

Университет «Синергия»

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

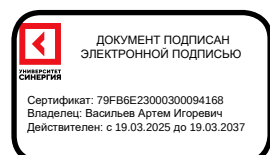
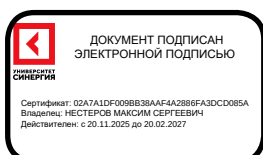
УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Комплект рабочих программ дисциплин (модулей)
по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена
(на базе среднего общего образования)**

Специальность:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
Специалист по туризму и гостеприимству

Форма обучения:
очная



Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Основы философии»**

<i>Наименование специальности:</i>	<i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i>
<i>Присваиваемая квалификация:</i>	<i>специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
<i>Форма обучения:</i>	<i>очная</i>

Содержание

I. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

I. Паспорт учебной программы

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Основы философии» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к разделу профессиональной подготовки общего гуманитарного и социально - экономического цикла образовательной программы подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью дисциплины «Основы философии» является формирование базовой системы философских знаний, выработка философского способа мышления в отношении общей картины мира, сложных взаимосвязей жизненной реальности, ценностей человеческого существования, профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение философского наследия;
- раскрытие сущности и содержания основных философских категорий;
- формирование философского мышления и мировоззрения;
- формирование нравственных ценностных установок личности;
- обучение использованию источников философской и научной мысли;
- формирование навыков самостоятельной и коллективной работы студентов по философской тематике и проблематике;
- обучение универсальному и критически-осмысляющему философскому подходу в восприятии и анализе явлений природы, общества, культуры, человеческой жизни и профессиональной деятельности;
- овладение основами логики и методологии научного познания;
- повышение общего уровня философской культуры.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции	Уметь	Знать
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности; общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		

II. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	42
С преподавателем (всего)	30
в том числе:	
• лекции, уроки	15
• практические занятия, семинары	15
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	

Вид учебной работы	Объем часов
• эссе	2
• реферат	2
• доклад	2
• работа со словарем	3
• выполнение индивидуального творческого задания	3
<i>Промежуточная аттестация / Зачет</i>	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	<i>Содержание учебного материала (лекции)</i>	2		
Тема № 1. Основные понятия и предмет философии	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность.	1	ОК 02, ОК 05, ОК 06	
	Предмет и определение философии.	1		
	<i>Практические занятия</i>	2		
	Групповая дискуссия по теме «Предмет философии».	1		
	Тест по теме «Предмет философии».	1		
	<i>Самостоятельная работа¹:</i>	3		7
	<i>Работа со словарем: смысл понятий «логика», «философия», «дискурсивность»</i>	3		
Тема № 2. Философия Древнего мира и средневековая философия	<i>Содержание учебного материала (лекции)</i>	2		
	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).	1	ОК 02, ОК 05, ОК 06	
	Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель	1		

¹ Самостоятельная работа – это вид учебной деятельности, которую студент совершает в установленное время и в установленном объеме индивидуально или в группе, без непосредственной помощи преподавателя (преподаватель разъясняет цели, задачи её проведения, контролирует их понимание студентами, знакомит студентов с алгоритмами, требованиями, предъявляемыми к выполнению определённых видов заданий, проводит индивидуальную работу, направленную на формирование у студентов навыков по самоорганизации познавательной деятельности), руководствуясь сформированными ранее представлениями о порядке и правильности выполнения действий. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет (библиотека, читальный зал). Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением, которое подробно описано в фондах оценочных средств по дисциплине.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика			
	Практические занятия	2		3
	Групповая дискуссия по теме «Философия Древнего Рима».	1		
	Тест «Особенности философии средневековья».	1		
	Самостоятельная работа:	2		5
	Реферат на тему «Основной вопрос философии».	2		
Тема № 3. Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала (лекции)	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06	
	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	2		
	Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.			
	Практические занятия	1		5
	Групповая дискуссия разделам темы	1		
	Самостоятельная работа:	2		10
	Эссе на тему «Отличия рационализма и эмпиризма как философских направлений».	2		
Тема № 4. Современная философия	Содержание учебного материала (лекции)	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06	
	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.	2		
	Особенности русской философии. Русская идея.			
	Практические занятия	2		10
	Групповая дискуссия разделам темы	2		
Тема № 5. Методы философии и ее внутреннее	Содержание учебного материала (лекции)	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06	
	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира –	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).			
	Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления			
	Практические занятия	4		10
	Групповая дискуссия по разделам темы	4		
	Самостоятельная работа:	3		10
	Доклад на тему «Философская система нашего времени: основные черты»	3		
Тема № 6. Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала (лекции)	2		
	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06	
	Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.			
	Практические занятия	2		10
	Групповая дискуссия разделам темы	2		
	Самостоятельная работа:	2		10
	Выполнение индивидуального творческого задания	2		
Тема № 7. Этика и социальная философия	Содержание учебного материала (лекции)	2		
	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	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.	1		10
	Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, циклическое развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности			
	Практические занятия			
	Групповая дискуссия по теме «Значение этики»			
Тема № 8. Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала (лекции)	1	ОК 02, ОК 05, ОК 06	10
	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.			
	Практические занятия	1		
	Групповая дискуссия по разделам темы	1		
Зачет			ОК 02, ОК 05, ОК 06	100
Всего		42/12		

III. Условия реализации программы учебной дисциплины

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для

представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Антюшин, С. С. Основы философии : учебное пособие / С. С. Антюшин. — 2-е изд. — Москва : Российский государственный университет правосудия, 2024. — 422 с. — ISBN 978-5-00209-115-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/143472.html>
2. Светлов, В. А. Основы философии : учебное пособие для СПО / В. А. Светлов. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 328 с. — ISBN 978-5-4488-2656-6, 978-5-4497-4785-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/154515.html>

Дополнительная литература:

1. Яскевич, Я. С. Основы философии : учебник / Я. С. Яскевич, В. С. Вязовкин, Х. С. Гафаров. — 2-е изд. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 303 с. — ISBN 978-985-06-2705-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90715.html>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/>

<https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition

2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)

2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)

3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)

4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)

5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

Информационные ресурсы сети Интернет:

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1.	Философская энциклопедия	www.philosophy.ru
2.	Философы и мыслители	www.great-philosopher.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными

возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;
- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и

промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им

образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1 - 2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и

зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха, а для обучающихся, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1 - 2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

IV. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>знать:</i>	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: групповая дискуссия, тест. Самостоятельная работа: написание реферата, эссе, доклада, работа со словарем, творческое задание. <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
уметь:	
основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности; общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: групповая дискуссия, тест. Самостоятельная работа: написание реферата, эссе, доклада, работа со словарем, творческое задание <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ОК 02, ОК 05, ОК 06	Зачет

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета.

Форма контроля	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
Зачет	Зачет представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя. Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения, обучающегося принципами предметной области дисциплины, понимание их	Балльная оценка каждого вопроса согласно Стандарту проведения ПА, в сумме 100. Вопрос 1: 0-30 Вопрос 2: 0-30 Вопрос 3: 0-40 «Зачтено» – 90-100 – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задания выполнены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.

Форма контроля	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
	особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задания №3 – задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	– 70-89 – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Ход выполнения заданий правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. – 50-69 – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задание выполнено частично. «Не зачтено» – менее 50 – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задания не выполнены.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задание 1 типа

1. Философия идеализма. Понятие и его виды идеализма.
2. Формы мировоззрения (мифология, религия, философия, наука).
3. Время и условия возникновения философии. Соотношение философии и мифологии.
4. Структура философского знания.
5. Научное и религиозное мировоззрение: общие и отличительные черты.
6. Мировоззрение и философия.
7. Причины многообразия философских подходов.
8. Теория государства Фомы Аквинского.
9. Гносеологическая сторона основного вопроса философии.
10. Исторические формы и основные черты материализма в философии.
11. Проблема роли личности в истории.
12. Особенности философия Сократа.
13. Особенности философии Аристотеля.
14. Политическая теория Аристотеля.
15. Особенности и этапы развития философии средневековья.
16. Феномен отчуждения как философская проблема.
17. Номинализм и реализм как направления средневековой философии.
18. Утопические учения Томаса Мора и Томмазо Кампанеллы.
19. Общая характеристика философии Нового времени XVII века.
20. Особенности философии эмпиризма Ф. Бэкона
21. Бытие как философская категория.
22. Понятие и основные законы диалектики.
23. Диалектика развития производительных сил и производственных отношений.
24. Особенности философии картезианства Р. Декарта.
25. Политическая теория Томаса Гоббса.

Задание 2 типа

1. Дать характеристику философии как формы общественного сознания, охарактеризовать ее предмет и показать роль философии в обществе. Показать специфику философского знания.

2. Дать общее понятие мировоззрения, показать его основные виды. Назвать типы мировоззрения. Раскрыть структуру и функции мировоззрения.

3. Объяснить в чем суть основного вопроса философии и показать его значение для развития мировой философской мысли. Охарактеризуйте структуру философского знания.

4. Сделать обзор философии Древней Индии: показать основные черты и особенности.

5. Дать общее понятие и указать характерные черты философии Древнего Китая. Раскрыть основные положения даосизма, конфуцианства и легизма.

6. Рассказать об основных направлениях философии Античного мира. Раскрыть особенности древнегреческой (античной) философии.

7. Дать сравнительную характеристику философским взглядам Платона и Аристотеля.

8. Дать общую характеристику и показать особенности философии Средневековья.

9. Назвать характерные черты философии эпохи Возрождения. Перечислить основные направления философии эпохи Возрождения и дать им характеристику.

10. Рассказать об особенностях философии Нового Времени, показать ее новизну. Дать характеристику рационализму и эмпиризму как основным направлениям философии Нового Времени.

11. Рассказать о роли человека и общества в учениях философов Просвещения.

12. Дать общую характеристику немецкой классической философии, показать ее своеобразие. Раскрыть основные положения философии И.Канта.

13. Дать общую характеристику немецкому материализму. Раскрыть основные положения философии Л. Фейербаха и К. Маркса.

14. Дать общую характеристику постклассической философии второй половины XIX – нач. XX вв. (Изложить основные идеи философских взглядов А. Шопенгауэра, Ф. Ницше, С. Кьеркегора, А. Бергсона).

15. Дать обзорную характеристику современной философии: назвать и охарактеризовать основные философские течения.

16. Дать общую характеристику русской философии: показать ее своеобразные черты. Назвать основные направления русской философии и дать им краткую характеристику.

17. Изложить основные положения русской религиозной философии, показать ее своеобразие и особенности.

18. Объяснить значение терминов «философская антропология» и «антропоцентризм». Дать обзор основным воззрениям на природу человека в

истории философии. Показать неразрывность социального и биологического начал в человеке.

19. Показать сложность проблемы сознания для философии. Назвать основные черты и свойства человеческого сознания и охарактеризовать основные подходы к проблеме сознания в философии - физикализм, солипсизм, объективный идеализм, умеренный материализм.

20. Охарактеризовать главные точки зрения на вопрос о происхождении сознания: божественное, присущее всей живой природе, присуще только человеку.

21. Объяснить понятие познания. Охарактеризовать основные подходы к проблеме познания - гностицизм и агностицизм. Раскрыть структуру познания.

22. Дать общее понятие онтологии. Объяснить, почему проблема бытия является одним из центральных разделов философии. Раскрыть содержание категории «бытие» и формы бытия.

23. Назвать и охарактеризовать характерные черты (свойства) материи.

24. Дать общее понятие диалектики и развития. Охарактеризовать основные законы и диалектики. Назвать принципы и категории диалектики.

25. Раскрыть содержание понятия «социальная философия», выделить ее функции и предмет. Перечислить основные характеристики общества и его сфер.

26. Сделать исторический обзор взаимоотношения философии и науки. Охарактеризовать понятие «философия науки». Раскрыть уровни научного познания: эмпирический и теоретический. Дать характеристику методам научного познания.

27. Дать обзорную характеристику взаимоотношений религии и науки: от античности до наших дней. Назвать уровни научного познания и дать им характеристику. Перечислить методы научного познания.

28. Изложить основные точки зрения и подходы на исторический процесс: формационный, цивилизационный и культурологический подходы.

29. Проанализировать сущность трактовок понятий «культура» и «цивилизация» во взглядах различных мыслителей.

30. Дать обзор историческим формам отношения человека к природе. Определить единство и различия в трактовке природы и общества.

Задание 3 типа

1. Греческий философ Аристотель писал «Платон мне друг, но истина дороже». За что Аристотель критиковал Платона? Чья позиция из двух мыслителей Вам ближе? Ответ обоснуйте.

2. Попробуйте мысленно представить полемику представителей материализма и субъективного идеализма по основному вопросу философии. Какие аргументы могли бы быть приведены с той и с другой стороны? Что рационального вы могли бы вынести из этого спора?

3. Французский философ Р. Декарт замечал: «Философия (...)

распространяется на все доступное для человеческого познания». Согласны ли вы с таким пониманием предмета философии? Какой подход к определению предмета философии разделяете Вы?

4. Проанализируйте значение и роль священных текстов как памятников древневосточной философии (на примере Вед, Библии, Корана).

5. Охарактеризуйте утопические произведения Томаса Мора «Утопия» и Томмазо Кампанеллы «Город солнца». Какая роль этих произведений в развитии социальной философии Возрождения? Убедительны ли, на Ваш взгляд, аргументы авторов? Возможно ли организовать общество, в котором не будет денег и частной собственности? Выскажите собственную точку зрения.

6. Немецкий философ А. Шопенгауэр замечал: «Истинно философское воззрение на мир... то, которое учит нас познавать его внутреннюю сущность...». О какой функции философии идет речь в этом высказывании? Как соотносятся между собой философия и мировоззрение?

7. В чем заключался спор народников и марксистов? Охарактеризуйте позиции указанных направлений общественной мысли. Чья точка зрения Вам ближе? Ответ обоснуйте.

8. Владимир Соловьев, а за ним и Федор Достоевский провозгласили крылатую истину: «Краса спасет мир!». Древнекитайская мудрость утверждает: «Если хочешь быть красивым - умей находить и создавать красоту вокруг себя». Какое понимание красоты заложено в данных высказываниях? Дайте развернутый ответ.

9. Современный российский философ И.А. Гобозов отмечает: «Настоящий политик руководствуется не моральными нормами, а интересами государства и народа ... Потеряв часть, сохраняется целое, но потеряв целое, погибает и часть». Согласны ли Вы с данной точкой зрения? Может ли, на Ваш взгляд, руководитель государства жертвовать интересами отдельных личностей для достижения общего блага? Ответ обоснуйте.

10. Ж.А. Пуанкаре, характеризуя ... истину, писал: «Основные положения геометрии Евклида суть также не что иное, как соглашение, и было бы настолько же неразумно доискиваться, истины они или ложны, как задавать вопрос, истина или ложна метрическая система. Эти соглашения только удобны».

О каком типе истины идет речь? Выскажите свое понимание взаимодействия абсолютной и относительной истины.

11. Охарактеризуйте полемику западников и славянофилов. Чья точка зрения Вам представляется более аргументированной? Ответ обоснуйте.

12. В.И. Ленин писал: «для материалиста «фактически дан» внешний мир, образом коего являются наши ощущения. Для идеалиста «фактически дано» ощущение, причем внешний мир объявляется «комплексом ощущений»».

Чем, по мнению Ленина, различаются взгляды материалистов и идеалистов? О каком типе идеализма идет речь в вышеприведенном высказывании?

13. Что понимается в марксизме под базисом и надстройкой? Выскажите Ваше понимание взаимодействия базиса и надстройки в обществе?

14. К. Маркс писал, что люди являются и актерами, и авторами своей всемирно-исторической драмы. Как Вы понимаете это высказывание? Что подразумевает под этим высказыванием автор?

15. Советский философ Э.В. Ильенков, характеризуя вопрос соотношения материи и сознания, утверждает, что «представить себе материю в целом – как всеобщую субстанцию, – лишенную мышления как одного из ее атрибутов, – значит представить ее себе неверно, более бедной, чем она на самом деле есть». Что Вы понимаете под субстанцией? О какой стороне основного вопроса философии идет речь?

16. Какой образ ввел в философско-антропологический оборот немецкий мыслитель Ф. Ницше для обозначения существа, которое «по своему могуществу должно превзойти современного человека настолько, насколько последний превзошел обезьяну»? Раскройте, как Вы понимаете этот образ? Как использовался этот образ в политической жизни XX века?

17. Проанализируйте с точки зрения социальной философии роль научно-технического прогресса в культурном развитии человечества.

18. Выскажите свое понимание следующих философских вопросов И. Канта в отношении человека: «Что я могу знать?», «Что я должен делать?», «На что мне позволено надеяться?», «Что есть человек?».

19. Прочитайте высказывание Л. Фейербаха: «...искусство не выдает свои создания за нечто другое, чем они есть на самом деле, т.е. другое, чем создание искусства; религия же выдает свои вымышленные существа за существа действительные». В чем Фейербах видит различия искусства и религии?

20. Пифагор писал: «Народы! Старайтесь более иметь добрые обычаи, нежели законы: обычаи суть первые законы». В самом ли деле обычаи важнее законов в обществе? Почему в обществе, где царит преступность, только хорошими законами вряд ли можно оздоровить общественную жизнь?

21. Советский философ М. А. Лифшиц, говоря о религии, считал: «сила религиозной морали состоит в том, что она утоляет жажду непосредственной, добровольной связи между людьми. Люди ненавидят казёнщину своих отношений, им не хватает тепла. Религиозная мораль удовлетворяет эту потребность, но, что бы ни говорили её защитники, она удовлетворяет её бессильной грёзой... Религия исходит из глубокого разъединения людей, их коренного одиночества, не побеждённого обществом, а, напротив, усиленного им... Только на почве демократического подъёма и особенно в порывах энтузиазма народных восстаний реальное нравственное полеросло, сметая ничтожные преграды между людьми и обнажая от лицемерных фраз преграды действительные, требующие уничтожения. Революция есть слияние общественного дальнего действия с близким действием. Это дружное вмешательство людей в их собственную, украденную у них жизнь». В чем состоит, по мнению, Мих. Лифшица, сила религиозной морали? На какой основе, по мнению Мих. Лифшица, возможно

реальный рост нравственности? Согласны ли Вы с его позицией? Ответ аргументируйте.

22. Тожественны ли понятия «человек» и «личность»? У американского фантаста Р. Шекли можно найти словосочетание «минимум человека», то есть набор элементарных качеств, которые позволяют определенному индивиду называть себя человеком. Тогда можно, по-видимому, говорить и о «максимуме человека» – личности? Каждый ли человек – личность? Объясните двусмысленность последнего вопроса. Как бы Вы определили личность?

23. Что понимал под термином «Одномерный человек» Г. Маркузе? Выскажите свое понимание и отношение к данному термину на примере современного общества.

24. М. Вебер показал, как религиозная система ценностей влияет на реальную жизнь, во многом определяет направление развития целых народов. Буддизм, по его мнению, способствует формированию созерцательного отношения к миру, что в известных условиях тормозит технологическое развитие. Христианство более ориентирует человека на

преобразование мира. Установление капиталистических отношений в Европе во многом было подготовлено распространением... чего? и почему? Завершите мысль и объясните позицию Вебера.

25. Что вкладывается в понятие «диалектическое отрицание»? Является ли примером закона отрицания смена дня ночью? Ответ обоснуйте и приведите собственные примеры диалектического закона отрицания.

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«История»**

Наименование специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Присваиваемая квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная

Содержание

I. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

I. Паспорт учебной программы

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «История» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к разделу профессиональной подготовки общегуманитарного и социально-экономического цикла по программе подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины "История" является формирование у обучающихся знаний и умений исторического характера, способности анализировать и критически осмысливать события современности, необходимых для формирования общекультурной компетентности.

Задачи изучения дисциплины:

- обеспечить освоение основного теоретического материала по истории России и зарубежных стран рубежа XX–XXI веков;
- способствовать приобретению умений ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире, выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- способствовать формированию у обучающихся умений поиска и критического анализа информации по истории современного периода;
- способствовать формированию у обучающихся мировоззрения на основе уважения национальных и государственных традиций.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции	Умения	Знания
ОК 02	Использовать современные средства	• ориентироваться в	• основные направления

Код компетенции	Содержание компетенции	Умения	Знания
	поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; • выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); • сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	• определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;	• основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
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	• демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	• назначение международных организаций и основные направления их деятельности; • о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; • содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. • ретроспективный анализ развития отрасли

II. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	48
С преподавателем (всего)	40
в том числе:	
• лекции, уроки	20
• практические занятия, семинары	20
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
• эссе	2
• реферат	2
• доклад	2
• составление тезиса ответа	2
Промежуточная аттестация / Зачет	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
Тема № 1. Основные тенденции развития СССР и его место в мире в 1980-е гг.	<i>Содержание учебного материала</i>	2		
	Внутренняя политика государственной власти СССР к началу 1980-х гг. Внешняя политика СССР, отношения с Евросоюзом, США, странами «третьего мира»	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06	
	<i>Практические занятия</i>	2		10
	Групповая дискуссия по теме «Внешняя политика СССР»	2		
	<i>Самостоятельная работа:</i>	1		
	Эссе о развитии одной из сфер культуры (балет, театр, живопись, музыка, литература и пр.)	1		
Тема № 2. Дезинтеграционные	<i>Содержание учебного материала</i>	4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Деятельность политических партий и оппозиционных государственной власти сил в Восточной Европе.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06	10
	Революции конца 1980-х гг. Национальные конфликты и экономические проблемы. Начало политики перестройки. Экономические реформы. Реформы политической системы. Ликвидация СССР и образование СНГ. Принятие Декларации о государственном суверенитете России. Беловежские соглашения. Российская Федерация как правопреемница СССР.	2		
	Практические занятия:	2		
	Рассмотрение биографий политических деятелей СССР во второй половине 1980-х гг. (Анализ содержания программных документов и взглядов избранных деятелей)	2		
Тема № 3. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX вв.	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 05, ОК 06	20
	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	2		
	Российская Федерация в планах международных отношений: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России	2		
	Практические занятия:	4		
	Работа с историческими документами, раскрывающими причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг.	2		
	Дискуссия на тему: Российская	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество			
	Самостоятельная работа:	1		
	В тезисной форме определить перечень основных внешнеполитических задач, стоящих перед Россией после распада территории СССР	1		
Тема № 4. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала	2		
	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06	
	Практические занятия	2		5
	Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации	2		
	Самостоятельная работа:	1		5
	Доклад на тему: «Меры Президента и Правительства по решению проблемы межнационального конфликта в Чеченской республике за 1990 - 2009 гг.»	1		
Тема № 5. Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала	4		
	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06	
	Основные образовательные проекты в России. Причины и результаты процесса внедрения рыночных отношений в систему российского образования.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	Практические занятия:	2		5
	Анализ документов ВТО, ЕЭС, НАТО в сфере глобализации различных сторон жизни общества.	2		
	Самостоятельная работа:	1		5
	Эссе на тему «Россия - партнер НАТО?»	1		
Тема № 6. Развитие культуры в России	Содержание учебного материала	2		
	Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций в России/ Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06	
	Практические занятия:	4		20
	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	2		
	Изучение и анализ текстового материала, отражающего традиции национальных культур народов России.	2		
	Самостоятельная работа	2		5
	Доклад на тему: Наука и культура в конце XX века.	2		
Тема № 7. Перспективы развития РФ в современном мире	Содержание учебного материала	2		
	Перспективные направления и проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06	
	Практические занятия:	4	ОК 02, ОК 05, ОК 06	10
	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	2		
	Территориальная целостность России, уважение прав ее	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	населения и соседних народов - главное условие политического развития.			
	Самостоятельная работа:	2		5
	Реферат на тему «Пути и средства формирования духовных ценностей общества в современной России»	2		
Зачет			-	100
Всего		48/8		

III. Условия реализации программы учебной дисциплины

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1 Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 3-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/139542.html>.

2. Носова И.В. История России [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ Носова И.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Профобразование, 2024.— 187 с.— Режим доступа: <https://ipr-smart.ru/139096>.

Дополнительная литература:

1. История России и мира в источниках : практикум / составители Е. Я. Лубкова, Е. И. Филина, А. М. Черныш. — 2-е изд. — Москва : Московский педагогический государственный университет, 2024. — 512 с. — ISBN 978-5-4263-0941-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/145655.html>.

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. — URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. — URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. — URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». — URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)
3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)
4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1.	История России, новейшая история (хронология, люди в истории)	www.istorya.ru
2.	История государства (статьи)	Все публикации. История России. (statehistory.ru)
3.	Хронологические и синхронистические таблицы, справочные материалы по Всемирной истории	http://www.hrono.ru/

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;

- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и

лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1 - 2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1 - 2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

IV. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия: групповая дискуссия, работа с документами Самостоятельная работа: написание реферата, эссе, доклада, подготовка тезисов <u>Промежуточная аттестация</u> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
уметь:	
ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия: групповая дискуссия, работа с документами Самостоятельная работа: написание реферата, эссе, доклада, подготовка тезисов <u>Промежуточная аттестация</u> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ОК 02, ОК 05, ОК 06	Зачет

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета.

Форма контроля	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
Зачет	Зачет представляет собой выполнение обучающимся письменного тестирования, включающего в себя: Задание №1 – вопросы на знание базовых понятий	Балльная оценка каждого вопроса согласно Стандарту проведения ПА, в сумме 100. Вопрос 1: 0-20 Вопрос 2: 0-20 Вопрос 3: 0-60

Форма контроля	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
	предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения, обучающегося принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задания №3 – задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	«Зачтено» – 90-100 – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задания выполнены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. – 70-89 – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Ход выполнения заданий правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. – 50-69 – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задание выполнено частично. «Не зачтено» – менее 50 – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задания не выполнены.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задание 1 типа

1. Понятие и периодизация новейшей истории. Характеристика основных этапов становления современного мира.
2. Глобализация и формы ее проявления в современном мире.
3. СССР и мир накануне Второй мировой войны.
4. Причины, начало и особенности Второй мировой войны в Европе.
5. Великая Отечественная война 1941-1945 гг. Основные военные операции.
6. Международные отношения после Второй мировой войны.
7. Экономическое развитие ведущих стран Запада в середине XX века. Научно-техническая революция и ее результаты.
8. Структурный экономический кризис 1970х. - начала 1980х. гг. XX в.
9. Экономическая модернизация в странах Европы и США в 70 - 80х. гг. XX в.
10. СССР после Второй мировой войны.
11. Создание Лиги наций и основные направления ее деятельности.
12. Причины создания ООН. Система организаций ООН. Основные направления деятельности ООН.
13. «Оттепель» в СССР.
14. Внешняя политика Советского Союза в конце 50 - 70х. гг. XX в.
15. Становление экономической системы информационного общества на Западе.
16. СССР в 70 - начале 80 гг. XX века.

17. Международная политика Советского Союза в 70 - е. - начале 80х гг.
18. Реформы в экономике и политической сфере периода перестройки в Советском союзе.
19. Экономическое и политическое развития Германии в 80 - 90ггХХ века.
20. Изменения в Восточной Европе в 80 - 90х.гг. ХХ в. и их влияние на Европейское Сообщество.
21. Интеграционные проекты экономического и политического развития Европы.
22. Европейский союз и его развитие.
23. Развитие суверенной России.
24. Международные отношения в 80 - 90 х гг. ХХ века.
25. НАТО и другие экономические и политические организации.

Задание 2 типа

1. Перечислить и охарактеризовать основные этапы мирного послевоенного урегулирования.
2. Сделать вывод о сотрудничестве стран антигитлеровской коалиции в послевоенные годы.
3. Дать определение понятия «план Маршалла». Проанализировать цели США в осуществлении «плана Маршала». Сделать вывод о влиянии данной политики на послевоенное развитие Западной Европы.
4. Объяснить взаимосвязь между разоружением и проблемой выживания человечества.
5. Объяснить причины создания ООН. Описать структуру ООН. Проанализировать цели ООН. Обосновать необходимость существования ООН.
6. Охарактеризовать социально-экономическое и политическое положение Японии после второй мировой войны. Сделать вывод о причинах быстрого возрождения страны.
7. Дать определение понятия «холодная война». Раскрыть причины и сущность «холодной войны».
8. Охарактеризовать социально-экономическое и политическое развитие стран Восточной Европы после второй мировой войны. Выявить основные этапы формирования социалистического лагеря.
9. Дать определение понятия НАТО. Проанализировать причины образования НАТО. Сформулировать вывод о характере внешней политики США в первое послевоенное десятилетие.
10. Дать характеристику Кубинской революции. Проанализировать её влияние на страны Латинской Америки.
11. Назовите противоречия Версальско-Вашингтонской системы.
12. Перечислите причины второй мировой войны.
13. Назовите причины и итоги Советско-финской войны.

14. Перечислите мероприятия по укреплению обороноспособности СССР.

15. Тегеранская, Ялтинская, Сан – Францисская, Потсдамская конференции и их решения.

16. Раскройте основные направления внутренней политики СССР в середине 50-х – начале 60-х годов XX века.

17. Назовите проблемы экономического развития стран Запада в условиях глобализации.

18. Назовите крупнейшие достижения советской науки и культуры в середине 50-х – начале 60-х годов XX века.

19. Раскройте основные направления внешней политики СССР в 70-х – начале 80-х годов XX века.

20. Раскройте особенности углубления и расширения европейской интеграции во второй половине XX века.

21. Раскройте исторические предпосылки и сущность перестройки.

22. Назовите причины распада СССР.

23. Раскройте сущность и противоречия процесса становления нового конституционного строя в России в начале 90-х гг. XX века.

24. Охарактеризуйте общественно-политическое развитие России в 90-е годы XX века. 4

25. Дайте характеристику основным правовым и законодательным актам мирового сообщества второй половины XX – начале XXI вв.

Задания 3 типа¹

1. О ком идет речь?

«В последние годы все более беспомощный..... Руководил Политбюро чисто символически. Заседания Политбюро, которые он вел, втискивались обычно в 45 минут - с 11 до 11.45 утра, изредка до 12 – 13 часов дня. Аналогично и в тех же случаях, когда по поручению генсека обсуждением вопросов на Политбюро дирижировал Суслов, Черненко, Андропов, Горбачев».

2. О ком идет речь?

Политический деятель, экономист. Внук известного советского писателя. В июне—декабре 1992 г. исполнял обязанности Председателя правительства РФ. С его именем связывают начало широкомасштабных экономических преобразований. VII Съезд народных депутатов РФ, состоявшийся в декабре 1992 г., добился его отставки. Доктор экономических наук.

3. Проанализируйте документ и ответьте на вопросы

Из книги А.Г. Здравомыслова «Межнациональные конфликты в постсоветском пространстве»

«Очевидно, что вопрос о равенстве наций должен получить цивилизованное решение, а именно: необходимо рассматривать

¹ Задания являются типовыми

представителей разных национальностей в качестве лиц, обладающих равными правами в юридическом плане, дабы граждане государства не дискриминировались по национально-этническим признакам. В принятии этой нормы и проведении ее в жизнь, состоит одна из наиболее существенных характеристик демократического общества»

4. Из книги А. Смита «Национализм в двадцатом веке» Нью-Йорк, 1979г.

Во-первых, существует классическая проблема, с которой сталкивается каждая демократия, а именно- как реагировать на требования меньшинств или внесистемных групп. Правительство большинства вынуждено сталкиваться с острейшей проблемой социального несогласия, если в обществе существуют меньшинства, не разделяющие основные принципы и ценности, лежащие в основе политической системы. Во-вторых, в самих странах Запада ныне наблюдается подъем национализма, который часто приобретает, социал-демократический оттенок и получает большую поддержку интеллигенции. Этот национализм является движением меньшинства. Он представляет собой протест против существующего положения, против институтов большинства во имя свободы и права иметь отличия. Соответственно, этот протест не укладывается в рамки привычного противостояния левых и правых сил политического спектра.

Я утверждаю, что нынешний подъем национализма на Западе необходимо рассматривать как протест этнических меньшинств против неготовности устоявшихся государств, многие из которых являются либерально-демократическими, признать их самобытность и их права.

Это протест против отсроченных, невыполненных, неудачных решений.

1. В чем автор видит причины национальных конфликтов?

2. В чем он видит выход из конфликта?

5. Прочитайте фрагмент исторического источника и ответьте на вопросы: кто является автором выступления, назовите год, в котором автор был впервые избран на должность Президента РФ, назовите не менее двух категорий населения, которым требуется обеспечить адекватный уровень доходов и улучшить их положение.

«Мы ставим перед собой самые серьёзные задачи: к 2020 году войти в пятёрку крупнейших экономик мира. Мы совершенно точно способны эту задачу решить — мы обязательно её сделаем. Но это ведь не самоцель — войти в эту пятёрку; мы с вами понимаем, что от объёма экономики будут зависеть возможности государства по решению социальных вопросов, это значит: чтобы обеспечить такое динамичное, опережающее движение России вперёд, уже сейчас нужно активно переходить к качественно новой социальной политике — политике социального развития.

Её содержание гораздо шире, чем просто выплата пособий и финансирование социальных учреждений. Речь идёт о формировании современной социальной среды вокруг человека, работающей на улучшение его здоровья, образования, жилья, условий труда, повышение

конкурентоспособности и доходов, в конечном счёте — на развитие российского народа...

Основа социальной политики — это адекватный уровень доходов людей. Уже в ближайшие годы мы должны покончить с бедностью среди пенсионеров, поднять средний размер пенсии выше прожиточного минимума и довести уровень оплаты труда в социальной сфере до среднего уровня зарплат в каждом из регионов страны. Конечно, следует развивать и действенную поддержку семьи, материнства и детства.

В ближайшее время нам необходимо детально заняться обновлением системы социальных обязательств для полноценной реализации принципов доступности и качества социальных услуг. Эту работу нужно вести в постоянном диалоге с гражданским обществом, бизнесом, профессиональными сообществами...»

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

Наименование специальности:	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Присваиваемая квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	очная

Содержание

I. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ.....	3
II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

I. Паспорт учебной программы

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к разделу профессиональной подготовки общегуманитарного и социально - экономического цикла образовательной программы подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является совершенствование языковой и коммуникативной компетенции студентов на уровне, позволяющем успешное использование английского языка в будущей профессиональной деятельности: свободно пользоваться наиболее употребительными языковыми средствами для осуществления деловых контактов, для ведения корреспонденции и составления деловых документов, а также для самостоятельной работы со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать объем осваиваемых грамматических явлений, характерных для сферы профессиональной коммуникации;
- сформировать активный и пассивный лексический словарь, включающий лексику профильно-ориентированного характера;
- сформировать умения аудирования на базовом уровне (понимание полной и основной информации);
- сформировать умения чтения (все виды) на базовом уровне;
- сформировать умения монологической и диалогической речи на базовом уровне;
- сформировать элементарную профессиональную осведомленность о социокультурном портрете представителей стран изучаемого языка, социокультурных нормативах речевого поведения в иноязычной среде в условиях профессионального общения.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции	Умения	Знания
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые 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;
ОК 05	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	– особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

II. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	194
С преподавателем (всего)	166
в том числе:	
• лекции, уроки	-

Вид учебной работы	Объем часов
• практические занятия, семинары	170
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
• эссе	2
• презентация	8
• выполнение упражнений	2
• сочинение-рассуждение	4
• деловое письмо	4
• работа с текстами	2
• реферат	2
<i>Промежуточная аттестация /Зачет с оценкой</i>	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
Раздел 1. Вводный курс				
Тема № 1.1. Введение в дисциплину	<i>Содержание учебного материала (лекции)</i>	-		
	<i>Практические занятия</i>	4	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	Значение английского языка в современном мире.	2		
	Цели и задачи изучения учебной дисциплины. (Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различие).	2		
Тема № 1.2. Отработка навыков использования транскрипции, чтения буквосочетаний	<i>Содержание учебного материала (лекции)</i>	-		
	<i>Практические занятия</i>	8	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	Английские звуки и правила артикуляции. Знаки транскрипции. Правила чтения буквосочетаний.	4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	Формы обращения во время деловой встречи. Знания о построении простого предложения Неофициальные формы обращения,	2		
	Отработка навыков построения простых предложений при изучении по теме «Деловая встреча», «Разговоры по телефону»	2		
Тема № 1.3. Структура CV. Неличные формы глагола. Формы причастий и герундия	<i>Содержание учебного материала (лекции)</i>	-	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	<i>Практические занятия</i>	12		
	Учебный перевод предложений с изучаемыми грамматическими явлениями	4		
	Выборочный перевод оригинального текста избранной направленности	4		
	Написание CV по образцам	4		
Тема № 1.4. Написание делового письма. Модальные глаголы. Эквиваленты модальных глаголов	<i>Содержание учебного материала (лекции)</i>	-	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	<i>Практические занятия</i>	14		
	Учебный перевод предложений с изучаемыми грамматическими явлениями.	4		
	Выборочный перевод оригинального текста избранной направленности	4		
	Написание делового письма по образцам	6		
	<i>Самостоятельная работа:</i>	4		
Тема 1.5. Способы компрессии текста. Типы условных предложений	<i>Содержание учебного материала (лекции)</i>	-	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	<i>Практические занятия</i>	10		
	Учебный перевод предложений с изучаемыми грамматическими явлениями.	4		
	Выборочный перевод оригинального текста избранной направленности	2		
Тема № 1.6.	<i>Содержание учебного</i>	-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
Система образования в России и за рубежом	материала (лекции)			
	Практические занятия	8	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал по теме: разряды существительных; число существительных; притяжательный падеж существительных.	4		
	Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.	4		
	Самостоятельная работа:	4		
	Подготовка презентации по теме "Колледжи в Англии".	2		
	Подготовка презентации по теме "Колледжи в Америке".	2		
Раздел 2. Развивающий курс				
Тема № 2.1. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	Содержание учебного материала (лекции)	-		
	Практические занятия	10	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	Описание местоположения объекта (адрес, как его найти). Адрес. Написание адреса. Заполнение почтовой открытки	6		
	Чтение текста Transport and the Environment. Перевод глагола «have» в профессионально-ориентированных текстах	4		
	Формы выражения просьбы, приветствия и приглашения			
	Глаголы в действительном залоге. Времена глагола группы Simple Active			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	Самостоятельная работа:	1		
	Выполнение упражнения: составление диалогов по ситуациям: Как добраться до...	1		
Тема № 2.2. Различные виды искусств. Мое хобби	Содержание учебного материала (лекции)	-		
	Практические занятия	10	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - разряды прилагательных; - степени сравнения прилагательных; - сравнительные конструкции с союзами	4		
	Работа с тематическими текстами «Как я провожу свободное время», «Мое хобби»,	6		
	Самостоятельная работа:	4		
	Сочинение-рассуждения на тему «Как искусство влияет на человека»	2 2		
Тема № 2.3. Природа и человек (климат, погода, экология)	Содержание учебного материала (лекции)	-		
	Практические занятия	8	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	Лексический материал по теме.	4		
	Грамматический материал: -сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. -неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.	4		
Тема № 2.4. Новости, средства	Содержание учебного материала (лекции)	-		
	Практические занятия	8	ОК 02, ОК 05,	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
массовой информации	Лексический материал по теме.	8	ОК 09	
	Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;			
Тема № 2.5. Государственное устройство, правовые институты	<i>Содержание учебного материала (лекции)</i>	-		
	<i>Практические занятия</i>	12	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	Лексический материал по теме.	4		
	Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.	4		
		4		
	<i>Самостоятельная работа:</i>	2		
	<i>Подготовка реферата о государственном устройстве страны изучаемого языка</i>	2		
Тема № 2.6. Научно-технический прогресс Формируемые	<i>Содержание учебного материала (лекции)</i>	-		
	<i>Практические занятия</i>	12	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: -предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные	4 4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive	4		
Тема № 2.7. Моя будущая профессия	Содержание учебного материала (лекции)	-		
	Практические занятия	8	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	Лексика по теме: Моя будущая профессия, Мой день, Мой колледж.	4		
	Фонетика: Аудирование лексических единиц по теме «Профессии людей». Аудирование диалогов «Выбор профессии», «Работа».	4		
	Самостоятельная работа:	2		
	Презентация на тему «Хочу быть профессионалом».	2		
Раздел 3. Технический профиль				
Тема № 3.1. Технический перевод	Содержание учебного материала (лекции)	-		
	Практические занятия	24	ОК 02, ОК 05, ОК 09	30
	Цифры, числа, математические действия, основные математические понятия и физические явления	6		
		6		
		6		
	Документы (письма, контракты)	6		
	Детали, механизмы			
	Оборудование, работа			
	Инструкции, руководства			
	Планирование времени (рабочий день)			
	Самостоятельная работа:	1		
	Выполнение лексических и грамматических упражнений	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	по теме			
Тема № 3.2. Подготовка к трудоустройству Формируемые	Содержание учебного материала (лекции)	-		10
	Практические занятия	8	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	Грамматический материал: - сложное подлежащее; - сложное дополнение Работа с текстом «Подготовка к трудоустройству: составление и заполнение документации»	4 4		
	Самостоятельная работа:	4		
	Подготовка презентации по теме "Комплектация компьютера".	2		
	Написание эссе на тему "Роль компьютерных технологий в жизни человека".	2		
Тема № 3.3. Правила телефонных переговоров	Содержание учебного материала (лекции)	-		20
	Практические занятия	4	ОК 02, ОК 05, ОК 09	
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложносочиненные предложения; - сложноподчиненные предложения Работа с текстом «Правила телефонных переговоров»			
Тема № 3.4 Официальная и неофициальная переписка	Содержание учебного материала (лекции)	-		
	Практические занятия	8	ОК 02, ОК 05, ОК 09	20
	Грамматический материал: - типы придаточных предложений; - наречия some, any, no, every и их производные Работа с текстом «Официальная и неофициальная переписка»	8		
	Самостоятельная работа:	2		10

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	Работа с текстом «Официальная и неофициальная переписка»	2		
Консультация		-		
Зачет с оценкой		-	ОК 02, ОК 05, ОК 09	100
Всего		194/24		

III. Условия реализации программы учебной дисциплины

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-

образовательной среде.

