

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель председателя Приемной
комиссии СФУ, руководитель
Департамента довузовской подготовки
и нового набора



А.В. Лученков

« 9 » октября 2021 г.

ПРОГРАММЫ

**вступительных испытаний на базе профессионального образования,
проводимых университетом для поступающих на программы
высшего образования – программы бакалавриата
и программы специалитета в 2022/23 учебном году, имеющих
среднее профессиональное или высшее образование**

Красноярск, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Программа вступительного испытания «Инженерная математика»	2
Программа вступительного испытания «Экономическая математика»	7
Программа вступительного испытания «Профессиональная информатика»	12
Программа вступительного испытания «Техническая физика»	14
Программа вступительного испытания «Профильная химия»	17
Программа вступительного испытания «История Российского государства» ..	19
Программа вступительного испытания «Правовые основы экономики и общества»	23
Программа вступительного испытания «Практическая информатика и информационно-коммуникационные технологии»	37
Программа вступительного испытания «Профильное испытание (технология продукции и организация общественного питания)»	43
Программа вступительного испытания «Профильное испытание (сервис)»	62
Программа вступительного испытания «Профильное испытание (гостиничное дело)»	65
Программа вступительного испытания «Педагогика»	72
Программа вступительного испытания «Психология»	75
Программа вступительного испытания «Архивоведение»	78
Программа вступительного испытания «Документационное обеспечение управления»	81
Программа вступительного испытания «Теория и методика физической культуры»	85
Программа вступительного испытания «Русская литература XIX века»	91

Программа вступительного испытания «Инженерная математика»

Форма проведения – тестирование. Продолжительность – не более 90 минут.

Содержание вступительного испытания

1. Преобразование арифметических и алгебраических выражений

Наибольший общий делитель, наименьшее общее кратное. Модуль (абсолютная величина) действительного числа и его геометрический смысл. Проценты, пропорции. Числовые и буквенные выражения. Равенство и тождество. Формулы сокращенного умножения. Свойства степеней и действия с арифметическими корнями. Степень с рациональным показателем. Арифметический корень. Тождество $\sqrt[n]{x^{2n}} = |x|$. Действия над арифметическими корнями. Выделение полного квадрата в подкоренных выражениях. Освобождение от иррациональности в знаменателе. Упрощение иррациональных алгебраических выражений и выражений, содержащих неизвестное под знаком модуля.

2. Прогрессии

Понятие о числовой последовательности и способах ее задания. Арифметическая прогрессия, определение и свойства. Формула n-го члена и суммы первых n членов прогрессии. Геометрическая прогрессия, определение, свойства. Формула n -го члена и суммы первых n членов прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия, ее сумма.

3. Математические модели реальных ситуаций (текстовые задачи)

Схема решения текстовых задач. Задачи, связанные с понятием «концентрация» и «процентное содержание». Задачи на движение, работу и производительность труда. Задачи на процентный прирост и вычисление сложных процентов.

4. Рациональные уравнения

Равенство, тождество, уравнение. Корень уравнения. Равносильные уравнения и неравносильные преобразования при решении уравнений. Расширение и сужение области допустимых значений уравнения. Линейные уравнения. Уравнения с параметром. Квадратные уравнения. Дискриминант. Формула для решения квадратных уравнений. Теоремы Виета, прямая и обратная. Разложение квадратного трехчлена на линейные множители. Биквадратные уравнения. Рациональные уравнения. Многочлен с одной переменной. Корень многочлена, теорема Безу, разложение многочлена на множители.

5. Алгебраические уравнения и системы уравнений

Иррациональные уравнения, область допустимых значений. Уравнения с параметром и уравнения с модулем. Системы уравнений. Совместные и несовместные системы уравнений. Определенные и неопределенные системы уравнений. Системы двух линейных уравнений с двумя неизвестными. Графический способ решения. Линейные системы с параметром. Различные

системы уравнений (рациональные и иррациональные). Системы уравнений с параметром.

6. Рациональные неравенства

Числовые неравенства, их свойства. Неравенства с одной переменной, равносильные преобразования неравенств. Решение квадратных неравенств, рациональных неравенств. Метод интервалов. Системы рациональных неравенств. Равносильные преобразования систем. Совокупность систем неравенств. Неравенства с параметром.

7. Алгебраические неравенства

Иррациональные неравенства и их системы. Область допустимых значений. Неравенства, содержащие знак модуля, и их системы. Схемы решения. Равносильные преобразования неравенств и систем неравенств, неравенства с параметром.

8. Преобразование тригонометрических выражений

Понятие угла и дуги, их градусная и радианная меры. Определение тригонометрических функций числового аргумента: синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Промежутки сохранения знака для тригонометрических функций. Вычисление значений тригонометрических выражений без таблиц. Зависимость между тригонометрическими функциями одного аргумента. Основное тригонометрическое тождество. Четность, нечетность. Периодичность.

Формулы сложения. Формулы приведения. Тригонометрические функции двойного и половинного аргумента. Преобразование суммы и разности тригонометрических функций в произведение и обратно.

Определение обратных тригонометрических функций: арксинуса, арккосинуса, арктангенса, арккотангенса. Нахождение тригонометрических функций от обратных тригонометрических функций.

9. Тригонометрические уравнения и неравенства

Решение простейших тригонометрических уравнений: $\sin x = a$, $\cos x = a$, $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Основные типы тригонометрических уравнений и методы их решения: метод дополнительного угла; замена переменной в уравнениях вида $R(\cos x + \sin x, \cos x \cdot \sin x) = 0$; понижение степени уравнения переходом к кратным углам; однородные тригонометрические уравнения; выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Уравнения, содержащие обратные тригонометрические функции. Тригонометрические неравенства.