Основная литература:

1. Нестеренко, В. Г. Английский язык в сфере туризма = English in Tourism : учебное пособие для СПО / В. Г. Нестеренко. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 105 с. — ISBN 978-5-4488-2465-4, 978-5-4497-4218-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/149170.html>
2. Алилуйко, Е. А. Английский язык для туризма и гостеприимства : практикум / Е. А. Алилуйко, С. В. Алонова. — Москва : Университетская книга, 2024. — 100 с. — ISBN 978-5-98699-426-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/156672.html>

Дополнительная литература:

1. Морозова, О. Н. English for Tourism Managers : учебное пособие для СПО / О. Н. Морозова, И. Е. Ильина, В. И. Копельник. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 162 с. — ISBN 978-5-4488-1630-7, 978-5-4497-2126-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129182.html>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. — URL: <http://pravo.gov.ru/>.
2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. — URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.
3. Научная электронная библиотека. — URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». — URL: <https://cyberleninka.ru/>.
5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)
3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное

обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1.	Словарь ABBYY Lingvo	https://www.lingvolive.com/ru-ru
2.	Английский язык- онлайн	https://www.native-english.ru
3.	Robotics (научные статьи, новости на английском языке)	https://www.azorobotics.com

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся

(части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;

- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного

материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным

на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1 - 2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1 - 2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный

проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

IV. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия: выполнение лексико-грамматических упражнений; участие в беседе; монологические высказывания по заданиям Самостоятельная работа: написание реферата, эссе, сочинения-рассуждения, делового письма, подготовка презентации, выполнение упражнений. <u>Промежуточная аттестация</u> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
уметь:	
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия: чтение и перевод текстов;

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	выполнение лексико-грамматических упражнений; участие в беседе Самостоятельная работа: написание реферата, эссе, сочинения-рассуждения, делового письма, подготовка презентации, выполнение упражнений. <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ОК 02, ОК 05, ОК 09	Зачет с оценкой

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета с оценкой.

Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
Зачет с оценкой – монологическое высказывание по вопросу в рамках, изученных тем с применением активного вокабуляра и изученного грамматического материала Задание № 1 - вопросы на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения, обучающегося принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задание № 3 – задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	Балльная оценка каждого вопроса согласно Стандарту проведения ПА, в сумме 100. Задание 1: 0-20 Задание 2: 0-20 Задание 3: 0-60 Каждый билет включает в себя три вопроса: 1.Переведите письменно с иностранного языка на русский текст со словарем по широкому профилю специальности 2.Перескажите текст наизусть на иностранном языке 3. Примите участие в беседе с преподавателем по теме вопроса. 90-100 (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Задания решены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. 70-89 (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Ход решения задания правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. 50-69 (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Задания решены частично.

Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
	-Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задания не решены

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задания 1 типа

1. Дать общую характеристику существительным.
2. Описать свой город. Составить свой маршрутный лист по достопримечательностям города. Обосновать, почему вашему другу необходимо посетить ваш город.
3. Дать общую характеристику прилагательным. Привести примеры предложений с использованием сравнительных синтаксических конструкций.
4. Дайте определение понятию «дифтонг». Приведите примеры.
5. Что такое открытый слог? Запишите определение. Приведите пример.
6. Артикль в английском языке. Виды. Употребление.
7. Степени сравнения прилагательных и наречий в английском языке.
8. Числительные в английском языке. Их виды.
9. Порядок слов в английском предложении.
10. Словообразование в английском языке. Словообразовательные суффиксы и префиксы.
11. Модальные глаголы и их эквиваленты.
12. Имя существительное. Образование множественного числа имён существительных в английском языке.
13. Местоимения. Классификация местоимений.
14. Образование степеней сравнения прилагательных и наречий.
15. Времена группы Simple, Progressive, Perfect. Образование, употребление
16. Modern english language. Современный английский язык.
17. About myself. О себе.
18. My family. Моя семья.
19. My friends. Мои друзья.
20. My future profession. Моя будущая профессия.
21. What are the main areas of business communication? Speak about internal and external ways of communication.
22. What is the difference between face to face communication and written forms of communication? Give the advantages and disadvantages of both ways.
23. Does technology make communication easier? Give examples.
24. How do you understand the watchword “Think global, act local”? What are the methods and stages of entering overseas markets?
25. What are the disadvantages of technology?

Задания 2 типа.

1. **Make up the sentence and translate it.**

1. There, classroom many, in the, students, are.
2. I, help, you, will?
3. They in the USA, last year, were

2. Match the pairs of words

handsome	родственники кухня
relatives technician	строить
kitchen	Соединенное Королевство
the United Kingdom	красивый (о мужчине)
to build	техник

3. Вставьте предлоги

1. There is a girl standing ... the bridge. Why is she crying? - She has dropped her doll ... the water. There is no tea ... my cup. Pour some tea ... my cup. Put these flowers ... the window-sill. I saw many people ... the platform waiting for the train. We went ... the garden and sat down ... a bench.

2. In winter I usually go to bed ... ten o'clock because I learn .. school and have to get up early. But ... summer, when I don't go to school and live ... the country, I like to go ... bed late. Do you like to read ... bed? We did not want to stay ... town on such a hot day, so we went ... the country.

3. The streets ... St. Petersburg are straight. Many pages ... this book are torn. The young scientist was trying to prove ... the professor the necessity ... the experiment.

4. We eat soup ... a spoon. He was killed ... a knife. He was killed ... the robbers. He was knocked down ... a big stick.

4. Вставьте слова и словосочетания по смыслу captain coach draw fair football ground (or pitch) footballer fouls free (or penalty) kick goal kick-off league opponents referee score soccer

1. What Europeans call "football", Americans call _____.
2. The instructor of the team is the _____.
3. When you play in a football team you are a _____.
4. The games take place on a _____.
5. The leader of the team is the _____.
6. The man in the _____ is the goal-keeper.
7. The beginning of the match is the _____.
8. During the match each team tries to _____ as many goals as possible.
9. When the teams have scored the same number of goals we say it's a _____.
10. The players of the other team are the _____.
11. The man who enforces the rules during the game is the _____.
12. Playing correctly is called _____ play.

13. Unfair moves are called _____.
14. When a player breaks the rules the other team may get a _____.
15. A federation of football clubs is called a football _____.

5. Вставьте глагол make или do и переведите письменно предложения

1. I'm busy. Tomorrow I'm going to ... a report.
2. Why are you ... so much noise? What's the matter?
3. What does she ...? She is a doctor.
4. Kate must ... up her mind quickly. The train is leaving.
5. Do you ... any sports? Yes, I ... aerobics. And you?
6. Have you ... your homework? — Not yet.
7. Could you ... me a favour and ... the shopping for me?
8. I have ... the same mistake again. Mom is going to nag me for a week!
9. She ... up her mind to become a teacher.
10. He has ... a lot of mistakes in his test.
11. I always ... my homework in the evening.
12. Who ... the housework in your family?
13. Jeff ... friends with her son two years ago.
14. Finally, she ... him tell the truth.
15. Will you ... me a favour and invite my friend to the party?

6. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Continuous, Present Simple или в Future Simple. 1. When you (to get) up every day? - I (to get) up at seven o'clock.

2. My brother usually (not to get) up at seven o'clock. As a rule, he (to get) up at six o'clock, but tomorrow he (to get) up at seven o'clock.

3. Why she (to come) home so late tomorrow?

4. We (to go) to the country the day after tomorrow.

5. Our friends always (to go) to the country for the week-end.

6. Look! The kitten (to play) with its tail.

7. Your parents (to watch) TV now?

8. My sister (not to rest) now. She (to help) mother in the kitchen. She (to help) mother in the kitchen every day.

7. Выставьте необходимые слова вместо пропусков:

1. A personal computer is a small relatively inexpensive device designed for an individual ____.

a) person; b) producer; c) user.

2. All personal computers are based on ____ technology, its CPU being called MPU. a) microscopy; b) microprocessor; c) microelement

3. Input in PC is usually performed by means of a _____. a) mouse; b) scanner; c) keyboard.

4. Personal computer have a lot of ____, scientific, engineering, educational being among them. a) multiplication; b) application; c) investigation.

5. A word processing program called application ____ enables you to modify any document in a manner you wish. a) hardware; b) software; c) firmwar

8. Перевести предложения на русский язык.

1. He usually has tea and toast for breakfast.
2. He always gets up at seven o'clock.
3. She often goes to school by bus.
4. He often plays Quid ditch in his free time.
5. I usually go to bed at eleven o'clock

9. Раскройте скобки, употребив одно из настоящих времен.

1. What time _____ (the meeting/end)?
2. Tomorrow I _____ (fly) to Moscow to visit my aunt Sally.
3. Right now he _____ (talk) on the phone.
4. The Earth _____ (go) round the Sun.
5. I _____ (look) for my camera for an hour.
6. Could you close the window? I _____ (freeze)
7. The man _____ (paint) the walls all day long.
8. The coffee _____ (smell) good.
9. At the moment we _____ (take) a walk around a beautiful village.
10. We _____ (not/finish) our history project yet.
11. Kim _____ (never/be) abroad.
12. School always _____ (close) for Easter holidays.
13. I'm exhausted. I _____ (train) my stomach muscles all morning

10. Образуйте глаголы от следующих существительных translation, reservation, instruction, registration, discussion, invitation, collection; skater, skier, buyer, seller, swimmer, teacher, reader, writer, flier, traveler, worker.

11. Поставьте глаголы в нужную временную форму, соблюдая правило согласования времен

1. They promised that they (to bring) us all the necessary books.
2. He did it better than I (to expect) he would.
3. He said that he (can) not do it without my help.
4. It was decided that we (to start) our work at four o'clock.
5. I didn't know that you already (to receive) the letter.
6. I was told that the secretary just (to go out) and (to come back) in half an hour.
7. When I called at his house, they (to tell) me that he (to leave) an hour before.
8. It (to be) soon clear to the teacher that the new pupil (to cause) much trouble.
9. He wanted to know what (to become) of the books

12. Translate into English:

1. Способность металла перекристаллизовываться при высокой температуре используется при горячей обработке.

2. Перекристаллизация — это рост новых, свободных от деформации зерен.

3. Во время горячей обработки металл может подвергаться очень большой пластической деформации сжатия.

4. Холодная обработка делает металл тверже и прочнее, но некоторые металлы имеют предел деформации.

13. Переведите на русский язык отглагольные существительные:

1. The small amount of heat produced will be absorbed by the surroundings and disappear.

2. It was necessary to change temperature reading from one temperature scale to another.

14. Прочитайте текст и переведите его на русский язык

Universal Cylindrical Grinding Machine This universal grinder is designed for external grinding of both cylindrical and tapered surfaces. Depending on its size the workpiece is either mounted between dead centres or is held in a chuck. It is widely used in piece and lot production plants. The rigid and massive design of the machine ensures dependable operation. The workpiece can be ground with high accuracy and excellent surface finish. The hydraulic system accomplishes the following operations: reciprocating table traverse, rapid approach and withdrawal of the wheel- head. The upper part of the table, the wheel head and the headstock can be swivelled and clamped in the required position for taper grinding operations. The one-piece cast-iron base is of box shape. It is rigid and stable, thus preventing the development of vibration during operation. The base ways have a large bearing surface, reliably protected against dust

15. Заполнить пропуски подходящими по смыслу словами.

1. - They _____ (obedience) her without question.

2.-They were _____(happy) married for sixteen years.

3.- The length of time spent exercising _____(dependent) on the sport you are training for. 4.- What _____(profession) qualifications does he have?

5.- I kept on struggling forward, even though I knew it was _____(hope)

6.- It _____(amazing) me that she's got the energy for all those parties.

7.- I don't share your _____(confident) that the market will improve next year.

8.- You have to have such a lot of _____(patient) when you're dealing with kids

16. Замените действительный залог страдательным.

1. Many people attended this lecture.
2. Someone has eaten the cake.
3. He will leave the ticket on the table.
4. People speak English in many countries.
5. An actor killed President Abraham Lincoln.

17. Read the formal letter below.

The Manager
The Royal Grill
45 Newland Street,
Chelmsford,
Essex.

44 Cedar Avenue,
Ravensfield,
Dunmow,
Essex.

January 16th 2011

Dear Sir,

I am writing in regards to a meal I had at your restaurant on Tuesday, January 14th. I had made a reservation for three people several weeks in advance. However, upon arrival at your restaurant, there was no record of my reservation. We were forced to wait nearly forty-five minutes for a vacant table, and your staff did not seem very apologetic. The meal we ordered was a total disgrace. The vegetables were overcooked, and my roast duck was so tough that I could hardly eat it. Furthermore, the service was shockingly slow. Considering the price of a meal at your restaurant, your customers deserve much better.

I had made the reservation at your restaurant in order to celebrate my mother's birthday. We were looking forward to an enjoyable meal. However, we were left thoroughly disappointed. I was unable to complain at the time, because we were running late for a theatre performance. However, I would like to request a refund for the meal.

I have enclosed a copy of the receipt. If you have any questions, I can be contacted by telephone on (045) 445-8734 or by email at p_thompson@rczk.com.

I look forward to hearing from you at the earliest opportunity.

Yours faithfully,

Peter Thompson

Enc. Copy of receipt for meal

18. Change these sentences to make them more formal.

1. The manager was very sorry.
2. Please contact me as soon as you can.
3. I made a reservation three days before.
4. I am writing about our phone call yesterday.
5. Johnny's exam results were really bad.
6. I am putting a copy of the report in the envelope with this letter

19. Translate into English.

заполненная анкета; рекомендация; официальная копия диплома;
документ; решение о приеме

20. Translate into Russian the expressions on the left and react to the statements in a polite manner using the suggestions given on the right.

It goes contrary to our plans.

It's next to impossible.

I'm sorry to say no.

We are eager for lunch. It was hard talks, but it's all over now!

My secretary will fix you up with all you need.

We've captured a big contract to supply .

21. Use the right prefixes to form suitable words.

1. A lot of European countries are DEPENDENT

2. People who speak two languages equally well are called LINGUAL

3. Snail mail is ... compared to electronic mail....EFFICIENT

4. A lot of ... languages are being replaced by English.... APPEARIN

22. Reviewing verb forms Put the verbs in brackets in the Present Simple or the Future Simple.

1. Ask Dad if he (speak) to your teacher. I don't know if I (have) the time to do it myself.

2. My friend is not sure if he (go) out with us tomorrow. He's got a lot to do.

3. I (not work) tomorrow unless you (ask) me to.

4. Leave her a message if she (be) not in.

5. My friends (go) hiking as soon as it (get) warm. 6. He (enter) his PIN code after he (see) this message

23. Заполните пропуски следующими словами shells, coin, metal, divisible, banknote, commodities, legal tender, durable, payment, bronze, settlers, coppers, receipts, silver, denomination, cupronickel, superseded, goldsmiths.

1. At first coins were worth their face value as _____.

2. When a _____ was made the _____ was first weight out.

3. The _____ is 10 pence worth.

4. The _____ is 10 dollars' worth.

5. Now smaller denomination coins are made from _____ and are often referred to as _____. 6. Bigger _____ coins are made from _____ and are usually called _____.

7. First paper money were _____ from _____.

8. At different time various _____ served as money.

9. First _____ of North America used _____ as money.

10. Experts _____ that to serve as money the commodity must be fairly _____, easily _____ and portable. 11. Precious metals _____ shells, furs, leather and other commodities used as money. 12. These token coins are _____.

24. Speak on the legal heritage. Make the verbs in the following sentences passive:

1. He published the book last year.
2. We use these clothes only on special occasions.
3. They will finish this work tomorrow.

Задания 3 тура

1. Read and translate

Let's say that you are at a party. A stranger comes to you and asks you a question. It's just a small talk, something really simple. What can you do to keep up with conversation? Some of these small hints can help you for sure! A stranger today, a friend tomorrow, as they say!

First things first. Greet that person and be sure to do it properly. It looks strange if you are too formal with your equal. And it looks even stranger if you act too friendly towards your boss! So, if you know this person, you can say 'Hi!'. Or maybe 'Hello!'. If you are not familiar with them, it's better to say 'It's nice to meet you.' Another way to greet someone is to say 'How are you doing?' This type of greeting can be used safely with almost anyone.

If you don't know the other person, you must also introduce yourself to them. For example, 'I'm John', or 'My name is Sarah.' Usually it is polite to introduce yourself first.

You can probably find something common to discuss very quickly. After all, you both are at the same party! Ask them if they like the party so far to keep the conversation going.

If you feel good about it, you can also tell about your hobbies or ask the other person about them.

Don't talk about politics or things you don't like! The first impression you make is very important. Good memories are also important. Some light snacks can make any conversation that much better.

If you want to end the conversation quickly, you can say: 'If you'll excuse me, please.' Then quickly go to some other place or a person. And if you liked it, don't be afraid to ask the other person for a way to contact them!

Practice your conversation skills, acquire new words for your vocabulary, and you will make new friends in no time!

2. Read and translate

The future is not set. Or is it? Modern science allows us to predict some future events that are about to happen (for example, a weather tomorrow), but how about something that will happen **100,000¹** years from now? What about **1,000,000²** years? With the power of biology and physics we can go that far. And maybe even further than that!

We can start with really simple predictions that are guaranteed to be fulfilled (obviously, if nothing happens to the object we're looking at before that). For example, we know that it will take roughly **50,000³** for the famous Niagara Falls to

erode completely and disappear. In the same 50,000 years the astronomical day will need another second to be added to in order to actually represent a day.

In 100,000 years, even if humans are extinct, at least **10%⁴** of anthropogenic carbon dioxide will still remain in the atmosphere.

Roughly 1,000,000 years will take for the Arizona Meteor Crater to completely disappear. 1,000,000 years is also the top estimated time for the red star Betelgeuse to explode in a supernova. This supernova would be visible from Earth for some months afterwards.

In **10,000,000** years from now on the Red Sea will flood into some areas of East Africa, dividing the continent.

In **100,000,000** years the rings of Saturn will probably disappear.

In **180,000,000** years the day on Earth will be an hour longer than today.

In **250,000,000** years a new supercontinent may appear, and some completely new species may start dominating the planet.

In **600,000,000** years the increasing Sun luminosity will start to disrupt carbon-based life as we know it, eventually making photosynthesis no longer possible. The oceans will start evaporating rapidly.

Assuming all previous events are true, about **1,300,000,000** years separates us from the total eukaryotic life extinction. In about 2.8 **billion** years all life goes extinct, as the surface temperature reaches roughly **150 °C**.

Roughly in 4-5 billion years our galaxy will collide with the Andromeda galaxy, forming a new Milkomeda galaxy in the process. An event of such magnitude would be hardly (if ever) noticeable from Earth.

It will take an estimate of **3 x 10 years** for the Universe as we know it to end and the Black Hole Era to begin. Black holes, the enormous pockets of crushing gravity that usually form out of dead stars, will be the only **celestial** bodies in that era. But even the black holes will **evaporate** eventually, perhaps clearing the way for a new Big Bang.

Those all are very large amounts of time. Still, they are all perfectly **countable**. Seeing as we now know both the time that passed since the birth of the Universe, as well as the time for it to end, perhaps we can finally start to treasure the time that is given to us.

3. Read and translate

Mechatronics is the combination of mechanical engineering, electronic engineering, and software engineering. Mechatronics means the synergistic use of precision engineering, control theory, computer science, sensor and actuator technology to design improved products and processes. The word Mechatronics was first coined in Japan over 40 years ago. Since then, mechatronics has been used to represent a synergistic blend of mechanics and electronics. It's a significant design trend that has a great influence on the product-development process, international competition in manufactured goods, and the nature of mechanical engineering education in coming years. Mechatronics is a methodology for designing products with better, more precise characteristics. These characteristics can be achieved by considering not only the mechanical design but also the use of

servo controls, sensors, and electronics. It is also very important to make the design robust. Computer disk drives, for example, are a prime example of the successful application of mechatronics. Mechatronics is the combination of traditional design methods with sensors and instrumentation technology, actuator technology, embedded 6 real-time microprocessor systems, and real-time software. Mechatronic products exhibit certain distinguishing (=unique) features, including the replacement of many mechanical functions with electronic ones, which results in much greater flexibility and easy redesign or reprogramming. The basic idea is to apply new controls to extract new levels of performance from a mechanical device. It means using modern, costeffective technology to improve product performance and flexibility. In many cases, the application of computer and controls technology provides a design solution that is more elegant than the purely mechanical approach

4. Read and translate

In the development of mechatronics education, the concern in course design has always been that of achieving an appropriate balance between providing the necessary depth of understanding of core technologies and the ability to develop solutions which integrate those technologies. This may be compared with a subject based approach to engineering education where the emphasis is on ensuring a depth of understanding within the subject area. The education of a mechatronics engineer thus has to place a greater emphasis on the ability to work across and between individual areas of technology. The achievement of a balanced programme of mechatronics education must therefore ensure that individuals are provided with sufficient depth in at least one area of technology in order to allow them to make an effective contribution to that area, whilst ensuring the breadth of understanding necessary to give them credibility in regard to other subject specialists. The key challenge then facing mechatronics course designers is that of ensuring that there is an appropriate balance between depth and breadth within the course, as well as providing opportunities to enable students to practice integration.

5. Read and translate

In recent years a new quickly developing scientific and technical activity was created. It is called Mechatronics and represents an innovative field of science and equipment where the high-precision mechanics connects to the same exact electronics under control of the most modern computer programs. As a result difficult mechanisms of computer motion control with tremendous functionality are created. Industrial robots are striking examples of such mechanisms. Besides, there are mechanisms of retracting plane flaps and the chassis, many systems of a modern car and "smart houses". Technical and technological progress is impossible without mechatronics. Robotics and industrial automatic equipment in various branches of economy, automation of technological processes, systems of planning and business management, automation of transport, dispatching and other systems falls within the scope of its interests. 51 Nowadays "Mechatronics" is one of the most demanded educational majors in the world. Students should gain deep

knowledge in areas of mechanics, pneumatics, hydraulics, electronics and microprocessor equipment, informatics and computer motion control of machines and systems. At the same time the educational program involves practical training to make young people observe application of theory in practice of real industrial enterprises. Mechatronics specialists are demanded in different areas: in power engineering, machine-tool design and production of the equipment, automation of technological processes, robotics and automotive industry. Security systems, military equipment, the medical equipment can't be designed without mechatronics. No doubt mechatronics is a profession of future. The equipment develops quickly, almost everything is mechanized and automated. Today not only the experts creating this equipment and developing such systems are required, but also skilled workers capable to maintain them. They have to be both mechanics, and specialists in electronics, and programmers at the same time.

6. Read and translate

Generally, any device that can perform numerical calculations, even an adding machine, may be called a computer but nowadays this term is used especially for digital computers. Computers that once weighed 30 tons now may weigh as little as 1.8 kilograms. Microchips and microprocessors have considerably reduced the cost of the electronic components required in a computer. Computers come in many sizes and shapes such as special-purpose, laptop, desktop, minicomputers, supercomputers. Special-purpose computers can perform specific tasks and their operations are limited to the programmes built into their microchips. There computers are the basis for electronic calculators and can be found in thousands of electronic products, including digital watches and automobiles. Basically, these computers do the ordinary arithmetic operations such as addition, subtraction, multiplication and division. General-purpose computers are much more powerful because they can accept new sets of instructions. The smallest fully functional computers are called laptop computers. Most of the general-purpose computers known as personal or desktop computers can perform almost 5 million operations per second. Today's personal computers are know to be used for different purposes: for testing new theories or models that cannot be examined with experiments, as valuable educational tools due to various encyclopedias, dictionaries, educational programmes, in book-keeping, accounting and management. Proper application of computing equipment in different industries is likely to result in proper management, effective distribution of materials and resources, more efficient production and trade. Minicomputers are high-speed computers that have greater data manipulating capabilities than personal computers do and that can be used simultaneously by many users. These machines are primarily used by larger businesses or by large research and university centers. The speed and power of supercomputers, the highest class of computers, are almost beyond comprehension, and their capabilities are continually being improved. The most complex of these machines can perform nearly 32 billion calculations per second and store 1 billion characters in memory at one time, and can do in one hour what a desktop computer would take 40 years to do.

They are used commonly by government agencies and large research centers. Linking together networks of several small computer centers and programming them to use a common language has enabled engineers to create the supercomputer. The aim of this technology is to elaborate a machine that could perform a trillion calculations per second.

1. What are the main types of computers?
2. How do the computers differ in size and methods of their application?
3. What are the main trends in the development of the computer technology?

7. Read and translate

(1) The first "hackers" were students at the Massachusetts Institute of Technology (MIT) who belonged to the TMRC (Tech Model Railroad Club). Some of the members really built model trains. But many were more interested in the wires and circuits underneath the track platform. Spending hours at TMRC creating better circuitry was called "a mere hack." Those members who were interested in creating innovative, stylistic, and technically clever circuits called themselves (with pride) hackers. (2) During the spring of 1959, a new course was offered at MIT, a freshman programming class. Soon the hackers of the railroad club were spending days, hours, and nights hacking away at their computer, an IBM 704. Instead of creating a better circuit, their hack became creating faster, more efficient program - with the least number of lines of code. Eventually they formed a group and created the first set of hacker's rules, called the Hacker's Ethic. (3) Steven Levy, in his book Hackers, presented the rules: Rule 1: Access to computers - and anything, which might teach you, something about the way the world works - should be unlimited and total. Rule 2: All information should be free. Rule 3: Mistrust authority - promote decentralization. Rule 4: Hackers should be judged by their hacking, not bogus criteria such as degrees, race, or position. Rule 5: You can create art and beauty on a computer. Rule 6: Computers can change your life for the better. (4) These rules made programming at MIT's Artificial Intelligence Laboratory a challenging, all encompassing endeavor. Just for the exhilaration of programming, students in the AI Lab would write a new program to perform even the smallest tasks. The program would be made available to others who would try to perform the same task with fewer instructions. The act of making the computer work more elegantly was, to a bonafide hacker, awe-inspiring. (5) Hackers were given free reign on the computer by two AI Lab professors, "Uncle" John McCarthy and Marvin Minsky, who realized that hacking created new insights. Over the years, the AI Lab created many innovations: LIFE, a game about survival; LISP, a new kind of programming language; the first computer chess game; The CAVE, the first computer adventure; and SPACEWAR, the first video game.

8. Беседы на тему: «Знакомство. Биография. Друзья»: Как вас зовут? Откуда вы? Какой ваш род деятельности? Сколько у вас друзей?

9. Беседы на тему: Охарактеризуйте отличительные признаки и особенности некоторых видов техники и технологий: Каковы особенности

технического образования? Что вы знаете о сферах деятельности в различных областях техники?

10. Беседы на тему: Что вы знаете об основных обязанностях, преимуществах и недостатках работы в различных областях техники? Какой должна быть структура и содержание резюме? Как правильно подготовиться к собеседованию?

11. Fill the gaps with suitable words:

Trousers, buttons, patterns, fabric, styles, wear, fashionable, flared, casual, clothes. Levi Strauss invented jeans in California in the 1850s. At the time, he was working in a clothes shop. Working men came because they needed to wear very strong (1) ----- when they were looking for gold. Strauss used strong French (2) -- ----- called “denim” to make his trousers. When he added metal (3) -----to them they became more popular, but only for work. This changed in the 1950s and 60s, when young men started to (4) - -----them as (5) -----clothes to go out in” jeans”, as teenagers called them. Then they became very (6) ----- . In the 1960s and 1970s, people started to make different (7) ----- of jeans. For example, in the 1970s, (8) -----jeans decorated with (9) ----- and sequins became very popular. Today, you can buy many more different types of jeans.

12. Complete the following sentences using HAD BETTER/'D BETTER and HAD BETTER NOT and an appropriate expression from the following list. take a sandwich, do that again, ask his friends if they know where he is, go to the doctor, book a table, leave now.

1. I have to be at school in ten minutes. _____
2. You don't look very well. You _____
3. I'm worried. Tom should have been here by now.
I _____
4. The restaurant is usually crowded. We _____
5. I won't have time to go out for lunch. I _____
6. I was very angry with you. You _____

13. Read and translate

People in contemporary world can hardly imagine their lives without machines. Every day either a new gadget is invented or an old one is improved. Different people appreciate new inventions differently. Some suppose that sophisticated gadgets are really useful and necessary, while others find them absolutely awful as they influence people badly. As for me, I am pretty sure that gadgets make people's lives easier. Firstly, they do all kinds of dirty and hard work, as cleaning. Secondly, devices can save a lot of time as well as storage space. For instance, a computer disk can contain the same amount of information as several thick books. So, machines help people in different spheres. However, opponents of this point of view are definitely sure that gadgets affect people negatively. People are reluctant to work due to the influence of machines. People become lazy and disorganized. They just expect their latest gadgets to do everything instead of them. Moreover, according to scientists, a great number of

widespread devices produce radiation that can cause serious health problems. Furthermore, more and more people are becoming addicted to their modern gadgets, for instance computers, TVs or mobile phones. So, they neglect their home obligations, work or school and spend all their spare time in front of a laptop screen or a TV-set. In conclusion I firmly believe that in spite of all drawbacks gadgets have their benefits. They save people`s time and let them enjoy life.

14. Fill in the blanks with the following words: easier, radiation, drawbacks, machines, people 1. Modern people cannot live without.... 2. Gadgets make our lives... 3. Some people think that gadgets affect ... negatively. 4. Scientists say that ... can cause serious health problems. 5. In spite of all... gadgets have their benefits.

15. Read the text and make up ten questions on the text.

At present mobile phones have become very important in our everyday lives and the majority of people can hardly imagine themselves without cell phones. Is it just a tribute to fashion or a necessity of a modern person? It isn't a secret that today many people feel quite helpless if they have left their mobile phones at home. First of all cell phones give us an opportunity to keep in touch with people in any place and in any time (it's especially important for businesspeople). Besides, modern mobile phones are multi-function: they provide access to the Internet, have various games, cameras, memory sticks, etc. Nevertheless we can't deny that mobile phones provoke a range of problems. People have started to see each other less frequently. Mobile communication requires quite a lot of money and people have to control the amount of money on their accounts constantly otherwise at the most inappropriate moment they won't be able to phone the people they need. But the greatest disadvantage of cell phones is certainly their harmful influence on people's health. In my opinion at the present time mobile phones are an integral part of life of any person and we can't stop it. I personally need it every day for my work and to keep in touch with my friends and relatives, though I'm aware of its deleterious influence on my health. But I try to avoid idle talks on the phone to reduce the influence of harmful radio waves. I try to find the happy mean

16. Read and translate

The Internet is a huge network of computers spanning this planet and is now started to bring in the surrounding area like space. Some computers like servers share data, others just surf the web as clients downloading the data. Public Internet began in the late 70's. In the 70*s web users used an interface called telnet, but now that program is mainly obsolete. Telnet is most widely deployed in accessing college email accounts. The Internet is very helpful, because it's a huge database of knowledge, from the pictures of family trips to an analysis of quantum mechanics. Everyone should have the Internet because of its near instantaneous communication and huge wealth of knowledge. But how to go on the Internet and do a search for information we need. There are two ways to do it. The first is when you know an internet address of data you need and the second one is when you try to find information you need by using a search program. In the beginning we have

got to enter any browser you like. It could be an Internet Explorer, Netscape Navigator or Opera, etc. If we have a broadband connection, we connect to the Internet at once. If not, we have to set up and connect to our dial-up service. Finally, if we want to find some information in the Internet, we are to type an address of this data in the browser we use or simply use the existing search programs such as the google search program, rambler search program, yandex search 60 They are very simple and popular networks of sites. In these programs we can just type the word or name of thing, we would like to find and then press enter. A search program solves this problem. We get our results in the same window. After we get our results, we simply choose whatever site best matches our query or keep searching. Besides data, one can get from the Internet, we can also send and receive e-mail or electronic mail. This internet service is cheaper than ordinary mail and much quicker. It is becoming popular day by day. We can get some news from the Internet, because there are many informational servers in the web.

17. Read and translate

Hundreds of electronic equipments are now used for scientific, industrial and everyday purposes. They help to do jobs better or more rationally than before and take over jobs that couldn't be done otherwise. So, industrial electronics undoubtedly plays a very important role today. You can easily find many electronic equipments at home: a tape recorder, a TV set, an MP3 player, a computer and many others. The application and use of electronic equipments demands a good knowledge of their fundamentals. In meters and lamps electricity flows in the wire. But inside any transistor or microchip (and previously, in radio tubes) electric current passes through the space (or semiconductor) separating certain parts in this detail. Such action is called electronic. It's not difficult to imagine it because the same happens in lightning. There you actually see how electricity jumps through space. The first electronic equipments used radio lamps. They were: a radio set, a TV set, computing machines (predecessors of modern calculators), computers (which occupied big rooms), tape recorders. The next stage came when transistors were invented. The devices became more powerful and much smaller. The number of devices increased greatly, some multifunctional devices appeared (radio + tape recorder). Computers and calculators became smaller: cassette recorders and videocassette recorders appeared. The next period was the period of microchips. They helped to reduce big parts of devices, computers and other devices. The latest period of industrial electronics development is the period of total digitization of all electronic devices, making them compatible with the computer. Photos are no longer made on film but on memory cards, cassettes and video cassettes are out of use. Television is also becoming digital. Industrial electronics is a great part of our leisure time, it makes people's lives easier, and reduces their working time.

18. Read and translate

The scientific and technical revolution has changed our life very much. The computers, the mobile phones and other digital devices have entered our everyday life. The atomic, space and energy age was followed by the age of computers. The tasks which had seemed eternal before have been solved one by one by computers. During the last decade many fundamental changes occurred because of electronic devices. It is even difficult to imagine the social and economic consequences of the microelectronic revolution. The large use of computers has influenced our life in such a way that it was difficult to imagine 15 or 20 years ago. On the one hand, computers have simplified our life greatly. If you typed a text on the typewriter and made a mistake you had to type the whole page again. Making several copies of the same document used to be a difficult job too. But now it's quite different. Correcting mistakes is easy. Computer also helps us to buy goods, find information, book tickets, make presentations and annual reports, and make difficult calculations. Time is saved for leisure. Leisure time is also influenced by computer and other periphery devices. You no longer go to the music shops - many things are available on the internet. You needn't write letters to your relatives or friends - you can send an e-mail. And your photo albums are on computer too. Computer games are probably also a part of your free time. They became more and more realistic and complicated, and for many people it becomes impossible to tear themselves away. This means that electronic devices, such as computer and TV set are used mostly for entertainment and consume most of the time that could be spent on work, going for a walk and sleeping. Man becomes a slave of the devices which were designed to make him stronger. Is there a way out? In fact, there is, but many people don't know it and are still slaves. The best decision is not to give these equipments place in your heart. They should do their work. And when you have a rest, prefer real communication to virtual one and living an active life to watching films about crime. Then electronics will be not our lord or enemy but our friend!

19. Read and translate

The prototype for the Internet was created in the sixties by the US Defense Department. To ensure that communication could be kept open in the event of a nuclear attack, it created a computer network known as Arpanet — the Advanced Research Project Agency Network. The first attempt to connect two computers and allow them to communicate with one another was made by researchers at the University of California in Los Angeles and the Stanford Research Institute on 20 October 1969. The first people to coin the term 'internet' were two scientists, Vinton Cerf (known as 'father of the Internet') and his collaborator Bob Kahn, who in 1974 devised a means by which data could be transmitted across a global-network of computers. An Oxford graduate, Tim Berners-Lee, set up the first 'www server' (a Server receives and sends messages) to store the archive of the European Particle Physics Laboratory in Switzerland. The first e-mail ever sent was in 1972 between computers in two American universities. The most frequently used search word on the net is "sex", typed in 1,550,000 times every month.

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Физическая культура»**

Наименование специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Присваиваемая квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная

Содержание

I. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

I. Паспорт учебной программы

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к разделу профессиональной подготовки общегуманитарного и социально-экономического цикла образовательная программа подготовки по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины «Физическая культура» является использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- использовать анализ и интерпретацию информации;
- сформировать собственное профессиональное и личностное развитие;
- сформировать способность работать в коллективе и команде;
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции	Умения	Знания
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения

II. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	170
С преподавателем (всего)	166
в том числе:	
• лекции, уроки	4
• практические занятия, семинары	166
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
<i>Промежуточная аттестация / Зачет, зачет с оценкой</i>	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
Тема № 1. Общекультурное и	Содержание учебного материала (лекции)	8		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вращивание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в	4	ОК 08	
		4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.			
	Практические занятия:	10		10
	1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. 2. Выполнение комплексов утренней гимнастики. 3. Выполнение комплексов упражнений для глаз. 4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки. 5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела. 6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. 7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия. 8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушении осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности				
Тема 2.1. Общая физическая подготовка	<i>Содержание учебного материала (лекции):</i>	-		
	<i>Практические занятия</i>	4	ОК 08	10
	1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Подвижные игры различной интенсивности.			
Тема 2.2. Лёгкая атлетика.	<i>Содержание учебного материала (лекции):</i>	-		
	<i>Практические занятия</i>	10	ОК 08	10
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину. 1. На каждом занятии планируется решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию техники двигательных действий. 2. На каждом занятии планируется сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой. 3. На каждом занятии планируется решение задач по сопряжённому воспитанию двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.			
Тема 2.3.	<i>Содержание учебного материала</i>	-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
Спортивные игры.	(лекции):			
	Практические занятия	18	ОК 08	10
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. 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. 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. Волейбол. 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. Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Гандбол.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра. Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёмы волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра. Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)	<i>Содержание учебного материала (лекции):</i>	-		
	<i>Практические занятия</i>	30		20
	Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач. Упражнения на блочных тренажерах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний. (1. На каждом занятии планируется решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию основных элементов техники выполнения упражнений на тренажерах, с отягощениями. 2. На каждом занятии планируется сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой. 3. На каждом занятии планируется решение задач по сопряжённому воспитанию двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	атлетической гимнастикой; - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. 4. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.)			
Тема 2.5. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала (лекции):	-		
	Практические занятия	30		
	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)). Одновременные бесшажный, одношажный, двушажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км. (1. На каждом занятии планируется решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию основных элементов техники изучаемого вида спорта. 2. На каждом занятии планируется сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой. 3. На каждом занятии планируется решение задач по сопряжённому воспитанию двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта. 4. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта.)			
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)				
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	<i>Содержание учебного материала (лекции):</i>			
	<i>Практические занятия</i>	30		20
	Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учётом специфики будущей			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.			
Тема 3.2. Военно – прикладная физическая подготовка.	<i>Содержание учебного материала (лекции):</i>	-		
	<i>Практические занятия</i>	30		20
	Строевая, физическая, огневая подготовка. <i>Строевая подготовка.</i> Строевые приёмы, навыки чёткого и слаженного выполнения совместных действий в строю. <i>Физическая подготовка.</i> Основные приёмы борьбы (самбо, дзюдо, рукопашный бой): стойки, падения, самостраховка, захваты, броски, подсечки, подхваты, подножки, болевые и удушающие приёмы, приёмы защиты, тактика		ОК 08	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	борьбы. Удары рукой и ногой, уход от ударов в рукопашном бою. Преодоление полосы препятствий. Безопорные и опорные прыжки, перелезание, прыжки в глубину, соскакивания и выскакивания, передвижение по узкой опоре. <i>Огневая подготовка.</i> Навыки обращения с оружием, приёмы стрельбы с прицеливанием по неподвижным мишеням, в условиях ограниченного времени. 1. Разучивание, закрепление и выполнение основных приёмов строевой подготовки. 2. Разучивание, закрепление и совершенствование техники обращения с оружием. 3. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения выстрелов. 4. Разучивание, закрепление и совершенствование техники основных элементов борьбы. 5. Разучивание, закрепление и совершенствование тактики ведения борьбы. Учебно-тренировочные схватки. 6. Разучивание, закрепление и совершенствование техники преодоления полосы препятствий.			
Зачет, зачет с оценкой		-	ОК 08	100
Всего		170		

III. Условия реализации программы учебной дисциплины

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Основная литература:

1. Зайцева И.П. Физическая культура и спорт : учебник для СПО / Зайцева И.П.. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 427 с. — ISBN 978-5-4488-1631-4, 978-5-4497-2129-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129198.html>

2. Токарь Е.В. Лечебная физическая культура : учебное пособие для СПО / Токарь Е.В.. — Саратов : Профобразование, 2023. — 100 с. — ISBN 978-5-4488-1638-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/131405.html>

Дополнительная литература:

1. Веденина О.А. Самостоятельные занятия физической культурой : учебное пособие для СПО / Веденина О.А.. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 97 с. — ISBN 978-5-4488-2390-9, 978-5-4497-4081-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147933.html>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. — URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов.
– URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL:
<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL:
<https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс»
<http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition

2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)

2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)

3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)

4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)

5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

Информационные ресурсы сети Интернет:

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1.	Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации	https://minsport.gov.ru/
2.	Департамент спорта города Москвы	https://www.mos.ru/moskomспорт/
3.	Официальный сайт Олимпийского комитета России	https://olympic.ru/
4.	Здоровый образ жизни. Упражнения на дому	https://xn--80aaffipbdjmy.xn--p1ai/obzh/zozh-uprazhnenija-doma/
5.	Официальный Интернет-портал Министерства здравоохранения Российской Федерации. Физическая активность: с чего начать?	https://www.takzdorovo.ru/dvizhenie/c-chego-nachat/fizicheskaya-aktivnost-s-chego-nachat/

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое

планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;
- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества

инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1 - 2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1 - 2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как

экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
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	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: выполнение физических упражнений <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; итоговая оценка
уметь:	
Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: выполнение физических упражнений <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; итоговая оценка
ОК 08	Зачет, Зачет с оценкой

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета и зачета с оценкой.