10. Преобразование логарифмических и показательных выражений

Логарифмы, десятичные и натуральные логарифмы. Логарифмы произведения, частного, степени и корня. Основное логарифмическое тождество. Переход к новому основанию. Потенцирование. Преобразование показательных выражений. Преобразование смешанных выражений.

11. Логарифмические и показательные уравнения

Показательные уравнения, логарифмические уравнения. Простейшее уравнение. Приемы сведения уравнения к простейшему. Смешанные уравнения и уравнения с параметром.

12. Логарифмические и показательные неравенства и системы уравнений

Показательные неравенства. Логарифмические неравенства. Смешанные неравенства. Логарифмические и показательные системы уравнений. Неравенства с параметром. Системы уравнений с параметром.

13. Функциональные зависимости в реальных процессах и явлениях. Функции и их графики

Понятие числовой функции, способы задания, область определения, область значений функции. График функции. Общие свойства функции: промежутки знакопостоянства, монотонность, ограниченность, четность, нечетность, периодичность. Понятие обратной функции. Графики прямой и обратной функции.

Элементарные функции.

Преобразования графиков функций: сдвиг вдоль осей координат, растяжение и сжатие вдоль осей координат, преобразования, связанные с наличием знака модуля у аргумента или функции.

14. Исследование математических моделей методами дифференциального исчисления

Производная. Физический смысл производной (нахождение скорости, ускорения). Геометрический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции.

Правила вычисления производных: производные суммы, разности, произведения и частного двух функций. Таблица производных. Производная сложной функции. Максимумы и минимумы (экстремумы) функции, промежутки возрастания и убывания. Общая схема построения графиков функций. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции на отрезке. Применение производной для решения задач.

15. Интегральное исчисление и его приложения к решению инженерных задач

Первообразная. Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. Нахождение площади криволинейной трапеции. Нахождение длины кривой. Вычисление моментов и координат центра масс.

16. Планиметрия. Основные понятия

Смежные и вертикальные углы, их свойства. Перпендикуляр и наклонная. Свойство серединного перпендикуляра к отрезку. Признаки параллельности прямых. Теорема Фалеса. Свойство средней линии треугольника. Треугольники. Признаки равенства треугольников. Правильный треугольник. Равнобедренный треугольник и его свойства. Медиана, биссектриса, высота треугольника. Сумма величин внутренних углов треугольника и выпуклого многоугольника. Теорема о внешнем угле треугольника. Свойства углов с соответственно параллельными и перпендикулярными сторонами. Теоремы синусов и косинусов. Решение треугольников. Прямоугольный треугольник и метрические соотношения в нем. Катет и гипотенуза. Теорема Пифагора. Признаки равенства прямоугольных треугольников. Окружность, круг.

17. Планиметрия. Различные геометрические фигуры на плоскости

Параллелограмм, свойства и признаки параллелограмма. Прямоугольник, ромб, квадрат, трапеция. Средняя линия трапеции. Свойство диагоналей в ромбе. Вписанные и описанные многоугольники. Свойство четырехугольника, вписанного в окружность. Свойство четырехугольника, описанного вокруг окружности. Окружность, вписанная в треугольник, ее центр и радиус. Площадь треугольника, параллелограмма, ромба, прямоугольника, трапеции. Длина окружности. Площадь круга, площадь сектора.

18. Векторы на плоскости и в пространстве. Их применение к решению физических задач.

Векторы на плоскости и в пространстве, линейные операции над векторами: сложение, вычитание, умножение на число. Метод координат на плоскости и в пространстве. Расстояние между точками на плоскости и в пространстве. Линейные операции над векторами в координатной форме. Длина вектора. Скалярное произведение векторов, его свойства. Угол между векторами. Условия перпендикулярности и коллинеарности векторов.

19. Стереометрия

Прямые и плоскости в пространстве. Взаимное расположение двух прямых, двух плоскостей, прямой и плоскости в пространстве. Угол и расстояние между скрещивающимися прямыми. Признаки параллельности прямой и плоскости, двух плоскостей. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Признак перпендикулярности двух плоскостей. Многогранники. Призма, виды призм: прямая и правильная призмы, параллелепипед, прямоугольный параллелепипед. Пирамида. Площадь поверхности и объем призмы, параллелепипеда и пирамиды. Тела вращения (цилиндр, конус и шар). Площадь поверхности и объем цилиндра, конуса, усеченного конуса. Сфера, шаровой сектор, шаровой сегмент. Площадь поверхности сферы, объем шара.

20. Основы математической статистики. Обработка экспериментальных данных

Чтение графиков и диаграмм. Первичная обработка статистических данных (построение вариационных рядов). Графическое изображение вариационных рядов (гистограмма, полигон). Числовые характеристики выборки и их свойства (выборочное среднее, выборочная дисперсия, выборочное среднее квадратическое отклонение, мода, медиана).