Форма контроля	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
Зачет	Зачет представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя: Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения, обучающегося принципами предметной области дисциплины,	Балльная оценка каждого вопроса согласно Стандарту проведения ПА, в сумме 100. Вопрос 1: 0-20 Вопрос 2: 0-20 Вопрос 3: 0-60 «Зачтено» – 90-100 – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная

Форма контроля	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
	понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задания №2 – практические задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины. Задания №3 – задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	терминология. Нормативы выполнены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. – 70-89 – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Ход выполнения заданий правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. – 50-69 – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Нормативы выполнены частично. «Не зачтено» – менее 50 – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Нормативы не выполнены.
Зачет с оценкой	Зачет с оценкой представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя: Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения, обучающегося принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задания №2 – практические задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины. Задания №3 – задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	Балльная оценка каждого вопроса согласно Стандарту проведения ПА, в сумме 100. Вопрос 1: 0-20 Вопрос 2: 0-20 Вопрос 3: 0-60 «Отлично» 90-100 – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Нормативы выполнены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. «Хорошо» 70-89 – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Ход выполнения заданий правильный, ответ неверный. Обучающийся в

Форма контроля	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
		целом правильно интерпретирует полученный результат. «Удовлетворительно» 50-69 – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Нормативы выполнены частично. «Неудовлетворительно» – менее 50 – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Нормативы не выполнены.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета)

Задания 1 типа

1. Основы законодательства Российской Федерации о физической культуре и спорте.
2. Физическая культура - как средство сохранения и укрепления здоровья.
3. Средства физической культуры. Классификация и характеристика физических упражнений.
4. Основы развития физических качеств личности.
5. Основы развития физического качества «силы».
6. Основы развития физического качества «скорости».
7. Основы развития физического качества «выносливости».
8. Основы развития физического качества «гибкости».
9. Основы развития физического качества «ловкости».
10. Организм, как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система.
11. Влияние физических упражнений на сердечно – сосудистую и дыхательную систему человека.
12. Влияние физических упражнений на центральную нервную систему.
13. Опорно-двигательный аппарат и осанка человека.
14. Влияние факторов обучения и окружающей среды на здоровье человека.
15. Нравственное воспитание личности в процессе физического воспитания.
16. Работоспособность студента и обеспечение собственного здоровья.
17. Врачебный контроль как условие допуска к занятиям физическими упражнениями. Физиологические основы двигательной деятельности.

18. Оптимальная двигательная активность. Подвижные игры – как основное средство двигательной активности.

19. Формирование двигательных умений и навыков, сочетание режима труда и отдыха.

20. Физическое самовоспитание и совершенствование — условие здорового образа жизни.

21. Мотивация здорового образа жизни.

22. Содержательные характеристики составляющих здорового образа жизни.

23. Влияние факторов окружающей среды и наследственности на здоровье человека

24. Основные направления оздоровительной физической культуры.

25. Роль лечебной физической культуры в профилактике заболеваний.

Задания 2 типа

1. Комплекс физических упражнений для восстановления работоспособности.

2. Комплекс лечебной гимнастики при заболеваниях опорно-двигательного аппарата.

3. Комплекс лечебной гимнастики при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.

4. Комплекс лечебной гимнастики при заболеваниях дыхательной системы.

5. Комплекс лечебной гимнастики при заболеваниях органов зрения.

6. Упражнения для повышения функционального состояния организма.

7. Основы техники бега на средние дистанции.

8. Физическая культура в профессиональной деятельности.

9. Техника безопасности на занятиях по физической культуре.

10. Значение физических упражнений в условиях современной жизни.

11. Строевые упражнения. Перестроения и передвижения.

12. Гимнастика: упражнение в висах и упорах.

13. Легкая атлетика: основы техники прыжка в длину.

14. Бег в сочетании с ходьбой.

15. Баскетбол. Элементы тактики нападения и защиты.

16. Волейбол. Элементы тактики нападения и защиты.

17. Комплекс производственной гимнастики.

18. Разработать тренировочные задания для основной части занятия по базовым видам спорта с использованием методов строго-регламентированного упражнения со стандартной нагрузкой для определенной возрастной группы.

19. Разработать тренировочные задания для основной части занятия по базовым видам спорта с использованием методов строго-регламентированного упражнения с переменной нагрузкой для определенной возрастной группы.

Задания 3 типа

1. Тест на скоростно-силовую подготовленность. Бег 100м (сек)
2. Тест на общую выносливость. Бег 2000м (мин, сек)
3. Тест на силовую подготовленность. Подтягивание из виса лежа на низкой перекладине (кол-во раз) Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (кол-во раз)
4. Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастическом скамье

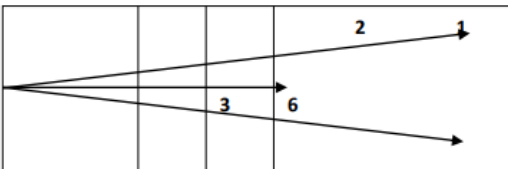
5. Прыжок в длину с места толчком двух ног (см)

ЮНОШИ

1. Тест на скоростно-силовую подготовленность. Бег 100м (сек)
2. Тест на общую выносливость. Бег 3000м (мин, сек)
3. Тест на силовую подготовленность. Подтягивание из виса высокой перекладине (кол-во раз) Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (кол-во раз)
4. Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастическом скамье

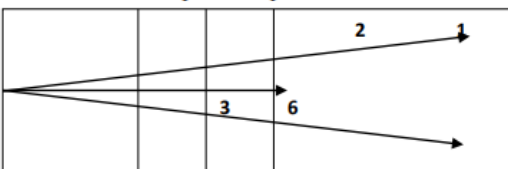
5. Прыжок в длину с места толчком двух ног (см)

6. Волейбол (Юноши)

Название теста	балл				
	30	25	20	10	5
Нападающий удар с передачи партнера из зон 4, 2 по зонам 5 – 6 – 1 (6 раз).	6	5	4	3	2
Подача верхняя прямая по зонам 2 в 1 зону, 2 в 5 зону, 1 укороченная (5 подач) (см. схему)	5	4	3	2	1
Схема подачи верхней прямой по зонам					
					
Сдача норматива по знанию правил игры волейбол	5	4	3	2	1

Волейбол (девушки)

7.

Название теста	балл				
	30	25	20	10	5
Нападающий удар с передачи партнера из зон 2 и 4 по зонам 1 и 5 по 4 раза.	6	5	4	3	2
Подача верхняя прямая по зонам (2 в 1 зону, 2 в 5 зону, 2 укороченные) (6 подач) (см. схему)	6	5	4	3	2
Схема подачи верхней прямой по зонам					
					

8.

Баскетбол

Типовые
задания для
проведения

Название теста	Нормативные результаты	
	ю	д
Комбинированные упражнения, (сек)	21	24
Штрафные броски (количество попаданий) из 5 бросков	5/3	5/3
Броски со средней дистанции	10/5	10/5
Бег 40 с (количество площадок)	21	24

промежуточной аттестации (зачет с оценкой)

Задание 1 типа

1. Каковы цель и задачи физического воспитания студентов?
2. Каковы цель и задачи физического воспитания студентов?
3. Раскройте содержание практического раздела программы.
4. Раскройте содержание контрольного раздела программы.
5. Зачетные требования и обязанности студентов.
6. Принципы физического воспитания и их взаимосвязь в процессе обучения физическим упражнениям.
7. Классификация и общая характеристика средств физического воспитания.
8. Специфические методы физического воспитания.
9. Особенности применения общепедагогических методов в физическом воспитании.
10. Роль круговой тренировки в формировании физических качеств
11. Общая и специальная физическая подготовка их цели и задачи.
12. Понятие о физических качествах. Сила: общая характеристика, разновидности, средства развития.
13. Понятие о физических качествах. Быстрота: общая характеристика, разновидности, средства развития.
14. Выносливость: общая характеристика, разновидности, средства развития.
15. Понятие о физических качествах.
16. Гибкость: общая характеристика, разновидности, средства развития.
17. Понятие о физических качествах.
18. Координация: общая характеристика, разновидности, средства развития.
19. Анатомо-морфологические особенности и основные физиологические функции организма.
20. Функциональные системы организма. Строение и функции опорнодвигательного аппарата.
21. Понятие об органах и физиологических системах организма человека.
22. Кровь, ее состав и функции. Система кровообращения.
23. Роль сердечно-сосудистой и дыхательной систем в формировании физических качеств
24. Понятие «здоровья», его составляющие и критерии. Факторы риска.

25. Здоровый образ жизни студента и его составляющие: режим труда и отдыха; организация сна и режима питания; организация двигательной активности.

26. Здоровый образ жизни студента и его составляющие: личная гигиена и закаливание; профилактика вредных привычек; культура межличностных отношений и сексуального поведения.

27. Понятие допинга. История возникновения стимуляторов.

28. Задачи антидопинговой компании и борьба с применением допинга в отдельных видах спорта.

29. Лечебная физическая культура (ЛФК) определение, цель, задачи. Показания к применению.

30. Общие основы методики и организации лечебной физической культуры.

31. Разновидности занятий лечебной физической культурой.

32. Оздоровительная физическая культура. Сущность и виды на примере традиционных оздоровительных систем.

33. Социальные функции спорта.

34. Любительский спорт.

35. Профессиональный спорт.

36. Правовое регулирование в спорте.

37. Студенческий спорт.

38. Система отбора и спортивной ориентации.

39. Системы проведения соревнований.

40. Программа старения организма.

41. Категории физических нагрузок (аэробные, силовая подготовка, увеличение мышечной силы, упражнения на растяжку и балансировка).

42. Организация, содержание и формы проведения самостоятельных занятий.

Задания 2 типа

1. Охарактеризовать влияние физических упражнений на организм занимающихся, рассказать об их особенностях.

2. Продемонстрировать правильное поднятие туловища на перекладине. Подтягивание в висе на перекладине (15 раз).

3. Рассказать о технике отжимания из упора лежа в количестве и выполнить их 30 раз.

4. Дать общую характеристику специальной физической подготовки и её видам.

5. Дать определение понятию «выносливость», выделить виды выносливости.

6. Охарактеризовать и показать методы развития гибкости.

7. Охарактеризовать виды скоростных способностей, дать общую характеристику понятию «скоростные способности».

8. Выполнить упражнения для мышц брюшного пресса, спины, шеи, рук, ног.

9. Выполнить комплекс упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног.
10. Выполнить комплекс упражнений для развития быстроты.
11. Продemonстрировать комплекс ОРУ без предметов, с предметами (мяч, палка, скакалка и др.)
12. Структурировать систему самостоятельных занятий, направленных на развитие физической силы различных групп мышц. Составить и продемонстрировать комплекс упражнений на развитие силы рук.
13. Раскрыть значение утренней гимнастики и продемонстрировать комплекс.
14. Показать технику нападающего удара в волейболе.
15. Продemonстрировать технику передачи мяча двумя руками от груди; передачи мяча двумя руками сверху; передачи мяча двумя руками снизу.
16. Рассказать о технике бросков в баскетболе. Продemonстрировать серию штрафных бросков.
17. Показать ведение мяча с обводкой препятствий, по радиусу круга с последующей атакой двух колец.
18. Продemonстрировать технику броска мяча в кольцо с места, «ведение – 2 шага – бросок» и штрафного броска.
19. Продemonстрировать технику разбега, отталкивания, полета и приземления.
20. Продemonстрировать технику держания гранаты, разбега, заключительной части разбега, финальных усилий.

Задания 3 типа

№ п/	Вид	Юноши			Девушки		
		3	4	5	3	4	5
1.	Бег 100м	15,2с	14,6с	14,2с	18,2с	17,2с	16,2с
2.	Бег 800м	3,35мин	3,15мин	3 мин	-	-	-
3.	Бег 500м	-	-	-	2,43мин	2,25мин	2,10мин
4.	Бег 1000м	4,10мин	3,50мин	3,30мин	4,40мин	4,20мин	4мин
5.	Бег 2000м	-	-	-	12,20мин	11,20мин	10,20мин
6.	Бег 3000м	15,30мин	14,30мин	14мин	-	-	-
7.	Прыжок в длину с разбега	3,70м	4м	4,30м	3м	3,50м	3,90м
8.	Прыжок в длину с места	1,90м	2,20м	2,45м	1,60м	1,75м	1,90м

Раздел: «Лёгкая атлетика» Юноши

Вид деятельности	Оценка в баллах		
	5	4	3
- бег 3 000 метров (мин,с)	12,30	14.00	б/вр
- прыжок в длину с места (см)	230	210	190
- бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
- челночный бег 3 x 10 метра	7,3	8,0	8,3

Девушки:

Вид деятельности	Оценка в баллах		
	5	4	3
- бег 2 000 метров (мин,с)	11,00	13.00	б/вр
- прыжок в длину с места (см)	190	175	160
- бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
- челночный бег 3 x 10 метра	8,4	9,3	9,7

Раздел: «Спортивные игры (волейбол)» Юноши, девушки

Критерии выполнения	Оценка в баллах		
	5	4	3
- техника приёма и передачи мяча над собой	Указанные критерии выполнены без нарушений. В контрольной игре продемонстрированы техника игры в защите, техника игры в нападении на	Указанные критерии выполнены с небольшими нарушениями. В контрольной игре техника игры в защите, техника	Указанные критерии выполнены с нарушениями. В контрольной игре техника игры в защите, техника игры в нападении продемонстрированы
- техника приёма и передачи мяча в парах без сетки			
- техника приёма и передачи мяча в парах через сетку	хорошем уровне.	игры в нападении продемонстрированы на среднем уровне.	на низком уровне
- техника подач			
- контрольная игра в волейбол: техника игры			

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Адаптивная физическая культура»**

<i>Наименование специальности:</i>	<i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i>
<i>Присваиваемая квалификация:</i>	<i>специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
<i>Форма обучения:</i>	<i>очная</i>

Содержание

I. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

I. Паспорт учебной программы

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Адаптивная физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к разделу профессиональной подготовки общегуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы подготовки по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины «Адаптивная физическая культура» является использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- использовать анализ и интерпретацию информации;
- сформировать собственное профессиональное и личностное развитие;
- сформировать способность работать в коллективе и команде;
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции	Умения	Знания
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) -средства профилактики перенапряжения

II. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	170
С преподавателем (всего)	170
в том числе:	
• лекции, уроки	4
• практические занятия, семинары	166
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
<i>Промежуточная аттестация / Зачет, зачет с оценкой</i>	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
Тема № 1. Основные понятия	<i>Содержание учебного материала:</i>	4		

и термины адаптивной физической культуры	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Методика оздоровительных, физкультурно-спортивных занятий с различными группами населения; метод и организация комплексного физиологического и психолого-педагогического контроля состояния организма на занятиях адаптивной физической культурой и спортом; анатомо-физиологические особенности реакции организма детей, подростков и взрослых людей при проведении занятий адаптивной физической культурой.	2	ОК 08	
	Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вращивание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.	2		
	Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании			

	здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.			
	Практические занятия: 1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. 2. Выполнение комплексов утренней гимнастики. 3. Выполнение комплексов упражнений для глаз. 4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки. 5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела. 6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. 7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия. 8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	2	ОК 08	10
Тема № 2 Введение.	Содержание учебного материала:	-		10

Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. Основы здорового образа жизни	<i>Практические занятия</i>	4		
	Современное состояние физической культуры и спорта. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранение творческой активности и долголетия, предупреждение профессиональных заболеваний и вредных привычек. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.	4	ОК 08	
Тема № 3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	<i>Содержание учебного материала:</i>	-		
	<i>Практические занятия</i>	22		10
	Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки.	6 8	ОК 08	
	Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий,	8		

	их формы и содержание. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности.			
	Особенности самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки устомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.			
Тема № 4 Простейшие методики самооценки работоспособности. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.	<i>Содержание учебного</i> <i>материала</i>	-		10
	<i>Практические занятия</i>	48		
	Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору преподавателя с учетом интересов студентов. 1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.	6	ОК 08	
	2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и	6		

	профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению. 3. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении. 4. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорнодвигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения. 5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов. 6. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортограмма и профессиограмма. 7. Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности. 8. Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). Определение уровня здоровья (по Э. Н. Вайнеру). 9. Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.	6		
		6		
		6		
		6		
		6		
		6		
Тема № 5	Содержание учебного	-		

	упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам. Двусторонняя игра.			
Тема № 7 Волейбол	Содержание учебного материала	-		
	Практические занятия	4		10
	Теоретическое изучение материала: Подача мяча и виды подач. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам. Двусторонняя игра.	4	ОК 08	
Тема № 8 Футбол	Содержание учебного материала	-		
	Практические занятия	26	ОК 08	30
	Теоретическое изучение материала: Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам. Двусторонняя игра.	20		
	Теоретическое изучение материала: основы лыжной подготовки. Техника способов передвижения на лыжах	6		
Зачет, зачет с оценкой		-	ОК 08	100
Всего		166		

III. Условия реализации программы учебной дисциплины

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная),

стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Зайцева И.П. Физическая культура и спорт : учебник для СПО / Зайцева И.П.. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 427 с. — ISBN 978-5-4488-1631-4, 978-5-4497-2129-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129198.html>

2. Токарь Е.В. Лечебная физическая культура : учебное пособие для СПО / Токарь Е.В.. — Саратов : Профобразование, 2023. — 100 с. — ISBN 978-5-4488-1638-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/131405.html>

Дополнительная литература:

1. Веденина О.А. Самостоятельные занятия физической культурой : учебное пособие для СПО / Веденина О.А.. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 97 с. — ISBN 978-5-4488-2390-9, 978-5-4497-4081-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147933.html>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. — URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов.

– URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition

2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)

2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)

3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)

4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)

5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

Информационные ресурсы сети Интернет:

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1.	Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации	https://minsport.gov.ru/
2.	Департамент спорта города Москвы	https://www.mos.ru/moskomsport/
3.	Официальный сайт Олимпийского комитета России	https://olympic.ru/
4.	Здоровый образ жизни. Упражнения на дому	https://xn--80aaffipbdjmy.xn--plai/obzh/zozh-uprazhnenija-doma/
5.	Официальный Интернет-портал Министерства здравоохранения Российской Федерации. Физическая активность: с чего начать?	https://www.takzdorovo.ru/dvizhenie/c-chego-nachat/fizicheskaya-aktivnost-s-chego-nachat/

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;
- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в

соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и

предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1 - 2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха, а для обучающихся, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1 - 2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются

специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

IV. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
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.	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия: выполнение физических упражнений <u>Промежуточная аттестация</u> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; итоговая оценка
уметь:	
Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия: выполнение физических упражнений <u>Промежуточная аттестация</u> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; итоговая оценка
ОК 08	Зачет, зачет с оценкой

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета и зачета с оценкой.

Форма контроля	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
Зачет	Зачет представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя. Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения, обучающегося принципами предметной области	Балльная оценка каждого вопроса согласно Стандарту проведения ПА, в сумме 100. Вопрос 1: 0-20 Вопрос 2: 0-20 Вопрос 3: 0-60 «Зачтено» – 90-100 – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Нормативы выполнены правильно. Обучающийся правильно

Форма контроля	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
	дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задания №2 – практические задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины. Задания №3 – задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины Зачет для инвалидов и лиц с ОВЗ представляет собой выполнение тестирования	интерпретирует полученный результат. – 70-89 – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Ход выполнения заданий правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. – 50-69 – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Нормативы выполнены частично. «Не зачтено» – менее 50 – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Нормативы не выполнены.
Зачет с оценкой	Зачет с оценкой представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя. Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения, обучающегося принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задания №2 – практические задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины. Задания №3 – задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины Дифференцированный	Балльная оценка каждого вопроса согласно Стандарту проведения ПА, в сумме 100. Вопрос 1: 0-20 Вопрос 2: 0-20 Вопрос 3: 0-60 «Отлично» 90-100 – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Нормативы выполнены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. «Хорошо» – 70-89 – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Ход выполнения заданий правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. «Удовлетворительно» – 50-69 – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована

Форма контроля	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
	зачет для инвалидов и лиц с ОВЗ представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя: Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения, обучающегося принципами предметной области дисциплины, с учетом особенностей обучающегося.	профессиональная терминология. Нормативы выполнены частично. «Неудовлетворительно» менее 50 – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Нормативы не выполнены.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета)

Задания 1 типа

1. Основные понятия и термины АФК.
2. Виды АФК их краткая характеристика.
3. Обучение двигательным действием в АФК.
4. Развитие физических качеств в АФК.
5. Адаптивный спорт и другие, наиболее перспективные виды АФК.
6. Организация АФК.
7. Материально-техническое обеспечение АФК.
8. Двигательные расстройства характерные для инвалидов всех нозологических групп.
9. Гигиенические факторы в АФК.
10. Суть тренировочных занятий и соревнований как основной формы организации АФК.
11. Значение самоконтроля у занимающихся АФК.
12. Спортивно-медицинская классификация инвалидов с различными поражениями.
13. Методы и формы работы, с родителями имеющие детей инвалидов.
14. Методика активизации познавательной деятельности глухих детей с помощью АФК.
15. Коррекционно-развивающие подвижные игры для детей с умственной отсталостью.
16. Двигательная реабилитация детей с ДЦП с помощью АФК.
17. Особенности занятий на тренажерах с детьми и подростками с отклонениями в развитии.
18. Средства и задачи двигательной реабилитацией в постоперационном

периоде, после ампутации верхних и нижних конечностей.

19. Задачи и средства АФВ, коррекционная направленность АФВ для детей с нарушением зрения.

20. Игры для слепых и слабовидящих детей дошкольного и школьного возраста.

21. Формы практического и теоретического обучения родителей в развитии двигательной активности детей и подростков с ограниченными возможностями.

22. Особенности семейного воспитания детей и подростков с ограниченными возможностями.

23. Врачебно-педагогический контроль в адаптивной физической культуре.

24. Педагогические задачи АФК.

25. Предмет, цель, приоритетные задачи адаптивной физической культуры, ее роль и место в реабилитации лиц с отклонениями в состоянии здоровья и инвалидов.

Задания 1 типа для инвалидов и лиц с ОВЗ

1. Способность человека выполнять упражнения с большой амплитудой это:

- а) гибкость;
- б) растяжение;
- в) стройность.

2. Способность быстро усваивать сложнокоординационные, точные движения и перестраивать свою деятельность в зависимости от условий это:

- а) ловкость;
- б) быстрота;
- в) натиск.

3. Назовите основные физические качества человека:

- а) скорость, быстрота, сила, гибкость;
- б) выносливость, быстрота, сила, гибкость, ловкость;
- в) выносливость, скорость, сила, гибкость, координация.

4. Назовите элементы здорового образа жизни:

- а) двигательный режим, закаливание, личная и общественная гигиена;
- б) рациональное питание, гигиена труда и отдыха, гармонизация психоэмоциональных отношений в коллективе;
- в) все перечисленное.

5. Укажите, что понимается под закаливанием:

- а) купание в холодной воде и хождение босиком;
- б) приспособление организма к воздействию внешней среды;
- в) сочетание воздушных и солнечных ванн с гимнастикой и подвижными играми.

6. Страховка при занятиях физической культурой, обеспечивает:

- а) безопасность занимающихся;

- б) лучшее выполнение упражнений;
- в) рациональное использование инвентаря.

7. Первая помощь при обморожении:

- а) растереть обмороженное место снегом;
- б) растереть обмороженное место мягкой тканью;
- в) приложить тепло к обмороженному месту.

8. Отметьте вид физической подготовки, который обеспечивает наибольший эффект, нацеленный на оздоровление:

- а) регулярные занятия оздоровительными физическими упражнениями на свежем воздухе;
- б) аэробика;
- в) альпинизм;
- г) велосипедный спорт.

9. Назовите вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития гибкости:

- а) акробатика;
- б) тяжелая атлетика;
- в) гребля;
- г) современное пятиборье.

10. Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития силы:

- а) самбо;
- б) баскетбол;
- в) бокс;
- г) тяжелая атлетика.

11. Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития скоростных способностей:

- а) борьба;
- б) бег на короткие дистанции;
- в) бег на средние дистанции;
- г) бадминтон.

12. Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития координационных способностей:

- а) плавание;
- б) гимнастика;
- в) стрельба;
- г) лыжный спорт.

13. Здоровый образ жизни - это способ жизнедеятельности, направленный на:

- а) развитие физических качеств;
- б) поддержание высокой работоспособности;
- в) сохранение и улучшение здоровья;
- г) подготовку к профессиональной деятельности.

14. Величина нагрузки физических упражнений обусловлена:

- а) сочетанием объема и интенсивности двигательных действий;

- б) степенью преодолеваемых при их выполнении трудностей;
- в) утомлением, возникающим в результате их выполнения;
- г) частотой сердечных сокращений.

15. Правильное дыхание характеризуется:

- а) более продолжительным выдохом;
- б) более продолжительным вдохом;
- в) вдохом через нос и выдохом ртом;
- г) равной продолжительностью вдоха и выдоха.

16. Соблюдение режима дня способствует укреплению здоровья, потому что

- а) обеспечивает ритмичность работы организма;
- б) позволяет правильно планировать дела в течение дня;
- в) позволяет избегать неоправданных физических движений.

17. Основные направления использования физической культуры способствуют формированию...

- а) базовой физической подготовленностью;
- б) профессионально прикладной физической подготовке.
- в) восстановлений функций организма после травм и заболеваний.
- г) всего вышеперечисленного.

18. Профилактика нарушений осанки осуществляется с помощью.

- а) скоростных упражнений;
- б) силовых упражнений;
- в) упражнений на гибкость;
- г) упражнений на выносливость.

19. Освоение двигательного действия следует начинать с ...

- а) формирования общего представления о двигательном действии;
- б) выполнения двигательного действия в упрощенной форме;
- в) устранения ошибок при выполнении подводящих упражнений.

20. Специфические прикладные функции физической культуры преимущественно проявляются в сфере:

- а) образования;
- б) организации досуга;
- в) спорта общедоступных достижений;
- г) производственной деятельности.

21. Укажите, чем характеризуется утомление:

- а) отказом от работы;
- б) временным снижением работоспособности организма;
- в) повышенной ЧСС.

22. Основными показателями физического развития человека являются:

- а) антропометрические характеристики человека;
- б) результаты прыжка в длину с места;
- в) результаты в челночном беге;
- г) уровень развития общей выносливости.

23. Для составления комплексов упражнений на увеличение

мышечной массы тела рекомендуется:

а) полностью проработать одну группу мышц и только за тем переходить к упражнениям на другую группу мышц.

б) чередовать серию упражнений, включающую в работу разные мышечные группы.

в) использовать упражнения с относительно небольшим отягощением и большим количеством повторений.

г) планировать большое количество подходов и ограничивать количество повторений в одном подходе.

24. Для составления комплексов упражнений для снижения веса тела рекомендуется:

а) полностью проработать одну группу мышц и только за тем переходить к упражнениям на другую группу мышц.

б) локально воздействовать на отдельные группы мышц, находящиеся ближе всего к местам жирового отложения.

в) использовать упражнения с небольшим отягощением и большим количеством повторений.

г) планировать большое количество подходов и ограничивать количество повторений в одном подходе.

25. Укажите, последовательность упражнений предпочтительную для физкультурной минутки или паузы:

1. Упражнения на точность и координацию движений;
2. Упражнения на расслабление мышц туловища, рук, ног.
3. Упражнения на растягивание мышц туловища, рук, ног.
4. Упражнения в потягивание, для профилактики нарушения осанки.
5. Приседания, прыжки, бег переходящий в ходьбу.
6. Упражнения махового характера для различных групп мышц.
7. Дыхательные упражнения.

Задания 2 типа

1. Выполнение подготовительных упражнений для сдачи контрольных нормативов. - бег с ускорением 3-4 x 40-50 м; бег с различной скоростью на отрезках от 30 до 60 м.

2. Выполнение подготовительных упражнений для сдачи контрольного норматива: упражнения для выполнения высокого, среднего, низкого старта; -научить технике высокого старта. - старты из различных исходных положений: из положения стоя согнувшись, из упора лежа согнувшись, из упора стоя на коленях, из упора стоя на одном колене (маховой ноги), туловище прямо, руки опущены вниз. - стоять на сильно согнутой толчковой ноге, туловище горизонтально, другую ногу (прямую) отвести назад.

3. Выполнение подготовительных упражнений для сдачи контрольного норматива: - имитация положений головы, туловища, рук и ног в разных фазах бегового шага; имитация движений руками на месте; - бег с высоким подниманием бедра (с переходом на обычный бег); - бег с захлестом голени (с переходом на обычный бег); прыжкообразный бег с ноги на ногу (с

переходом на обычный бег); - бег с загибающей постановкой ноги (с переходом на обычный бег); семенящий бег (с переходом на обычный бег); - бег спиной вперед.

4. Выполнение подготовительных упражнений для сдачи контрольного норматива: - поднимаясь на носках руки поднять вперед-вверх, затем, опускаясь на пятки, согнуть ноги в коленном суставе, наклонить туловище вниз и перенести тяжесть тела на переднюю часть стоп (пятки от поверхности не отрывать), отвести рук назад до отказа и слегка в стороны. - выпрыгивание вверх с подниманием рук вперед-вверх и приземлением на согнутые ноги, руки перед собой, как при приземлении. - выпрыгивание вверх с подниманием рук вперед-вверх и приземлением на согнутые ноги с небольшим продвижением вперед (примерно, 1-1.5 шага), руки вперед или слегка вниз. - выполнить прыжок на небольшое расстояние (учитывая возможности обучающихся), соединяя все предыдущие движения в единое целое.

5. Равномерный бег по дистанции 1000 м. - девушки, 2000 м – юноши.

6. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, с гантелями, с набивными мячами

7. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний.

8. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учётом направления будущей профессиональной деятельности обучающихся.

9. Техника перемещения, стоек, верхней и нижней передачи мяча двумя руками

10. Техника перемещения, стоек, верхней и нижней передачи мяча двумя руками.

11. Техника передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения

12. Техника передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения.

13. Закрепление техники выполнения специальных подводящих упражнений верхней и нижней передач.

14. Техника нижней подачи и прием после нее.

15. Техника прямого нападающего удара.

16. Техника безопасности игры. Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе.

17. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места.

18. Круговой метод тренировки. Работа с эспандером, гантелями, штангой.

19. Равномерный бег на дистанцию 1000 метров – девушки, 2000 метров – юноши. Повышение уровня ОФП.

Задания 3 типа

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Уровень подготовки					
				Юноши			Девушки		
				высокий	средний	низкий	высокий	средний	низкий
1	Скоростные	Бег 100 м, сек	17-18	14,2 и выше	14,5	15,0	17,0	17,6	18,0
2	Координационные	Челночный бег 10×10 м, сек	17-18	27,0	28,0	29,0	29,0 .	31,0	33,0
3	Скоростно- силовые	Прыжки в длину с места, см	17-18	240 и выше	220	200	200 и выше	180-190	160
4	Выносливость	Бег 1000 м (юн.) Бег 500 м(дев),минуты	17-18	3,40	3,55	4,10	2,00	2,10	2,20
5	Силовые	Подтягивание, раз	17-18	12	10	8	18	15	12
		Поднимание туловища из положения лежа, за 30 сек	17-18	30 и выше	27	25	27	25	23
		Подъем переворотом, раз	17-18	4	3	2			
		Сгибание и разгибание рук, раз	17-18	12	10	7	12	10	8
		Комплексно-силовое упр., раз	17-18	46	42	38			

Тесты по разделу «Волейбол»:

- передача мяча двумя руками сверху над собой и в паре через сетку – 15-20 раз;
- прием мяча двумя руками снизу над собой и в паре через сетку - 15-20 раз;
- верхняя прямая и нижняя прямая подача через сетку по зонам задней и передней линии – по 2 подачи в каждую зону;
- нападающий удар из 4, 2 и 3 зон с набрасывания мяча – визуальная оценка выполнения технического приёма;
- блокирование в 4, 2 и 3 зонах набрасываемого мяча - визуальная оценка выполнения технического приёма;
- учебно-тренировочная игра – визуальная оценка взаимодействия партнёров на площадке в процессе игры, тактической подготовки, судейских навыков.

Тесты по разделу «Баскетбол»:

- техника ведения и передачи мяча в парах – визуальная оценка выполнения технического приёма;
- ведение по дуге – два шага – бросок - визуальная оценка выполнения технического приёма;
- упражнение с ведением мяча правой и левой рукой, техникой выполнения двух шагов, броском в корзину - визуальная оценка выполнения технических приёмов;
- штрафные броски – 10 бросков - % попаданий не ниже 30;
- броски с различных расстояний по дуге (7 точек) – по 3 броска с каждой точки - % попаданий не ниже 30;
- 3-очковые броски – 10 бросков - % попаданий не ниже 30;
- учебно-тренировочная игра – визуальная оценка взаимодействия партнёров на площадке в процессе игры, тактической подготовки, судейских навыков.

Тесты по разделу «Атлетическая гимнастика, гимнастика, гиревой спорт (юноши)»:

- выполнение акробатической комбинации - визуальная оценка выполнения технических элементов акробатики;
- выполнение упражнения на параллельных брусьях - визуальная оценка выполнения технических элементов;
- выполнение опорного прыжка через гимнастического козла и гимнастического коня - визуальная оценка выполнения технических элементов;
- прыжки через гимнастическую скакалку – 120-160 раз за минуту;
- выполнение упражнений на перекладине - визуальная оценка выполнения технических элементов.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (зачет с оценкой)

Задание 1 типа

1. Каковы цель и задачи физического воспитания студентов?
2. Каковы цель и задачи физического воспитания студентов?
3. Раскройте содержание практического раздела программы.
4. Раскройте содержание контрольного раздела программы.
5. В чем особенность методик занятий в различных учебных отделениях?
6. Адаптивная физическая культура как интегративная наука.
7. Адаптивная физическая культура как учебная дисциплина и область социальной практики.
8. Основные виды адаптивной физической культуры, критерии выделения основных видов адаптивной физической культуры
9. Воспитание личности в процессе занятий АФК.
10. Педагогические функции АФК.
11. Социальные функции АФК.
12. Социальные принципы АФК.
13. Специально-методические принципы АФК.
14. Общесметодические принципы АФК.
15. Специально-методические принципы АФК.
16. Педагогические задачи АФК.
17. Средства АФК.
18. Влияние упражнений на организм лиц с отклонениями в состоянии здоровья.
19. Значение гигиенических факторов в АФК.
20. Метод, методика, методическое направление, методический подход, методические приемы в АФК.
21. Методы обучения двигательным действиям
22. Организационные основы врачебно-медицинского, врачебно-педагогического и диспансерного контроля, за лицами с ограниченными функциональными возможностями, занимающимися АФК.
23. Характеристика особенностей адаптированной физической культуры как учебной дисциплины
24. Методические приемы, используемые для активизации речевой, познавательной и двигательной деятельности глухих детей.
25. Перспективное планирование занятий АФК, для детей с нарушением слуха.

Задания 1 типа для инвалидов и лиц с ОВЗ

1. Основные понятия и термины АФК.
2. Виды АФК их краткая характеристика.
3. Обучение двигательным действиям в АФК.

4. Развитие физических качеств в АФК.
5. Адаптивный спорт и другие, наиболее перспективные виды АФК.
6. Организация АФК.
7. Материально-техническое обеспечение АФК.
8. Двигательные расстройства характерные для инвалидов всех нозологических групп.
9. Гигиенические факторы в АФК.
10. Суть тренировочных занятий и соревнований как основной формы организации АФК.
11. Значение самоконтроля у занимающихся АФК.
12. Спортивно-медицинская классификация инвалидов с различными поражениями.
13. Методы и формы работы, с родителями имеющие детей инвалидов.
14. Методика активизации познавательной деятельности глухих детей с помощью АФК.
15. Коррекционно развивающие подвижные игры для детей с умственной отсталостью.
16. Двигательная реабилитация детей с ДЦП с помощью АФК.
17. Особенности занятий на тренажерах с детьми и подростками с отклонениями в развитии.
18. Средства и задачи двигательной реабилитации в после операционном периоде, после ампутации верхних и нижних конечностей.
19. Задачи и средства АФВ, коррекционная направленность АФВ для детей с нарушением зрения.
20. Игры для слепых и слабовидящих детей дошкольного и школьного возраста.
21. Формы практического и теоретического обучения родителей в развитии двигательной активности детей и подростков с ограниченными возможностями.
22. Особенности семейного воспитания детей и подростков с ограниченными возможностями.
23. Врачебно-педагогический контроль в адаптивной физической культуре.
24. Педагогические задачи АФК.
25. Предмет, цель, приоритетные задачи адаптивной физической культуры, ее роль и место в реабилитации лиц с отклонениями в состоянии здоровья и инвалидов.
26. Воспитание личности в процессе занятий АФК.

Задания 2 типа

1. Составить таблицу классификации видов реабилитации инвалидов
2. Продемонстрируйте пространство научных проблем адаптивной

физической культуры.

3. Раскройте роль здоровья и физической подготовленности для инвалида в процессе освоения культурных общечеловеческих ценностей.

4. Определите и раскройте суть специально-методических принципов в АФК.

5. Приведите примеры классификации физических упражнений по 3-4 классификационным признакам

6. Приведите примеры использования ходьбы для коррекции психических и физических способностей детей дошкольного и школьного возраста с нарушением в развитии.

7. Раскройте значение гигиенических факторов в АФК.

8. Дайте характеристику методом формирования знаний в АФК.

9. Приведите классификацию подвижных игр, применяемых в АФК.

10. Тренировочные занятия и соревнования как основные формы организации занятий по адаптивному спорту.

11. Составьте примерное планирование занятий по АФК

12. Раскройте известные вам способы физической помощи педагога занимающемуся в процессе выполнения двигательных действий.

13. Назовите центральные положения теории обучения двигательным действиям в АФК.

14. Расскажите основные положения учения о моторно-висцеральных рефлексах. Какие из этих положений используются при занятиях на аппаратах механотерапии?

15. Перечислите теоретические концепции, составляющие методологическую основу методики формирования двигательных действий с заданным результатом.

16. Приведите примеры правильного и неправильного использования понятия «тренажер».

17. Охарактеризуйте виды гимнастики, используемые в АФК

18. Как с помощью подвижной игры можно регулировать эмоциональное состояние детей с умственной отсталостью. Конспекты игр малой и большой интенсивности.

19. Перспективное планирование занятий АФК для детей с умственной отсталостью, конспекты занятий

20. Составление рекомендаций для лиц с ОВЗ по занятиям адаптивной двигательной рекреацией с применением взаимодействия с животными.

21. Коррекционно-развивающие подвижные игры для детей с умственной отсталостью

22. Составление перечня необходимых двигательных навыков для занятий адаптивным туризмом лицами с ОВЗ и примерное планирование их обучению.

23. Методика обучения плаванию и физическим упражнениям в воде детей с дефектами конечностей.

24. Раскройте перспективы применения радиального баскетбола (питербаскет) для осуществления профессионально-ориентированных видов соревновательной и учебно-тренировочной деятельности, а также развития новых видов адаптивного спорта

25. Дайте краткую характеристику первой группы профессионально-ориентированных видов соревновательной и учебно-тренировочной игры хоккей на полу.

Задания 3 типа

Для контроля уровня общей физической подготовленности применяются в основном упражнения гимнастики и легкой атлетики. Комплексы упражнений для оценки уровня физической подготовленности учащихся включают:

1. Бег на 30 м

Предназначен для оценки уровня развития быстроты. Выполняется на стадионе или в спортивном зале с высокого старта с места. Предоставляется одна попытка. Результат учитывается с точностью до 0,1 сек.

2. Челночный бег 3х10 м

Предназначен для оценки координационных способностей. Проводится в спортивном зале. Выполняется одна попытка с максимальной скоростью. Используются стойки. Обучающийся встает у стартовой линии лицом к стойкам и по команде обегает их. Время фиксируется с точностью до 0,1 сек.

3. Прыжок в длину с места

Предназначен для оценки взрывной силы ног. Выполняется на ровной поверхности из положения стоя, стопы на ширине плеч. Заняв исходное положение (ИП), сделать взмах руками назад с одновременным полуприседом и, отталкиваясь обеими ногами, прыгнуть вперед, приземляясь в полуприсед на обе ноги. Предоставляется три попытки, лучший результат оценивается с точностью до 1 см по расстоянию от линии отталкивания до пяток в месте приземления.

4. Подъем туловища из положения лежа на спине

Оценивается уровень развития силовой выносливости мышц брюшного пресса. Выполняется лежа на полу на гимнастическом мате с согнутыми в коленях закрепленными ногами максимальное количество раз. Руки согнуты в локтях, кисти соединены за головой. Фиксируется количество выполненных сгибаний и разгибаний туловища в одной попытке.

5. Сгибание-разгибание рук в упоре лёжа

Тест предназначен для оценивания силы и силовой выносливости мышц плечевого пояса, статической выносливости мышц спины, живота

и предплечий. Выполняется из и. п. в упоре лежа на полу: руки выпрямлены, упираются в пол ладонями на ширине плеч, пальцы направлены от тела; туловище и ноги располагаются в одной плоскости без сгибания в тазобедренных и коленных суставах. Оценивается количество выполненных сгибаний и разгибаний рук в одной попытке за 30 сек.

6. Подтягивание на перекладине

Тест предназначен для оценивания силы и силовой выносливости плечевого пояса, мышц спины. Тест выполняют юноши с высокой перекладины, девушки выполняют с низкой перекладины. Руки выпрямлены на ширине плеч, ноги вместе прямые; туловище и ноги располагаются в одной плоскости без сгибания в тазобедренных и коленных суставах. Оценивается количество выполнений теста без рывка, подбородок выносится выше перекладины.