Рекомендуемая литература:

1. Амелькин, В. В. Задачи с параметрами: справочное пособие по математике / В. В. Амелькин, В. Л. Рабцевич. – М.: Асар, 2004;
2. Башмаков, М. И. Задачи по математике. Алгебра и анализ / М. И. Башмаков, Б. М. Беккер, В. М. Гольховой. – М.: Наука, 1982;
3. Вавилов, В. В. Задачи по математике. Алгебра: справочное пособие / В. В. Вавилов и др. – М.: Наука, 1988;
4. Горштейн, П. И. Задачи с параметрами / П. И. Горштейн и др. – Киев: РИА Тест, 1992;
5. Звавич, Л. И. Задачи письменного экзамена по математике за курс средней школы: условия и решения / Л. И. Звавич, Л. Я. Шляпочник. – М.: Школа-Пресс, 1994;

6. Крамор, В. С. Повторяем и систематизируем школьный курс алгебры и начал анализа / В. С. Крамор. – М.: Оникс 21 век, 2011;
7. Мельников, И. И. Как решать задачи по математике на вступительных экзаменах / И. И. Мельников, И. Н. Сергеев. – М.: Изд-во МГУ, 1994;
8. Потапов, М. К. Конкурсные задачи по математике / М. К. Потапов и др. – М.: Просвещение, 1992;
9. Садовничий, В.Ю. Практикум по математике. Решение уравнений и неравенств. Преобразование алгебраических выражений/ В.Ю. Садовничий – М.: Экзамен, 2012;
10. Сканави, М. И. Сборник конкурсных задач для поступающих во втузы / М. И. Сканави (ред.). – М.: Высшая школа, 2013;
11. Симонов, А. Я. Система тренировочных задач и упражнений по математике / А.Я.Симонов и др. – М.: Просвещение, 1991;
12. Цыпкин, А. Г. Справочник по методам решения задач по математике / А. Г. Цыпкин, А. И. Пинский. – М.: Наука, 1989;
13. Черкасов, О. Ю. Математика. Интенсивный курс подготовки к экзамену / О. Ю. Черкасов, А. Г. Якушев. – М.: Айрис-пресс, 2003;
14. Шабунин, М. И. Математика для поступающих в вузы. Уравнения и системы уравнений / М. И. Шабунин. – М.: Аквариум, 1997;
15. Шабунин, М. И. Математика для поступающих в вузы. Неравенства и системы неравенств / М. И. Шабунин. – М.: Аквариум, 1997;
16. Пособие по математике для поступающих в вузы / под ред. Г. Н. Яковлева. – М.: Оникс, Мир и образование, 2008;
17. Кытманов, А. М., Лейнартас, Е. К., Мысливец, С. Г. Математика. Адаптационный курс: учеб. пособие. – Красноярск, СФУ, 2011.

Программа вступительного испытания «Экономическая математика»

Форма проведения – тестирование. Продолжительность – не более 90 минут.

Содержание вступительного испытания

1. Преобразование арифметических и алгебраических выражений

Наибольший общий делитель, наименьшее общее кратное. Модуль (абсолютная величина) действительного числа и его геометрический смысл. Проценты, пропорции. Числовые и буквенные выражения. Равенство и тождество. Формулы сокращенного умножения. Свойства степеней и действия с арифметическими корнями. Степень с рациональным показателем. Арифметический корень. Тождество $\sqrt[n]{x^{2n}} = |x|$. Действия над арифметическими корнями. Выделение полного квадрата в подкоренных выражениях. Освобождение от иррациональности в знаменателе. Упрощение иррациональных алгебраических выражений и выражений, содержащих неизвестное под знаком модуля.

2. Прогрессии и текстовые задачи

Понятие о числовой последовательности и способах ее задания. Арифметическая прогрессия, определение и свойства. Формула n-го члена и суммы первых n членов прогрессии. Геометрическая прогрессия, определение, свойства. Формула n -го члена и суммы первых n членов прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия, ее сумма. Схема решения текстовых задач. Задачи, связанные с понятием «концентрация» и «процентное содержание». Задачи на движение, работу и производительность труда. Задачи на процентный прирост и вычисление сложных процентов.

3. Рациональные уравнения

Равенство, тождество, уравнение. Корень уравнения. Равносильные уравнения и неравносильные преобразования при решении уравнений. Расширение и сужение области допустимых значений уравнения. Линейные уравнения. Уравнения с параметром. Квадратные уравнения. Дискриминант. Формула для решения квадратных уравнений. Теоремы Виета, прямая и обратная. Разложение квадратного трехчлена на линейные множители. Биквадратные уравнения. Рациональные уравнения. Многочлен с одной переменной. Корень многочлена, теорема Безу, разложение многочлена на множители.

4. Алгебраические уравнения, системы уравнений.

Иррациональные уравнения, область допустимых значений. Уравнения с параметром и уравнения с модулем. Системы уравнений. Совместные и несовместные системы уравнений. Определенные и неопределенные системы уравнений. Системы двух линейных уравнений с двумя неизвестными. Графический способ решения. Линейные системы с параметром. Различные системы уравнений (рациональные и иррациональные). Системы уравнений с параметром.

5. Рациональные неравенства

Числовые неравенства, их свойства. Неравенства с одной переменной, равносильные преобразования неравенств. Решение квадратных неравенств, рациональных неравенств. Метод интервалов. Системы рациональных неравенств. Равносильные преобразования систем. Совокупность систем неравенств. Неравенства с параметром.

6. Алгебраические неравенства

Иррациональные неравенства и их системы. Область допустимых значений. Неравенства, содержащие знак модуля, и их системы. Схемы решения. Равносильные преобразования неравенств и систем неравенств, неравенства с параметром.

7. Преобразование тригонометрических выражений

Понятие угла и дуги, их градусная и радианная меры. Определение тригонометрических функций числового аргумента: синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Промежутки сохранения знака для тригонометрических функций. Вычисление значений тригонометрических выражений без таблиц. Зависимость между тригонометрическими функциями одного аргумента. Основное тригонометрическое тождество. Четность, нечетность. Периодичность.

Формулы сложения. Формулы приведения. Тригонометрические функции двойного и половинного аргумента. Преобразование суммы и разности тригонометрических функций в произведение и обратно.

Определение обратных тригонометрических функций: арксинуса, арккосинуса, арктангенса, арккотангенса. Нахождение тригонометрических функций от обратных тригонометрических функций.

8. Тригонометрические уравнения и неравенства

Решение простейших тригонометрических уравнений: $\sin x = a$, $\cos x = a$, $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Основные типы тригонометрических уравнений и методы их решения: метод дополнительного угла; замена переменной в уравнениях вида $R(\cos x + \sin x, \cos x \cdot \sin x) = 0$; понижение степени уравнения переходом к кратным углам; однородные тригонометрические уравнения; выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Уравнения, содержащие обратные тригонометрические функции. Тригонометрические неравенства.

9. Преобразование логарифмических и показательных выражений

Логарифмы, десятичные и натуральные логарифмы. Логарифмы произведения, частного, степени и корня. Основное логарифмическое тождество. Переход к новому основанию. Потенцирование. Преобразование показательных выражений. Преобразование смешанных выражений.

10. Логарифмические и показательные уравнения

Показательные уравнения, логарифмические уравнения. Простейшее уравнение. Приемы сведения уравнения к простейшему. Смешанные уравнения и уравнения с параметром.

11. Логарифмические и показательные неравенства и системы уравнений

Показательные неравенства. Логарифмические неравенства. Смешанные неравенства. Логарифмические и показательные системы уравнений. Неравенства с параметром. Системы уравнений с параметром.

12. Функции, их графики и применение в экономике

Понятие числовой функции, способы задания, область определения, область значений функции. График функции. Общие свойства функции: промежутки знакопостоянства, монотонность, ограниченность, четность, нечетность, периодичность. Понятие обратной функции. Графики прямой и обратной функции.

Элементарные функции.

Преобразования графиков функций: сдвиг вдоль осей координат, растяжение и сжатие вдоль осей координат, преобразования, связанные с наличием знака модуля у аргумента или функции.

Функции в экономике: функция полезности, производственная функция, функция выпуска, функция издержек, функция спроса, функция потребления.

13. Производная и исследование функций в экономических задачах

Экономический смысл производной: предельные издержки, производительность труда. Эластичность функции.

Правила вычисления производных: производные суммы, разности, произведения и частного двух функций. Таблица производных. Производная сложной функции. Максимумы и минимумы (экстремумы) функции, промежутки возрастания и убывания. Общая схема построения графиков функций. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции на отрезке. Применение производной для решения оптимизационных экономических задач.

14. Основы математической статистики. Обработка экспериментальных данных

Чтение графиков и диаграмм. Первичная обработка статистических данных (построение вариационных рядов). Графическое изображение вариационных рядов (гистограмма, полигон). Числовые характеристики выборки и их свойства (выборочное среднее, выборочная дисперсия, выборочное среднее квадратическое отклонение, мода, медиана).

15. Планиметрия. Основные понятия

Смежные и вертикальные углы, их свойства. Перпендикуляр и наклонная. Свойство серединного перпендикуляра к отрезку. Признаки параллельности прямых. Теорема Фалеса. Свойство средней линии треугольника. Треугольники. Признаки равенства треугольников. Правильный треугольник. Равнобедренный треугольник и его свойства. Медиана, биссектриса, высота треугольника. Сумма величин внутренних углов треугольника и выпуклого многоугольника. Теорема о внешнем угле треугольника. Свойства углов с соответственно параллельными и перпендикулярными сторонами. Теоремы синусов и косинусов. Решение треугольников. Прямоугольный треугольник и метрические соотношения в нем. Катет и гипотенуза. Теорема Пифагора. Признаки равенства прямоугольных треугольников. Окружность, круг.

16. Планиметрия. Различные геометрические фигуры на плоскости

Параллелограмм, свойства и признаки параллелограмма. Прямоугольник, ромб, квадрат, трапеция. Средняя линия трапеции. Свойство диагоналей в ромбе. Вписанные и описанные многоугольники. Свойство четырехугольника, вписанного в окружность. Свойство четырехугольника, описанного вокруг окружности. Окружность, вписанная в треугольник, ее центр и радиус. Площадь треугольника, параллелограмма, ромба, прямоугольника, трапеции. Длина окружности. Площадь круга, площадь сектора.

17. Векторы на плоскости и в пространстве

Векторы на плоскости и в пространстве, линейные операции над векторами: сложение, вычитание, умножение на число. Метод координат на плоскости и в пространстве. Расстояние между точками на плоскости и в пространстве. Линейные операции над векторами в координатной форме. Длина вектора. Скалярное произведение векторов, его свойства. Угол между векторами. Условия перпендикулярности и коллинеарности векторов.

18. Стереометрия

Прямые и плоскости в пространстве. Взаимное расположение двух прямых, двух плоскостей, прямой и плоскости в пространстве. Угол и расстояние между скрещивающимися прямыми. Признаки параллельности прямой и плоскости, двух плоскостей. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Признак перпендикулярности двух плоскостей. Многогранники. Призма, виды призм: прямая и правильная призмы, параллелепипед, прямоугольный параллелепипед. Пирамида. Площадь поверхности и объем призмы, параллелепипеда и пирамиды. Тела вращения (цилиндр, конус и шар). Площадь поверхности и объем цилиндра, конуса, усеченного конуса. Сфера, шаровой сектор, шаровой сегмент. Площадь поверхности сферы, объем шара.