Нормативы общей физической подготовки обучающихся (юноши)

Физические способности	Контрольные упражнения	Возраст (лет)	Уровень		
			низкий	средний	высокий
Быстрота	Бег 30 м (сек.)	7	9.2	9.2–8.5	7.5
		8	8.8	8.7–8.2	7.1
		9	8.5	8.4–7.8	6.8
		10	8.1	8.0–7.4	6.6
		11	7.6	7.4–6.8	6.3
		12	7.1	6.9–6.5	6.0
		13	7.0	6.7–6.4	5.9
		14	6.9	6.6–6.2	5.8
		15	6.5	6.3–5.9	5.5
		16	6.0	5.9–5.7	5.2
Координация	Челночный бег 3х10 (сек.)	7	12.2	12.0–11.6	11.2
		8	11.8	11.5–11.0	10.4
		9	11.4	11.2–10.6	10.2
		10	11.2	10.8–10.3	9.9
		11	10.9	10.5–10.0	9.7
		12	10.6	10.0–9.6	9.5
		13	10.3	9.7–9.3	9.3
		14	10.0	9.4–9.2	9.0
		15	9.5	9.3–8.9	8.5
		16	9.1	8.9–8.7	8.2
Скоростно-силовые качества	Прыжки в длину с места (см)	7	65	65–80	100
		8	70	70–90	110
		9	75	75–95	120
		10	80	100–110	130
		11	95	105–115	140
		12	100	110–120	145
		13	105	115–125	150
		14	115	130–145	160
		15	125	145–160	175
		16	130	145–160	180
Силовая выносливость	Подъем в сед из положения лежа раз/мин.	7	10	12	15
		8	15	18	20
		9	18	20	22
		10	20	23	25
		11	22	25	28
		12	25	28	30
		13	28	30	32
		14	30	33	35
		15	33	35	37
		16	35	37	40
		17	35	37	40

	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (30 сек.)	7	2	4	6
		8	2	4	6
		9	4	6	8
		10	6	8	10
		11	8	10	12
		12	10	12	15
		13	12	14	18
		14	14	17	20
		15	17	20	25
		16	20	23	30
		17	23	25	35
		Сила	Подтягивание на перекладине	7	0
8	0			0	0
9	0			0	0
10	0			1	2
11	1			2	3
12	2			3	4
13	3			4	5
14	4			5	6
15	5			6	7
16	6			7	8
Выносливость	Непрерывный бег в свободном темпе 10 мин.	17	7	8	9
		Независимо от возраста			

Нормативы общей физической подготовки обучающихся (девушки)

Физические способности	Контрольные упражнения	Возраст (лет)	Уровень		
			низкий	средний	высокий
Быстрота	Бег 30 м (се)	7	9.5	9.3–9.2	7.6
		8	9.0	8.9	7.3
		9	8.7	8.6–7.7	7.0
		10	8.4	8.0–7.5	6.8
		11	7.7	7.6–7.0	6.4
		12	7.6	7.2–6.6	6.3
		13	7.4	7.5–6.8	6.2
		14	7.3	7.1–6.6	6.1
		15	7.0	6.9–6.4	6.0
		16	7.4	7.2–6.6	6.1
Координация	Челночный бег 3x10 (се)	17	7.4	7.2–6.6	6.1
		7	13.2	13.0–12.6	11.7
		8	12.7	12.5–12.0	11.2
		9	12.3	12.0–11.6	10.8
		10	11.7	11.5–11.0	10.4
		11	11.3	10.9–10.7	10.1
		12	11.2	10.8–10.6	10.0
		13	11.1	10.7–10.5	9.9
		14	11.0	10.6–10.4	9.8
		15	10.9	10.5–10.3	9.7
		16	11.0	10.6–10.0	9.7
		17	10.8	10.5–9.9	9.6

Скоростно-силовые качества	Прыжки в длину с места (см)	7	65	65–75	85
		8	70	70–80	90
		9	75	75–90	110
		10	80	90–100	120
		11	85	95–110	130
		12	90	100–115	135
		13	95	105–120	140
		14	100	115–125	145
		15	105	120–130	155
		16	110	120–140	160
		17	110	120–140	160
Силовая выносливость	Подъем в сед из положения лежа раз/мин.	7	65	65–75	85
		8	70	70–80	90
		9	75	75–90	110
		10	80	90–100	120
		11	85	95–110	130
		12	90	100–115	135
		13	95	105–120	140
		14	100	115–125	145
		15	105	120–130	155
		16	110	120–140	160
		17	110	120–140	160
	Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа (30 сек.)	7	2	3	5
		8	2	3	5
		9	4	5	7
		10	5	6	9
		11	7	8	11
		12	9	10	13
		13	11	12	15
		14	12	13	16
		15	13	14	18
		16	14	15	20
		17	15	16	24
Сила	Подтягивание на перекладине	7	0	3	5
		8	3	5	7
		9	5	7	9
		10	7	9	11
		11	9	11	13
		12	11	13	15
		13	13	15	17
		14	15	17	19
		15	17	19	21
		16	19	21	23
Выносливость	Непрерывный бег в свободном темпе 10 мин.	17	21	23	25
		Независимо от возраста			

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Психология общения»**

Наименование специальности:	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Присваиваемая квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	очная

Содержание

I. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

І. Паспорт учебной программы

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Психология общения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к разделу профессиональной подготовки общегуманитарного и социально - экономического цикла образовательной программы подготовки по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины «Психология общения» является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области психологии общения.

Задачи изучения дисциплины:

- продолжить формирование коммуникативной компетентности будущих специалистов;
- развивать навыки эффективного общения, необходимого для работы;
- научить использовать знания в области психологии общения в предотвращении и регулировании конфликтных ситуаций;
- сформировать навыки соблюдения этических норм общения.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции	Умения	Знания
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в

Код компетенции	Содержание компетенции	Умения	Знания
			общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.

II. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	52
С преподавателем (всего)	40
в том числе:	
• лекции, уроки	20
• практические занятия, семинары	20
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
в том числе:	
• эссе	2
• реферат	2
• доклад	2
• сочинение-рассуждение	4
• составление резюме	2
Промежуточная аттестация / Зачет с оценкой	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
Тема № 1.	Содержание учебного	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
Введение в учебную дисциплину	материала (лекции)			
	Назначение учебной дисциплины «Психология общения». Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека.	2	ОК 04	
	Практические занятия:	2		5
	«Установление контакта общения». Выполнение упражнений на знакомство с участниками группы, правилами группы, установление контакта в группе: «Расскажи о своём имени», «Мои имена», «Футболка с надписью», «Игры-перестройки», «Молодёжная тусовка», «Молчанка».	2		
	Самостоятельная работа:	2		5
	Сочинение – рассуждение: используя профессиограмму своей специальности, опишите роль и место общения в структуре деятельности.	2		
Тема № 2. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала (лекции)	2		
	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Единство общения и деятельности.	2	ОК 04	
	Практические занятия	2		10

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	Выполнение теста «Определите тип своей личности». (К. Юнг)	2		
Тема № 3. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	<i>Содержание учебного материала (лекции)</i>	4		
	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.	2	ОК 04	
	Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	2		
	<i>Практические занятия</i>	4		10
	Выполнение тестов «Понимаете ли вы друг друга?», «Коммуникативные и организаторские способности», «Ваши эмпатические способности».	4		
	Самоанализ результатов тестирования.			
	<i>Самостоятельная работа:</i>	2		10
	<i>Сочинение-рассуждение: Типичные искажения при восприятии друг друга, с которыми Вы можете встретиться в своей профессиональной деятельности.</i>	2		
Тема № 4. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения) Формируемые компетенции	<i>Содержание учебного материала (лекции)</i>	2		
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Взаимодействие как организация совместной	2	ОК 04	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	деятельности.			
	Практические занятия	2		10
	Обсуждение на тему: «Коммуникативные барьеры и способы их преодоления»	2		
	Самостоятельная работа:	2		
	Доклад на тему: «Трансактный анализ Э. Берна»	2		
Тема № 5. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения) Формируемые компетенции ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Содержание учебного материала (лекции)	4	ОК 04	
	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.	2		
	Невербальная коммуникация. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	2		
	Практические занятия	2		10
	Выполнение упражнений на развитие навыков невербального общения: «Чувство на спине», «Не слышу», «Любящий взгляд», «Выбор дистанции», «Передай сообщение», «Подарок», «Молекулы». Выполнение упражнений на развитие навыков вербального общения: «Поменяйтесь местами те, кто ...», «Путаница», «Только вместе», «Просьба», «Согласие».	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	Самостоятельная работа:	2		10
	Реферат по теме: «Толерантность и ее значение в развитии коммуникационных способностей».	2		
Тема № 6. Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала (лекции)	4		
	Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	2	ОК 04	
	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений.	2		
	Практические занятия	4		10
	Тренинг публичного выступления. Ролевые игры, направленные на формирование умения аргументировать и убеждать.	4		
	Самостоятельная работа:	2		7
Тема № 7. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала (лекции)	2		
	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов	2	ОК 04	
	Практические занятия:	4		3
	Выполнение упражнений на развитие навыков бесконфликтного общения: «Рукопожатия», «Ассоциации», «Взаимодействие», «Холодный суп»	2		
	Самодиагностика: тест: «Твоя конфликтность»	2		
	Самостоятельная работа:	2		10

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	Эссе на тему «Стратегии поведения в конфликтах К. Томаса»	2		
Зачет с оценкой			ОК 04	100
Всего		52/12		

III. Условия реализации программы учебной дисциплины

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Основная литература:

1. Деревянкин Е.В. Деловое общение : учебное пособие для СПО / Деревянкин Е.В.. — 3-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2024. — 46 с. — ISBN 978-5-4488-0431-1, 978-5-7996-2823-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/139526.html>

Дополнительная литература:

1. Кузнецова, М. А. Психология общения : учебное пособие для СПО / М. А. Кузнецова. — 2-е изд. — Москва : Российский государственный университет правосудия, 2024. — 167 с. — ISBN 978-5-93916-811-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/138210.html>.
2. Хамаганова К.В. Связи с общественностью: теория и практика : учебное пособие для СПО / Хамаганова К.В.. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2024. — 116 с. — ISBN 978-5-7937-2619-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/145031.html>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. — URL: <http://pravo.gov.ru/>.
2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. — URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.
3. Научная электронная библиотека. — URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». — URL: <https://cyberleninka.ru/>.
5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)
3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)
4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

Информационные ресурсы сети Интернет:

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1.	НОУ ИНТУИТ Психология общения Информация	https://intuit.ru/studies/courses/3500/742/info
2.	Лидер будущего: какие навыки понадобятся руководителю	https://thehrd.ru/
3.	Как стать лидером. Психология лидерства. - Библиотека "ПСИ- ФАКТОРА"	https://psyfactor.org/lybr2-0.htm
4.	Проведение переговоров. Деловое общение Библиотека «ПСИ- ФАКТОРА»	https://psyfactor.org/lybr32.htm
5.	Отношения в коллективе: тонкости делового общения	https://5prism.ru/articles/biznes-kouching/otnosheniya-v-kollektive/?ysclid=m7n0cc8xx7190726653

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции

данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;
- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень

сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1 - 2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха, а для обучающихся, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1 - 2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

IV. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>знать:</i>	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: обсуждение, тест, тренинг Самостоятельная работа: написание реферата, эссе, доклада, сочинения-рассуждения, подготовка тезисов <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
уметь:	
применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: обсуждение, тест, тренинг Самостоятельная работа: написание реферата, эссе, доклада, сочинения-рассуждения, подготовка тезисов <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ОК 04	Зачет с оценкой

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета с оценкой.

Форма контроля	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
Зачет с оценкой ОК 04	Задание №1 – вопросы на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения, обучающегося принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять	Балльная оценка каждого вопроса согласно Стандарту проведения ПА, в сумме 100. Вопрос 1: 0-20 Вопрос 2: 0-20 Вопрос 3: 0-60 Зачтено «Отлично» 90 - 100 – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задания выполнены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. «Хорошо» 70 - 89 – ответ в целом правильный,

Форма контроля	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
	соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задания №3 – задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	логически выстроен, использована профессиональная терминология. Ход выполнения заданий правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. «Удовлетворительно» 50 - 69 – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задание выполнено частично. Не зачтено «Неудовлетворительно» менее 50 – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задания не выполнены.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задания 1 типа

1. Сформулируйте, в чем состоят особенности перцептивной функции общения
2. Какова роль первого впечатления в общении и что необходимо делать для формирования позитивного первого впечатления.
3. Какие существуют механизмы взаимопонимания в общении.
4. Охарактеризуйте основные ошибки межличностного восприятия.
5. Что такое эффект ореола и каузальная атрибуция.
6. Что такое стереотипы общения? Какие стереотипы вы знаете.
7. Насколько велика роль стереотипизации в деловом общении.
8. Каким образом можно уменьшить влияние ошибок восприятия на общение.
9. Что такое межличностная аттракция и какова ее роль в общении.
10. Какие существуют эффекты межличностного восприятия и взаимопонимания.
11. В чем проявляются трудности и дефекты общения и как их преодолевать.
12. Какие сенсорные каналы влияют на эффективность взаимодействия.
13. Каковы ключи доступа в сенсорные каналы и виды подстройки.
14. Каков механизм формирования профессионального имиджа.
15. Что такое самопрезентация и самомаркетинг и каковы техники их осуществления.
16. Каковы роль и место коммуникативной функции общения в профессиональной деятельности, в межличностном общении.
17. Какова структура коммуникативного процесса и основные его составляющие.

18. Назовите виды, сущность и содержание барьеров общения. В результате чего они возникают.

19. Какие коммуникативные барьеры мешают восприятию и пониманию информации.

20. Зачем нужна обратная связь в говорении и слушании.

21. Какие техники вопросов важны для эффективной обратной связи.

22. Что означает правильно сформулировать вопрос.

23. Что означает отражение чувств, почему это важно для обеих сторон.

24. Почему в процессе взаимодействия возникает неконгруэнтность? Что означает этот термин.

25. Почему конфликт часто перерастает в фазу эскалации.

Задания 2 типа

1. Вставьте пропущенное слово

Человек в совокупности его социальных и жизненно важных качеств, приобретенных им в процессе социального развития, определяется как

2. Установите соответствие между особенностями поведения и типами акцентуации характера

Особенности поведения	Тип акцентуации характера
1. Очень энергичен, разговорчив, теряет грань недозванного	1. гиперактивный
2. Постоянно пониженное настроение, грусть, замкнутость	2. дистимичный
3. Общительность циклически меняется	3. циклоидный
4. Чрезмерная чувствительность, ранимость, переживание малейших неприятностей	4. эмотивный

3. Вставьте пропущенное слово

Ожидаемое поведение человека, обязывающего его вести себя соответствующим образом определяется как

4. Установите соответствие между группами и классификацией типов собеседников по А. Егидесу

Группы	Классификация типов собеседников
1. Первая группа	1. Порядочность, дисциплинированность, изредка бывает агрессивность.
2. Вторая группа	2. Доброта, чуткость, коммуникабельность, безответственность.
3. Третья группа	3. Хороший вкус, элегантность, артистизм.

5. Установите соответствие между свойствами личности и типами темперамента

Свойства личности	Тип темперамента
1. Слабые кратковременные эмоции	1. сангвиник
2. Сильные кратковременные эмоции	2. холерик
3. Сильные длительные эмоции	3. меланхолик
4. Слабые длительные эмоции	4. флегматик

6. Вставьте пропущенное слово

Стиль поведения в конфликте, характеризующийся отсутствием внимания, как к своим интересам, так и интересам партнера. Уход от конфликта, не отстаивая своих интересов, определяется как

7. Вставьте пропущенное слово

Механизм восприятия собеседника, характеризующийся способностью к постижению эмоционального состояния другого человека в форме сопереживания, характеризуется как

8. Систематизируйте невербальные сигналы по пяти категориям: поза, мимика, жестикуляция, дистанция, интонация.

поза	мимика	жестикуляция	дистанция	интонация

1. Он воскликнул: «Хотел бы я хоть раз убедиться, что ты выполнишь порученное тебе дело»!

2. Она отступила на шаг назад: «Что ты себе вообразил?»

3. Он стоял, прислонившись к стене, скрестив ноги

4. Четырёхлетняя девочка уверяла маму, что может застегнуть пальто самостоятельно. Мама сказала: «Конечно, ты сможешь это сделать, моё сокровище!» и тут же сама застегнула пальто малышке.

5. В то время как Н. Уверял, что ищет контактов с молодым поколением, он неоднократно выставлял руки вперёд, словно защищаясь, будто хотел отодвинуться от слушателей

6. Вы ждёте, переминаясь с ноги на ногу, пока секретарь медленно заполняет бланк, столь необходимый вам

9. Определите природу конфликта в следующей ситуации.

Беседуя с претендентом на вакантную должность, руководитель дает обещание в дальнейшем повысить его в должности.

Вновь принятый сотрудник с воодушевлением приступает к работе, проявляя высокую работоспособность и добросовестность. Руководство постоянно увеличивает нагрузку, не прибавляя зарплату и не повышая в должности. Спустя некоторое время работник начинает проявлять признаки недовольства. Назревает конфликт.

10. Являясь руководителем фирмы, вы решили подобрать кандидата на должность вашего помощника. Составьте психологический портрет вашего "кандидата в помощники" используя не менее 10-12 характеристик, качеств личности и т.д."

11. Установите соответствие между особенностями поведения и типами акцентуации характера

Особенности поведения	Тип акцентуации характера
1. Выражено стремление быть в центре внимания.	1. демонстративный
2. Повышенная раздражительность, агрессивность, несдержанность.	2. возбудимый
3. Повышенная концентрация на своих внутренних чувствах, не может забыть обид, несговорчивость.	3. застревающий
4. Выраженная занудливость, чрезмерная аккуратность.	4. педантичный

12. Вставьте пропущенное слово

Ситуация, в которой индивид, имеющий определенный статус, сталкивается с несовместимыми ожиданиями, определяется как

13. Определите природу конфликта в следующей ситуации.

Работник, достигший пенсионного возраста, жалуется начальнику, что мастер выживает его с работы. Мастер клянется, что ни малейшего повода для этого не дает. Работник же продолжает жаловаться.

14. Выберите правильный ответ

1. К невербальной коммуникации относят:

а) сторону общения, состоящую в обмене информацией между индивидами без помощи речевых и языковых средств, представленных в какой-либо знаковой форме;

б) включение в речь пауз, других вкраплений, например, покашливание, плача, смеха, наконец, сам темп речи;

в) восприятие, понимание и оценка людьми социальных объектов (других людей, самих себя, групп, социальных общностей и т.п.).

15. Вставьте пропущенное слово

прикосновение людей друг к другу во время общения называется

16. Установите соответствие между свойствами личности и типами темперамента

Свойства личности	Тип темперамента
1. Спокойное отношение к критике	1. сангвиник
2. Агрессивное отношение к критике	2. холерик
3. Обидчивое отношение к критике	3. меланхолик
4. Безразличное отношение к критике	4. флегматик

17. Установите соответствие между основными знаковыми системами и деталями, признаками, особенностями их выражающими:

А.Оптико-кинетическая система	1. тембр голоса
Б.Паралингвистическая система	2. пауза
В.Экстралингвистическая система	3. поза
	4. жест
	5. кашель

18. Соотнесите публичные выступления с целью:

1. информационные	А. приветствие официальной делегации, официальный тост
2. протокольно - этикетные	Б. рекламное выступление, агитационное выступление
3. убеждающие	С. Научный доклад, сообщение, рассказ о каком – либо случае

19. Между двумя сотрудниками организации возник спор по поводу сроков внедрения новой технологии. Один из них мотивировал предлагаемые сроки внедрения интересами производства продукции, второй свою позицию обосновывал с позиции интересов персонала, которому предстоит осваивать новую технологию. Является описанная ситуация конфликтом? Каковы перспективы развития данной ситуации и механизмы управления ею?

20. Вы – начальник отдела. В отделе напряженная обстановка, срываются сроки выполнения работ. Не хватает сотрудников. Выезжая в командировку, вы случайно встречаете свою подчиненную – молодую женщину, которая уже две недели находится на больничном. Но вы находите ее в полном здравии. Она кого-то с нетерпением встречает в аэропорту. Как вы поступите в этом случае? Объясните свое поведение.

21. Одна сотрудница высказывает другой претензии по поводу многочисленных и часто повторяющихся ошибок в работе. Вторая сотрудница принимает высказываемые претензии за оскорбление. Между ними возникает конфликт. В чем причина конфликта? Определите конфликтную ситуацию.

22. Руководитель принял на работу специалиста, который должен работать в подчинении у его заместителя. Прием на работу не был согласован с заместителем. Вскоре проявилась неспособность принятого работника выполнять свои обязанности. Заместитель служебной запиской докладывает об этом руководителю... Как бы вы поступили на месте руководителя? Проиграйте возможные варианты.

В ответ на критику со стороны подчиненного, прозвучавшую на служебном совещании, начальник начал придирается к нему по мелочам и усилил контроль за его служебной деятельностью. В чем причина конфликта? Определите конфликтную ситуацию.

23. Составьте перечень эмпирико-познавательных методов психологии труда. В чем заключается специфика применения этих методов по сравнению с другими отраслями научной психологии?

24. Приведите примеры специфических акмеологических инвариантов профессионализма. Какие явления, процессы, закономерности относятся к психологическим механизмам адаптации человека к трудовой деятельности в организации?

25. Составьте программу действий по психологическому сопровождению молодого специалиста (с учетом особенностей рабочего места и конкретной организации — государственное производственное предприятие, транспортная организация, частная коммерческая фирма)

Задания 3 типа

Задача 1. Ориентируясь на психологические особенности партнера, напишите максимальное количество рекомендаций по оптимизации межличностного взаимодействия в данной ситуации: с начала семестра студент чувствует неприязнь со стороны преподавателя, который игнорирует его на занятиях, занижает оценки за ответы. Студент беспокоится о предстоящем экзамене.

Задача 2. Определите феномен межличностного влияния (убеждение, психологическое заражение, внушение). Аргументируйте свой ответ. Подчиненный обращается к начальнику: "Сергей Васильевич, я заинтересован в том, чтобы наша компания была одной из самых лучших на

рынке, и думаю, Вы со мной согласитесь, что многое зависит от атмосферы внутри коллектива, от того, насколько согласованно мы все действуем и как относимся к своей работе. В последний месяц мы работаем без выходных, так как много заказов, и внутри коллектива чувствуется сильное напряжение, все работают без особого желания, участились конфликты, результативность от этого хуже. Мы просим Вас, как нашего руководителя, дать нам два выходных дня, чтобы мы восстановили свои силы и после отдыха работали в несколько раз лучше". - "Хорошо, эти выходные все будут отдыхать".

Задача 3. Между двумя сотрудниками возник конфликт, который мешает успешно работать. Каждый из них в отдельности обращается к непосредственному начальнику с просьбой разобраться и поддержать его позицию. Как наиболее эффективно разрешить данную ситуацию?

Задача 4. Вслед за кратким выговором вы сказали работнику несколько приятных слов. Наблюдая за партнером, вы заметили, что его лицо, поначалу несколько напряженное, быстро повеселело. К тому же он начал весело шутить и балагурить, рассказал пару свежих анекдотов и историю, которая произошла сегодня у него в доме. В конце разговора вы поняли, что критика, с которой вы начали разговор, не только не была воспринята, но и как бы забыта. Вероятно, он услышал только приятную часть разговора. Что вы предпримете? **Задача 5.** Аргументируйте свой ответ. Вы приняли на работу молодого специалиста (только что окончившего колледж), который превосходно справляется с работой. Вместе с тем он резок и заносчив в общении с другими членами команды. Вы каждый день получаете такого рода сигналы. Какие замечания и каким образом необходимо сделать молодому специалисту, чтобы изменить его стиль общения в коллективе?

Задача 5. Ориентируясь на психологические особенности партнера, напишите максимальное количество рекомендаций по оптимизации межличностного взаимодействия в данной ситуации: Начиная сотрудник фирмы считает, что начальник не доверяет ему серьезных дел, скептически относится к его предложениям, иногда позволяет себе грубые высказывания в его адрес.

Задача 6. Определите феномен межличностного влияния (убеждение, психологическое заражение, внушение). Аргументируйте свой ответ. "Срочно иди к врачу. Это может быть симптом очень страшной болезни. Ты не представляешь, что может случиться, если вовремя не выявить это заболевание...".

Задача 7. Аргументируйте свой ответ. Подчиненный игнорирует советы и указания руководителя, делает по-своему, не обращая внимания на замечания. Какие меры воздействия могут быть предприняты руководителем?

Задача 8. Аргументируйте свой ответ. Вы критикуете одну свою подчиненную, она реагирует очень эмоционально. Вам приходится каждый раз свертывать беседу и не доводить разговор до конца. Вот и сейчас, после ваших замечаний — она расплакалась. Как довести до нее свои соображения?

Задача 9. Аргументируйте свой ответ. Во время деловой встречи с вами, ваш сотрудник «вышел из себя», не принимая ваших замечаний по поводу. Вы не можете позволить подчиненному так себя вести, ведь он подрывает ваш авторитет. Что вы предпримете?

Задача 10. Вы недавно назначены менеджером по кадрам. Вы еще плохо знаете сотрудников фирмы, сотрудники еще не знают вас в лицо. Вы идете на совещание к генеральному директору. Проходите мимо курительной комнаты и замечаете двух сотрудников, которые курят и о чем-то оживленно беседуют. Возвращаясь с совещания, которое длилось один час, вы опять видите тех же сотрудников в курилке за беседой. Вопрос. Как бы вы поступили в данной ситуации? Объясните свое поведение.

Задача 11. Вы начальник отдела. В отделе напряженная обстановка, срываются сроки выполнения работ. Не хватает сотрудников. Выезжая в командировку, вы случайно встречаете свою подчиненную – молодую женщину, которая уже две недели находится на больничном. Но вы находите ее в полном здравии. Она кого-то с нетерпением встречает в аэропорту. Вопрос. Как вы поступите в этом случае? Объясните свое поведение.

Задача 12. Одна сотрудница высказывает другой претензии по поводу многочисленных и часто повторяющихся ошибок в работе. Вторая сотрудница принимает высказываемые претензии за оскорбление. Между ними возник конфликт. Вопрос. В чем причина конфликта? Определите конфликтную ситуацию.

Задача 13. Руководитель принял на работу специалиста, который должен работать в подчинении у его заместителя. Прием на работу не был согласован с заместителем. Вскоре проявилась неспособность принятого работника выполнять свои обязанности. Заместитель служебной запиской докладывает об этом руководителю... Вопрос. Как бы вы поступили на месте руководителя? Проиграйте возможные варианты.

Задача 14. В ответ на критику со стороны подчиненного, прозвучавшую на служебном совещании, начальник начал придирается к нему по мелочам и усилил контроль за его служебной деятельностью. Вопрос. В чем причина конфликта? Определите конфликтную ситуацию.

Задача 15. Просим Вас высказать вашу точку зрения, отразить свой взгляд на следующую ситуацию, где вы являетесь главным действующим лицом. Опишите, как бы Вы действовали. Если можно, то приведите обоснование Ваших действий. Задание. На совещании в туристической фирме «Пегас» директор рассматривает вопрос о сокращении штатов. Ваша коллега, которая на пенсии, говорит, указывая на Вас: «Почему меня? Она работает неэффективно, хуже меня, мне на нее жалуются клиенты».

Задание 16. Придумайте и опишите игровую модель делового протокола.

Задание 17. Придумайте и опишите игровую модель конфликта внутри фирмы на почве нарушения корпоративной культуры.

Задание 18. Сформулируйте критическое замечание в различной форме, в ситуации, когда критикуемый – подчиненный, а критикующий –

начальник. Формы критики: Подбадривающая, Упрёк, Аналогия, Похвала, Безличная, Сопереживание, Сожаление, Удивление, Ирония, Намёк, Смягчение, Укоризна, Замечание, Предупреждение, Требование, Совет, Конструктивная критика, Опасение, Окрик, Обида, Покровительство, Угроза, Хвалебная.

Задание 19. Проанализируйте, что, на ваш взгляд, явилось объективными и субъективными причинами конфликта. Оцените действия директора с позиций этических моделей управления конфликтами. Директор компании, занимающийся производством и продажей бытовой техники, принял решение увеличить продажи в регионах. С этой целью на работу был принят новый начальник региональных продаж. Заместитель директора по производству, имеющий на директора большое влияние, негативно воспринял новую идею, тем не менее он не стал открыто демонстрировать несогласие с 40 действиями менеджера, надеясь, что новый начальник потерпит неудачу. Однако контакты с регионами росли, появились новые заказчики. Заместитель директора, опираясь на поддержку финансового директора, перешел к открытому сопротивлению, видя в этой ситуации угрозу своему привилегированному положению. Директор оказался перед выбором: бороться с оппозицией в лице заместителей или отказаться от выгодного проекта. К концу второго года, невольно втянутый в бесконечные разбирательства и устав от нежелания директора принять решение, начальник региональных продаж уволился.

Задание 20. Проанализируйте, что явилось предметом спора конфликтующих сторон и в чем может быть скрыта истинная причина конфликта. Какие возможны сценарии развития конфликта в зависимости от этической позиции обеих сторон? На торговых площадках АвтоВАЗа скопилось более 20 тыс. непроданных автомобилей. Дилеры винят в этом завод, который, по их мнению, слишком завысил цены на свою продукцию. На заводе считают, что всему виной — жадность дилеров, не желающих снижать розничные цены. Вице-президент по маркетингу заявил, что завод приостановит отгрузку машин фирмам, которые не прислушались к рекомендациям АвтоВАЗа снизить цены.

Задание 21. Руководство ЗАО «Рикор-холдинг», переманивая специалистов уровня топ-менеджеров, при приеме кандидата на работу соглашается на его условия. По истечении испытательного срока сотрудника переводят на более низкую должность с понижением заработной платы, мотивируя решение некомпетентностью работника. Задание. Оцените ситуацию с позиций права и этики. Какие нарушения совершило руководство компании? Дайте этическую оценку поведению кандидата.

Задание 22. Вспомните ситуацию, по поводу которой в вашей группе имеются разногласия. Попробуйте провести обсуждение этой ситуации, используя правила конструктивных переговоров: а) прояснить позиции сторон; б) переформулировать позиции сторон в терминах их интересов; в) найти решение, удовлетворяющее интересы обеих сторон.

Задание 23. Вспомните конфликтную ситуацию, в которой стратегией поведения одного из участников были бы:

- а) доминирование;
- б) уход;
- в) сотрудничество;
- г) уступчивость;
- д) компромисс.

Опишите альтернативные способы поведения в данной ситуации. Какой вариант будет наиболее конструктивным?

Задание 24. И.П. Павлов описал случай психического расстройства у студента, который после окончания духовной семинарии поступил на медицинский факультет университета. Заболевание возникло и стало прогрессировать во время занятий в университете. По рекомендации врачей юношу перевели на гуманитарный факультет. После этого постепенно восстановилось нормальное состояние, и он смог продолжать обучение. К какому типу нервной системы можно отнести данного человека и почему?

Задание 25. Бытует мнение, что для совместной жизни или деятельности надо выбирать или очень похожего на тебя человека или же - свою полную противоположность. На чем основывается это мнение? Согласны ли вы с ним? Возьмите для примера любой вид совместной деятельности и определите для него наилучших и наихудших партнеров из перечисленных ниже пар (свой выбор аргументируйте): а) сангвиник - меланхолик; б) сангвиник - холерик; в) сангвиник - флегматик; г) сангвиник - сангвиник; д) меланхолик - холерик; е) меланхолик - флегматик; ж) меланхолик - меланхолик; з) холерик - флегматик; и) холерик - холерик; к) флегматик - флегматик.

УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Химия»**

Наименование специальности:	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Присваиваемая квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	очная

Москва 2025

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Химия» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина принадлежит к математическому и общему естественно-научному учебному циклу учебного плана подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины: изучение теоретических основ общей и неорганической химии, развитие представлений о химической природе организма человека и лекарственных средств неорганической природы, формирование практических умений и навыков работы с веществами, необходимыми в практической деятельности фармацевта.

Задачи дисциплины:

1. Освоить систему знаний о фундаментальных законах, теориях, фактах общей и неорганической химии, необходимых для понимания химической картины мира.

2. Овладеть умениями характеризовать вещества и химические реакции; выполнять лабораторные эксперименты; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям; осуществлять поиск химической информации и оценивать ее достоверность; ориентироваться и принимать решения в проблемных ситуациях.

3. Развивать познавательный интерес к атомно-молекулярному уровню организации вещества и механизму протекания реакции.

4. Воспитывать убежденность в том, что вещество может оказывать нейтральное, лечебное и токсическое действие на организм человека, а также чувства ответственности за технику безопасности при работе с веществами в лаборатории.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь применять знания в области общей и неорганической химии при различных ситуациях в профессиональной деятельности; изучить основные закономерности взаимосвязей между различными классами химических веществ и приобрести практические навыки выполнения

экспериментальных лабораторных исследований.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

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

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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Код компетенции	Уметь	Знать
ПК 1.2-1.4 ПК 2.3, ПК 2.8 ПК 3.2, ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.2, ПК 5.6 ОК 02	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа;

Код компетенции	Уметь	Знать
	процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	-классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

При реализации содержания учебной дисциплины «Химия» в пределах освоения ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	144
С преподавателем (всего)	107

в том числе:	
• лекции, уроки	35
• практические занятия, семинары	-
• лабораторные занятия	70
• курсовое проектирование (курсовая работа)	-
• консультации	2
Самостоятельная работа	25
Промежуточная аттестация/ Экзамен	12

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/ балл
Раздел 1. Физическая химия			ПК 1.2-1.4 ПК 2.3, ПК 2.8 ПК 3.2, ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.2, ПК 5.6 ОК 02ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала (лекции)	4		
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.			
	Лабораторное занятие	4		3
	Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.			
	Самостоятельная работа	4		
	1.Написать термохимическое уравнение реакции реакции; 2.Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.			
Тема 1.2. Основные классы неорганических соединений, их свойства	Содержание учебного материала (лекции)	2		
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре,			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/ балл
	соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш) Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.			
	Лабораторное занятие	4		3
	Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей..			
	Самостоятельная работа обучающихся	4		
	Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика			
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	2		
	Лабораторное занятие	4		3
	Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.			
	Самостоятельная работа	2		
	Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/ балл
Тема 1.4. Свойства растворов.	Содержание учебного материала (лекции)	2		
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания			
	Лабораторное занятие	6		3
	Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.			
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
Тема 1.5. Поверхностные явления.	Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая.			
	Содержание учебного материала (лекции)	2		
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПАВ в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.			
	Лабораторное занятие	-		3
	-			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/ балл
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
	Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.			
Раздел.2 Коллоидная химия				
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала (лекции)	2		
	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.			
	Лабораторное занятие	-		
	Самостоятельная работа обучающихся			
		-		
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала (лекции)	4		
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.			
	Лабораторное занятие	10		3
	Получение коллоидных растворов.			
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.			
Тема 2.3.	Содержание учебного	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/ балл
Грубодисперсные	материала (лекции)			
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов			
	Лабораторное занятие	10		3
	Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.			
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.			
	Содержание учебного материала (лекции)	2		
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах			
	Лабораторное занятие	10		3
	Изучение процессов набухания и студнеобразования.			
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
	Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.			
Раздел 3. Аналитическая химия				
Тема 3.1.	Содержание учебного материала (лекции)	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/ балл
Качественный анализ.	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена			
	Лабораторное занятие	-		3
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала (лекции)	3		
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли			
	Лабораторное занятие	10		
	Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/ балл
	аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.			
	Самостоятельная работа обучающихся	2		3
	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.			
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	Содержание учебного материала (лекции)	4		
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа. Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля			
	Лабораторное занятие	10		
	Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.			
	Самостоятельная работа обучающихся	2		3
	Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лекции), лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/ балл
	интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля			
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	Содержание учебного материала (лекции)	4		
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности			
	Лабораторное занятие	4		3
	Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.			
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
	Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.			
Консультация		2		
Промежуточная аттестация/ Экзамен		12		55 из 100
Всего		144/25		100 (ТКУ+ ПА)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование

(проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Сырчина, Н. В. Химия пищевых продуктов : учебное пособие / Н. В. Сырчина. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2024. — 300 с. — ISBN 978-5-9729-2166-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/143636.html>
2. Лупейко, Т. Г. Химия : учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-1955-1, 978-5-4497-2852-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/138339.html>

Дополнительная литература:

1. 100 баллов по химии. Теория и практика. Задачи и упражнения : учебное пособие / И. Ю. Белавин, Е. А. Бесова, Н. А. Калашникова [и др.] ; под редакцией В. В. Негребецкого. — 4-е изд. — Москва : Лаборатория знаний, 2025. — 481 с. — ISBN 978-5-00101-412-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/154847.html>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.
2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.
3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.
5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL AcademicEdition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)
3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)
4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

Информационные ресурсы сети Интернет:

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	ссылка
1	Всемирная организация здравоохранения	http://who.int/ru/
2	Научная электронная библиотека elibrary.ru библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp
3	Федеральная электронная медицинская библиотека Минздрава России	http://www.femb.ru/
4	Medline (PubMed, USA), англоязычная текстовая база данных медицинских и биологических публикаций	https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/
5	Free Medical Journals	http://freemedicaljournals.com
6	Free Medical Books	http://www.freebooks4doctors.com/
7	Internet Scientific Publication	http://www.ispub.com
8	Электронная база «Российские научные медицинские журналы»	https://rnmj.ru/
9	Med-Edu.ru медицинский видеоportal	http://www.med-edu.ru/
10	DoctorSPB.ru информационно-справочный портал о медицине	http://doctorspb.ru/
11	Univadis.ru международный медицинский портал	http://www.univadis.ru/
12	МЕДВЕСТНИК. Портал российского врача: библиотека, база знаний	https://medvestnik.ru/
13	Портал фундаментального химического образования России	http://www.chemnet.ru/
14	Журнал "Химия и Жизнь - XXI век"	https://www.hij.ru/

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающимися с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;
- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными

возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;

- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1 - 2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха, а для обучающихся, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1 - 2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических

средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<i>Знать:</i> основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических	100-90 - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены,	Формы контроля обучения: <i>Текущий контроль:</i> Лабораторные занятия: выполнение заданий по лабораторным работам Самостоятельная работа: проработка учебной литературы, выполнение

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории	качество их выполнения оценено высоко. 89-70 - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. 50-69 - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. 49-0 - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	домашних заданий <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
Уметь		
применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду		

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
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		
ПК 1.2-1.4 ПК 2.3, ПК 2.8 ПК 3.2, ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.2, ПК 5.6 ОК 02		Экзамен

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
1.	Экзамен ПК 1.2-1.4 ПК 2.3, ПК 2.8 ПК 3.2, ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.2, ПК 5.6 ОК 02	Экзамен представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя: Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-15 баллов Задание 2: 0-15 баллов Задание 3: 0-25 баллов Суммарное количество баллов за ТКУ и ПА 90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые формулы, использована профессиональная лексика. Задача решена правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. 70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые формулы, использована профессиональная лексика. Ход решения задачи правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
		и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	результат. 50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые формулы, использована профессиональная лексика. Задача решена частично. Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задача не решена

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задания 1-го типа

1. Вещество: микроскопический (атомы, молекулы, ионы) и макроскопический (агрегатное состояние вещества) уровни организации. Количественные параметры вещества микроскопического и макроскопического уровней организации вещества. Взаимосвязь количественных параметров вещества.

2. Химический эквивалент как условная частица вещества. Фактор эквивалентности. Определение фактора эквивалентности у кислот, оснований, солей по формуле и уравнению реакции. Количество вещества эквивалента. Молярная масса эквивалент.

3. Строение электронного облака атома. Энергетические уровни, энергетические подуровни, атомные орбитали. Принцип Паули. Принцип наименьшей энергии. Правило Гунда. Электронная конфигурация атомов.

4. Свойства химического элемента: масса, энергия ионизации, сродство к электрону. Электроотрицательность. Валентность химических элементов. Степень окисления химического элемента.

5. Периодическая система элементов Д.И. Менделеева. Периоды, группы и подгруппы. Первые попытки классификации химических элементов. Открытие периодического закона Д.И. Менделеевым. Современная формулировка периодического закона.

6. Элементный состав организма человека. Влияние среды на здоровье человека.

7. Химическая связь. Ионная связь, металлическая связь, водородная связь Ковалентная связь. Механизмы образования. Типы ковалентных связей. Свойства ковалентной связи.

8. Скорость химической реакции: мгновенная, средняя. Скорость гомогенной реакции. Скорость гетерогенной реакции. Кинетические кривые. Период полупревращения.

9. Влияние температуры на скорость химической реакции. Теория бинарных соударений. Теория активированного комплекса.

10. Катализ, его типы. Ферменты. Особенности ферментативного катализа.

11. Тепловой эффект и способы его выражения. Стандартный тепловой эффект. Термохимическое уравнение, требования к его составлению. Закон Гесса и следствия из него.

12. Самопроизвольные и несамопроизвольные процессы. Термодинамические потенциалы. Энергия Гиббса и энергия Гельмгольца как критерии самопроизвольного протекания процесса и термодинамической устойчивости химических соединений. Уравнение Гиббса, его анализ.

13. Необратимые и обратимые процессы. Химическое равновесие, его признаки. Константа химического равновесия, ее виды.

14. Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на смещение равновесия. Взаимосвязь константы равновесия с термодинамическими параметрами.

15. Растворы, их типы. Способы выражения концентрации растворов.

16. Теория электролитической диссоциации С. Аррениуса.

17. Особенности растворов сильных электролитов. Активность, коэффициент активности, ионная сила раствора.

18. Особенности растворов слабых электролитов. Константа диссоциации. Закон разбавления Оствальда. Ионизация воды. Ионное произведение воды. Водородный показатель (рН).

19. Гетерогенные равновесия раствор – осадок. Произведение растворимости.

20. Окислительно-восстановительные реакции. Окислитель. Восстановитель. Составление уравнения ОВР методом электронного баланса.

21. Влияние среды на направление протекания ОВР. Составление уравнений ОВР. Определение фактора эквивалентности для ОВР.

22. Окислительно-восстановительные электроды. Окислительно-восстановительные потенциалы. Уравнение Нернста.

23. Электролиз растворов и расплавов электролитов

24. Оксиды: номенклатура, типы, физические и химические свойства.

25. Основания: номенклатура, типы, физические и химические свойства.

26. Кислоты: номенклатура, типы, физические и химические свойства

27. Соли. Способы получения, химические свойства и номенклатура солей.

28. Гидролиз солей. Определение качественного состава раствора соли, степени гидролиза и константы гидролиза.