Рекомендуемая литература:

1. Амелькин, В. В. Задачи с параметрами: справочное пособие по математике / В. В. Амелькин, В. Л. Рабцевич. – М.: Асар, 2004;
2. Башмаков, М. И. Задачи по математике. Алгебра и анализ / М. И. Башмаков, Б. М. Беккер, В. М. Гольховой. – М.: Наука, 1982;
3. Вавилов, В. В. Задачи по математике. Алгебра: справочное пособие / В. В. Вавилов и др. – М.: Наука, 1988;
4. Горштейн, П. И. Задачи с параметрами / П. И. Горштейн и др. – Киев: РИА Тест, 1992;
5. Звавич, Л. И. Задачи письменного экзамена по математике за курс средней школы: условия и решения / Л. И. Звавич, Л. Я. Шляпочник. – М.: Школа-Пресс, 1994;
6. Крамор, В. С. Повторяем и систематизируем школьный курс алгебры и начал анализа / В. С. Крамор. – М.: Оникс 21 век, 2011;
7. Мельников, И. И. Как решать задачи по математике на вступительных экзаменах / И. И. Мельников, И. Н. Сергеев. – М.: Изд-во МГУ, 1994;
8. Потапов, М. К. Конкурсные задачи по математике / М. К. Потапов и др. – М.: Просвещение, 1992;
9. Садовничий, В.Ю. Практикум по математике. Решение уравнений и неравенств. Преобразование алгебраических выражений/ В.Ю. Садовничий – М.: Экзамен, 2012;
10. Сканави, М. И. Сборник конкурсных задач для поступающих во втузы / М. И. Сканави (ред.). – М.: Высшая школа, 2013;

11. Симонов, А. Я. Система тренировочных задач и упражнений по математике / А.Я.Симонов и др. – М.: Просвещение, 1991;
12. Цыпкин, А. Г. Справочник по методам решения задач по математике / А. Г. Цыпкин, А. И. Пинский. – М.: Наука, 1989;
13. Черкасов, О. Ю. Математика. Интенсивный курс подготовки к экзамену / О. Ю. Черкасов, А. Г. Якушев. – М.: Айрис-пресс, 2003;
14. Шабунин, М. И. Математика для поступающих в вузы. Уравнения и системы уравнений / М. И. Шабунин. – М.: Аквариум, 1997;
15. Шабунин, М. И. Математика для поступающих в вузы. Неравенства и системы неравенств / М. И. Шабунин. – М.: Аквариум, 1997;
16. Пособие по математике для поступающих в вузы / под ред. Г. Н. Яковлева. – М.: Оникс, Мир и образование, 2008;
17. Кытманов, А. М., Лейнартас, Е. К., Мысливец, С. Г. Математика. Адаптационный курс: учеб. пособие. – Красноярск, СФУ, 2011.

Программа вступительного испытания «Профессиональная информатика»

Форма проведения – тестирование. Продолжительность – не более 90 минут.

Содержание вступительного испытания

Информатика и информация. Информация, данные и знания. Измерение информации и данных. Подходы к измерению количества информации. Информационные процессы: процесс передачи информации, процесс обработки и хранения информации. Дискретность: аналоговые и дискретные сигналы. Скорость передачи данных, обнаружение ошибок, помехоустойчивые коды. Сжатие данных. Структуризация информации: списки, деревья, графы и матрицы.

Кодирование и декодирование информации. Кодирование символов. Кодирование графической информации. Кодирование цвета. Кодирование звуковой и видеоинформации.

Системы счисления. Позиционные и непозиционные системы счисления. Представление числа в различных натуральных системах счисления. Системы счисления с основаниями 8, 16 и их связь с двоичной системой счисления. Арифметические операции в позиционных системах счисления.

Математическая логика. Основы алгебры логики. Высказывания. Логические формулы и функции. Таблицы истинности. Свойства логических операций и законы логики. Упрощение логических выражений.

Теория алгоритмов. Алгоритм и его свойства. Формальные языки записи алгоритмов. Блок-схемы. Алгоритмические конструкции. Разбиение задачи на подзадачи, вспомогательный алгоритм. Цепочки (конечные последовательности), деревья, списки, графы, матрицы (массивы). Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов. Рекурсивные алгоритмы.

Языки программирования (Pascal, C++/C#, Python). Типы данных (числовой, символьный, логический, перечисляемый). Массивы (одномерные, двумерные) и структуры. Основные конструкции языков программирования (следование, ветвление и цикл). Подпрограммы (процедуры и функции). Основные этапы разработки программ. Разбиение задачи на подзадачи. Работа с файлами.

Архитектура компьютера. Принципы устройства компьютера и его состав. Виды программного обеспечения (системное и прикладное). Операционная система. Хранение данных – файловая система и файлы.

Информационная технология работы с текстовыми документами.
Информационная технология работы в табличном процессоре.
Информационная технология хранения и обработки данных. Информационная технология работы с мультимедийной информацией.

Компьютерные сети. Структура (топология) сети. Локальные сети и сеть Интернет. Протоколы передачи данных в сети Интернет. Основные сервисы сети Интернет.

Информационная безопасность (основные понятия). Вредоносные программы, антивирусы, сетевой экран.