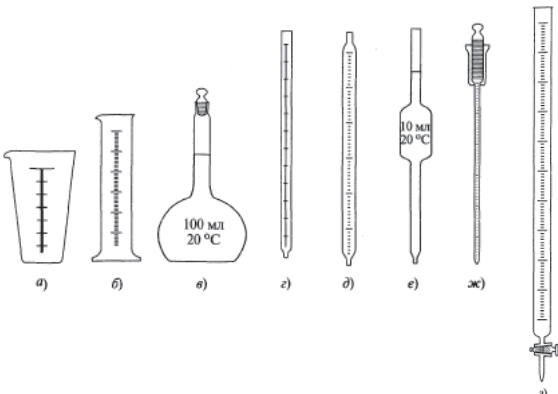
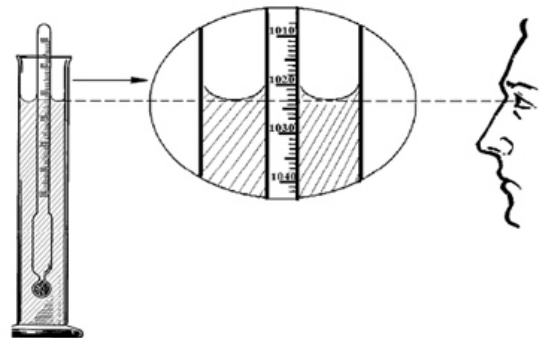
29. Комплексные соединения. Структура комплексных соединений. Номенклатура и классификация комплексных соединений. Определение

качественного состава раствора комплексного соединения, константы нестойкости.

30. Правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

Задания 2-го типа

Тип задания	Примеры
Задания на прогнозирование продуктов и составления уравнения ОВР	Предскажите продукты реакции с учетом среды и расставьте коэффициенты в ОВР методом электронного баланса: $\text{FeSO}_4 + \text{KMnO}_4 + \text{H}_2\text{SO}_4 = \text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3 + \dots + \dots + \dots$
Задания на составление молекулярных и ионных уравнений реакций, протекающих в растворе	1. Составьте молекулярные и ионные уравнения реакций: Карбонат натрия + соляная кислота + Соляная кислота + гидроксид калия + 2. Запишите ионно-молекулярные уравнения реакций в молекулярной форме: а) $3\text{Ca}^{2+} + 2\text{PO}_4^{3-} = \text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$; б) $\text{Ba}^{2+} + \text{SO}_4^{2-} = \text{BaSO}_4$;
Задания на расчеты основных кинетических параметров реакции	Реакция между веществами А и В выражается уравнением $2\text{A} + \text{B} = \text{C}$ и имеет второй порядок по веществу А и первый по веществу В. Начальные концентрации веществ равны: $C_0(\text{A}) = 0,4$ моль/л; $C_0(\text{B}) = 0,8$ моль/л; $k = 0,6$. Найти начальную скорость реакции и скорость по истечении некоторого времени, когда концентрация вещества А уменьшится на 0,2 моль/л.
Задания на расчеты основных термодинамических параметров	1. Вычислить тепловой эффект реакции: $\text{KOH}(\text{p}) + \text{HNO}_3(\text{p}) = \text{KNO}_3(\text{p}) + \text{H}_2\text{O}(\text{ж})$ при 298 К: 1) при $P = \text{const}$; 2) при $V = \text{const}$. Тепловой эффект образования веществ при стандартных условиях найти в табл. Экзо- или эндотермической реакцией является изучаемая реакция? 2. Используя термодинамические величины веществ, вычислить для реакции $\text{Mg}_3\text{N}_2(\text{к}) + 6\text{H}_2\text{O}(\text{ж}) = 3\text{Mg}(\text{OH})_2(\text{тв}) + 2\text{NH}_3(\text{г})$ изменение энтальпии, энтропии и энергии Гиббса. Определить, в каком направлении возможно протекание реакции?
Задания на расчеты количественных параметров равновесной системы	Реакция взаимодействия азота с водородом обратима: $\text{N}_2 + 3\text{H}_2 \rightleftharpoons 2\text{NH}_3$. В состоянии равновесия концентрации участвующих в реакции веществ составляют: $C(\text{N}_2) = 0,8$ моль/л; $C(\text{H}_2) = 4,8$ моль/л; $C(\text{NH}_3) = 0,6$ моль/л. Вычислить исходные концентрации азота и водорода.
Задания на определение состава и основных количественных параметров сильного и слабого электролита	1. Определите состав и основные количественные параметры 0,001М раствора уксусной кислоты. 2. Определите состав и основные количественные параметры 3М раствора гидроксида натрия.

Задания на знание лабораторного оборудования, правил работы с ним	Назовите мерную посуду, которая приведена на рисунке. Какие Вы знаете правила определения объема при помощи мерной посуды? 
Задания по технике определения плотности по ареометру	Опишите технику определения плотности при помощи ареометра. Какое значение плотности у раствора, представленного на рисунке? 
Задания по технике взвешивания сыпучего вещества	Опишите технику взвешивания вещества на технохимических весах.
Задания на соблюдение правил ТБ при работе в химической лаборатории	Объясните ваши действия, если при работе в лаборатории попадает на кожу или в глаз кислота, щелочь.
Задания по технике приготовления раствора с заданной концентрацией	1.Какую массу сульфата меди (II) необходимо взвесить на весах, чтобы приготовить 1 литр 2 М раствора? Опишите технику приготовления раствора. 2.Опишите технику приготовления 1 литра раствора щавелевой кислоты с молярной концентрацией эквивалента $C(1/2H_2C_2O_2)=0,1$ М. 3.В лаборатории имеются растворы с массовой долей хлорида натрия соответственно 10 и 30 %. Какую массу каждого раствора нужно взять для приготовления 100 г раствора, содержащего 15 % хлорида натрия? 4. Опишите технику приготовления 1 литра раствора перманганата калия с молярной концентрацией эквивалента $C(1/5KMnO_4)=0,1$ М. 5.К 400 г 10%-го раствора соли добавили 50 г этой же соли. Вычислите массовую долю соли в полученном растворе.

Задания 3-го типа

По названию неорганической фармацевтической субстанции, составьте формулу, определите:

- к какому классу неорганических соединений оно относится,
- рассчитайте молярную массу,

- особенности строения,
- реакции, которые можно использовать для получения фармацевтической субстанции,
- в виде каких микрочастиц (молекул, ионов) будет существовать в растворе приведенная субстанция;
- реакционную способность фармацевтической субстанции,
- реакции, с помощью которых можно идентифицировать фармацевтическую субстанцию;
- обоснуйте условия хранения.
- определите способ утилизации
- определите правила техники безопасности при работе с фармацевтической субстанцией.

Перечень фармацевтических субстанций неорганической природы:

1. Водорода пероксид
2. Вода очищенная
3. Натрия тиосульфат
4. Иод
5. Кислота хлороводородная
6. Галогениды калия
7. Галогениды натрия
8. Натрия хлорид
9. Натрия иодид
10. Натрия бромид
11. Калия хлорид
12. Калия бромид
13. Калия иодид
14. Кислота борная
15. Натрия гидрокарбонат
16. Натрия нитрит
17. Магния сульфат
18. Магния оксид.
19. Кальция хлорид
20. Висмута нитрат основной
21. Алюминия гидроксид
22. Цинка сульфат
23. Меди сульфат
24. Серебра нитрат
25. Железа (II) сульфат
26. Натрия фторид
27. Натрия тетраборат
28. Лития карбонат
29. Бария сульфат
30. Аммиак

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Экологические основы природопользования»**

<i>Наименование специальности:</i>	<i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i>
<i>Присваиваемая квалификация:</i>	<i>специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
<i>Форма обучения:</i>	<i>очная</i>

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Общие положения

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина включена в математический и общий естественнонаучный цикл учебных планов по программам подготовки бухгалтеров по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины является подготовка обучающихся к освоению профессиональных модулей образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачи изучения дисциплины:

- раскрытие особенностей взаимодействия общества и природы, анализ основных источников техногенного воздействия на окружающую среду;
- раскрытие сущности рационального и нерационального природопользования;
- изучение особенностей экологического регулирования
- анализ правовых и социальных вопросов природопользования

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся: всего	36
С преподавателем:	30
в том числе:	
лекции, уроки	15
практические занятия, семинары	15
лабораторные занятия	-
курсовое проектирование	-
консультации	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	6
в том числе:	
работа с конспектом лекций	
изучение новой литературы	
эссе, реферат	
выполнение индивидуальных проектов	
Промежуточная аттестация	Зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, час	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА баллы
Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду				
Тема 1.1. Концепция устойчивого развития	Содержание учебного материала	1	ОК 07	
	1. Введение. Структура и задачи предмета. Основные направления рационального природопользования. Природоресурсный потенциал. Условия свободы и ответственности за сохранения жизни на Земле и экокультуры.	1		
	2. Виды и классификация природных ресурсов. Альтернативные источники энергии.			
	3. Природопользование. Принципы и методы			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, час	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА баллы
	рационального природопользования. Условия устойчивого состояния экосистем. Глобальные экологические проблемы человечества.			
	<i>Практические занятия: не предусмотрены</i>	-		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена</i>	-		
Раздел 2. Рациональное и нерациональное природопользование				
Тема 2.1 Принципы и методы рационального природопользования	Содержание учебного материала	1	ОК 07	
	1. Техногенное воздействие на окружающую среду. Типы загрязняющих веществ. Принципы размещения производств различного типа	1		
	<i>Практические занятия:</i>	1		10
	1. Практическое занятие «Биологические сообщества и экологические системы».	1		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена</i>	-		
Тема 2.2 Бытовые и промышленные отходы и их утилизация	Содержание учебного материала	1	ОК 07	
	1. Основные технологии утилизации промышленных и бытовых отходов..	1		
	<i>Практические занятия:</i>	1		10
	1. Практическое занятие «Ознакомление с формами управления природопользования».	1		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена</i>	-		
Тема 2.3 Твердые отходы	Содержание учебного материала	1	ОК 07	
	1. Основные технологии утилизации твердых отходов, образующихся на производстве. Экологический эффект	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, час	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА баллы
	использования твёрдых отходов.			
	Практические занятия:	1		10
	1. Практическое занятие «Выявление экологически опасных веществ и факторов воздействия на окружающую среду».	1		
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена	-		
Раздел 3. Экологическое регулирование				
Тема 3.1. Методы экологического регулирования	Содержание учебного материала	2	ОК 07	
	1. Методы экологического регулирования.	2		
	Практические занятия:	2		10
	1. Практическое занятие «Выявление экологически опасных веществ и факторов воздействия на окружающую среду».	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	4		20
	Выполнить индивидуальное задание «Способы улучшения экологической обстановки в вашем доме»	4		
Тема 3.2. Мониторинг окружающей среды	Содержание учебного материала	2	ОК 07	
	1. Понятие и принципы мониторинга окружающей среды.	2		
	Практические занятия:	2		10
	1. Практическое занятие «Определение экономического ущерба от загрязнения окружающей среды».	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена	-		
	Раздел 4. Правовые и социальные вопросы природопользования			
Тема 4.1. Природополь	Содержание учебного материала	2	ОК 07	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, час	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА баллы
Знание и экологическая безопасность	1. Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности.	2		
	Практические занятия:	2		10
	1. Практическое занятие «Выявление наиболее опасных веществ, используемых в быту, и определение способов защиты от них себя и окружающих».	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена	-		
Тема 4.2. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды	Содержание учебного материала	2	ОК 07	
	1. Международное сотрудничество. Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранные конвенции. Межгосударственные соглашения. Роль международных организаций в сохранении природных ресурсов.	2		
	Практические занятия:	2		10
	1. Практическое занятие «Проведение экологических опросов по проблемам окружающей среды».	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена	-		
Тема 4.3. Охраняемые природные территории	Содержание учебного материала	2	ОК 07	
	1. Охраняемые природные территории.	2		
	2. Природоресурсный потенциал Российской Федерации. Охраняемые природные территории			
	Практические занятия:	3		10
	1. Практическое занятие «Проведение экологических опросов по проблемам	3		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, час	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА баллы
	окружающей среды».			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся: не предусмотрена</i>	-		
Всего:/час.		36/6		
Промежуточная аттестация/ зачет		-	ОК 07	100

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Скопичев, В. Г. Экологические основы природопользования : учебное пособие / В. Г. Скопичев. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2024. — 392 с. — ISBN 978-5-906371-69-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144491.html>
2. Клименко, И. С. Экологические основы природопользования : учебное пособие для СПО / И. С. Клименко. — 3-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-4488-1576-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/137730.html>

Дополнительная литература:

1. Траулько Е.В. Экологические основы природопользования и экология здоровья : учебное пособие / Траулько Е.В.. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 196 с. — ISBN 978-5-7782-3382-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91486.html>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. — URL: <http://pravo.gov.ru/>.
2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. — URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.
3. Научная электронная библиотека. — URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». — URL: <https://cyberleninka.ru/>.
5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)
3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)
4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

Информационные ресурсы сети Интернет:

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1.	Каталог экологических сайтов	https://ecologysite.ru/
2.	Сайт экологического просвещения	http:// www.ecoculture.ru
3.	Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России	http://www.ecocommunity.ru

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов

определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом «Синергия» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета «Синергия», методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете «Синергия» лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета «Синергия» и (или) лицами, привлекаемыми Университетом «Синергия» к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;

- в иных формах, определяемых Университетом «Синергия» в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете «Синергия» созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях

получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета «Синергия» и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета «Синергия» по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет «Синергия» признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университет «Синергия» и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета «Синергия» учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету «Синергия» территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для

различных нозологий.

Территория Университета «Синергия» соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете «Синергия» обеспечен вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета «Синергия» включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1 - 2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1 - 2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях

профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете «Синергия» в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видео-увеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
• особенностей взаимодействия - виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; • задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; • основные источники и масштабы образования отходов производства;	• уровень освоения учебного материала; • умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач; • уровень сформированности общих компетенций.	Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов тестирования. Оценка результатов самостоятельной работы. Оценка результатов проведённого зачёта.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
• основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков, основные технологии утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; • принципы размещения производств различного типа, состав основных промышленных выбросов и отходов различных производств; • правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности; • -принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования • анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; • соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности. ОК 7		

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета.

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
1.	Зачет ОК 07	Зачет представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя. Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающегося принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задания №3 – задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-30 баллов Задание 2: 0-30 баллов Задание 3: 0-40 баллов «Зачтено» – 90-100 – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задачи решены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. – 70-89 – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Ход решения задач правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. – 50-69 – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задача решена частично. «Не зачтено» – менее 50 – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задачи не решены.

Типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Задания 1-го типа

1. Элементарной единицей какого уровня организации жизни является особь?
2. Какой единицей всех живых организмов является клетка?
3. Какие организмы называются продуцентами?
4. Какие организмы называются консументами?
5. Какие организмы называются редуцентами?
6. Какое вещество называется биокосным?
7. Каким веществом обуславливается миграция химических элементов в экологических системах?
8. Как формулируется закон толерантности В. Шелфорда?
9. Какое количество энергии передаётся с предыдущего уровня трофической цепи на последующий?
10. От каких показателей зависит дифференцированная ставка платы за

загрязнение окружающей среды?

11. На какую величину должна измениться энергетика природной системы, чтобы она вышла из состояния гомеостаза?

12. В чем заключается «парниковый эффект»?

13. Какие процессы происходят при развитии общепланетарных последствий глобальной ядерной войны?

14. Каким типом особо охраняемых территорий, с точки зрения охраны окружающей среды, являются государственные природные заповедники?

15. Из каких подсистем состоит система мониторинга окружающей среды?

16. Какая организация играет в ООН ключевую функцию по организации природоохранной деятельности?

17. Какое развитие экономики является характерным для её устойчивого типа развития?

18. Какая организация в ООН является её органом по продовольствию и сельскому хозяйству?

19. Какой процесс называется аридизацией?

20. Какие ландшафты называются культурными?

21. Требования экологии по защите окружающей среды. Экологическая безопасность.

22. Экозащитная техника и технология.

23. Защита атмосферы, гидросферы и литосферы.

24. Защита биотических сообществ.

25. Защита окружающей природной среды от особых видов воздействий.

Задания 2-го типа

1. На какую величину необходимо изменить значение ПДК загрязнителя для оценки качества атмосферного воздуха санаторно-курортной зоны?

2. На какую величину необходимо изменить значение коэффициента экологической значимости и экологической ситуации для расчёта величины платы за загрязнение окружающей среды объектом экономики, расположенным в районе Крайнего Севера?

3. На какую величину необходимо изменить значение коэффициента экологической значимости и экологической ситуации для расчёта величины платы за выбросы объектом экономики в атмосферу крупного города?

4. На какую величину необходимо изменить значение коэффициента экологической значимости и экологической ситуации для расчёта величины платы за загрязнение окружающей среды объектом экономики, расположенным в курортной местности?

5. На какую величину необходимо изменить значение коэффициента экологической значимости и экологической ситуации для расчёта величины платы за загрязнение окружающей среды объектом экономики, расположенным на особо охраняемой природной территории?

6. На какую величину необходимо изменить значение ПДК загрязнителя для оценки качества атмосферного воздуха в зоне экологической

чрезвычайной ситуации?

7. Какое значение принимает коэффициент учёта места размещения отходов на несанкционированной свалке, если она находится в границах водоохранной территории?

8. Какое значение принимает коэффициент учёта места размещения отходов на несанкционированной свалке, если она находится на расстоянии 1,5 км от водоёма??

9. На какую величину необходимо изменить значение коэффициента экологической значимости и экологической ситуации для расчёта величины платы за загрязнение окружающей среды объектом экономики, расположенным в крупном промышленном центре?

10. На какую величину изменится плата при использовании природопользователем для размещения отходов санкционированной свалки на своей территории?

11. Определить значение среднесуточной предельно допустимой концентрации оксида углерода в воздухе населённого пункта, расположенного в санаторно-курортной зоне, если для обычных населённых пунктов установленное гигиеническими нормативами значение данного показателя, составляет $3,0 \text{ мг/м}^3$.

12. В воздухе населённого пункта присутствуют диоксид азота и оксид углерода. Значения среднесуточных концентраций данных загрязнителей составляют $0,07 \text{ мг/м}^3$ и $0,3 \text{ мг/м}^3$, а среднесуточных предельно допустимых концентраций – $0,085 \text{ мг/м}^3$ и $3,0 \text{ мг/м}^3$ соответственно. Загрязнители обладают эффектом суммации (являются вредными веществами одностороннего действия). Оценить качество воздуха в населённом пункте.

13. В воде водоёма культурно-бытового назначения присутствуют нефтепродукты (ЛПВ – органолептический) с концентрацией $0,08 \text{ мг/л}$ и железо (ЛПВ – органолептический) с концентрацией $0,15 \text{ мг/л}$. Значения предельно допустимых концентраций этих загрязнителей для данного типа водоёмов составляют $0,1 \text{ мг/л}$ и $0,5 \text{ мг/л}$ соответственно. Оценить качество воды в водоёме.

14. В воздухе населённого пункта присутствуют оксид углерода, диоксид азота, аммиак и сажа. Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют: среднесуточные – $0,5 \text{ мг/м}^3$, $0,005 \text{ мг/м}^3$, $0,03 \text{ мг/м}^3$ и $0,03 \text{ мг/м}^3$; предельно допустимые – $5,0 \text{ мг/м}^3$, $0,4 \text{ мг/м}^3$, $0,2 \text{ мг/м}^3$ и $0,15 \text{ мг/м}^3$. Оценить качество воздуха в населённом пункте.

15. В воздухе вблизи промышленного объекта присутствуют оксид углерода, аммиак, формальдегид и сажа. Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют: среднесуточные – $0,5 \text{ мг/м}^3$, $0,03 \text{ мг/м}^3$, $0,0003 \text{ мг/м}^3$ и $0,03 \text{ мг/м}^3$; предельно допустимые – $5,0 \text{ мг/м}^3$, $0,2 \text{ мг/м}^3$, $0,05 \text{ мг/м}^3$ и $0,15 \text{ мг/м}^3$. Аммиак и формальдегид обладают эффектом суммации (являются вредными веществами одностороннего действия). Оценить качество воздуха.

16. В воздухе вблизи топливного склада присутствуют оксид углерода,

бензин, керосин и тетраэтилсвинец. Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют: среднесуточные – $2,0 \text{ мг/м}^3$, $20,0 \text{ мг/м}^3$, $0,4 \text{ мг/м}^3$ и $0,000001 \text{ мг/м}^3$; предельно допустимые – $5,0 \text{ мг/м}^3$, $5,0 \text{ мг/м}^3$, $1,2 \text{ мг/м}^3$ и $0,0001 \text{ мг/м}^3$. Оценить качество воздуха.

17. В воде водоёма культурно-бытового назначения присутствуют ртуть (ЛПВ – санитарно-токсикологический), фенол (ЛПВ – органолептический), анилин (ЛПВ – санитарно-токсикологический), железо (ЛПВ – органолептический) и бериллий (ЛПВ – санитарно-токсикологический). Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют $0,0002 \text{ мг/л}$, $0,0005 \text{ мг/л}$, $0,08 \text{ мг/л}$, $0,22 \text{ мг/л}$ и $0,00005 \text{ мг/л}$. Значения предельно допустимых концентраций этих загрязнителей для данного типа водоёмов составляют $0,0005 \text{ мг/л}$, $0,001 \text{ мг/л}$, $0,1 \text{ мг/л}$, $0,3 \text{ мг/л}$ и $0,0002 \text{ мг/л}$ соответственно. Оценить качество воды в водоёме.

18. В воде водоёма культурно-бытового назначения присутствуют ртуть (ЛПВ – санитарно-токсикологический), фенол (ЛПВ – органолептический), цинк (ЛПВ – общесанитарный) и марганец (ЛПВ – органолептический). Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют $0,0002 \text{ мг/л}$, $0,0004 \text{ мг/л}$, $0,22 \text{ мг/л}$ и $0,12 \text{ мг/л}$. Значения предельно допустимых концентраций этих загрязнителей для данного типа водоёмов составляют $0,0005 \text{ мг/л}$, $0,001 \text{ мг/л}$, $1,0 \text{ мг/л}$ и $0,1 \text{ мг/л}$ соответственно. Оценить качество воды в водоёме.

19. В воде водоёма культурно-бытового назначения присутствуют фенол (ЛПВ – органолептический), формальдегид (ЛПВ – санитарно-токсикологический), железо (ЛПВ – органолептический) и алюминий (ЛПВ – органолептический). Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют $0,0005 \text{ мг/л}$, $0,02 \text{ мг/л}$, $0,22 \text{ мг/л}$ и $0,4 \text{ мг/л}$. Значения предельно допустимых концентраций этих загрязнителей для данного типа водоёмов составляют $0,001 \text{ мг/л}$, $0,05 \text{ мг/л}$, $0,3 \text{ мг/л}$ и $0,2 \text{ мг/л}$ соответственно. Оценить качество воды в водоёме.

20. В воздухе вблизи промышленного объекта присутствуют оксид углерода, диоксид серы, аммиак и фенол. Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют: среднесуточные – $0,5 \text{ мг/м}^3$, $0,02 \text{ мг/м}^3$, $0,03 \text{ мг/м}^3$ и $0,03 \text{ мг/м}^3$; предельно допустимые – $5,0 \text{ мг/м}^3$, $0,5 \text{ мг/м}^3$, $0,2 \text{ мг/м}^3$ и $0,01 \text{ мг/м}^3$. диоксид серы и фенол обладают эффектом суммации (являются вредными веществами однонаправленного действия). Оценить качество воздуха.

21. Значение базового норматива платы за выброс 1 т диоксида азота в атмосферу в пределах допустимого норматива выброса составляет 52 руб. Определите значение базового норматива платы за выброс 1 т данного загрязнителя в пределах установленного лимита выброса.

22. Значение базового норматива платы за сброс 1 т нефтепродуктов в водоем в пределах допустимого норматива сброса составляет 5510 руб. Определите значение базового норматива платы за сброс 1 т данного загрязнителя сверх допустимого норматива сброса (лимит сброса не установлен).

23. Предприятие осуществляет выброс загрязнителя в атмосферу города, расположенного в экономическом районе, для которого значение коэффициента экологической значимости и экологической ситуации составляет 1,5. Определите значение данного коэффициента для расчета величины платы за загрязнение атмосферного воздуха этим предприятием.

24. Значение базового норматива платы за размещение 1 т твердых бытовых отходов в пределах установленного лимита составляет 15 руб. Определите значение базового норматива платы за размещение 1 т твердых бытовых отходов сверх установленного лимита.

25. Значение базового норматива платы за размещение 1 т твердых бытовых отходов в пределах установленного лимита составляет 15 руб. Определите значение данного базового норматива платы в случае размещения отходов на территории, принадлежащей природопользователю.

Задания 3-го типа

1. Определить значение среднесуточной предельно допустимой концентрации оксида углерода в воздухе населённого пункта, расположенного в санаторно-курортной зоне, если для обычных населённых пунктов установленное гигиеническими нормативами значение данного показателя, составляет $3,0 \text{ мг/м}^3$.

2. В воздухе населённого пункта присутствуют диоксид азота и оксид углерода. Значения среднесуточных концентраций данных загрязнителей составляют $0,07 \text{ мг/м}^3$ и $0,3 \text{ мг/м}^3$, а среднесуточных предельно допустимых концентраций – $0,085 \text{ мг/м}^3$ и $3,0 \text{ мг/м}^3$ соответственно. Загрязнители обладают эффектом суммации (являются вредными веществами одностороннего действия). Оценить качество воздуха в населённом пункте.

3. В воде водоёма культурно-бытового назначения присутствуют нефтепродукты (ЛПВ – органолептический) с концентрацией $0,08 \text{ мг/л}$ и железо (ЛПВ – органолептический) с концентрацией $0,15 \text{ мг/л}$. Значения предельно допустимых концентраций этих загрязнителей для данного типа водоёмов составляют $0,1 \text{ мг/л}$ и $0,5 \text{ мг/л}$ соответственно. Оценить качество воды в водоёме.

4. В воздухе населённого пункта присутствуют оксид углерода, диоксид азота, аммиак и сажа. Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют: среднесуточные – $0,5 \text{ мг/м}^3$, $0,005 \text{ мг/м}^3$, $0,03 \text{ мг/м}^3$ и $0,03 \text{ мг/м}^3$; предельно допустимые – $5,0 \text{ мг/м}^3$, $0,4 \text{ мг/м}^3$, $0,2 \text{ мг/м}^3$ и $0,15 \text{ мг/м}^3$. Оценить качество воздуха в населённом пункте.

5. В воздухе вблизи промышленного объекта присутствуют оксид углерода, аммиак, формальдегид и сажа. Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют: среднесуточные – $0,5 \text{ мг/м}^3$, $0,03 \text{ мг/м}^3$, $0,0003 \text{ мг/м}^3$ и $0,03 \text{ мг/м}^3$; предельно допустимые – $5,0 \text{ мг/м}^3$, $0,2 \text{ мг/м}^3$, $0,05 \text{ мг/м}^3$ и $0,15 \text{ мг/м}^3$. Аммиак и формальдегид обладают эффектом суммации (являются вредными веществами одностороннего действия). Оценить качество воздуха.

6. В воздухе вблизи топливного склада присутствуют оксид углерода, бензин, керосин и тетраэтилсвинец. Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют: среднесуточные – $2,0 \text{ мг/м}^3$, $20,0 \text{ мг/м}^3$, $0,4 \text{ мг/м}^3$ и $0,000001 \text{ мг/м}^3$; предельно допустимые – $5,0 \text{ мг/м}^3$, $5,0 \text{ мг/м}^3$, $1,2 \text{ мг/м}^3$ и $0,0001 \text{ мг/м}^3$. Оценить качество воздуха.

7. В воде водоёма культурно-бытового назначения присутствуют ртуть (ЛПВ – санитарно-токсикологический), фенол (ЛПВ – органолептический), анилин (ЛПВ – санитарно-токсикологический), железо (ЛПВ – органолептический) и бериллий (ЛПВ – санитарно-токсикологический). Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют $0,0002 \text{ мг/л}$, $0,0005 \text{ мг/л}$, $0,08 \text{ мг/л}$, $0,22 \text{ мг/л}$ и $0,00005 \text{ мг/л}$. Значения предельно допустимых концентраций этих загрязнителей для данного типа водоёмов составляют $0,0005 \text{ мг/л}$, $0,001 \text{ мг/л}$, $0,1 \text{ мг/л}$, $0,3 \text{ мг/л}$ и $0,0002 \text{ мг/л}$ соответственно. Оценить качество воды в водоёме.

8. В воде водоёма культурно-бытового назначения присутствуют ртуть (ЛПВ – санитарно-токсикологический), фенол (ЛПВ – органолептический), цинк (ЛПВ – общесанитарный) и марганец (ЛПВ – органолептический). Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют $0,0002 \text{ мг/л}$, $0,0004 \text{ мг/л}$, $0,22 \text{ мг/л}$ и $0,12 \text{ мг/л}$. Значения предельно допустимых концентраций этих загрязнителей для данного типа водоёмов составляют $0,0005 \text{ мг/л}$, $0,001 \text{ мг/л}$, $1,0 \text{ мг/л}$ и $0,1 \text{ мг/л}$ соответственно. Оценить качество воды в водоёме.

9. В воде водоёма культурно-бытового назначения присутствуют фенол (ЛПВ – органолептический), формальдегид (ЛПВ – санитарно-токсикологический), железо (ЛПВ – органолептический) и алюминий (ЛПВ – органолептический). Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют $0,0005 \text{ мг/л}$, $0,02 \text{ мг/л}$, $0,22 \text{ мг/л}$ и $0,4 \text{ мг/л}$. Значения предельно допустимых концентраций этих загрязнителей для данного типа водоёмов составляют $0,001 \text{ мг/л}$, $0,05 \text{ мг/л}$, $0,3 \text{ мг/л}$ и $0,2 \text{ мг/л}$ соответственно. Оценить качество воды в водоёме.

10. В воздухе вблизи промышленного объекта присутствуют оксид углерода, диоксид серы, аммиак и фенол. Значения концентраций данных загрязнителей соответственно составляют: среднесуточные – $0,5 \text{ мг/м}^3$, $0,02 \text{ мг/м}^3$, $0,03 \text{ мг/м}^3$ и $0,03 \text{ мг/м}^3$; предельно допустимые – $5,0 \text{ мг/м}^3$, $0,5 \text{ мг/м}^3$, $0,2 \text{ мг/м}^3$ и $0,01 \text{ мг/м}^3$. диоксид серы и фенол обладают эффектом суммации (являются вредными веществами однонаправленного действия). Оценить качество воздуха.

11. Значение базового норматива платы за выброс 1 т диоксида азота в атмосферу в пределах допустимого норматива выброса составляет 52 руб. Определите значение базового норматива платы за выброс 1 т данного загрязнителя в пределах установленного лимита выброса.

12. Значение базового норматива платы за сброс 1 т нефтепродуктов в водоем в пределах допустимого норматива сброса составляет 5510 руб. Определите значение базового норматива платы за сброс 1 т данного загрязнителя сверх допустимого норматива сброса (лимит сброса не

установлен).

13. Предприятие осуществляет выброс загрязнителя в атмосферу города, расположенного в экономическом районе, для которого значение коэффициента экологической значимости и экологической ситуации составляет 1,5. Определите значение данного коэффициента для расчета величины платы за загрязнение атмосферного воздуха этим предприятием.

14. Значение базового норматива платы за размещение 1 т твердых бытовых отходов в пределах установленного лимита составляет 15 руб. Определите значение базового норматива платы за размещение 1 т твердых бытовых отходов сверх установленного лимита.

15. Значение базового норматива платы за размещение 1 т твердых бытовых отходов в пределах установленного лимита составляет 15 руб. Определите значение данного базового норматива платы в случае размещения отходов на территории, принадлежащей природопользователю.

16. Значение базового норматива платы за размещение 1 т твердых бытовых отходов в пределах установленного лимита составляет 15 руб. Определите значение базового норматива платы в случае размещения отходов на несанкционированной свалке в пределах населенного пункта.

17. Значение базового норматива платы за размещение 1 т твердых бытовых отходов в пределах установленного лимита составляет 15 руб. Определите значение базового норматива платы в случае размещения отходов на санкционированной свалке, организованной на принадлежащей природопользователю территории.

18. Значение базового норматива платы за размещение 1 т твердых бытовых отходов в пределах установленного лимита составляет 15 руб. Определите значение базового норматива платы в случае размещения отходов на несанкционированной свалке на удалении 2 км от населенного пункта.

19. Значение базового норматива платы за выброс 1 т диоксида серы в атмосферу в пределах допустимого норматива выброса составляет 21 руб. Определите значение базового норматива платы за выброс 1 т данного загрязнителя сверх установленного норматива выброса (лимит выброса не установлен).

20. Значение базового норматива платы за выброс 1 т оксида углерода в атмосферу в пределах допустимого норматива выброса составляет 0,6 руб. Определите значение базового норматива платы за выброс 1 т данного загрязнителя сверх установлен

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Физиология питания»**

<i>Наименование специальности:</i>	<i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i>
<i>Присваиваемая квалификация:</i>	<i>специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
<i>Форма обучения:</i>	<i>очная</i>

Москва 2025

Содержание

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Физиология питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к общепрофессиональному циклу раздела профессиональной подготовки образовательной программы подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины является профессиональное освоение основ физиологии питания для формирования компетентного подхода к сбалансированному рациональному питанию.

Задачи дисциплины:

- Изучить физиологические механизмы пищеварения, начиная с процессов в ротовой полости и заканчивая всасыванием питательных веществ в кишечнике;
- Рассмотреть воздействие различных факторов на метаболизм и потребности в питательных веществах;
- Изучить роль белков, углеводов и жиров в обеспечении энергии организма, а также их влияние на структуру и функцию клеток;
- Провести анализ роли витаминов и минералов в организме, выявив их функциональное значение и источники;
- Рассмотреть воздействие различных диет на физиологию пищеварения и метаболизм, выявив плюсы и минусы различных подходов к питанию;
- Проанализировать значение воды в организме и разработать рекомендации по оптимальному потреблению жидкости в зависимости от различных факторов;
- Ознакомиться с принципами планирования рациона питания для поддержания здоровья, включая адекватное потребление всех необходимых питательных веществ для различных групп населения.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	• рассчитывать энергетическую ценность блюд; • составлять рационы питания для различных категорий • потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	• пищевые вещества и их значение для организма человека; • суточную норму потребности человека в питательных веществах; • основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; • состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; • усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; • назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; • методики составления рационов питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	82
С преподавателем (всего)	47
в том числе:	
• лекции, уроки	15
• практические занятия, семинары	30
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПАбаллы
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала	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.		
Раздел 2	Основы физиологии питания		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания Формируемые компетенции ПК 1.4.	Содержание учебного материала	4	20
	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	2	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	
	Практические занятия	6	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	6	
	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	10	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи Формируемые компетенции ПК 1.4.	Содержание учебного материала	2	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	1	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
	Практические занятия	4	
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии Формируемые	Содержание учебного материала	4	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПАбаллы
компетенции ПК 1.4.	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	
	Практические занятия	8	15 15
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	4	
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	6	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения Формируемые компетенции ПК 1.4.	Содержание учебного материала	4	
	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	2	50
	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	
	Практические занятия	12	
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	12	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	7	
Промежуточная аттестация		12	Экзамен
Консультация		2	
Всего:		82/23	

3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Мешкова, Е. В. Физиология питания : учебное пособие / Е. В. Мешкова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. — 252 с. — ISBN 978-985-895-230-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/152364.html>
2. Барышева Е.С. Физиология питания : учебное пособие для СПО / Барышева Е.С.. — Саратов : Профобразование, 2020. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-0532-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/92192.html>

Дополнительная литература:

1. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. — 224 с. — ISBN 978-985-895-200-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/143067.html>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. — URL: <http://pravo.gov.ru/>.
2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. — URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.
3. Научная электронная библиотека. — URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». — URL: <https://cyberleninka.ru/>.
5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)
3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)
4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1	Сайт для предприятий общественного питания	https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966
2	Все о ресторанном бизнесе	https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw5563065

		67
3	Позняковский В.М. Вызовы и стратегические мегатренды современной нутрициологии//Индустрия питания FoodIndustry. 2024. Т. 9, №2. С. 5-12. DOI: 10.29141/2500-1922-2024-9-2-1. EDN: CBXCZW.	https://cyberleninka.ru/article/n/vyzovy-i-strategicheskie-megatrendy-sovremennoy-nutritsiologii
4	Микробная биомасса - биоресурс для получения функциональных пищевых ингредиентов (обзор) / Е. М. Серба [и др.] // Техника и технология пищевых производств. 2023. Т. 53. № 3. С. 426-444. https://doi.org/10.21603/2074-9414-2023-3-2446	https://cyberleninka.ru/article/n/mikrobnaya-biomassa-bioresurs-dlya-polucheniya-funktsionalnyh-pishevyyh-ingredientov-obzor

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;

- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических

особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных

средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и

программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
уметь:	
рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации

диет с учетом индивидуальных особенностей человека	<i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ПК 1.4	<i>Экзамен</i>

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
1.	Экзамен ПК 1.4	Экзамен представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя. Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения, обучающегося принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задания №3 – задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	Вопрос 1: 0-30 Вопрос 2: 0-30 Вопрос 3: 0-40 «отлично» – 90-100 – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задания выполнены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. «хорошо» – 70 -89 – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Ход выполнения заданий правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. «удовлетворительно» – 50 - 69 – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задание выполнено частично. «Неудовлетворительно» – менее 50 – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задания не выполнены.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задания 1 типа

1. Общая физиология пищеварения: основные этапы и роли органов.
2. Основы гигиены питания.

3. Влияние физической активности на обмен веществ и пищеварение.
4. Белки в пищевых продуктах: структура, функции, источники.
5. Углеводы в пищевых продуктах: классификация, роль в организме, полезные источники.
6. Жиры в пищевых продуктах: виды, влияние на здоровье, продукты-источники.
7. Вода в составе пищи: роль в организме, рекомендации по потреблению.
8. Микроэлементы в пищевых продуктах: значение для здоровья, основные источники.
9. Витамины в пище: классификация, функции, последствия дефицита.
10. Пищевые волокна: роль в пищеварении, продукты с высоким содержанием.
11. Биологически активные вещества в пищевых продуктах: значение и воздействие.
12. Антиоксиданты в пище: роль в защите организма, продукты-источники.
13. Эссенциальные аминокислоты: роль в питании, продукты, богатые белком.
14. Лактоза и молочные продукты: значение, переносимость, альтернативы.
15. Глютен в продуктах: воздействие на здоровье, продукты для людей с непереносимостью.
16. Сахара в пищевых продуктах: разновидности, воздействие на организм, источники.
17. Пробиотики и пребиотики в продуктах: роль в поддержании микробиоты кишечника.
18. Трансжиры в пищевых продуктах: влияние на здоровье, стратегии ограничения.
19. Холестерин в продуктах: роль в организме, влияние на сердечно-сосудистую систему.
20. Полифенолы в пищевых продуктах: антиоксидантные свойства, источники.
21. Омега-3 и омега-6 жирные кислоты: значение, баланс, продукты с высоким содержанием.
22. Минералы в пищевых продуктах: роль в организме, биодоступность.
23. Красители и консерванты в пищевых продуктах: воздействие, ограничения.
24. Кофеин и теин в напитках: влияние на организм, рекомендации по потреблению.
25. Пищевые аллергены: распознавание, последствия, стратегии предотвращения.

Задания 2-го типа

1. Что такое физиология питания и каков ее основной объект изучения?
2. Укажите различие между пищеварением и всасыванием в процессе

пищеварения.

3. Какие органы входят в состав пищеварительной системы и какова их роль?

4. Что представляет собой химическое расщепление пищи и в каких органах оно происходит?

5. Роль ферментов в процессе пищеварения.

6. Опишите путь прохождения пищи через пищеварительный тракт.

7. Какое влияние оказывает желудочный сок на пищеварение белков.

8. Какие функции выполняет печень в процессе пищеварения?

9. Роль желчи в пищеварительном процессе.

10. Что такое микроэлементы и какова их роль в физиологии питания?

11. Перечислите водорастворимые витамины, какова их роль для организма.

12. Какие витамины относятся к жирорастворимым, какова их роль для организма.

13. Различие между макро- и микроэлементами. Приведите примеры.

14. Что такое аппетит и какие факторы могут влиять на него?

15. Опишите роль белков в организме и какие продукты являются источниками белка?

16. Каково влияние жиров на здоровье и физиологию организма. Приведите примеры продуктов в большом содержанием жиров.

17. Роль углеводов в обеспечении энергии для организма.

18. Различие между насыщенными и ненасыщенными жирами.

19. Роль воды в пищеварении и обмене веществ. Приведите классификация продуктов по содержанию воды.

20. Понятие о калорийности продуктов и как ее измеряют.

21. Влияние стресса на аппетит и пищеварение.

22. Роль витамина D в организме и источники его получения.

23. Какие факторы могут привести к дефициту витаминов и микроэлементов?

24. Как правильно планировать рацион питания для поддержания здоровья?

25. Опишите вклад ферментов в пищеварительные процессы.

Задания 3-го типа¹

1. Рассчитайте энергетическую ценность обеда, состоящего из 150 г куриного филе (белок 30 г, жир 10 г), 200 г отварного картофеля и 100 г свежих овощей.

2. Рассчитайте энергетическую ценность закуска, включающей 30 г миндаля, 50 г сушеных фруктов и 20 г шоколада.

3. Рассчитайте потребление кальция в день, основываясь на рационе, состоящем из 200 г творога, 250 мл молока и 50 г миндального печенья.

4. Используя документ МР 2.3.1.2432-08 сделать выводы об

¹ Задания являются типовыми.

удовлетворении физиологических норм в белках, жирах, углеводах для женщины 40 лет II группы активности по следующим показателям потребления в сутки: белки – 95 г, жиры 20 г, углеводы – 150 г; в том числе ПНЖК – 5%, пищевых волокон – 25%. Дать рекомендации по коррективке питания (с указанием конкретных продуктов).

5. Используя документ МР 2.3.1.2432-08 сделать выводы об удовлетворении физиологических норм в белках, жирах, углеводах для мальчика 17 лет по следующим показателям потребления в сутки: белки – 85 г, жиры 30 г, углеводы – 100 г; в том числе животного белка 25%, омега-6 – 7,5%. Дать рекомендации по коррективке питания (с указанием конкретных продуктов).

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

Рабочая программа дисциплины
«Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

Специальность: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Квалификация выпускника: *специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения: *очная*

Содержание

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к общепрофессиональному циклу раздела профессиональной подготовки образовательной программы подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины является развитие комплексных знаний, навыков и ответственного подхода к микробиологии, санитарии и гигиене на предприятиях общественного питания с целью обеспечения безопасности и качества продукции, а также эффективной профилактики микробиологических рисков и соблюдения высоких стандартов санитарии и гигиены.

Задачи дисциплины:

- Изучить основную нормативно-правовую базу в области санитарии и гигиены предприятий общественного питания;
- Освоить основные понятия микробиологии, включая классификацию бактерий, вирусов и грибов;
- Изучить принципы и методы санитарии и гигиены питания, а также их роль в предотвращении распространения инфекций на предприятиях общественного питания;
- Изучить требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в рамках обеспечения безопасности производственных процессов;
- Изучить методы стерилизации и дезинфекции оборудования и помещений в соответствии с санитарными стандартами;
- Изучить требования к персоналу в области правил личной гигиены, включая процедуры мойки рук и использование средств индивидуальной защиты;
- Изучить требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Уметь	Знать
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	• использовать лабораторное оборудование; • определять основные группы микроорганизмов; • проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; • обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; • обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; • производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; • осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; • проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.	• основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; • морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; • генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; • роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; • характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; • основные пищевые инфекции и пищевые отравления; • микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; • возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; • нормативно-правовую базу в области санитарии и гигиены питания; • требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в рамках обеспечения безопасности; • правила личной гигиены работников организации питания; • классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; • правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; • схему микробиологического контроля.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	124
С преподавателем (всего)	82
в том числе:	
• лекции, уроки	40
• практические занятия, семинары	20
• лабораторное занятие	20
• курсовая работа	-
• консультации	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
Введение	Содержание учебного материала	2	
	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	
Раздел 1	Морфология и физиология микробов		
Тема 1.1 Морфология микробов Формируемые компетенции ПК 2.1.	Содержание учебного материала (лекции)	4	
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	2	
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	Лабораторные занятия	6	10
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	4	
	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	2	

Тема 1.2. Физиология микробов Формируемые компетенции ПК 2.1.	Содержание учебного материала	6	10
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	3	
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	3	
	Лабораторные занятия	6	
	Выращивание микробов на различных питательных средах.	4	
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	2	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы Формируемые компетенции ПК 2.1.	Содержание учебного материала	4	
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	2	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	2	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов Формируемые компетенции ПК 2.1.	Содержание учебного материала	4	20
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	2	
	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	
	Лабораторные занятия	8	
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной	6	

	продукции.		
	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)	2	
Раздел 2	Гигиена и санитария в организациях питания	40	
Тема 2.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика Формируемые компетенции ПК 2.1.	Содержание учебного материала	6	
	Личная гигиена работников пищевых производств.	2	
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.	2	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	Практические занятия	8	20
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	4	
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	4	
	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)	4	
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала Формируемые компетенции ПК 2.1.	Содержание учебного материала	6	
	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	2	
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.	2	
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
	Практические занятия	6	20
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	

	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил	4	
Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов Формируемые компетенции ПК 2.1.	Содержание учебного материала	6	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	3	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	3	
	Практические занятия	6	20
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил	4	
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов Формируемые компетенции ПК 2.1.	Содержание учебного материала	2	
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил	4	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация		18	экзамен
Всего:		124	100

3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Быкова Т.О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Быкова Т.О., Борисова А.В.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842.html>

Дополнительная литература:

1. Литвина, И. В. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / И. В. Литвина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. — 212 с. — ISBN 978-985-895-221-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/143015.html>

2. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/67624.html>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. — [URL:](https://www.iprbookshop.ru/)

<https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – [URL: http://pravo.gov.ru/](http://pravo.gov.ru/).

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – [URL: https://docs.edu.gov.ru/#activity=106](https://docs.edu.gov.ru/#activity=106).

3. Научная электронная библиотека. – [URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp](https://www.elibrary.ru/defaultx.asp).

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – [URL: https://cyberleninka.ru/](https://cyberleninka.ru/).

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition

2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)

2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)

3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)

4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)

5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1	Сайт для предприятий общественного питания	https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966
2	Все о ресторанном бизнесе	https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567
3	Мезенова О. Я. Современная пищевая биотехнология: основные проблемы и вызовы // Вестник Международной академии холода. 2023. № 1. С. 35-46. DOI: 10.17586/1606-4313-2023-22-1-35-46	https://cyberleninka.ru/article/n/sovremennaya-pishevaya-biotekhnologiya-osnovnye-problemy-i-vyzovy

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;
- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы,

регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-

бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха, а для обучающихся, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для

удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; нормативно-правовую базу в области санитарии и гигиены питания; требования, предъявляемые у предприятиям общественного питания в рамках обеспечения безопасности; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля;	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <u>Промежуточная аттестация</u> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
уметь:	
использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата,

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	составление доклада-презентации <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ПК 2.1	<i>Экзамен</i>

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
1.	Экзамен ПК 2.1	Экзамен представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя. Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения, обучающегося принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и	Вопрос 1: 0-30 Вопрос 2: 0-30 Вопрос 3: 0-40 «отлично» – 90-100 – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задания выполнены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. «хорошо» – 70 -89 – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Ход выполнения заданий правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. «удовлетворительно»

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
		методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задания №3 – задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	– 50 - 69 – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задание выполнено частично. «Неудовлетворительно» – менее 50 – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задания не выполнены.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задания 1 типа

1. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.
2. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.
3. Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.
4. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.
5. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.
6. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
7. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.
8. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.
9. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.
10. Схема микробиологического контроля.
11. Личная гигиена работников пищевых производств.
12. Пищевые инфекции. Виды, характеристика. Профилактика.
13. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика.
14. Гельминтозы их профилактика.
15. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены

16. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению.

17. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.

18. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания

19. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов

20. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.

21. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок

22. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация

23. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.

24. Гигиенические требования к таре.

25. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции

Задания 2-го типа

1. Что такое микробиология и какова ее роль в области общественного питания?

2. Какие основные типы микроорганизмов существуют, и как они влияют на пищевые продукты?

3. Какие факторы могут способствовать размножению бактерий в пищевых продуктах?

4. Какие виды вирусов могут быть связаны с пищевыми инфекциями, и как их предотвратить?

5. Каковы методы стерилизации и дезинфекции, и как они применяются на предприятиях общественного питания?

6. Какие санитарные нормы и стандарты существуют для обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания?

7. Какие требования предъявляются к личной гигиене персонала, работающего на предприятии общественного питания?

8. Какие температурные режимы хранения продуктов считаются безопасными, и почему?

9. Какие методы контроля качества продуктов используются на предприятиях общественного питания?

10. Что такое система НАССР, и как она может быть использована для

обеспечения безопасности пищи?

11. Какие принципы профилактики микробиологических рисков могут быть внедрены на предприятии общественного питания?

12. Какие процедуры следует применять при экстренных ситуациях, связанных с нарушением санитарных стандартов?

13. В чем заключаются основные шаги оценки качества продуктов и проверки сроков годности?

14. Какие меры безопасности необходимо принимать при обработке сырых и готовых продуктов?

15. Каковы основные этапы приготовления овощных блюд с учетом сохранения микробиологической безопасности?

16. Каковы методы обучения персонала правилам личной гигиены и соблюдения санитарных норм?

17. Какие индикаторы могут использоваться для оценки эффективности системы санитарии и гигиены на предприятии?

18. Каким образом температурные условия влияют на размножение микроорганизмов в пищевых продуктах?

19. Какие меры безопасности следует соблюдать при работе с сырыми мясными продуктами?

20. Какие средства индивидуальной защиты могут использоваться персоналом для предотвращения микробиологических рисков?

21. Какие меры безопасности следует предпринимать в процессе приготовления морепродуктов?

22. Какие меры могут быть предприняты для минимизации рисков загрязнения продуктов в процессе их обработки?

23. Какова роль персонала в предотвращении микробиологических опасностей на предприятии общественного питания?

24. Какие виды инфекций могут быть связаны с пищевыми продуктами, и как их предотвратить?

25. Каковы основные этапы проведения анализа микробиологических рисков и разработки плана их предотвращения на предприятии?

Задания 3-го типа¹

1. Разработайте программу обучения, нацеленную на предотвращение распространения инфекций среди персонала и клиентов предприятия.

2. Составьте план профилактики, включающий шаги для предотвращения микробиологических рисков на предприятии общественного питания.

3. Разработайте план санитарии и дезинфекции для конкретного рабочего пространства на предприятии общественного питания.

4. В процессе инвентаризации было обнаружено, что некоторые продукты превысили срок годности. Опишите, как вы решите эту ситуацию, учитывая микробиологические аспекты и требования санитарных стандартов.

¹ Задания являются типовыми.

5. После упаковки продукции поступила информация об обнаружении плесени на одном из образцов. Опишите шаги, которые вы предпримете для проведения экспертизы продукции и принятия решений по ее использованию.

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»**

Наименование специальности:	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Присваиваемая квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	очная

Содержание

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	16

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к общепрофессиональному циклу раздела профессиональной подготовки образовательной программы подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области товароведения продовольственных товаров, распознавании ассортимента основных групп товаров, определения их качества, изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения.

Задачи дисциплины:

- изучение ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров;
- определение и изучение основополагающих характеристик товаров, составляющих потребительскую ценность;
- установление номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров;
- изучение свойств и показателей ассортимента товаров, анализ ассортиментной политики производственной или торговой организации;
- товароведная оценка качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных;
- выявление градаций качества, диагностика дефектов товаров и причин их возникновения, принятие мер по предупреждению реализации некачественных, опасных товаров;
- обеспечение качества и количества товаров на разных этапах их технологического цикла;
- установление видов товарных потерь, причин их возникновения и разработка мер по их предупреждению или снижению;
- информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до

потребителя.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код ПК	Уметь	Знать
ПК 1.1	• применять методы товароведения; формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; • оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; • идентифицировать товары; • соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	• теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; • основные показатели ассортимента потребительских товаров; • классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; • законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов и технических условий; • особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы:	80
с преподавателем, в том числе:	60
• лекции, уроки	30
• практические занятия, семинары	30
• лабораторные занятия	-
• курсовое проектирование	-
• лабораторные занятия	-
• консультации	-
Самостоятельная работа	20

Вид учебной работы	Объем в часах
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Баллы ТКУ, ПА
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала	4	
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	1	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	1	
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала	3	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	
	Лабораторные занятия	6	15

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Баллы ТКУ, ПА
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6	
	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 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала	3	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	1	
	Лабораторные занятия	4	15
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	4	
	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. Товароведная характеристика молочных товаров Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Баллы ТКУ, ПА
	Лабораторные занятия	4	15
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	4	
	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 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	Лабораторные занятия	4	15
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	
	Лабораторные занятия	4	15
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	4	
	Самостоятельная работа	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Баллы ТКУ, ПА
	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		
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	1	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	1	
	Лабораторные занятия	4	10
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала	4	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	
	Лабораторные занятия	4	15
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	4	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Баллы ТКУ, ПА
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Промежуточная аттестация		-	Зачет с оценкой
Всего:		80/20	

3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Макарова Н.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Макарова Н.В., Быкова Т.О.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106865.html>

Дополнительная литература:

- Микулович, Л. С. Товароведение продовольственных товаров : учебник / Л. С. Микулович. — Минск : Вышэйшая школа, 2010. — 416 с. — ISBN 978-985-06-1876-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/20157.html>

Нормативная документация:

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>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL AcademicEdition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе

(отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1	Журнал "Товаровед продовольственных товаров"	https://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html?ysclid=lpjr5tk1xm683372718#
2	Методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания	https://gosuslugi.pnzreg.ru/upload/FRGU/c8d/hassp_1.pdf?ysclid=lpjra0hupm89219067
3	Жидков, В. В. Товароведная оценка качества молока питьевого / В. В. Жидков, Н. Н. Данько // Международный журнал гуманитарных и естественных наук. – 2024. – № 12-3(99). – С. 85-89. – DOI 10.24412/2500-1000-2024-12-3- 85-89. – EDN QFUUNG.	https://www.elibrary.ru/item.asp?id=79701145

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции

данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;
- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Конкретные формы и виды самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных

услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена

возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; основные показатели ассортимента потребительских товаров; классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов и технических условий; особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <u>Промежуточная аттестация</u> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
уметь:	
применять методы товароведения; формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <u>Промежуточная аттестация</u> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ПК 1.1	Зачет с оценкой

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета с оценкой.

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
1.	Зачет с оценкой ПК 1.1	Зачет с оценкой представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя: Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области	Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-30 баллов Задание 2: 0-30 баллов Задание 3: 0-40 баллов — 90-100 (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
		дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. — 70-89 (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. — 50-69 (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. — менее 50 (неудовлетворительно) – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.

Типовые задания для промежуточной аттестации обучающихся

Задания 1 типа

1. Цель, задачи и принципы товароведения.
2. Методы классификации, их достоинства и недостатки.
3. Основные свойства и показатели торгового ассортимента, формулы их расчета.
4. Группы факторов, обеспечивающих качество потребительских товаров.
5. Органические и неорганические вещества, обуславливающие качество продовольственных товаров.
6. Характеристика группы потребительских свойств товаров в зависимости от их природы.
7. Классификация методов определения показателей качества в зависимости от источника и способа получения информации, их достоинства и недостатки.
8. Виды и формы товарной информации, их преимущества и недостатки.
9. Характеристика видов фальсификации потребительских товаров.

10. Краткая характеристика основных видов идентификации потребительских товаров.
11. Выборка товара, приемочное и браковочное числа, ошибки, возникающие при оценке партии потребительских товаров.
12. Основные права потребителей, их краткая характеристика.
13. Структура кода EAN-13, кода EAN-8 и EAN-14.
14. Цель и основные направления в сфере формирования ассортимента торгового предприятия.
15. Углеводы продуктов питания: классификация, характеристика и общие свойства.
16. Пищевые жиры: классификация, характеристика и общие свойства.
17. Классификация групп потребительских свойств и показателей качества товаров по признаку характеризующих свойств.
18. Группы погрешностей измерительного метода определения показателей качества.
19. Статистико-математические методы, применяемые при обработке результатов измерений.
20. Законодательство Российской Федерации в сфере маркировки пищевой продукции.
21. Правовые основы в сфере маркировки непродовольственных товаров.
22. Характеристика основных типов контрафакта потребительских товаров.
23. Методы оценки уровня качества потребительских товаров.
24. Правила и этапы проведения товарной экспертизы, оформления акта экспертизы или экспертного заключения.
25. Законодательство Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей, характеристика структурных элементов ФЗ «О защите прав потребителей».

Задания 2 типа

1. Определите этапы развития товароведения, как научной дисциплины.
2. Проанализируйте значение классификации и кодирования в товароведении.
3. Дайте краткую характеристику важнейших принципов формирования товарного ассортимента.
4. Раскройте понятия «качество» и «потребность» в товароведении. Связь потребностей и требований к товарам.
5. Объясните понятие "химический состав продукта". Какие основные химические компоненты присутствуют в пищевых продуктах?
6. Расскажите о микробиологических показателях качества пищевых продуктов. Как они оцениваются и какие нормативы допустимы?
7. В чем заключается концепция "биологической ценности" продуктов?

Какие пищевые добавки могут влиять на этот показатель?

8. Объясните термин "органолептические свойства" продуктов. Как они оцениваются и почему важны для потребителя?

9. Что такое ГОСТ и какие стандарты применяются в товароведении пищевых продуктов?

10. Какие факторы влияют на срок годности пищевых продуктов? Как проводится оценка срока годности?

11. Какова роль аминокислот в пищевых продуктах? Почему они важны для потребителя?

12. Расскажите о структуре углеводов и их классификации. Какие углеводы являются предпочтительными источниками энергии?

13. Как классифицируются жиры в пищевых продуктах? Какие меры предпринимаются для предотвращения их окисления?

14. Какие методы анализа используются для определения содержания витаминов в пищевых продуктах?

15. Объясните понятие "генетически модифицированные продукты". Какие риски и преимущества связаны с их использованием?

16. Какие показатели качества оцениваются при анализе мясных продуктов? Как влияют условия хранения на качество мяса?

17. Расскажите об особенностях товароведения молочных продуктов. Какие параметры качества оцениваются при анализе молока?

18. Какие показатели качества оцениваются при анализе зерновых продуктов? Как влияют условия хранения на сохранность зерна?

19. Какие методы анализа используются для определения содержания минеральных веществ в пищевых продуктах?

20. Какие требования предъявляются к качеству рыбных продуктов? Какие опасности могут возникнуть при неправильной обработке рыбы?

21. Какие аспекты качества оцениваются при анализе фруктов и овощей? Какие методы применяются для определения их свежести?

22. Какие факторы влияют на оценку качества хлебобулочных изделий? Какие технологические процессы влияют на их структуру и внешний вид?

23. Какие функции выполняют белки в организме человека? Какие продукты являются хорошим источником белка?

24. Какова роль углеводов в организме? Какие продукты являются хорошим источником сложных углеводов?

25. Какие витамины и минеральные вещества часто ассоциируются с белками, жирами и углеводами? Почему важно обеспечивать их достаточное потребление?

Задание 3 типа¹

1. Дать заключение о качестве зефира имеющей следующую

¹ Задания являются типовыми.

характеристику:

- вкус и запах – хорошо выражены, имеют солоноватый привкус.
- цвет – белый и розовый однородный.
- консистенция – пышная, равномерная, мелкопористая структура.

2. При осмотре кладовой овощей вы замечаете, что некоторые овощи теряют свежесть. Какие органолептические свойства вы оцените, чтобы быстро принять меры по предотвращению потери качества продукции? Предложите меры по сокращению отходов овощей при хранении.

3. У вас есть два поставщика рыбы, и они предлагают разные виды продукции с разной ценой. Какие факторы вы учтете при выборе поставщика, чтобы обеспечить оптимальное соотношение цены и качества продукции?

4. Ваш ресторан получил новую поставку мяса для приготовления. Какие признаки вы бы использовали для быстрой оценки свежести мяса без проведения специализированных анализов?

5. Ваш ресторан получил партию овощей и фруктов. Какие показатели качества вы будете оценивать, чтобы удостовериться в их свежести и качестве? Какие документы необходимо проверить при поставке данного рода продукции?

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

Наименование специальности:	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Присваиваемая квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	очная

Содержание

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к общепрофессиональному циклу раздела профессиональной подготовки образовательной программы подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области организации хранения, приема и отпуска продуктов, навыков в разработке инструкций по безопасности хранения продовольственных товаров, определения наличия запасов и расхода продуктов.

Задачи дисциплины:

- приобретение практических навыков оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов на предприятиях общественного питания;
- изучение вопросов технического обеспечения складских помещений периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования предприятий отрасли;
- изучение вопросов контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания;
- изучение правил оценки состояния запасов на производстве, инвентаризации запасов и методов контроля возможных нарушений на предприятии;
- знакомство с основными правилами приема продуктов от поставщиков и оформления заказа на продукты со склада.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Уметь	Знать
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	• определять наличие запасов и расход продуктов; • оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; • проводить инструктажи по безопасности • хранения пищевых продуктов; • принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; • оформлять технологическую документацию и • документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	• ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; • общие требования к качеству сырья и продуктов; • условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; • методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; • виды снабжения; • виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; • методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; • программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; • современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; • правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; • виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся: всего	82
С преподавателем:	60
в том числе:	
лекции, уроки	30
практические занятия, семинары	30
лабораторные занятия	-
курсовое проектирование	-
консультации	2
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	20
<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>Экзамен</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	
Раздел 1	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	60	
Тема 1.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала	6	
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	1	
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	1	
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	1	
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	1	
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	
	Практические занятия	6	
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	
	2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	
	3. Подбор технического оснащения складских помещений	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием,	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений		
Тема 1.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала	6	
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	2	
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	Практические занятия	4	20
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
	2. Определение наличия запасов на складе.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе	4	
Тема 1.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала 1. 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. Нормируемые и ненормируемые потери.	6 2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
	Практические занятия	6	20
	1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
	3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.	4	
Тема 1.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала	6	
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	3	
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	3	
	Практические занятия	4	
			20

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов	6	
Тема 1.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания Формируемые компетенции ПК 1.1.	Содержание учебного материала (лекции)	6	
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. 2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	
	4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания	1	
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	1	
	Практические занятия	10	20
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения		
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	4	
	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 по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	2	
Промежуточная аттестация – Экзамен		-	
Всего:		82/18	100

3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных

консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Киреенко Н.Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве : учебное пособие / Киреенко Н.Н., Маталыцкая С.К.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 232 с. — ISBN 978-985-7234-35-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100367.html>
2. Гигиена питания и здоровье населения : учебное пособие / В. И. Попов, Е. П. Мелихова, Т. Е. Фертикова [и др.] ; под редакцией В. И. Попова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. — 190 с. — ISBN 978-5-222-40047-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/137057.html>

Дополнительная литература:

Литвина, И. В. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / И. В. Литвина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. — 212 с. — ISBN 978-985-895-221-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/143015.html>

Нормативная документация:

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>

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>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)
3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)
4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1	Сайт для предприятий общественного питания	https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966
2.	Все о ресторанном бизнесе	https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567
3.	Журнал "Товаровед продовольственных товаров"	https://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html?ysclid=lpjr5tk1xm683372718#
4.	Методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания	https://gosuslugi.pnzreg.ru/upload/FRGU/c8d/hassp_1_.pdf?ysclid=lpjra0hupm89219067
5	Ушаков М.А. Анализ инновационных методов и технологий в логистических цепочках предприятий // Организатор производства. 2023. Т. 32. № 2. С. 109-124. DOI 10.36622/VSTU.2023.32.59.009	https://cyberleninka.ru/article/n/analiz-innovatsionnyh-metodov-i-tehnologiy-v-logisticheskikh-tsepochkah-predpriyatiy

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия

созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе

реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду

предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: групповая дискуссия.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
уметь:	
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ПК 1.1	Экзамен

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
1.	Экзамен ПК 1.1	Экзамен представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя: Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-30 баллов Задание 2: 0-30 баллов Задание 3: 0-40 баллов — 90-100 (отлично)– ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. — 70-89 (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. — 50-69 (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. — менее 50 (неудовлетворительно) – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задания 1 типа

1. Цель, задачи и принципы дисциплины.
2. Методы классификации продовольственных товаров, их достоинства и недостатки.
3. Основные свойства и показатели торгового ассортимента, формулы их расчета

4. Группы факторов, обеспечивающих качество потребительских товаров.

5. Характеристика группы потребительских свойств товаров в зависимости от их природы.

6. Цель и основные направления в сфере формирования ассортимента торгового предприятия.

7. Классификация групп потребительских свойств и показателей качества товаров по признаку характеризующих свойств.

8. Законодательство Российской Федерации в сфере маркировки пищевой продукции.

9. Способы определения запасов сырья и продуктов на предприятиях питания.

10. Условия хранения сырья и продуктов на предприятиях питания.

11. Основные виды оборудования для складских помещений.

12. Документальная база по приемке товаров и сырья по количеству(качеству),учету, инвентаризации, хранения.

13. Организация процесса контроля расхода и хранения продуктов питания и сырья.

14. Специализированное программное обеспечение на предприятиях общественного питания.

15. Общие требования к качеству сырья и продуктов.

16. Условия хранения в складских помещениях пищевых продуктов и сырья.

17. Работа с тарой, требования к качеству, условия хранения тары и возврат. Документы по возврату тары.

18. Тара - определение, виды тары и характеристика.

19. Виды складских помещений и требования к ним.

20. Методы контроля сохранности и расхода пищевых продуктов и сырья на предприятиях питания.

21. Мероприятия по обеспечению управления расходом пищевых продуктов и сырья на предприятиях питания. Современные способы.

22. Инвентаризация, цель, виды инвентаризации. Ответственные лица.

23. Методы контроля за возможными нарушениями в работе с пищевыми продуктами и сырьем.

24. Мероприятия по оценке запасов пищевых продуктов и сырья на предприятиях питания.

25. Правила оформления заказа на продукты со склада (документы на приемку ТМЦ), на производство продукции общественного питания.

26. Виды документации по приему пищевых продуктов и сырья на складское хранение (учет, движение, остатков, сырья , тары).

27. Процедуры, связанные с проверкой запасов продуктов и сырья.

Задания 2 типа

1. Дайте краткую характеристику важнейших принципов формирования

товарного ассортимента.

2. Перечислите основные функции и задачи складского хозяйства.
3. Охарактеризуйте свойства безопасности потребительских товаров.
4. Дайте характеристику основных средств и носителей товарной информации до потребителя.
5. Раскройте основные требования в маркировки потребительских товаров.
6. Раскройте задачи идентификационной экспертизы потребительских товаров.
7. Раскройте особенности формирования ассортиментной политики в предприятии общественного питания.
8. Охарактеризуйте факторы, способствующие сохранению качества потребительских товаров.
9. Дайте характеристику основных признаков и групп классификации дефектов потребительских товаров.
10. Охарактеризуйте технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов.
11. Перечислите основные источники снабжения.
12. Охарактеризуйте технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов.
13. Перечислите основные виды документации по приему пищевых продуктов и сырья на складское хранение на предприятии общественного питания.
14. Дайте характеристику документам по учету и расчету продуктов питания (счет-фактура, товарно-транспортная накладная и т.д.)
15. Опишите назначение и функции складского хозяйства.
16. Охарактеризуйте задачи организации снабжения. Определите виды снабжения, источники, приведите примеры
17. Опишите состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров.
18. Опишите Оборудование, используемое для внутрицехового и межцехового перемещения грузов на предприятиях общественного питания. Приведите примеры.
19. Какие типы весов, применяются на предприятиях общественного питания, пределы взвешивания.
20. Какой специализированный автотранспорт применяется при проведении процессов приемки, разгрузки сырья. Приведите примеры.

Задание 3 типа¹

1. Определите температурные режимы и складские помещения для хранения следующих видов сырья:
 - Масло подсолнечное

¹ Задания являются типовыми

- Говядина (вырезка) замороженная
- Хлеб пшеничный
- Лук репчатый
- Молоко пастеризованное
- Минеральная вода

2. При проверке веса 60 плиток шоколада с номинальным весом 100 г фактически оказалось, что 15 плиток весом по 97,5 гр., остальные плитки – по 100 г. Соответствует ли отклонения в весе допустимым нормам по стандарту?

3. Определите к какой группе однородных продовольственных товаров относятся следующие виды продукции: майонез «Махеев», жевательная резинка; макароны «Макфа»; джем апельсиновый; консервы «Скумбрия натуральная»; мороженое «Эскимо»; сыр «Российский»; маринованные помидоры; масло растительное; лимонад «Тархун».

4. Выпишите ряд задач которые должны обеспечивать управление торгово-технологическим процессом на складе?

5. Укажите и дайте характеристику основных статьями издержек обращения на товарных складах

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Оснащение предприятий общественного питания»**

<i>Наименование специальности:</i>	<i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i>
<i>Присваиваемая квалификация:</i>	<i>специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
<i>Форма обучения:</i>	<i>очная</i>

Содержание

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Оснащение предприятий общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к общепрофессиональному циклу раздела профессиональной подготовки образовательной программы подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов представления о функциональных возможностях оборудования и сфере его применения, параметрах выбора и методике расчетов необходимого количества в предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины:

- сформировать представление о материально-технической базе предприятий общественного питания;
- представить классифицировать оборудования по функциональному назначению;
- дать сведения о теоретических основах проектирования предприятий и грамотной эксплуатации технологического оборудования, методики расчетов производительности и параметрах выбора требуемого оборудования;
- ознакомить с прогрессивными видами оборудования и современными технологиями предоставления сервисных услуг;
- ознакомить с основными видами инвентаря, расходных материалов, вспомогательного оборудования, комплектующих и аксессуаров, использующихся в организациях питания;
- ознакомить с новыми и специальными видами оборудования;
- ознакомить со свойствами конструкционных материалов, используемых для изготовления оборудования и инвентаря;
- ознакомить с требованиями нормативных документов в области оснащения организация питания.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным

образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Уметь	Знать
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	• определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; • организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; • подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации • выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; • оценивать эффективность использования оборудования; • планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; • контролировать соблюдение графиков	• классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; • принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; • правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; • методики расчета производительности технологического оборудования; • способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; • правила электробезопасности, пожарной безопасности;

	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	• правила охраны труда в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	106
С преподавателем (всего)	62
в том числе:	
• лекции, уроки	20
• практические занятия, семинары	40
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
Введение	Содержание учебного материала	2	
Формируемые компетенции – ПК	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
2.1	требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Раздел 1	Механическое оборудование	6	
Тема 1.1. Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины Формируемые компетенции – ПК 2.1	Содержание учебного материала	1	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
	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	
	Содержание учебного материала	1	5
	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		
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов Формируемые компетенции – ПК 2.1	Практические занятия	4	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	4	
	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	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы Формируемые компетенции – ПК	Содержание учебного материала	1	5
	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		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
2.1	Практические занятия	4	
	Изучение правил работы и безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	4	
	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 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров Формируемые компетенции – ПК 2.1	Содержание учебного материала	1	5
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия	4	
	Изучение правил работы и безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	4	
	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 1.6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде, для процессов вакуумирования и упаковки Формируемые компетенции – ПК 2.1	Содержание учебного материала	1	5
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия	4	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	4	
	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 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья Формируемые компетенции – ПК 2.1	Содержание учебного материала	1	10
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	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 2.	Тепловое оборудование	6	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование Формируемые компетенции – ПК 2.1	Содержание учебного материала	1	10
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Многофункциональное оборудование. СВЧ-аппараты. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия	2	
	Изучение правил работы и безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 2.2. Жарочное оборудование Формируемые компетенции – ПК 2.1	Содержание учебного материала	1	10
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия	3	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	3	
	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. Оборудование для бариста Формируемые	Содержание учебного материала	1	10
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
компетенции – ПК 2.1	Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия	4	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	4	
	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 2.4. Оборудование для раздачи пищи Формируемые компетенции – ПК 2.1	Содержание учебного материала	2	5
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия	4	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	4	
	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	4	
Тема 3.1 Особенности холодильного оборудования Формируемые компетенции – ПК 2.1	Содержание учебного материала	2	
	Классификация и характеристика торгового холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	
	Изучение правил работы и безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 3.2 Оборудование для интенсивного охлаждения	Содержание учебного материала	2	5
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
(шоковой заморозки). Льдогенераторы Формируемые компетенции – ПК 2.1	Практические занятия	4	
	Изучение правил работы и безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	4	
	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 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	4	
Тема 4.1. Классификация организаций питания Формируемые компетенции – ПК 2.1	Содержание учебного материала	1	
	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		
	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 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания Формируемые компетенции – ПК 2.1	Содержание учебного материала (лекции)		
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	2	10
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		10
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		10
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	организациях питания с различными формами обслуживания		
	Практические занятия	6	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Консультации		2	
Всего:		106/26	100

3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории

(мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 400 с. — ISBN 978-5-4488-1072-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135509.html>
2. Кустова, И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1657-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134196.html>

Дополнительная литература:

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2025. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/152767.html>
2. Мезенова, О. Я. Технология и методы копчения пищевых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2024. — 286 с. — ISBN 978-5-903090-07-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/79986.html>

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

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

5. 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>

6. 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>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL AcademicEdition

2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)

2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)

3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)

4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)

5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

**Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети
«Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1	Сайт для предприятий общественного питания	https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966
2.	Все о ресторанном бизнесе	https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567
3.	Каталог технологического оборудования	https://restoran-service.ru/catalog/
4	Максимова В.И., Фомина А.А. Проблемы и перспективы организации питания в глэмпингах // Сервис в России и за рубежом. 2023. Т.17. №6. С. 127-135. DOI: 10.5281/zenodo.10441864.	https://cyberleninka.ru/article/n/problemy-i-perpektivy-organizatsii-pitaniya-v-glempingah

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников

Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут

находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое

воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования оводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ПК 2.1	Экзамен

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
1.	Экзамен ПК 2.1	Экзамен представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в	Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-30 баллов

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
		себя: Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	Задание 2: 0-30 баллов Задание 3: 0-40 баллов — 90-100 (отлично)– ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. — 70-89 (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. — 50-69 (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. — менее 50 (неудовлетворительно) – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задания 1 типа

1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.
2. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.
3. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.
4. Классификация механического оборудования.
5. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.
6. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства. Классификация и

характеристика. Правила безопасной эксплуатации

7. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства. Классификация и характеристика. Правила безопасной эксплуатации

8. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

9. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации

10. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации

11. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства. Классификация.

12. Просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.

13. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.

14. Характеристика основных способов нагрева. Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.

15. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

16. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

17. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

18. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

19. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

20. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.

21. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования

22. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации

Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации

23. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе

24. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха.

Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции

25. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.

Задания 2 типа

1. Чем отличаются и для каких целей используются режимы интенсивного охлаждения soft и hard в шкафах шокового охлаждения?

2. Каким образом сквозные камеры интенсивного охлаждения помогают поддерживать высокий уровень качества и безопасности готовых блюд?

3. В каких ситуациях целесообразно использовать выносные холодильные агрегаты для камер интенсивного охлаждения?

4. Зачем в некоторых столах с охлаждаемыми шкафами столешница выполнена с бортиком высотой 5 – 7 см?

5. Чем SALADETA отличается от стола с охлаждаемыми шкафами?

6. Как используется в ресторанном бизнесе чешуйчатый лёд?

7. Расскажите о принципе действия гранитора. Какие жидкие продукты, кроме соков, можно использовать в качестве исходного сырья для граниторов?

8. Возможно и целесообразно ли использовать шкафы интенсивного охлаждения, чтобы охладить 40 л киселя? На каком принципе основывается работа другого оборудования, более подходящего для шокового охлаждения жидких, пюре- и пастообразных продуктов?

9. Какие факторы следует учитывать при выборе холодильного оборудования для ресторана, чтобы обеспечить безопасное и эффективное хранение продуктов?

10. Расскажите о принципе функционирования высокотемпературных фритюрных аппаратов и их роли в процессе приготовления пищи.

11. Перечислите, что входит в минимальный комплект контрольно-кассовой машины?

12. Сущность применения онлайн-касс.

13. Каковы различия в конструкции торговых автоматов, предлагающих снеки, охлажденные напитки, готовые горячие блюда?

14. Каким образом упаковка и условия хранения готовых блюд в торговых автоматах влияет на их микробиологическую защищенность и сроки реализации?

15. Принципы комплектации ресторанов кухонным инвентарем и напительной посудой.

16. Современные средства пожаротушения в ресторанах.

17. Как проводится визуальный контроль в помещениях и по периметру зданий предприятий гостинично-ресторанного бизнеса.

18. Требования к оснащению службы доставки. Сравнение различных видов упаковки.

19. Сравнение различных видов телекоммуникационного оборудования.
20. Особенности выбора нейтрального оборудования. Спецификация.
21. Сравнение различных видов теплового оборудования для оснащения кондитерского цеха.
22. Особенности оснащения выпечного цеха. Сравнение автоматического и полуавтоматического оборудования.
23. Выбор аппарата SousVide, в зависимости от режимов работы, особенностей эксплуатации и производственной мощности.
24. Инновационное оборудование. Особенности использования. Плюсы и минусы данного оборудования. Целесообразность использования для различных форматов предприятий гостеприимства

Задание 3 типа

Задание 1.

Подберите технологический проект оснащения кухни, составьте к нему спецификацию.

Задание 2.

Оснастите технологическим оборудованием заготовочный цех. Подберите необходимое оборудование.

Задание 3.

Разработайте технологическое решение с подбором оборудования барной стойки ресторана.

Задание 4.

Подберите оборудование для проведения выездного мероприятия на 100 Гостей. Составьте список в табличной форме. Обоснуйте свое решение

Задание 5.

Подберите упаковку, термо-сумки, транспортные средства, униформу для службы доставки. Составьте смету. Меню «Доставки» приведено ниже:

№	Должность	Кол-во
1.	Напитки собственного приготовления • Холодные • Горячие	8 5
2.	Салаты и холодные закуски	12
3.	Супы	3
4.	Бургеры	3
5.	Пиццы	6
6.	Горячие блюда	5
6.	Десерты	4

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Организация обслуживания»**

<i>Наименование специальности:</i>	<i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i>
<i>Присваиваемая квалификация:</i>	<i>специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
<i>Форма обучения:</i>	<i>очная</i>

Содержание

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к общепрофессиональному циклу раздела профессиональной подготовки образовательной программы подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов профессиональных компетенций в области организации обслуживания на предприятиях общественного питания разных типов и классов.

Задачи дисциплины:

- познакомиться с основными элементами структуры ресторанов, кафе и других объектов общественного питания, выявив роли и функции каждого звена;
- изучить способы и методы подачи блюд и определить оптимальные процессы их подачи для обеспечения высокого качества и удовлетворения потребностей посетителей;
- сформировать представление о стандартах обслуживания, включая вежливость, внимательность к деталям и позитивное взаимодействие с посетителями;
- изучить технологии организации обслуживания гостей на предприятия индустрии гостеприимства, освоение принципов обслуживания, определяющих высокое качество обслуживания.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Уметь	Знать
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	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре

Код компетенции	Уметь	Знать
	блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	102
С преподавателем (всего)	62
в том числе:	
• лекции, уроки	30
• практические занятия, семинары	30
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	2
Самостоятельная работа обучающегося	22
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	4	10
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Практические занятия	2	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	4	
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Практические занятия	2	
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	6	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	Практические занятия	6	6
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	2
		2	2
		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	3	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	2	
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	Практические занятия	2	10
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	3	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	2	
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	Практические занятия	2	10
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	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	3	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	4	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	Практические занятия	4	20
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	10
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола	2	10
	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 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	4	
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	Практические занятия	4	20
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	10
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	10
	Тренинг по отработке приемов расчета с гостями		
	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	
	Содержание учебного материала	2	
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	Практические занятия	4	10
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	2	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	2	
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Практические занятия	4	
			14

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	4	
	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	
Промежуточная аттестация - Экзамен		18	
Всего:		62	100

3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети

"Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Кустова И.А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / Кустова И.А.. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134198.html>
2. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1660-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134189.html>

Дополнительная литература:

1. Аманова, Р. П. Менеджмент на предприятиях общественного питания : учебное пособие для ТиПО / Р. П. Аманова. — Алматы, Саратов : EDP Hub (Идипи Хаб), Профобразование, 2025. — 290 с. — ISBN 978-5-4488-2402-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/148304.html>

Нормативная документация:

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. 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.

7. 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»].

8. 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.

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1	Сайт для предприятий общественного питания	https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966
2.	Все о ресторанном бизнесе	https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567
3.	Зарецкий Е.Н. Проблемы повышения уровня конкурентоспособности отечественного ресторанного бизнеса // Основы экономики, управления и права. 2023. № 2 (37). С. 89-94. doi:10.51608/23058641_2023_2_89.	https://cyberleninka.ru/article/n/problemy-povysheniya-urovnya-konkurentosposobnosti-otchestvennogo-restorannogo-biznesa
4.	Пономарева А.А. Стратегическое развитие бренда в современных условиях на примере ресторанного бизнеса // Прогрессивная экономика. 2024. № 6. С. 17–31. DOI: 10.54861/27131211_2024_6_17	https://cyberleninka.ru/article/n/strategicheskoe-razvitie-brenda-v-sovremennyh-usloviyah-na-primere-restorannogo-biznesa

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL:

<https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс»
<http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)
3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)
4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ,

адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;

- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о

выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха, а для обучающихся, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств

является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре	реферата, составление доклада-презентации <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
уметь:	
выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	
ПК 2.8	<i>Экзамен</i>

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
1.	Экзамен ПК-2.8	Экзамен представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя: Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление	Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-30 баллов Задание 2: 0-30 баллов Задание 3: 0-40 баллов — 90-100 (отлично)– ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. — 70-89 (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.

		способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	— 50-69 (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. — менее 50 (неудовлетворительно) – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задания 1 типа

1. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.
2. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.
3. Виды услуг общественного питания, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.
4. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение
5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.
6. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы).
7. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания
8. Порядок получения и подготовка посуды, приборов
9. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла
10. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья
11. Назначение и принципы составления меню
12. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.
13. Карты напитков в ресторане
14. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов
15. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов

16. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.
 17. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива
 18. Общие правила сервировки стола.
 19. Основные методы подачи блюд в ресторане.
 20. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя
 21. Способы подачи блюд: русский, французский, английский.
- Комбинированный метод подачи блюд
22. Виды приемов и банкетов.
 23. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы
 24. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.
 25. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.

Задания 2-го типа

1. Охарактеризуйте следующие основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.
2. Какие прогрессивные технологии обслуживания вы знаете, приведите примеры, дайте оценку.
3. Дайте понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями
4. Дайте характеристику различных вариантов предварительной сервировки стола.
5. Назовите основные правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Приведите примеры
6. Дайте характеристику русского способа обслуживания, в каких случаях он применяется, приведите примеры.
7. Дайте характеристику французского способа обслуживания, в каких случаях он применяется, приведите примеры.
8. Дайте характеристику английского способа обслуживания, в каких случаях он применяется, приведите примеры.
9. Что из себя представляет Комбинированный метод подачи блюд. В каких случаях он применяется, приведите примеры.
10. Назовите особенности проведения банкета с полным обслуживанием официантами. В каких случаях он проводится, приведите примеры.
11. Назовите особенности проведения банкета с частичным обслуживанием официантами. В каких случаях он проводится, приведите примеры.
12. Назовите особенности проведения банкета-фуршета. В каких случаях он проводится, приведите примеры.
13. Какие аспекты управления рестораном стоит учитывать при введении нового блюда в меню?