Рекомендуемая литература:

1. Семакин, И. Г. Информатика. Базовый уровень: Учебник для 11 класса / И. Г. Семакин, Е. К. Хеннер, Т. Ю. Шеина. – Москва: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2021. – 246 с.;
2. Поляков, К. Ю. Информатика. 10 класс. Учебник. Базовый и углубленный уровни в 2 частях / К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин. – Москва: Просвещение, 2021.;
3. Поляков, К. Ю. Информатика. 11 класс. Учебник. Базовый и углубленный уровни в 2 частях / К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин. – Москва: Просвещение, 2021.;
4. Павлова, Е. С. Информатика. 10–11 классы. Сборник задач и упражнений. Базовый и углубленный уровни / Е. С. Павлова. – Москва: Просвещение, 2021.;
5. Информатика и ИКТ. Подготовка к ЕГЭ-2015 / [Л. Н. Евич и др.]; под ред. Л. Н. Евич. – Ростов-на-Дону: Легион, 2014. – 272 с.;
6. Лещинер, В. Р. ЕГЭ 2016. Информатика. Типовые тестовые задания / В. Р. Лещинер. – Москва: «Экзамен», 2016. – 151 с.

Программа вступительного испытания «Техническая физика»

Форма проведения – тестирование. Продолжительность – не более 90 минут.

Содержание вступительного испытания

1. Механика

Кинематика

Траектория. Путь. Перемещение. Скорость. Ускорение.

Равномерное и равнопеременное прямолинейные движения. Графическое представление законов движения.

Криволинейное движение. Движение по окружности с постоянной по модулю скоростью. Период и частота вращения. Линейная и угловая скорости. Центробежное ускорение.

Основы динамики

Масса. Импульс. Силы в природе и технике. Сила тяготения. Вес тела. Сила упругости. Сила трения скольжения. Момент силы. Условие равновесия тел.

Законы Ньютона. Закон всемирного тяготения. Закон Гука.

Законы сохранения в механике

Импульс. Закон сохранения импульса.

Механическая работа. Мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Абсолютно упругий удар. Неупругое взаимодействие. Закон сохранения механической энергии. Простые механизмы.

Механические колебания и волны

Гармонические колебания. Амплитуда, период и частота колебаний. Свободные колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Вынужденные колебания. Резонанс. Механические волны. Длина волны. Поперечные и продольные волны.

Механика жидкостей и газов

Давление. Закон Паскаля для жидкостей и газов. Сообщающиеся сосуды. Принцип устройства гидравлического пресса.

Архимедова сила для жидкостей и газов. Условия плавания тел на поверхности жидкости.

2. Молекулярная физика и термодинамика

Основы молекулярно-кинетической теории

Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Масса и размер молекул. Количество вещества. Моль. Постоянная Авогадро. Идеальный газ. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории. Температура. Уравнение Клайперона-Менделеева.

Универсальная газовая постоянная. Модели газа, жидкости и твёрдого тела. Закон Дальтона.

Основы термодинамики

Тепловое равновесие. Внутренняя энергия. Количество теплоты. Теплоемкость вещества. Работа при изменении объема газа. Законы термодинамики. Изотермический, изохорный и изобарный процессы. Адиабатный процесс. Преобразование энергии в тепловых двигателях. КПД теплового двигателя. Испарение и конденсация. Кристаллические и аморфные тела.

3. Основы электродинамики

Электростатика

Электризация тел. Электрический заряд. Взаимодействие зарядов. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Электрическое поле точечного заряда. Потенциал. Эквипотенциальные поверхности. Принцип суперпозиции сил и полей. Проводники в электрическом поле. Емкость и энергия плоского конденсатора. Диэлектрики в электрическом поле. Диэлектрическая проницаемость.

Постоянный электрический ток

Электрический ток. Сила тока. Напряжение. Носители электрических зарядов в металлах, жидкостях и газах. Сопротивление проводников. Закон Ома для участка цепи. Последовательное и параллельное соединение проводников. Электродвижущая сила. Закон Ома для полной цепи. Работа и мощность тока. Закон Джоуля-Ленца.

Магнитное поле. Электромагнитная индукция

Взаимодействие проводников с током. Индукция магнитного поля. Сила Ампера. Сила Лоренца. Электродвигатель. Магнитный поток. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Правило Ленца. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля.

Электромагнитные колебания и волны

Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в контуре. Собственная частота колебаний в контуре. Переменный электрический ток. Действующие значения силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Электромагнитные волны. Скорость распространения электромагнитных волн. Радиосвязь.

4. Оптика и атомная физика

Оптика

Свет – электромагнитная волна. Корпускулярно-волновой дуализм света. Прямолинейное распространение, отражение и преломление света. Луч. Законы отражения и преломления света. Показатель преломления. Построение изображений в плоском зеркале. Собирающая и рассеивающая линзы. Оптическая

сила линзы. Формула тонкой линзы. Построение изображений в линзах. Интерференция света. Дифракция света. Поляризация света. Дисперсия света.

Элементы атомной физики

Опыт Резерфорда. Строение атома. Постулаты Бора. Дискретность энергетического спектра. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Ядерные реакции.