14. Какие практические шаги предпринимаются для улучшения обслуживания клиентов с особыми потребностями?
15. Каким образом можно оптимизировать процессы обслуживания для уменьшения времени ожидания клиентов?
16. Какие особенности организации обслуживания групповых мероприятий на предприятиях общественного питания?
17. Какие факторы влияют на формирование атмосферы в ресторане, способствующей увеличению уровня удовлетворения посетителей?
18. Назовите основные этапы обслуживания гостей в ресторане. Дайте их краткую характеристику.
19. Какие навыки в общении с посетителями считаются ключевыми для успешного обслуживания в ресторане? Приведите примеры.
20. Какие методы рекомендуется использовать для предоставления рекомендаций по выбору блюд и напитков?
21. Какие требования предъявляются к обслуживанию VIP-гостей в ресторане?
22. Какие этапы включает в себя процесс приветствия гостей и проведения к столу?
23. Какие технические и организационные аспекты важны при проведении фуршета и как обеспечить комфортное обслуживание гостей в таком формате?
24. Какие факторы влияют на выбор меню для свадебного банкета, и как организовать гармоничное сочетание блюд?
25. Какие особенности организации банкета для деловой встречи, и как обеспечить профессиональный уровень обслуживания?

Задания 3-го типа¹

1. Гость запутался в меню и запрашивает вашу рекомендацию. Он предпочитает острые блюда, но также у него есть аллергия на определенные продукты. Как вы подходите к советованию и предложению блюда?
2. Гость выразил недовольство качеством блюда, утверждая, что оно не соответствует его ожиданиям. Какие шаги вы предпримете, чтобы решить ситуацию и обеспечить удовлетворение клиента?
3. Как официант, вы участвуете в обслуживании банкета для большой свадебной компании. Подберите посуду и предложите сервировку для банкетного стола.
4. В ресторане планируется банкет на 20 человек по случаю дня рождения. В меню следующие блюда:
- салат «Столичный»

¹ Задания являются типовыми.

- мясная нарезка
- салат «Греческий»
- овощная нарезка
- форель, запеченная с овощами;
- стейк на гриле
- мороженое
- вино красное сухое
- шампанское
- вино белое полусладкое
- фрукты

Подберите посуду к данным видам блюд. Обоснуйте свой выбор.

5. Ваш ресторан стремится к высокому уровню сервиса, включая эстетику складывания салфеток. Если у вас есть 50 гостей вечером, и вы решаете складывать салфетки в виде лотоса, насколько времени вам потребуется для складывания всех салфеток, если на одну салфетку уходит 30 секунд?

УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

Рабочая программа дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании»

Наименование специальности:	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Присваиваемая квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	очная

Содержание

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к общепрофессиональному циклу раздела профессиональной подготовки образовательной программы подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области экономики, менеджмента и маркетинга предприятий сферы питания.

Задачи дисциплины:

- изучить понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- изучить факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- изучить функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания;
- определить сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- изучить сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, методы проведения маркетинговых исследований.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Уметь	Знать
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	• участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; • рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; • проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; • оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); • оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов, анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	• понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; • принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; • виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; • классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; • цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; • этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; • факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); • функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; • виды экономических ресурсов

Код компетенции	Уметь	Знать
	• вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; • калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; • планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; • управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; • анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; • составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; • прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; • грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); • проводить маркетинговые	(оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; • понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; • источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; • понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; • требования к реализации продукции общественного питания; • количественный и качественный состав персонала

Код компетенции	Уметь	Знать
	исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.	организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

Код компетенции	Уметь	Знать
		• стили управления; • способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; • сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; • понятие сегментация рынка; • методы проведения маркетинговых исследований; • понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); • организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	138
С преподавателем (всего)	105
в том числе:	
• лекции, уроки	35
• практические занятия, семинары	70
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	33
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
Тема 1.1 Экономика — система общественного производства Формируемые компетенции ОК 04, ОК 09	Содержание учебного материала	4	
	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.		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования Формируемые компетенции ОК 04, ОК 09	Содержание учебного материала	4	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		
	Практические занятия	4	
	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	4	5
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании Формируемые компетенции ОК 04, ОК 09	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		
	Практические занятия	16	
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	4	5
	Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	4	5
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	4	5

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	Практические занятия. 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	5
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	5
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	8	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса Формируемые компетенции ОК 04, ОК 09	Содержание учебного материала	3	
	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		
	Практические занятия	4	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания Формируемые компетенции ОК 04, ОК 09	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	4	5
	Содержание учебного материала	2	
	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		
	Практические занятия	2	
	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	5
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания. Формируемые компетенции ОК 04, ОК 09	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		
	Практические занятия	2	
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	5
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования Формируемые компетенции ОК 04, ОК 09	Содержание учебного материала	4	
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		
	Практические занятия	12	
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	5
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	5
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	5

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана	6	5
	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	9	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления Формируемые компетенции ОК 04, ОК 09	Содержание учебного материала (лекции)	2	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		
	Практические занятия	6	
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	4	5
	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	5
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном	Содержание учебного материала	2	
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
питании. Система методов управления Формируемые компетенции ОК 04, ОК 09	потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		
	Практические занятия	6	
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров. Мотивация труда	6	5
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента Формируемые компетенции ОК 04, ОК 09	Содержание учебного материала	2	
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	Практические занятия	4	5
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии», «Управление конфликтами»	4	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	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	8	
	Содержание учебного материала (лекции)	2	
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
Формируемые компетенции ОК 04, ОК 09	развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании Формируемые компетенции ОК 04, ОК 09	Содержание учебного материала	4	
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		
	Практические занятия	14	5
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	4	
	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	10	5
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	8	
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		-	100
Всего:		138/33	

3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул

преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2023. — 194 с. — ISBN 978-5-4488-1656-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134200.html>
2. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества : учебник / А. М. Фридман. — 8-е изд. — Москва : Дашков и К, 2023. — 656 с. — ISBN 978-5-394-05207-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144086.html>

Дополнительная литература:

1. Сафонова Л.А. Экономика предприятия : учебное пособие для СПО / Сафонова Л.А., Левченко Т.М.. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 189 с. — ISBN 978-5-4488-1211-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/139122.html>

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. — URL: <http://pravo.gov.ru/>.
2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. — URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.
3. Научная электронная библиотека. — URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». — URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс»
<http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)
3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)
4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1	Вопросы экономики	http://www.vopreco.ru/
2	Экономика и управление на предприятии: научно-образовательный портал	http://www.eup.ru/
3	Экономика предприятия	http://www.ecanomika.ru/
4.	Сайт для предприятий общественного питания	https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966
5.	Все о ресторанном бизнесе	https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567
6	Пономарева А.А. Стратегическое развитие бренда в современных условиях на примере ресторанного бизнеса // Прогрессивная экономика. 2024. № 6. С. 17–31. DOI: 10.54861/27131211_2024_6_17.	https://cyberleninka.ru/article/n/strategicheskoe-razvitiye-brenda-v-sovremennyh-usloviyah-na-primere-restorannogo-biznesa
7	Федотов А.Н. Собственные торговые марки продовольственного ритейла в условиях санкций / А.Н. Федотов. — DOI 10.17150/2411-6262.2023.14(2).547-558. — EDN RYJNGY // Baikal Research Journal. — 2023. — Т. 14, № 2. — С. 547-558.	https://cyberleninka.ru/article/n/sobstvennye-torgovye-marki-prodovolstvennogo-riteyla-v-usloviyah-sanktsiy

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;
- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации

контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с

общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха, а для обучающихся, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
Знания: – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом,	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.	
Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	
ОК 04, ОК 09	<i>Зачет с оценкой</i>

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета с оценкой.

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
1.	Зачет с оценкой ОК 04, ОК 09	Зачет с оценкой представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя: Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-30 баллов Задание 2: 0-30 баллов Задание 3: 0-40 баллов — 90-100 (отлично)– ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. — 70-89 (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. — 50-69 (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. — менее 50

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл
			(неудовлетворительно) – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задания 1 типа

1. Понятие экономики предприятия. Экономические ресурсы: средства труда, предметы труда, рабочая сила
2. Виды цен, структура цены
3. Регулирующая роль налогов
4. Экономическая модель предприятия
5. Основные фонды: понятие, материально-вещественная и стоимостная форма
6. Классификация основных фондов
7. Физический и моральный износ, амортизация основных фондов
8. Производственная программа и производственная мощность
9. Классификация оборотных фондов
10. Трудовые ресурсы и персонал предприятия
11. Рабочее время и производительность труда
12. Повышение производительности и эффективности труда
13. Нормирование труда на предприятии
14. Организационная и производственная структура предприятия
15. Методы ценообразования
16. Типы организации промышленного производства.
17. Понятие и сущность менеджмента
18. Содержание и взаимосвязь основных функций менеджмента
19. Понятие управленческого решения. Классификация управленческих
20. решений по способам разработки
21. Сущность и виды планирования деятельности организации.
22. Базовые типы орган организационных структур управления и их особенности.
23. Понятие мотивации. Основные положения теории иерархии потребностей А. Маслоу и ее практическая значимость
24. Организационно-правовые формы российских компаний. Коммерческие организации Организационно-правовые формы российских
25. компаний. Некоммерческие организации
26. Групповые организационные формы
27. Понятие жизненного цикла организации.
28. Цели и задачи, функции и принципы маркетинга.
29. Виды маркетинга по сфере применения.

30. Сегментирование, сегмент, ниша рынка. Назначение сегментирования.
31. Позиционирование товара.
32. Объекты маркетинговой деятельности, их общность, различия.

Подготовьте работы на примере (пример выдает преподаватель)

33. Классификация потребностей.

Задания 2-го типа

1. Охарактеризуйте показатели эффективности использования оборотных активов
2. Перечислите источники формирования оборотных активов
3. Какие организации имеет обособленный капитал?
4. Каковы ключевые характеристики современного процесса налогообложения
5. Чем различаются основные фонды и оборотные фонды предприятия?
6. Чем различаются прямые и косвенные затраты?
7. В чем особенность экономических и бухгалтерских затрат?
8. Направления использования амортизационных отчисленных
9. Приведите определение и классификацию сдельной заработной платы и охарактеризуйте ее
10. Назовите основные признаки и категории структуры персонала
11. предприятия
12. На каких принципах основывается распределение работников
13. предприятия?
14. Какие формы оплаты труда существуют?
15. Каковы функции заработной платы?
16. Что понимается под организацией заработной платы?
17. Каковы принципы организации и что является основой
18. организации заработной платы?
19. Что такое минимальный размер оплаты труда и как
20. определяется его размер?
21. Перечислите основные элементы организации оплаты труда и
22. поясните их значение.
23. Назовите формы оплаты труда и условия их применения.
24. В каких случаях применяют бестарифную систему оплаты
25. труда?
26. Каковы принципы и особенности рынка труда?
27. Какие виды рынков труда существуют?
28. Какие основные методы мотивации персонала используются в
29. частных и государственных организациях?
30. Какую организацию порождают слабые социальные связи в сочетании со слабыми экономическими? С чем это связано?
31. Объясните взаимосвязь понятий: структура организационной системы и состояние организационной системы.

32. Объясните, как в практике менеджмента может применяться понимание сущности основных системных законов организации

33. Исследования, которые выступают как информационная основа достижения таких целей, как реализация определённого объёма продаж, создание и выведение на рынок новых товаров, увеличение рыночной доли, совершенствование целевой рекламной политики - это какой тип маркетинговых исследований? Приведите пример.

Задания 3-го типа¹

Задача 1.

Индивидуальный предприниматель имеет долю в складочном капитале полного товарищества 20%. Складочный капитал товарищества 10 млн. руб. Чистые активы к концу года составили 9 млн. руб., а чистая прибыль товарищества за год – 2 млн. руб. Сколько прибыли получит частный предприниматель?

Задача 2.

Определите оптовую (отпускную) цену на товар, если себестоимость его выпуска – 600 руб. за единицу, приемлемая для производителя рентабельность – 20% к затратам, ставка акциза – 15%, ставка НДС – 18%

Задача 3.

Сформулируйте конкретный пример, иллюстрирующий организационную деятельность менеджера. Укажите цель деятельности, ресурсы, условия, состав исполнителей, их квалификацию и т.п.

Подробно опишите характер и особенности:

а) распределения задач, ресурсов, полномочий и ответственности между исполнителями;

б) требуемого взаимодействия исполнителей в процессе достижения поставленной цели.

Приведите варианты отклонения процесса решения задачи от организационного плана. Сформулируйте предложения по восстановлению или улучшению процесса организации работы.

Задача 4.

Организация – открытая система.

Приведите пример организации (компании, предприятия). Укажите ее название, сферу деятельности, выпускаемый продукт (услугу), размер организации (примерную численность персонала), возраст организации.

Перечислите и кратко опишите основные элементы внешней среды организации (поставщиков, партнеров, клиентов, контрольные органы и т.п.).

Нарисуйте схему организации, как открытой системы и укажите:

а) элементы и их связи;

б) входы и выходы системы;

в) элементы внешней среды и их влияние на организацию.

¹ Задания являются типовыми.

Объясните, почему рассматриваемую организацию можно назвать преобразователем входных ресурсов в выходные?

Задача 5.

Приведите примеры каналов распределения. Начертите схему каналов реализации товаров потребительского назначения (по уровням). Приведите по три примера на каждый из уровней.

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Правовое обеспечение профессиональной деятельности»**

Наименование специальности:	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Присваиваемая квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	очная

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	2
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к общепрофессиональному циклу раздела профессиональной подготовки образовательной программы подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов представления о действующем законодательстве в сфере питания и порядке получения и продления документации для предприятия питания.

Задачи дисциплины:

- сформировать у студентов общее представление о законодательстве в сфере санитарии, экологии, пожарной безопасности, продажи алкоголя, рекламы, авторского права;
- сформировать знания о процедуре получения и продления разрешительной и согласовательной документации;
- применять нормативно-правовую базу в соответствии с законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности: осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию
- владеть навыками организации документооборота в сфере общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Уметь	Знать
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	• использовать необходимые нормативно- правовые документы; • защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	• основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; • права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

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.	• анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	• понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; • законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; • организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; • права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; • порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; • роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; • право социальной защиты граждан; • понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; • виды административных правонарушений и административной ответственности; • нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	48
С преподавателем (всего)	32
в том числе:	
• лекции, уроки	16
• практические занятия, семинары	16
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ Формируемые компетенции: ОК 09, ПК 6.1-6.4	Содержание учебного материала	2	
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия. Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина. Право социальной защиты граждан	2	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 2.1 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц Формируемые компетенции: ОК 09, ПК 6.1-6.4	Содержание учебного материала	2	20
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	Практические занятия		
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их	5	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	деятельности».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2	
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение Формируемые компетенции: ОК 09, ПК 6.1-6.4	Содержание учебного материала	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).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений Формируемые компетенции: ОК 09, ПК 6.1–6.4	Содержание учебного материала	2	10 20
	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. Защита трудовых прав работников		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	Материальная ответственность сторон трудового договора		
	Практические занятия	5	
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	3	
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	ТКУ, ПА баллы
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы Формируемые компетенции: ОК 09, ПК 6.1-6.4	Содержание учебного материала	2	
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность Формируемые компетенции: ОК 09, ПК 6.1-6.4	Содержание учебного материала	2	30
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
	Административные наказания		
	Практические занятия	6	
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав Формируемые компетенции: ОК 09, ПК 6.1-6.4	Содержание учебного материала	2	
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала	2	
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			100
Всего:		48/16	

3. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности работников сферы гостиничного дела и туризма : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 152 с. — ISBN 978-5-4488-1736-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135507.html>
2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 387 с. —

ISBN 978-5-4488-2006-9, 978-5-4497-3009-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/138893.html>

Дополнительная литература:

1. Захарова Н.А. Гостиничная индустрия : учебное пособие для СПО / Захарова Н.А.. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 260 с. — ISBN 978-5-4488-1065-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135496.html>

Нормативные правовые акты и иные официальные документы

1. Закон Российской Федерации от № 2300-1 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей» (ред. от 08.12.2020)
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации
3. Постановление Правительства РФ "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (21.09.2020 N 1515)
4. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст)

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. — URL: <http://pravo.gov.ru/>.
2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. — URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.
3. Научная электронная библиотека. — URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». — URL: <https://cyberleninka.ru/>.
5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL AcademicEdition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)
3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)
4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе

(отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1	Сайт для предприятий общественного питания	https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966
2	Сайт Роспотребнадзора по г. Москва.	https://77.rosпотребнадзор.ru/
3	Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса	http://prohotelia.com/
4	Журнал «Право и экономика»: бумажный и электронный журнал	http://jusinf.ru/journal-pravo-i-economika/
5	Журнал «Журнал предпринимательского и корпоративного права»: бумажный и электронный журнал	http://jusinf.ru/journal-predprinimatelskogo-i-korporativnogo-prava/
6	Анализ и перспективы инновационного развития предприятий общественного питания / Л. А. Маюрникова [и др.] // Техника и технология пищевых производств. 2023. Т. 53. № 1. С. 140-149. https://doi.org/10.21603/2074-9414-2023-1-2421	https://cyberleninka.ru/article/n/analiz-i-perspektivy-innovatsionnogo-razvitiya-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya
7	Базуева Е. В., Старожук А. А. Методика оценки эффективности стратегического управления предприятиями общественного питания в условиях неопределённости // Вопросы управления. 2024. Т. 18, № 1. С. 52-67. EDN UGZWBD. DOI 10.22394/2304-3369-2024-1-52-67.	https://cyberleninka.ru/article/n/metodika-otsenki-effektivnosti-strategicheskogo-upravleniya-predpriyatiyami-obshchestvennogo-pitaniya-v-usloviyah-neopredelyonnosti/viewer

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными

возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно

доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и

профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки

(освоенные умения, усвоенные знания)	результатов обучения
знать:	
основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <u>Промежуточная аттестация</u> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
уметь:	
использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия: групповая дискуссия. Самостоятельная работа: написание реферата, составление доклада-презентации <u>Промежуточная аттестация</u> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ПК 6.1-6.4 ОК 09	Зачет

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета.

№	Форма контроля/ коды оцениваемых компетенций	Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл

1.	Зачет / ПК 6.1-6.4 ОК 09	Зачет представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя: Задание № 1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины (курса), а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины (курса), понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание № 2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины (курса) и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задание № 3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины (курса).	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: 1:0-30; 2:0-30; 3:0-40 . «Зачтено» - 90 и более – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная лексика. Задание выполнено правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. - 70 и более баллов – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная лексика. Ход решения задачи правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. - 50 и более баллов – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная лексика. Задание выполнено частично. «Не зачтено» - Менее 50 баллов – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задание не выполнено

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задания 1 типа

1. Основные группы документов, запрашиваемые проверяющими органами.
2. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
3. Основные положения Конституции РФ
4. Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина
5. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина
6. Право социальной защиты граждан
7. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью.
8. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.
9. Классификация субъектов предпринимательской деятельности
10. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица

11. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности

12. Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования

13. Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы.

14. реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).

15. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения

16. Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений

17. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора

18. Материальная ответственность работодателя перед работником

19. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.

20. Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения

21. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения

22. Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины

23. Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).

24. Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности

25. Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика

Задания 2 типа

1. Опишите документационное обеспечение процесса обслуживания в предприятии общественного питания.

2. Типовая внутренняя документация ресторана. Дайте характеристику, приведите примеры.

3. Как проходит сертификация и лицензирование предприятия питания. для чего она нужна?

4. Охарактеризуйте документы, регулирующие взаимоотношения между организацией и персоналом. Приведите примеры.

5. Опишите процедуру проверки контролирующими организациями в ресторанном бизнесе.

6. Перечислите документы, на основании которых заполняется журнал списания некачественных продуктов.

7. Перечислите элементы, оказывающиеся в технологической карточке.
8. Перечислите этапы проверки предприятия питания контролирующим органом.
9. Опишите особенности работы с жалобами и предложениями потребителей
10. Какие организации необходимо уведомить о начале деятельности организации (Сферы питания) после её регистрации?
11. Распространенные причины претензий и жалоб гостей в ресторанах. Какие документы позволяют регулировать данный вопрос.
12. Какие документы обязана предоставить компания-поставщик для приема продукции в ресторан?
13. Технология решения ситуаций с несогласием гостя оплачивать счет.
14. Опишите типовую внутреннюю документацию ресторана.
15. Кем разрабатываются основные нормы гигиены на предприятии? Приведите примеры.
16. Какие меры нужно предпринять, если гость испортил имущество ресторана?
17. Законодательство в области пожарной безопасности. приведите примеры необходимой документации.
18. Что включают в себя плановые мероприятия по контролю за деятельностью ресторана? Какие изменения произошли в связи с распространением коронавирусной инфекции?
19. Какие сопроводительные документы поставщик обязан предоставить при доставке в ресторан партии мяса?
20. Какие документы регулируют отношения с потребителями. Дайте характеристику, приведите примеры.
21. Дайте общую характеристику защиты прав потребителя в ресторанной индустрии. В чем заключаются основные положения «Закона о защите прав потребителей»?
22. В чем значение стандартов в ресторанной деятельности. Какие взаимоотношения они регулируют?
23. С какими сложностями в дальнейшем будут сталкиваться предприятия гостеприимства при внешних проверках.
24. Правовое регулирование классификации организаций общественного питания в Российской Федерации
25. Общая характеристика федерального закона «О техническом регулировании».

Задания 3 типа¹

1. Вы шеф-повар и придумали новое блюдо, какие документы, и в какой последовательности Вам необходимо заполнить, чтобы ввести блюдо в меню?
2. В ресторане заказан банкет, который будет проходить в соседнем

¹ Задания являются типовыми.

здании, какие документы необходимо оформить?

3. Этот документ в равной степени необходим и шеф-повару и бухгалтеру, как он называется? Опишите структуру документа, необходимость его в деятельности сотрудников предприятий питания.

4. Разработайте перечень документов, необходимых для организации фуршета (с момента заказа клиентом до окончания проведения мероприятия)

УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

Рабочая программа дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

<i>Наименование специальности:</i>	<i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i>
<i>Присваиваемая квалификация:</i>	<i>специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
<i>Форма обучения:</i>	<i>очная</i>

Москва 2025

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональному учебному циклу профессиональной подготовки учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обеспечение прочного овладения обучающимися основами знаний о процессах получения, хранения, передачи и преобразования информации, роли информационных технологий, возможностей, предоставляемых техническими средствами информатизации, а также в овладении навыками формализации задач и использовании программного инструментария для их решения.

Задачи изучения дисциплины:

- раскрытие сущности и содержания основных понятий и категорий теории информационных технологий;
- изучение конфигурации и классификации информационных систем и технологий;
- изучить способы эффективного применения современных технических средств, для решения общепрофессиональных прикладных задач.
- уметь использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются

умения и знания:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Уметь	Знать
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	• 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; • владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; • реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; • основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; • алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; • методы работы в профессиональной и смежных сферах; • структуру плана для решения задач; • 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	• определять задачи для поиска информации; • определять необходимые источники информации; • планировать процесс поиска; • структурировать получаемую информацию; • выделять наиболее значимое в перечне информации; • оценивать практическую значимость результатов	• Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; • приемы структурирования информации; • формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; • порядок их применения и программное

Код компетенции	Формулировка компетенции	Уметь	Знать
		поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; • использовать современное программное обеспечение; • использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
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 и устных сообщений.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	• использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	• основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.
ПК.6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	• использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.	• основные понятия автоматизированной обработки информации; • общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

При реализации содержания учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» в пределах освоения образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы:	62
с преподавателем, в том числе:	40
в том числе:	
• лекции, уроки	20
• практические занятия, семинары	-
• лабораторные занятия	20
• курсовое проектирование (курсовая работа)	-
• консультации	-
Самостоятельная работа	22
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/баллы
Введение.	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.4, ПК 6.5	
	Цели, задачи дисциплины. Принципы использования информационных технологий в профессиональной деятельности. История развития информационных технологий. Логическая структура дисциплины, ее место в системе подготовки специалиста, междисциплинарные связи. Состояние развития информационных систем и информационных технологий.			
	<i>Лабораторные занятия</i>			
	Не предусмотрено	-		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/баллы
	<i>Самостоятельная работа:</i>	-		-
Тема 1 Информация, данные, знания.	<i>Содержание учебного материала</i>	1	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.4, ПК 6.5	
	Понятие информации. Содержательная суть информации. Правовая информация и ее классификация Информационные процессы. Знания. виды знаний. Способы создания, обработки и передачи знаний.			
	<i>Лабораторные занятия</i>	3		8
	Лабораторный практикум: «Информационные процессы и информационные технологии»: 1.Расчет количества информации 2.Описание информационных процессов 3.Правовая информация в информационных процессах	3		8
	<i>Самостоятельная работа:</i>	2		4
	Качественные и количественные показатели информации	2		4
Тема 2. Информационные системы и информационные технологии.	<i>Содержание учебного материала</i>	1	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.4, ПК 6.5	
	Основные понятия и определения информационных технологий. Классификация информационных технологий. Современные способы и средства хранения, передачи, обработки и			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/баллы
	преобразования информации в профессиональной деятельности юриста. Структура и составные элементы информационных систем, принципы их организации и функционирования Информационная система как система управления.			
	Лабораторные занятия	2		8
	Лабораторный практикум «Информационные процессы в информационных системах» Лабораторный практикум	2		8
	Самостоятельная работа:	2		4
	1. Основные типы данных 2. Нарисовать иерархическую структуру данных в информационной системе.	2		4
Тема 3. Автоматизированные системы и автоматизация рабочих мест специалистов.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.4, ПК 6.5	
	Информационные системы: понятие, классификация. Автоматизированные системы поддержки принятия решения. Автоматизированные рабочие места, их определение, структура, функции и классификация Требования к техническому и программному обеспечению автоматизированных рабочих мест (АРМ)	2		
	Лабораторные занятия	4		8
	Изучение автоматизированных,	4		8

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/баллы
	автоматических и управляемых человеком систем			
	Самостоятельная работа:	2		4
	АРМы работников медицины	2		4
Тема 4. Автоматизация процессов подготовки правовых документов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.4, ПК 6.5	
	Обработка деловой управленческой информации с использованием таблиц и диаграмм. Приемы и средства автоматизации разработки правовых документов. Возможности и технология оптического распознавания текста Организация и этапы работы в программе ABBYYFineReader	2		
	Лабораторные занятия	2		8
	Лабораторный практикум «Технологии работы с текстовыми документами»: 1. Сканирование текстовых документов, фотографий, иллюстраций. Преобразование PDF документа в редактируемый вид. 2. Разработка фирменного бланка предприятия. Создание на его основе шаблона. 3. Оформление годового отчета условного предприятия на основе отсканированных документов. 4. <u>Компьютерная симуляция</u> «Оформление приказа на работу с использованием унифицированной формы	2		8

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/баллы
	из СПС Консультант Плюс» 5.Оформление текста в заданном формате 6.Формирование списка, рассылка			
	Самостоятельная работа:	2		5
	Оформление официального письма на фирменном бланке предприятия и разработка на его основе шаблона письма	2		5
Тема 5. Финансово-экономические расчеты в MS Excel.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.4, ПК 6.5	
	Поиск, сортировка, фильтрация и консолидация данных. Работа с шаблонами. Методы анализа и оптимизации данных методами подбора параметра, с использованием таблицы данных, с использованием функции поиска решения.	2		
	Лабораторные занятия	2		8
	Лабораторный практикум «Работа с данными в MS Excel. Задачи оптимизации»: 1. Работа в MS Excel. Задачи оптимизации 2. Расчет выплат по больничному листу 3. Расчеты налоговых вычетов	2		8
	Самостоятельная работа:	2		5
	Разработка штатного расписания небольшой фирмы с определением должностных окладов, фонда оплаты труда и оптимизации отчислений	2		5

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/баллы
	из ФОТ с использованием MS Excel.			
Тема 6. Специальное прикладное программное обеспечение	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.4, ПК 6.5	
	Специальное прикладное программное обеспечение в юриспруденции. Базы данных в юридической деятельности Информационные системы в деятельности судов Консультационные информационные системы в юриспруденции	2		
	Лабораторные занятия	2		8
	Лабораторный практикум Проектирование базы данных социально-незащищенных жителей муниципального образования	2		8
	Самостоятельная работа:	4		5
	Эссе на тему «Как я представляю себе информатизацию медицинской деятельности через 20 лет»	4		5
Тема 7. Справочные правовые системы	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.4, ПК 6.5	
	Информационные технологии полнотекстового поиска Справочные правовые системы: больше, чем банк данных Основы поиска документов в СПС «Консультант Плюс» Решение правовых задач в Консультант Плюс	4		
	Лабораторные занятия	3		8
	Лабораторный практикум Работа в «Консультант Плюс»: 1. Поиск документов по	2		8

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА/баллы
	реквизитам 2. Создание списка документов по тематике 3. Решение правовой задачи			
	Тест Технология получения правовой информации в системе «Консультант Плюс»	1		
	Самостоятельная работа	4		4
	Работа в интернет-версии «Консультант Плюс»: создание списка документов по медицинскому законодательству	4		4
Тема 8. Защита информации	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.4, ПК 6.5	
	Законодательство в сфере защиты информации, авторских и смежных прав. Лицензионное программное обеспечение. Угрозы и способы защиты информации от угроз. Цифровая подпись	4		
	Лабораторные занятия	2		8
	Презентация «Компьютерное мошенничество»	2		8
	Самостоятельная работа	4		5
	Подготовка реферата на тему: «Основные информационные угрозы и методы защиты информации дома и в офисе» и др.	4		5
Промежуточная аттестация – Зачет с оценкой		-		100
ИТОГО		62/22		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Воронцова А.В. Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве : учебное пособие для СПО / Воронцова А.В.. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2024. — 134 с. — ISBN 978-5-7937-2600-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/143492.html>

Дополнительная литература:

1. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебное

пособие для СПО / Е. Г. Радыгина. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 166 с. — ISBN 978-5-4488-1661-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/132424.html>

2. Сафарян, А. А. Современные тенденции в туризме : учебное пособие для СПО / А. А. Сафарян. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 59 с. — ISBN 978-5-4488-2600-9, 978-5-4497-4529-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/152401.html>

Информационные ресурсы сети Интернет:

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1.	Официальный русскоязычный сайт корпорации Microsoft	http://www.microsoft.com/ru-ru/default.aspx
2.	Официальные бесплатные учебные курсы по MS Office	https://products.office.com/ru-ru/home
3.	Конспекты лабораторных и практических работ, инструкционные и технологические карты	http://www.metod-kopilka.ru/page-2-1.html
4.	Каталевский, Д. Ю. Цифровая трансформация: как сеть ресторанов быстрого питания стала лидером на рынке благодаря цифровым технологиям / Д. Ю. Каталевский // Инновации и инвестиции. — 2022. — № 8. — С. 36-43. — EDN DGWTIV.	https://cyberleninka.ru/article/n/tsifrovaya-transformatsiya-kak-set-restorany-bystrogo-pitaniya-stala-liderom-na-rynke-blagodarya-tsifrovym-tehnologiyam
5.	Скоробогатов, М. В. Внедрение инструментов цифровизации в сфере общественного питания / М. В. Скоробогатов, Л. В. Минченко // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Экономика и экологический менеджмент. — 2023. — № 1. — С. 108-116. — DOI 10.17586/2310-1172-2023-16-1-108-116. — EDN KGENZL.	https://cyberleninka.ru/article/n/vnedrenie-instrumentov-tsifrovizatsii-v-sfere-obshchestvennogo-pitaniya

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. — URL: <http://pravo.gov.ru/>.
2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. — URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.
3. Научная электронная библиотека. — URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». — URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс»
<http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)
3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)
4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся

(части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;

- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного

материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных

студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1 – 2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья – опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1 – 2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха,

оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знать: • основные понятия автоматизированной обработки информации; • общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; • состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; • методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и	100-90 - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. 89-70 - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	<i>Текущий контроль:</i> Практические работы, компьютерные симуляции, устный опрос, работа в мини-группах, тестирование Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий, составление отчетов и компьютерных симуляций, написание эссе, реферата,

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
накопления информации; • базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; • основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	50-69 - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. 49-0 - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	составление конспекта, подготовка презентаций <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
Уметь: • использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; • использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; • применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	100-90 - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. 89-70 - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. 50-69 - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. 49-0 - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	<i>Текущий контроль:</i> Практические работы, компьютерные симуляции, устный опрос, работа в мини-группах, тестирование Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий, составление отчетов и компьютерных симуляций, написание эссе, реферата, составление конспекта, подготовка презентаций <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.4, ПК	Зачет с оценкой	

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
6.5		

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета с оценкой.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки, балл
1.	Зачет с оценкой ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.4, ПК 6.5	Зачет с оценкой представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя: Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-15 баллов Задание 2: 0-15 баллов Задание 3: 0-25 баллов Зачтено -90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Задания решены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. -70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Ход решения задания правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. -50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Задания решены частично. Не зачтено -Менее 50 (неудовлетворительно) –

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки, балл
			ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задания не решены

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задания 1 типа

1. Как классифицируют информационные технологии?
2. Какие задачи стоят перед службой информационной безопасности предприятия?
3. Что понимают под технологическим процессом обработки информации?
4. В чем заключаются правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения?
5. Дайте определение базе данных. Как можно классифицировать базы данных?
6. Сформулируйте основные понятия реляционных БД
7. Опишите области применения справочных медицинских систем
8. Информационные системы в деятельности медицинских организаций
9. Что такое информационная система? Опишите состав информационной системы и ее классификацию.
10. Опишите основные модули экспертной системы и их функции
11. Сформулируйте и приведите примеры видов угроз информационной безопасности
12. Что такое облачные технологии и где они применяются?
13. Что такое сетевые информационные технологии?
14. Что такое распределенная обработка данных?
15. Опишите приемы и средства автоматизации разработки нормативных документов.
16. Сформулируйте особенности организации ИС с использованием сетевых технологий
17. Какие задачи требуют использования интеллектуальных информационных технологий?
18. Что такое система электронного документооборота?
19. Что такое правовая информация? Как ее классифицируют?
20. Опишите правовые нормы защиты авторских прав в области информационных технологий
21. Опишите способы защиты целостности информации
22. Дайте определение правовой информации. Приведите способ ее классификации.
23. Опишите структуру и организацию системы «КонсультантПлюс»

24. Основные понятия и определения информационных технологий
25. Опишите способы хранения информации

Задания 2 типа

1. Опишите автоматизированные рабочие места работников пенсионного фонда
2. Приведите примеры возможностей табличных процессоров
3. Приведите примеры использования специального прикладного программного обеспечения в юридической деятельности.
4. Опишите, какой метод используется при распознавании отсканированного текстового документа
5. Классификация информационных систем по сфере применения.
6. Опишите основные этапы индексации данных для полнотекстового поиска.
7. На примере MS Access опишите задачи системы управления базами данных (СУБД)
8. Объясните, почему «КонсультантПлюс» нельзя отнести к экспертным системам
9. На примере одной из консультационных информационных систем опишите их особенности
10. Перечислите возможности поиска документов по их реквизитам в СПС «КонсультантПлюс».
11. Объясните задачи и возможности Путеводителей системы «КонсультантПлюс»
12. Опишите возможности ДНК- идентификации личности. Укажите достоинства и недостатки.
13. Приведите примеры использования ситуационных центров.
14. Каковы возможности и технология оптического распознавания текста? Приведите примеры применения этой технологии в юридической деятельности.
15. Опишите задачи и возможности Государственной автоматизированной системы «Выборы».
16. Приведите примеры использования технологии клиент-сервер
17. Опишите регламент принятия закона в Государственной думе.
18. Каковы риски использования нелицензионного программного обеспечения?
19. Приведите примеры использования электронной подписи разного вида.
20. Приведите примеры использования диаграмм в деловой управленческой информации
21. Опишите технологию пополнения банков данных правовой информации в системе «Консультант Плюс».
22. Приведите примеры использование технологии распознавания образов в правоохранительной деятельности.

23. Перечислите и поясните на примерах этапы развития информационных технологий

24. Опишите риски информационной безопасности предложенного условного предприятия.

25. Как устанавливаются связи между таблицами реляционной базы данных?

Задания 3 типа

1. В MS Excel составьте таблицы и введите формулы для расчета одного из видов учетной информации

2. В MS Excel составьте таблицы и введите формулы для расчета показателей прибыли предприятия

3. В MS Excel составьте таблицы и введите формулы для расчета заработной платы и отчислений для условного предприятия

4. В MS Excel составьте таблицы и введите формулы для расчета удельного веса проданной продукции по видам изделий на условном предприятии.

5. В MS Excel составьте таблицу, содержащую сведения о сотрудниках условного предприятия и проведите выборку данных по фильтрам

6. Используя формы документов «КонсультантПлюс», создайте расписку в получении денежных средств.

7. Создайте шаблон факса, используя возможности Microsoft Office.

8. Продемонстрируйте примеры автоматизации процесса создания документа, используя возможности Microsoft Office?

9. В MS Word создайте рассылку документа нескольким сотрудникам. Продемонстрируйте все возможные варианты.

10. Создайте документ «Факсимильное сообщение» на основе стандартного шаблона Microsoft Word.

11. Используя сводные таблицы и сводные диаграммы MS Excel, провести анализ деятельности условного предприятия в разрезе товаров и контрагентов.

12. В MS Excel составьте таблицу для оценки динамики ДТП в некотором регионе за последнее 10-летие. Оцените с помощью диаграмм роль водительского стажа, марки автомобиля, времени суток.

13. Продемонстрируйте технологию создания шаблона наиболее часто используемого документа для автоматизации деятельности сотрудника предприятия.

14. Используя метод консолидации в MS Excel, проиллюстрируйте технологию составления сводных отчетов

15. При создании OLAP-таблицы «Отчет о продажах» были использованы следующие данные: Товары, Даты, Суммы продаж. Разместите эти данные в структуре сводной таблицы

16. В MS Access создайте базу данных из трех таблиц. Предусмотрите связи. Создайте таблицы.

17. Используя инструментарий «КонсультантПлюс», решите предложенную правовую проблему. Обоснуйте использованный метод поиска.

18. Создайте базу данных MS Access из 2-х таблиц. Создайте несколько видов запросов и сформируйте отчеты по этим запросам

19. В предложенной учебной базе данных MS Access создайте отчет с заданной информацией.

20. Используя инструментарий «КонсультантПлюс», постройте список документов по заданной тематике, сохраните его в Папке системы.

21. Создайте поисковый запрос на поиск предложенной информации в Интернете. Оцените свойства найденной информации

22. Используя инструментарий «КонсультантПлюс», постройте список документов по решению правовой проблемы. Поставьте закладки в тексте нормативных актов, дающих ответ на поставленный вопрос.

23. По данным, содержащим оценки студентов, подготовьте отчет об успеваемости студентов за семестр по группам. Работу выполните в MS Access.

24. Создайте простой запрос в учебной базе данных MS Access

25. Подготовьте документ, содержащий описание товара и таблицу стоимости товара с точками продаж

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины
«Охрана труда»**

Наименование специальности:	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Присваиваемая квалификация:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	очная

Содержание

I. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

І. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу подготовки образовательная программа подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью дисциплины «Охрана труда» является подготовка специалистов по вопросам теоретических и практических основ безопасности, безвредности и облегчения условий труда при его максимальной производительности, по вопросам законодательной и нормативно правовой базы в области охраны труда.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление студентов с теоретическими и необходимыми практическими знаниями, и умениями в области охраны труда;
- осознание будущими специалистами принципа приоритета сохранения здоровья и безопасности человека во время трудового процесса;
- овладение правовыми, организационными и техническими знаниями создания безопасных условий труда в конкретных производственных условиях;
- изучение путей создания новых способов и средств улучшения условий труда;
- определение социального и экономического эффекта от повышения техники безопасности на производстве.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции	Уметь	Знать
ОК 02	Использовать современные средства поиска,	• выявлять опасные и вредные	• системы управления охраной труда в

	анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	организации;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	• использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	• законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	• участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; • проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	• обязанности работников в области охраны труда; • фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; • возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); • порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); • порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	• разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	
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.	• вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; • вести документацию установленного образца по	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных	• охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	

	изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
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.		

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

При реализации содержания учебной дисциплины «Охрана труда» в пределах освоения образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	46
С преподавателем (всего)	30
в том числе:	
• лекции, уроки	15
• практические занятия, семинары	15
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
• написание доклада	6
• работа с учебной, справочной литературой	2
• конспектирование текста	2
• работа с конспектом лекций	6
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
Раздел 1. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды				
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	1	ОК 02	
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области	1	ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание			
	Практические занятия	1		10
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	1		10
Тема 2.1. Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	1	ОК 02	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за	1	ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная			
	Практические занятия	5		30
	Выполнение расчёта уровня шума на рабочем месте	1		10
	Рассмотрение типовых требований по безопасности труда. Пропаганда безопасных методов обучения.	2		10
	Ограничение выполнения тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда.	2		10
	Самостоятельная работа	2		10
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	1		5
	Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения	1		5
Тема 2.2. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный,	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда			
	Самостоятельная работа обучающихся	4		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	2 2		
Тема 3.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2		
	Практическое занятие	1		10
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	1		
Тема 3.2. Производственный травматизм и	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания:	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
профессиональные заболевания	понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	
	Практическое занятие	4		10
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2		5
	Выполнение расчёта общего освещения для производственных помещений.	2		5
	Самостоятельная работа	2		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2		
Тема 4.1. Электробезопасность и пожарная безопасность	Содержание учебного материала	3	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1	
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие	3		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	
	Самостоятельная работа	4		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания	2		
Тема 5.1. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 02	
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация	2	ОК 04	
			ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	
Тема 5.2. Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ОК 02	
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны	2	ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.3 ПК 6.4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ, ПА / балл
	технологического оборудования Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		ПК 6.5	
	Практические занятия	4		20
	Решение ситуационных задач «Расследование, оформление и учёт несчастных случаев на производстве».	2		10
	Ограничение выполнения тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда. Компенсация за неблагоприятные условия труда.	2		10
	Самостоятельная работа	4		10
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	4		10
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой		-		100
Всего		46/16		

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации

большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Охрана труда : учебное пособие для СПО / составители Е. А. Жидко, Е. И. Головина. — Саратов : Профобразование, 2025. — 119 с. — ISBN 978-5-4488-2438-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/149364.html>
2. Михайлиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михайлиди. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1333-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/137705.html>

Дополнительная литература:

1. Андреева, Т. В. Охрана труда на предприятиях общественного питания : учебное пособие для СПО / Т. В. Андреева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2024. — 114 с. — ISBN 978-5-4377-0195-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144978.html>
2. Ветошкин, А. Г. Правовые основы деятельности аварийно-спасательных формирований. Защита в чрезвычайных ситуациях : учебное пособие / А. Г. Ветошкин. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-9729-1173-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/132877.html>

Электронно-библиотечные системы:

3. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.

4. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

5. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

6. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.

7. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition

2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)

2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)

3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)

4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)

5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

Информационные ресурсы сети Интернет:

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1.	Минтруд России	https://mintrud.gov.ru/
2.	Министерство просвещения Российской Федерации	https://edu.gov.ru/
3.	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации	https://minobrnauki.gov.ru/about/okhrana_truda/npa/
4.	Информационный сайт охрана труда в РФ	https://ohranatruda.ru
5.	Жукова М.А., Жуков В.А., Цаболова О.Р. Перспективы развития отечественного гостиничного бизнеса и подготовки кадров// Управление. 2023. Т. 11. № 3. С. 15-27. DOI:	https://cyberleninka.ru/article/n/perspektivy-razvitiya-otechestvennogo-gostinichnogo-biznesa-i-podgotovki-kadrov

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
	10.26425/2309-3633-2023-11-3-15-27	
6.	Самарская, Н. А. Регламентация требований охраны труда работников гостинично-ресторанной сферы / Н. А. Самарская, С. М. Ильин, С. В. Истомин // Экономика труда. – 2023. – Т. 10, № 12. – С. 2157-2170. – DOI 10.18334/et.10.12.119644. – EDN RZIOQM.	https://elibrary.ru/download/elibrary_59554857_54090554.pdf
7.	Самарская, Н. А. Требования безопасности труда работников сферы гостиничного обслуживания / Н. А. Самарская, С. М. Ильин, С. В. Симанович // Экономика труда. – 2023. – Т. 10, № 7. – С. 1101-1112. – DOI 10.18334/et.10.7.117912. – EDN GNLBWC.	https://elibrary.ru/download/elibrary_54299889_52074563.pdf

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;
- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на

мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут

находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1 – 2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья – опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1 – 2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое

воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия. Самостоятельная работа: написание доклада, конспектирование текста, работа с учебной, справочной литературой, работа с конспектом лекций. <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
уметь:	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	<u>Формы контроля обучения:</u> <u>Текущий контроль:</u> Практические занятия. Самостоятельная работа: написание доклада, конспектирование текста, работа с учебной, справочной литературой, работа с конспектом лекций. <u>Промежуточная аттестация</u> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	<i>Зачет с оценкой</i>

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета с оценкой.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки, балл
1.	Зачет с оценкой ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	Зачет с оценкой представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя: Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-15 баллов Задание 2: 0-15 баллов Задание 3: 0-25 баллов Зачтено -90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Задания решены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки, балл
		анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	-70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Ход решения задания правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. -50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Задания решены частично. Не зачтено -Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задания не решены

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задание 1 типа

Вариант 1

Выберите вариант правильного ответа

1. Служба охраны труда создается или вводится должность специалиста по охране труда на предприятии, численность работников которого превышает:

- а) 50 человек
- б) 100 человек
- в) 150 человек
- г) 200 человек

2. Какие квалификационные требования предъявляются к начальнику отдела охраны труда?

- а) высшее техническое образование, стаж работы по охране труда на инженерных и руководящих должностях пять лет
- б) высшее техническое образование
- в) среднее профессиональное образование, стаж работы на технических должностях пять лет
- г) потребовать от работника выполнения трудовых обязанностей

3. Включается ли в срок носки теплой специальной одежды и теплой специальной обуви время ее хранения в теплое время года?

- а) да
- б) нет
- в) в некоторых случаях
- г) все перечисленные в ответах «а» – «в»

4. Подлежит ли расследованию и учету травма, полученная во время междусменного отдыха при работе вахтовым методом?

- а) да
- б) нет
- в) в некоторых случаях
- г) во всех случаях

5. Несчастный случай, о котором не было своевременно сообщено работодателю, подлежит расследованию со дня поступления заявления от пострадавшего или доверенного лица в течение:

- а) трех дней
- б) 15 дней
- в) одного месяца
- г) одного года

6. В какой срок должен быть расследован комиссией несчастный случай, в результате которого двое пострадавших получили тяжелые повреждения здоровья?

- а) трех дней
- б) 15 дней
- в) одного месяца
- г) одного года

7. В какой срок работодатель обязан выдать экземпляр акта о несчастном случае на производстве пострадавшему после завершения расследования несчастного случая?

- а) 3-дневный
- б) 5-дневный
- в) 15-дневный
- г) одного года

8. Сколько лет хранится у работодателя экземпляр акта расследования группового несчастного случая?

- а) 5 лет
- б) 10 лет
- в) 45 лет
- г) 50 лет

9. С какого числа начал действие Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, утвержденный приказом Минздравсоцразвития России от 31 августа 2007 г. № 569?

- а) 1 сентября 2007 года
- б) 1 декабря 2007 года
- в) 1 сентября 2008 года

г) 1 сентября 2009 года

10. Сколько времени должен храниться в организации журнал учета инструктажей по технике безопасности?

а) до замены новым журналом

б) 10 лет

в) 45 лет

г) 50 лет

11. Это заболевание может возникать на погрузочно-разгрузочных работах

а) бурсит

б) дерматит

в) катаракта

г) аллергия

12. Чем защищают сгораемые конструкции складов и других помещений?

а) вентиляцией

б) кондиционированием

в) огнезащитной окраской

г) приточно-вытяжной вентиляцией

13. Что выделяется в воздух рабочих зон при сульфитации виноматериалов?

а) кровяная соль

б) пары диоксида серы

в) диоксид углерода

г) ацетон

14. Через какое расстояние в бурачных помещениях должны располагаться стационарные лестницы?

а) 10 м

б) 20 м

в) 15 м

г) 25 м

15. При какой температуре осуществляется сушка жома?

а) 500 – 800 градусов

б) 1100 – 1400 градусов

в) 800 – 1100 градусов

г) 1400 – 1800 градусов

Вариант 2

Выберите вариант правильного ответа

1. Проводится ли инструктаж на рабочем месте с надомниками?

а) да

б) нет

в) зависит от локальных нормативных актов конкретной организации

г) не всегда

2. Какой инструктаж по охране труда работодатель обязан провести с

работником, вышедшим на работу после отпуска продолжительностью 90 календарных дней?

- а) повторный
- б) внеплановый
- в) целевой
- г) вводный

3. Какие инструктажи проводит непосредственный руководитель работ?

- а) вводный, первичный на рабочем месте, повторный
- б) первичный на рабочем месте, повторный, целевой
- в) внеплановый, целевой, первичный на рабочем месте, повторный г)

вводный

4. Пересмотр инструкции по охране труда должен проводиться не реже одного раза в:

- а) год
- б) три года
- в) пять лет
- г) шести лет

5. Как часто проводят аттестацию рабочих мест?

- а) не реже одного раза в пять лет
- б) не реже одного раза в 10 лет
- в) по предписанию инспекции труда
- г) один раз в год

6. Какой штраф предусмотрен для юридического лица, не выполнившего в установленный срок решение органа государственного контроля?

- а) 10000-20000 руб.
- б) 30000-50000 руб.
- в) 5000 руб.
- г) 4000 руб.

7. Разрешено ли работнику выносить средства индивидуальной защиты за пределы организации?

- а) разрешено в отдельных случаях
- б) разрешено
- в) запрещено
- г) иногда

8. Как часто руководители и специалисты проходят очередную проверку знаний требований охраны труда?

- а) один раз в пять лет
- б) один раз в год
- в) один раз в три года
- г) не реже одного раза в 10 лет

9. Инструктаж по электробезопасности не электротехнического персонала должен проводиться:

- а) один раз в шесть месяцев
- б) один раз в год
- в) один раз в три года

- г) один раз в пять лет
10. Работника, не прошедшего обязательный периодический медицинский осмотр:
- а) штрафуют
 - б) отстраняют от работы
 - в) отправляют в административный отпуск
 - г) разрешено в отдельных случаях
11. Изоляция токоведущих частей, обеспечивающая нормальную работу электроустановки и защиту от поражения электрическим током – это
- а) рабочая изоляция
 - б) дополнительная изоляция
 - в) малое напряжение
 - г) усиленная изоляция
12. Эти яды вызывают истощение нервной системы, разрушение нервной ткани
- а) нервные яды
 - б) кровяные яды
 - в) раздражающие яды
 - г) печеночные яды
13. К какому классу опасности относится диоксид углерода?
- а) 1
 - б) 3
 - в) 2
 - г) 4
14. Наиболее совершенная система сигнализации, которая сама извещает о возникшем пожаре - это
- а) электрическая система пожарной сигнализации
 - б) автоматическая система электрической пожарной сигнализации
 - в) пожарная связь
 - г) кнопочная система пожарной сигнализации
15. Воздух, заключенный в пузырьки пенообразователя – это
- а) воздушно – механическая пена
 - б) инертный газ
 - в) водяной пар
 - г) негорючий газ

Вариант 3

Выберите вариант правильного ответа

1. Состояние защищенности жизненно важных интересов личности и общества от аварий на опасных производственных объектах и последствий указанных аварий – это
- а) производственная санитария
 - б) рабочее место
 - в) промышленная безопасность
 - г) оценка риска аварии

2. Продолжительность ежедневной работы(смены) для работников в возрасте от 15 до 16 лет не может превышать:

- а) 5 часов
- б) 9 часов
- в) 7 часов
- г) 11 часов

3. Повышенная или пониженная влажность, подвижность воздуха, его ионизация – это:

- а) химический фактор
- б) биологический фактор
- в) физический фактор
- г) психофизиологический фактор

4. Ушибы, порезы и раны – это:

- а) химические травмы
- б) механические травмы
- в) электрические травмы
- г) термические травмы

5. В каком возрасте рабочего не могут уволить по инициативе директора?

- а) от 14 до 18 лет
- б) от 22 до 26 лет
- в) от 18 до 22 лет
- г) от 26 до 30 лет

6. При ожоге негашеной известью нельзя

- а) накладывать повязку
- б) удалять известь
- в) обрабатывать водой
- г) обрабатывать маслом

7. Чем должны снабжаться конвейеры

- а) кнопками «Стоп»
- б) задвижками
- в) ограждениями
- г) кранами

8. Кто несет ответственность за организацию и своевременность обучения по охране труда и проверку знаний требований охраны труда работников организации?

- а) работодатель
- б) служба охраны труда
- в) отдел кадров
- г) работник

9. Расторжение трудового договора по инициативе работодателя допускается:

- а) в период длительной временной нетрудоспособности работника
- б) в период пребывания работника в отпуске
- в) при нарушении работником правил охраны труда, что создало угрозу несчастного случая на производстве
- г) во всех вариантах

10. Это вещество используется в виноделии для обработки виноматериалов:

- а) кровяная соль
- б) пары диоксида серы
- в) диоксид углерода
- г) вода

11. Этот вид огнетушителя предназначен для тушения всех видов пожаров:

- а) углекислотный – бромэтиловый огнетушитель
- б) порошковый огнетушитель
- в) газовый огнетушитель
- г) воздушный огнетушитель

12. На какой срок лишают свободы человека, повлекший по неосторожности смерть человека?

- а) до 1 года
- б) до 3 лет
- в) до 2 лет
- г) до 4 лет

13. При каком условии труда сохраняется здоровье работающих и создаются предпосылки для поддержания высокого уровня работоспособности?

- а) При оптимальных условиях труда
- б) При вредных условиях труда
- в) При допустимых условиях труда
- г) При опасных условиях труда

14. К какому классу относятся вредные условия труда?

- а) 1
- б) 3
- в) 2
- г) 4

15. Класс условий труда устанавливается:

- а) по оценке тяжести и напряженности трудового процесса
- б) по группе химических факторов
- в) по группе биологических факторов
- г) по световой среде

Вариант 4

Выберите вариант правильного ответа

1. Этот вид яда соединяется с гемоглобином крови и вытесняет из него углерод

- а) нервные яды
- б) кровяные яды
- в) раздражающие яды
- г) печеночные яды

2. Чем сопровождается разрыв мышечных и других тканей, кровеносных

сосудов в результате электродинамического эффекта:

- а) химическим действием
- б) тепловым действием
- в) механическим действием
- г) биологическим действием

3.Повышенный уровень шума на рабочем месте относится к:

- а) физическим факторам
- б) психофизиологическим факторам
- в) биологическим факторам
- г) химическим факторам

4.Для загрузки печи известняком и топливом используют:

- а) дефекатор
- б) сульфитатор
- в) крышки
- г) скиповые подъемники

5. Какова нормальная продолжительность рабочего времени в неделю:

- а) 36 часов
- б) 42 часа
- в) 40 часов
- г) 44 часа

6.Правовой акт, регулирующий социально – трудовые отношения в организации и заключаемый работниками и работодателем в лице их представителей – это:

- а) коллективный договор
- б) рабочее место
- в) промышленная безопасность
- г) оценка риска аварии

7. Дисциплинарное взыскание не может быть применено:

- а) позднее двух месяцев со дня совершения проступка
- б) позднее шести месяцев со дня совершения проступка
- в) позднее четырех месяцев со дня совершения проступка
- г) позднее восьми месяцев со дня совершения проступка

8. Масса переносимого груза для юношей?

- а) до 12 кг
- б) до 16 кг
- в) до 14 кг
- г) до 18 кг

9.Кто проводит вводный инструктаж для всех вновь принимаемых на работу?

- а) директор
- б) мастер
- в) отдел кадров
- г) инженер по охране труда

10. Через сколько месяцев проводится инструктаж на обычных работах?

- а) через 4 месяца
- б) через 8 месяцев
- в) через 6 месяцев
- г) через 10 месяцев

11. Повреждение в организме человека, вызванное действием опасных факторов внешней среды – это:

- а) производственный травматизм б) профессиональные заболевания
- в) травма г) инфекционные заболевания

12. Чем должно быть оборудовано помещение сушки сахара?

- а) фильтрацией
- б) водобоями
- в) выпарным аппаратом
- г) аспирацией

13. Эти яды поражают верхние дыхательные пути и легкие

- а) нервные яды
- б) кровяные яды
- в) раздражающие яды
- г) печеночные яды

14. К какому классу опасности относится ацетон?

- а) 1
- б) 3
- в) 2
- г) 4

15. Сколько суток человек может прожить без пищи?

- а) 10 – 15 суток
- б) 20 – 25 суток
- в) 15 – 20 суток
- г) 25 – 30 суток

Задание 2 типа

1. Какие основные нормативные документы регулируют охрану труда в поварском и кондитерском деле?

2. Какие обязанности по охране труда возлагаются на работника поварского или кондитерского производства?

3. Какие требования предъявляются к организации рабочего места повара или кондитера?

4. Какие средства индивидуальной защиты используются в поварском и кондитерском деле?

5. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с горячими поверхностями и жидкостями?

6. Какие правила эксплуатации кухонного оборудования должны соблюдаться для предотвращения травм?

7. Какие действия необходимо предпринять в случае возникновения пожара на кухне?
8. Какие требования предъявляются к хранению и использованию острых инструментов (ножей, терок и т.д.)?
9. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с электрическими приборами?
10. Какие правила гигиены и санитарии должны соблюдаться на рабочем месте повара или кондитера?
11. Какие меры предосторожности необходимы при работе с газовым оборудованием?
12. Какие действия необходимо предпринять при получении ожога или пореза на рабочем месте?
13. Какие требования предъявляются к вентиляции и освещению на кухне?
14. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с тяжелыми грузами (например, мешками муки)?
15. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при работе с холодильным оборудованием?
16. Какие меры предосторожности необходимы при работе с химическими моющими средствами?
17. Какие действия необходимо предпринять при обнаружении утечки газа на кухне?
18. Какие требования предъявляются к обучению и инструктажу по охране труда для поваров и кондитеров?
19. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с открытым огнем (например, при фламбировании)?
20. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при работе с тестомесильными машинами и другим механическим оборудованием?
21. Какие меры предосторожности необходимы при работе с горячим маслом во фритюре?
22. Какие действия необходимо предпринять при возникновении аварийной ситуации на кухне?
23. Какие требования предъявляются к уборке и дезинфекции рабочего места после окончания работы?
24. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с высокоскоростными блендерами и миксерами?
25. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при работе с кондитерскими инструментами (например, при использовании аэрографа или паяльной лампы)?
26. Какие основные риски для здоровья и безопасности работников существуют на производстве?
27. Соответствует ли рабочая среда санитарно-гигиеническим нормам?
28. Проводятся ли регулярные инструктажи по технике безопасности для сотрудников?

29. Используются ли средства индивидуальной защиты (СИЗ) на всех этапах производства?
30. Как организована система вентиляции и кондиционирования на производстве?
31. Проводятся ли регулярные медицинские осмотры сотрудников?
32. Как осуществляется контроль за соблюдением правил гигиены на производстве?
33. Какие меры принимаются для предотвращения аварий и чрезвычайных ситуаций?
34. Как организовано хранение и использование химических веществ?
35. Проводится ли обучение сотрудников правилам работы с оборудованием?
36. Как часто проводится проверка исправности оборудования?
37. Какие меры принимаются для предотвращения перегрузок и переутомления сотрудников?
38. Как организована система пожаротушения на производстве?
39. Проводятся ли регулярные учения по эвакуации в случае ЧС?
40. Как осуществляется контроль за температурным режимом на производстве?
41. Какие меры принимаются для предотвращения загрязнения продукции?
42. Как организована утилизация отходов производства?
43. Проводятся ли аудиты по охране труда и технике безопасности?
44. Как учитываются и расследуются несчастные случаи на производстве?
45. Какие меры принимаются для снижения уровня шума и вибрации на рабочих местах?
46. Как организовано освещение на производстве?
47. Проводятся ли мероприятия по улучшению условий труда на основе обратной связи от сотрудников?
48. Как осуществляется контроль за соблюдением норм по охране труда подрядчиками и временными работниками?
49. Какие меры принимаются для предотвращения профессиональных заболеваний?
50. Как оценивается эффективность существующих мер по охране труда и что планируется улучшить?

Задание 3 типа

Задача 1: Работа с горячими поверхностями и жидкостями

Повар готовит суп на плите. Во время перемешивания он случайно проливает кипящий бульон на руку.

Вопросы:

1. Какие меры безопасности должен был соблюдать повар, чтобы избежать ожога?

2. Какие действия необходимо предпринять в случае ожога?
3. Какие средства индивидуальной защиты (СИЗ) должны использоваться при работе с горячими жидкостями?

Задача 2: Работа с ножами и режущими инструментами

Кондитер нарезает тесто острым ножом. В процессе работы он отвлекается и случайно режет палец.

Вопросы:

1. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при работе с ножами?
2. Как правильно организовать рабочее место, чтобы минимизировать риск травм?
3. Какие действия необходимо предпринять в случае пореза?

Задача 3: Работа с электрооборудованием

Повар использует электрический миксер для взбивания теста. Во время работы он замечает, что оборудование искрит и нагревается.

Вопросы:

1. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с электрооборудованием?
2. Какие действия необходимо предпринять, если оборудование неисправно?
3. Как часто должно проводиться техническое обслуживание оборудования?

Задача 4: Работа в условиях повышенной температуры и влажности

Кондитер работает в цеху, где температура воздуха высокая из-за работы печей. Он чувствует головокружение и слабость.

Вопросы:

1. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе в условиях повышенной температуры?
2. Какие симптомы теплового удара, и как его предотвратить?
3. Какие средства защиты могут помочь в таких условиях?

Задача 5: Хранение и использование химических веществ

Повар использует моющее средство для очистки рабочих поверхностей. Во время работы он не надел перчатки, и у него появилось раздражение на коже.

Вопросы:

1. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при работе с химическими веществами?
2. Какие СИЗ необходимо использовать при работе с моющими средствами?
3. Какие действия необходимо предпринять в случае попадания химического вещества на кожу?

Задача 6: Организация рабочего места

На кухне ресторана загромождены проходы, а пол скользкий из-за пролитых жидкостей.

Вопросы:

1. Какие требования к организации рабочего места должны соблюдаться?
2. Как предотвратить травмы, связанные с падением?
3. Какие меры необходимо предпринять для поддержания чистоты и порядка на рабочем месте?

Задача 7: Пожарная безопасность

На кухне загорелось масло в сковороде. Повар пытается потушить его водой, но пламя только усиливается.

Вопросы:

1. Какие ошибки допустил повар?
2. Какие средства пожаротушения должны быть на кухне?
3. Как правильно тушить возгорание масла?

Задача 8: Эргономика и предотвращение усталости

Кондитер работает в течение 8 часов без перерыва, выполняя монотонные движения. К концу смены он чувствует боль в спине и руках.

Вопросы:

1. Какие меры можно предпринять для снижения усталости?
2. Как правильно организовать рабочее место с точки зрения эргономики?
3. Какие упражнения можно выполнять для расслабления мышц?

УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»

Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.

Рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Присваиваемая квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная

Содержание

I. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ	3
II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

І. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к разделу профессиональной подготовки общепрофессионального цикла образовательной программы подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель освоения дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование у обучающихся способности решать проблемы обеспечения безопасности жизнедеятельности, грамотно и эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях и при ликвидации их последствий.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать знания основ безопасности жизнедеятельности;
- выработать умение находить пути решения сложных ситуаций, связанных с безопасностью жизнедеятельности;
- выработать умение применять основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции	Уметь	Знать
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	• организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных	• принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных
ОК 04	Эффективно		

Код компетенции	Содержание компетенции	Уметь	Знать
	взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ситуаций; • предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; • использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; • применять первичные средства пожаротушения; • ориентироваться в	чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; • основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, • принципы снижения вероятности их реализации; • основы военной службы и обороны государства; • задачи и основные мероприятия гражданской обороны; • способы защиты населения от оружия массового поражения; • меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; • основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; • область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; • порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
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	перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; • применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; • владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; • оказывать первую помощь пострадавшим	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (всего)	68
С преподавателем (всего)	60
в том числе:	
• лекции, уроки	20
• практические занятия, семинары	40
• лабораторное занятие	-
• курсовая работа	-
• консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация / Зачет	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ ПА Балл
Тема 1. Негативные факторы в производственной и бытовой сферах	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08	
	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту.	1		
	Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей.			
	Пожарная безопасность.	1		
	Правила безопасного поведения при пожарах.			
	<i>Практические занятия:</i>	5		15
	Практикум по решению задач №1: Определение значений параметров поражающих факторов чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	1		5
	<i>Контрольная работа №1:</i> Защита от основных потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и в быту.	3		5

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ ПА Балл
	<i>Групповая дискуссия:</i> «Основные меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах».	1		5
	<i>Самостоятельная работа:</i>	3		
	1. Проработка конспекта.	1		
	2. Работа с основной и дополнительной литературой.	1		
	3. Составить таблицу чрезвычайных ситуаций и параметров их поражающих факторов, определяющих степень тяжести последствий.	1		
Тема 2. Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Гражданская оборона	<i>Содержание учебного материала</i>	4	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08	
	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики.	1		
	Принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях.			
	Терроризм, как серьезной угроза национальной безопасности России.	2		
	Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.	1		
	Способы защиты населения от оружия массового поражения.			
	<i>Практическое занятие:</i>	5		25
	Практикум по решению задач №2: Оценка последствий воздействия поражающих факторов чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера на объекты.	1		10
	<i>Контрольная работа 2:</i> Обеспечение безопасности в условиях террористических угроз.	2		5
	Доклад-презентация «Защита от оружия массового поражения».	1		10
	<i>Самостоятельная работа:</i>	3		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ ПА Балл
	1. Проработка конспекта.	1		
	2. Работа с основной и дополнительной литературой.	1		
	2. Составить схему организации РСЧС и ГО.	1		
Для девушек				
Тема 3.1 Основы медицинских знаний.	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08	
	Порядок оказания первой помощи пострадавшим.	8		
	Правила оказания первой помощи пострадавшим	6		
	Практические занятия.	30		50
	Работа в мини-группах: Основные правила оказания первой помощи Контрольная работа 3	28 2		25 25
	Самостоятельная работа: 1. Подготовка доклада-презентации.	2		10
Для юношей				
Тема 3.2. Основы военной службы.	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08	
	Основы военной службы и обороны государства.	6		
	Организация и порядок призыва граждан на военную службу.	2		
	Организация и порядок поступления граждан на военную службу в добровольном порядке.	2		
	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений.	4		
	Практические занятия:	30		50
	Работа в мини-группах: • Призыв граждан на военную службу. Поступление граждан на военную службу в добровольном порядке.	8		25
	• Основы обороны государства и воинская обязанность.	8		
	• Основные виды вооружения и	6		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	ТКУ ПА Балл
	военной техники подразделений Вооруженных Сил РФ. • Обеспечение психологической устойчивости в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. • Контрольная работа 4	6		
		2		25
	Самостоятельная работа:	2		10
	1. Подготовка доклада-презентации.	2		10
Всего		68/12	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08	100
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета				

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебные аудитория, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся
Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Помещение для организации воспитательной работы

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. В. Тягунов, А. А. Волкова, В. Г. Шишкунов, Е. Е. Барышев ; под редакцией В. С. Цепелева. — 3-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2024. — 235 с. — ISBN 978-5-4488-0368-0, 978-5-7996-2790-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/139517.html>
2. Безопасность жизнедеятельности : практикум для СПО / Д. О. Литвинов, Н. А. Литвинова, В. И. Усольцев, А. И. Усольцев ; под редакцией В. И. Усольцева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 83 с. — ISBN 978-5-4488-2082-3, 978-5-4497-3124-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/140580.html>

Дополнительная литература:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие для вузов / Л.А. Муравей [и др.]. — 2-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2023. — 431 с. — ISBN 978-5-238-00352-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/141517.html>
2. Безопасность жизнедеятельности : практикум для СПО / составители С. М. Гребенкин, В. А. Максименюк. — Саратов : Профобразование, 2026. — 100 с. — ISBN 978-5-4488-2737-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/156815.html>
3. Романюк, О. Н. Оказание первой помощи при травмах и неотложных состояниях: теоретические основы : учебное пособие / О. Н. Романюк, Н. В. Святова. — Москва : Российский государственный университет правосудия, 2024. — 132 с. — ISBN 978-5-00209-125-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/143468.html>

Информационные ресурсы сети Интернет:

№	Наименование портала (издания, курса, документа)	Ссылка
1.	Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (mchs.gov.ru)	https://mchs.gov.ru/#:~:text=%D0%9C%D0%A7%D0%A1%20%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B8.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%20%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9%20%D0%A4%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8.8%20(499)%20995%2D59%2D99%20%D0%B4%D0%BE%D0%B1.%205116
2.	Военная подготовка населения в Российской Федерации. Большая российская энциклопедия	https://bigenc.ru/c/voennaia-podgotovka-naseleniia-v-rossiiskoi-federatsii-579670?ysclid=m6b0gy5a6u25652338
3.	Система безопасности в мире: описание (cyberleninka.ru)	https://cyberleninka.ru/article/n/sistema-bezopasnosti-v-mire-opisanie/viewer
4.	Экологическая безопасность (cyberleninka.ru)	https://cyberleninka.ru/article/n/ekologicheskaya-bezopasnost-2/viewer
5.	Федеральный закон Российской Федерации «О безопасности» от 28 декабря 2010 года	https://docs.cntd.ru/document/902253576?ysclid=1tdxujkqjh907886021

Электронно-библиотечные системы:

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition

2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе

(отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

свободно распространяемое программное обеспечение

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) (www.gimp.org)
5. Inkscape (векторная графика) (www.inkscape.org)

3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

Порядок проведения учебных занятий по дисциплине при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы дисциплины и условия организации обучения по данной рабочей программе дисциплины для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данной дисциплине обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данной дисциплине проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации на данной дисциплины на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;
- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данной дисциплине обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники

и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что

является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена

возможность оборудования по 1 – 2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья – опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1 – 2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данной дисциплине используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия Самостоятельная работа: написание реферата, создание презентаций, работа с учебной литературой <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
уметь:	
- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; - оказывать первую помощь пострадавшим	<u>Формы контроля обучения:</u> <i>Текущий контроль:</i> Практические занятия Самостоятельная работа: написание реферата, создание презентаций, работа с учебной литературой <i>Промежуточная аттестация</i> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; накопительная оценка
ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08	Зачет

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки, балл
1.	Зачет ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 6.4, ПК 6.5	Зачет представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя: Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними; Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности; Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-15 баллов Задание 2: 0-15 баллов Задание 3: 0-25 баллов Зачтено -90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Задания решены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат. -70 и более (хорошо)– ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Ход решения задания правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат. -50 и более (удовлетворительно)– ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Задания решены частично. Не зачтено -Менее 50 (неудовлетворительно)– ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задания не решены

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Задания 1 типа

1. Какой закон является основным в вопросах обеспечения экологической безопасности?
2. Какие показатели устанавливаются санитарными правилами для определения качества компонентов окружающей среды?
3. Дайте определение термина «Рабочая зона».
4. Какие параметры нормируются в качестве параметров микроклимата рабочей зоны?
5. Какие факторы учитываются при назначении параметров микроклимата рабочей зоны?
6. При помощи каких устройств осуществляется организованная естественная вентиляция?
7. В чём заключается опасность стробоскопического эффекта?
8. Какое воздействие на организм человека оказывают сенсibiliзирующие вредные вещества?
9. Какое воздействие на организм человека оказывают канцерогенные вредные вещества?
10. Какая вибрация оказывает на организм человека наиболее опасное воздействие?
11. Как подразделяются средства защиты по принципу защитного действия?
12. Какой сигнал оповещения передаётся с помощью сирен и прерывистых гудков?
13. Какой поражающий фактор ядерного взрыва является основным при воздействии на объекты?
14. Какой поражающий фактор ядерного взрыва является основным при воздействии на человека?
15. Какое средство индивидуальной защиты применяется для удаления с объектов аварийно химических опасных веществ?
16. Сколько времени работник должен непрерывно находиться на рабочем месте чтобы оно являлось постоянным?
17. К каким травмам по характеру воздействия относятся отравления?
18. К каким травмам по характеру воздействия чаще всего относятся ожоги?
19. Причины, условия и формы проявления экстремизма.
20. Причины, условия и формы проявления терроризма.
21. Виды терроризма и террористических актов.
22. Специфика религиозного экстремизма. Международный терроризм как глобальная проблема.
23. Влияние глобализации на рост экстремизма и терроризма.
24. Терроризм как крайняя форма проявления экстремизма.
25. Основные виды политического экстремизма.

Задания 2 типа

1. На рабочем месте присутствует опасный производственный фактор. Может ли он стать причиной профессионального заболевания?

2. На рабочем месте присутствует вредный производственный фактор. Может ли он стать причиной травмы?

3. Вблизи от Вашего объекта экономики произошла авария транспортного средства, перевозящего хлор. В атмосферу произошел выброс газообразного хлора, облако зараженного воздуха движется по направлению Вашего объекта. Какие указания по размещению и подготовке помещений необходимо дать персоналу Вашего объекта?

4. Промышленные предприятия и транспортные средства передают сигнал оповещения в виде прерывистых гудков, включены сирены. Что означает этот сигнал и каковы должны быть Ваши действия по этому сигналу?

5. В результате нарушения мер безопасности Ваш работник подвергся однократному внешнему облучению всего тела от источника ионизирующего излучения. По показанию индивидуального дозиметра доза облучения составила 16 рад. Потеряет ли Ваш работник трудоспособность?

6. Вблизи от Вашего объекта экономики произошла авария транспортного средства, перевозящего аммиак. В атмосферу произошел выброс газообразного хлора, облако зараженного воздуха движется по направлению Вашего объекта. Какие указания по размещению и подготовке помещений необходимо дать персоналу Вашего объекта?

7. В результате нарушения мер безопасности Ваш работник подвергся однократному внешнему облучению всего тела от источника ионизирующего излучения. По показанию индивидуального дозиметра доза облучения составила 116 рад. Потеряет ли Ваш работник трудоспособность?

8. В результате нарушения мер безопасности Ваш работник подвергся многократному внешнему облучению всего тела в течение месяца от источника ионизирующего излучения. По показанию индивидуального дозиметра доза облучения составила 45 рад. Потеряет ли Ваш работник трудоспособность?

9. В результате нарушения мер безопасности Ваш работник подвергся однократному внешнему облучению всего тела в течение месяца от источника ионизирующего излучения. По показанию индивидуального дозиметра доза облучения составила 120 рад. Потеряет ли Ваш работник трудоспособность?

10. В результате нарушения мер безопасности Ваш работник подвергся однократному внешнему облучению всего тела в течение месяца от источника ионизирующего излучения. По показанию индивидуального дозиметра доза облучения составила 100 рад. За тот же месяц доза однократного внешнего облучения всего тела не превышала 50 рад. Потеряет ли Ваш работник трудоспособность?

11. Оценить напряжённость труда студента на лекционном занятии.
12. Какова должна быть яркость объекта различения, чтобы его контраст с фоном был равен 0,4 при яркости фона 200 кд/м²?
13. Чему равен отражённый от стены площадью 5 м² световой поток, если освещённость составляет 200 лк, а значение коэффициента отражения равно 0,8?
14. Освещённость на улице – 8000 лк. В помещении освещённость, создаваемая естественным светом – 100 лк. Определите значение коэффициента естественной освещённости.
15. Работают два одинаковых источника шума. Если их оба выключить, то уровень шума в помещении составит 60 дБ. Если оба включить, то уровень шума в помещении составит 65 дБ. Определите уровень шума в помещении, если включить только один источник.
16. Включено два одинаковых источника шума. При этом уровень шума в помещении 60 дБ. Определите уровень шума, если выключить один из источников.
17. Посёлок из малоэтажных деревянных зданий расположен на речном берегу высотой 5 м. Река имеет трапецеидальное русло шириной 100 м и глубиной 10 м, площадь водосбора составляет 500 км². Скорость течения реки 2 м/с, углы наклона берегов равные. Оценить последствия наводнения, обусловленного выпадением осадков интенсивностью 100 мм/ч, в посёлке.
18. На складе взрывчатых веществ хранится октоген в количестве 30 т. На расстоянии 100 м расположено промышленное здание смешанного типа размером 30х10х4 м с лёгким металлическим каркасом. В здании работают 30 человек, плотность персонала на территории промышленного здания составляет 1 тыс. чел./км². Для проживания персонала на расстоянии 500 м от склада выстроен посёлок из 20 многоэтажных кирпичных зданий, в каждом из которых находится 100 человек. Плотность людей на территории посёлка составляет 0,1 тыс. чел./км². Оцените обстановку при взрыве всего запаса гексогена на складе.
19. На складе деревообрабатывающего предприятия произошло возгорание штабеля пиломатериалов размерами 8х6х2,5 м. В атмосферу выброшено 150 кг оксида углерода. Степень вертикальной устойчивости атмосферы инверсия, ветер устойчивый со скоростью 2 м/с. Рассчитайте безопасное расстояние от горящего штабеля для человека.
20. Значение коэффициента частоты несчастных случаев на предприятии равен 10, а значение коэффициента тяжести – 3. Сколько человеко-дней будет потеряно, если на предприятии работает 300 человек?
21. Проведите анализ видов опасных ситуаций, которые могут быть созданы при попытке экстремистского акта.
22. Опишите научно обоснованные способы поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций быть созданы при попытке экстремистского акта.
23. Опишите риски, ресурсы и потенциал различных типов семей с детьми, а также членов семей в обществе с точки зрения влияния фактов

экстремизма.

24. Найдите ошибку в перечисленных ниже правилах поведения при освобождении заложников: а) расположитесь подальше от окон, дверей и самих террористов б) если во время операции используется газ, защитите органы дыхания (шарфом, платком или косынкой) в) во время операции по освобождению, чтобы быстрее спастись, бегите навстречу сотрудникам спецслужб г) при освобождении выполняйте все требования сотрудников спецслужб.

25. Найдите ошибку в перечисленных ниже правилах поведения при обнаружении взрывного устройства: а) немедленно сообщите об обнаруженном подозрительном предмете в правоохранительные органы б) исключите использование мобильных телефонов, средств связи и другое, так как они способны вызвать срабатывание радиовзрывателя в) не дожидаясь специалистов, унесите подозрительный предмет в безопасное место.

Задания 3 типа

1. Внутри корпуса аппарата температура составляет 95°C , а температура его наружной поверхности – 80°C . На сколько градусов необходимо понизить температуру наружной поверхности аппарата, чтобы с ней мог соприкасаться оператор?

2. Внутри корпуса аппарата температура составляет 115°C , а температура его наружной поверхности – 80°C . На сколько градусов необходимо понизить температуру наружной поверхности аппарата, чтобы с ней мог соприкасаться оператор?

3. Внутри корпуса аппарата температура составляет 50°C , а температура его наружной поверхности – 40°C . На сколько градусов необходимо понизить температуру наружной поверхности аппарата, чтобы с ней мог соприкасаться оператор?

4. Рабочее место оператора размещено на расстоянии 0,5 м от ограждающего экрана, температура которого на 5°C превышает оптимальную. На какое расстояние необходимо удалить экран, чтобы оператор мог оставаться на своём месте?

5. Значение напряжённости электромагнитного поля промышленной частоты на рабочих местах персонала составляет 5,5 кВ/м. На какую величину её необходимо уменьшить, чтобы персонал мог находиться на своих рабочих местах всю смену в 8 часов?

6. Уровень звукового давления в зоне размещения персонала, обеспеченного средствами индивидуальной защиты от шума составляет 100 дБА. Каков запас по уровню звукового давления, дБА, чтобы персонал мог оставаться в этой зоне?

7. Уровень звукового давления в зоне размещения оператора составляет 90 дБА. На сколько дБА необходимо понизить уровень звукового давления, чтобы оператор мог работать без средств индивидуальной защиты?

8. Уровень звукового давления в зоне размещения оператора составляет

90 дБА. На сколько дБА необходимо понизить уровень звукового давления, чтобы оператор мог работать без средств индивидуальной защиты?

9. Уровень звукового давления в зоне размещения оператора составляет 140 дБА. На сколько дБА необходимо понизить уровень звукового давления, чтобы оператор мог работать без средств индивидуальной защиты?

10. Уровень звукового давления в зоне размещения оператора составляет 145 дБА. На сколько дБА необходимо понизить уровень звукового давления, чтобы оператор мог работать в этой зоне, используя средства индивидуальной защиты?

11. Снаружи убежища мощность дозы ионизирующего излучения после ядерного взрыва составляет 1000 рад в час. Необходимое время для перемещения по радиоактивно загрязненной местности в безопасный район составляет 5 часов. Через какое время можно будет покинуть убежище и начать движение в безопасный район?

12. Снаружи убежища мощность дозы ионизирующего излучения после ядерного взрыва составляет 100 рад в час. Необходимое время для перемещения по радиоактивно загрязненной местности в безопасный район составляет 1 час. Через какое время можно будет покинуть убежище и начать движение в безопасный район?

13. Сколько времени должно пройти с момента ядерного взрыва для того, чтобы мощность дозы ионизирующего излучения снизилась в 100 раз?

14. Сколько времени должно пройти с момента ядерного взрыва для того, чтобы мощность дозы ионизирующего излучения снизилась в 10 раз?

15. Сколько времени должно пройти с момента ядерного взрыва для того, чтобы мощность дозы ионизирующего излучения снизилась в 1000 раз?

16. Вследствие радиационной аварии на АЭС произошло радиоактивное загрязнение района дислокации объекта экономики. На объекте экономики в течение недели проводится иодная профилактика. Сколько ещё времени должна продолжаться защита персонала?

17. Работа комиссии по расследованию одиночного несчастного случая без инвалидности и летального исхода продолжается в течение 2 суток. Сколько времени имеется в резерве у комиссии?

18. Работа комиссии по расследованию группового несчастного случая продолжается в течение 10 суток. В какой максимальный срок она должна выдать пострадавшим акты расследования этого происшествия?

19. В групповом несчастном случае пострадало 7 человек. Какое минимальное количество актов расследования этого происшествия должен утвердить руководитель объекта экономики?

20. В архиве объекта экономики 37 лет хранится второй экземпляр акта о расследовании несчастного случая. Через какое время его можно уничтожить установленным порядком?

21. Вы находитесь на занятии. Внезапно входят трое мужчин в масках и с оружием. Они объявляют, что вы являетесь заложниками. Ваши действия в данной ситуации?

22. Вы обнаружили оружие или взрывоопасные предметы,

принадлежащие террористам. Ваши действия по сохранению личной безопасности и безопасности окружающих в подобной ситуации?

23. Вас захватили в заложники в здании или в салоне самолёта. Ваши действия по сохранению личной безопасности и безопасности окружающих в подобной ситуации?

24. На ваш телефон участились звонки с угрозами террористического характера. Ваши действия по сохранению личной безопасности в подобной ситуации?

25. Вы находитесь в одном из магазинов торгового комплекса. В момент оплаты покупки на кассе вы услышали громкий хлопок, затем второй. В проходе магазина появились вооруженные люди, требующие всех присутствующих собраться в углу помещения и сообщили о захвате вас и других людей в заложники. Какие правила личной безопасности необходимо соблюдать Вам, чтобы снизить угрозу для вашего здоровья и жизни? Определите порядок Ваших действий в случае начала контртеррористической операции по высвобождению?