Рекомендуемая литература:

1. Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 448 с.;

2. Фирсов, А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебник для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования / А. В. Фирсов; под. ред. Т. И. Трофимовой. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013. – 352 с.;

3. Родионов, В. Н. Физика для колледжей: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Родионов. – Москва: Юрайт, 2019. – 202 с.;

4. Мякишев, Г. Я. Физика: учеб. для 11 кл. общеобразоват. учреждений: базовый и профил. уровни / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, В. М. Чаругин. Москва: Просвещение, 2008. – 381 с.;

5. Мякишев, Г. Я. Физика: учебник для 10 кл. общеобразоват. учреждений: базовый и профил. уровни / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский Москва: Просвещение, 2008. – 366 с.;

6. Кабардин, О. Ф. Физика. Подготовка к ЕГЭ. Вступительные испытания / О. Ф. Кабардин, С. И. Кабардина, В. А. Орлов. [и др.] – Москва: Экзамен, 2011. – 477 с.;

7. Пособие по физике для поступающих в вузы: учебное пособие / Г. Л. Башнина, Ю. Л. Колесников, Т. Д. Колесникова. [и др.] – Санкт-Петербург: Питер, 2006. – 287 с.;

8. Задачи по физике для поступающих в вузы: Учеб. Пособие для подгот. отделений вузов / Г. А. Бендриков, Б. Б. Буховцев, В. В. Керженцев, Г. Я. Мякишев. – Москва: ФИЗМАТЛИТ, 2005. – 344 с.

Программа вступительного испытания «Профильная химия»

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлению подготовки 18.03.01 Химическая технология. Форма проведения – тестирование. Продолжительность – не более 90 минут.

Объем требований

Предмет и задачи химии. Место химии в естествознании. Основные понятия химии.

Химическая связь. Типы химических связей.

Агрегатные состояния вещества.

Растворы. Способы выражения концентрации растворов.

Классификация органических соединений:

Химические реакции в органической химии.

Элементный, фракционный и вещественный состав нефтей.

Групповой и индивидуальный состав нефтей.

Химический состав нефти.

Основные группы углеводородов нефти.

Химические свойства алканов.

Химические свойства алкенов.

Химические свойства алкинов.

Влияние температуры и давления на плотность нефти.

Влияние химического состава нефтей на их плотность, вязкость и температуру застывания.

Химические и технологические способы классификации нефтей.

Классификация нефтепродуктов.

Основные свойства бензинов.

Основные свойства дизельных топлив.

Крупные месторождения нефти и газа Восточной Сибири.

Методы определения физических свойств нефти и нефтепродуктов.

Содержание воды в нефти. Образование водно-нефтяных эмульсий.

Рекомендуемая литература

1. Химия: формулы успеха на вступительных, экзаменах: учеб. пособие / [Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, О.Н. Рьжова и др.]; под ред. Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренина. – Москва: Изд-во Моск. ун-та: Наука, 2006. – 377 с.;

2. Рудзитис, Г. Е., Химия: Учебники с 8 по 11 классы общеобразовательных учреждений / Г. Е. Рудзитис, Ф. Г. Фельдман. – Москва: Просвещение, 2002;

3. Спейт, Дж. Г. Анализ нефти: Справочник; пер. с англ. под ред. Л. Г. Нехамкиной, Е. А. Новикова. – Санкт-Петербург: Профессия, 2010 – 480 с.;

4. Аналитическая химия: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по группе специальностей 240000 «Химическая и биотехнологии» / [Ю. М. Глубоков, В. А. Головачева, Ю. А. Ефимова и др.]; под ред. А. А. Ищенко. – Москва: Издательский центр «Академия», 2010;

5. Вержичинская С. В. Химия и технология нефти и газа. Учебное пособие / С. В. Вержичинская. – Москва: Инфра-М/Форум, 2018.

Электронные ресурсы

1. <http://obrnadzor.gov.ru/gia/gia-11/> (Официальный сайт Рособнадзора)
2. <http://www.rustest.ru> (ФГУ «Федеральный центр тестирования»)
3. <https://4ege.ru> (портал ЕГЭ)
4. <https://college.ru> (подготовка к ЕГЭ)

Программа вступительного испытания «История Российского государства»

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлениям подготовки 39.03.01 Социология; 39.03.02 Социальная работа; 40.03.01 Юриспруденция; 43.03.02 Туризм. Форма проведения – тестирование. Продолжительность – не более 90 минут.

Содержание программы

1. История Российского государства с древнейших времен до конца XVI в.

Формирование древнерусского государства. Новгород и Киев. Версии происхождения государства на Руси.

Государственный строй России. Князь и дружина. Князья Древней Руси. «Русская правда».

Крещение Руси. Распространение христианства, влияние на развитие государственности.

Развитие Руси в условиях политической раздробленности.

Борьба Руси против внешней агрессии в XIII в.

Начало возвышения Москвы. Княжеская власть и церковь. Куликовская битва и ее значение.

Московское государство в XV в.

Становление Московского царства.

Завершение объединения русских земель.

Россия при Иване IV: внутренняя и внешняя политика Ивана IV.

Кризис конца XVI – начала XVII в. Смута (причины, сущность, последствия). Начало династии Романовых.

2. История Российского государства XVII – XVIII вв.

Экономическое развитие.

Общественно-политическое устройство.

Расширение территории Российского государства.

Самодержавие и церковь. Церковный раскол.

Преобразования Петра I. Утверждение абсолютизма.

Внешняя политика в первой четверти XVIII в.

Дворцовые перевороты.

Внутренняя политика Екатерины II. «Просвещенный абсолютизм».

Экономическое развитие. Ужесточение крепостничества.

Восстание под предводительством Е. Пугачева.

Внешняя политика.

Внутренняя и внешняя политика Павла I.

3. Российское государство в XIX в.

Внутренняя и внешняя политика Александра I.

Движение декабристов.

Внутренняя политика Николая I.

Социально-экономическое развитие России в первой половине XIX в.

Общественное движение в 30-50-е гг. XIX в.

Внешняя политика во второй четверти XIX в. Крымская война.

Реформы 60 – 70-х гг. Внутренняя политика в 80 – 90-е гг. XIX в.

Социально-экономическое развитие в пореформенный период.

Общественное движение в 1860 – 1890-е гг.

Основные направления и события внешней политики России в последней трети XIX в.

4. Российское государство в XX в.

Россия в начале века: самодержавие и общество; экономическое и политическое развитие, его противоречия; проблемы модернизации. Русско-японская война.

Революция 1905 – 1907 гг.

Реформы П.А. Столыпина.

Россия в Первой мировой войне.

Россия в 1917 г. Февральская революция. Орт Февраля к Октябрю.

Становление и развитие Советского государства.

«Военный коммунизм».

Нэп: сущность, мероприятия, противоречия, итоги.

Образование СССР. Национальная политика в 1920 – 1930 гг.

Политическая жизнь в 1920-е – 1930-е гг. Формирование сталинского политического режима.

Ускоренная модернизация (индустриализация, коллективизация, их итоги и цена).

Внешняя политика советского государства в 1920 – 1930-е гг.

Основные этапы и сражения Великой Отечественной войны.

Антигитлеровская коалиция.

Завершение Великой Отечественной и Второй мировой войны. Итоги и уроки войны.

СССР в первое послевоенное десятилетие: внутренняя и внешняя политика.

СССР в середине 1950-х – середине 1960-х гг. «Оттепель». Достижения и противоречия внутренней и внешней политики.

СССР в середине 1960-х – середине 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в экономике, социальной сфере, политике, идеологии.

СССР во второй половине 1980-х гг. Перестройка. События 1991г г. Распад СССР. Образование СНГ.

Становление нового Российского государства. События 1993 г. Принятие Конституции 1993 г. Оформление новой федеративной системы.

Экономические реформы, их последствия.

Политическое, экономическое и социальное развитие современной России.

Россия в системе международных отношений.

Рекомендуемая литература:

1. Андреев, И. Л. История России с древнейших времен до 1861 года: учебник / Н.И. Павленко, И.Л. Андреев, В.А. Федоров; Под ред. Н.И. Павленко. – М.: Юрайт, 2012. – 712 с.;
2. Анисимов, Е. В. История России от Рюрика до Путина. Люди. События. Даты / Е.В. Анисимов. – СПб.: Питер, 2013. – 592 с.;
3. Ахиезер, А. С. История России: конец или новое начало? / А.С. Ахиезер, И. Клямкин, И. Яковенко. – М.: Новое Изд.-во, 2013. – 496 с.;
4. Безбородов, А. Б. История России в новейшее время. 1985-2009 гг.: Учебник / А.Б. Безбородов. – М.: Проспект, 2013. – 448 с.;
5. Бессолицын, А. А. История российского предпринимательства: Учебник / А.А. Бессолицын. – М.: МФПУ Синергия, 2013. – 400 с.;
6. Бушуев, С. В. История государства Российского. Книга 2. XVII-XVIII вв.: Историко-библиографические очерки / С.В. Бушуев. – Новосиб.: Сиб. хронограф, 2012. – 414 с.;
7. Боханов, А. Н. Новейшая история России: Учебник / А.Н. Сахаров, А.Н. Боханов, В.А. Шестаков; Под ред. А.Н. Сахаров. – М.: Проспект, 2013. – 480 с.;
8. Вовина-Лебедева, В. Г. История России. XVI-XVII вв.: Учебное пособие для студентов учреждений высшего профессионального образования / В.Г. Вовина-Лебедева. – М.: Академия, 2012. – 240 с.;
9. Вурста, Н. И. История России: Даты, события, личности / Н.И. Вурста. – Рн/Д: Феникс, 2013. – 191 с.;
10. Вурста, Н. И. История России: Даты, события, личности / Н.И. Вурста. – Рн/Д: Феникс, 2013. – 191 с.;
11. Герасимов, Г. И. История России (1985 – 2008 годы): учебник / Г.И. Герасимов. – М.: РИОР, 2013. – 315 с.;
12. Горинов, М. М. История России. 10 класс. в 2-х т. История России. 10 класс: Учебник для общеобразовательных учреждений / М.М. Горинов. – М.: Просвещение, 2013. – 543 с.;
13. Данилов, А. А. История России. XIX век. 8 класс: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.А. Данилов, Л.Г. Косулина. – М.: Просвещение, 2011. – 287 с.;
14. Жукова, Л. В. История России в датах: справочник / Л.В. Жукова, Л.А. Кацва. – М.: Проспект, 2013. – 320 с.;
15. Захаревич, А. В. История отечества: учебник / А.В. Захаревич. – М.: Дашков и Ко, 2007. – 768 с.;
16. Звягинцев, А. Г. История Российской прокуратуры. 1722-2012. Краткое изложение истории прокуратуры в лицах, событиях, документах / А.Г. Звягинцев. – М.: Олма-Медиа. 2012. – 416 с.;
17. Земцов, Б. Н. История России для студентов технических вузов / Б.Н. Земцов, А.В. Шубин, И.Н. Данилевский. – СПб.: Питер, 2014. – 416 с.;
18. Земцов, Б. Н. История России. IX- начало XXI в: учебник / Б.Н. Земцов. – М.: Изд. Универ. книга, 2012. – 552 с.;
19. Золотарев, В. А. Военная история России / В.А. Золотарев, О.В. Саксонов, С.А. Тюшкевич. – М.: Кучково поле, 2012. – 736 с.;
20. Зуев, М. Н. История России: учебное пособие / М.Н. Зуев. – М.: Юрайт, 2013. – 655 с.;
21. Иванов, А. А. История российского туризма (IX-XX вв.): учебник / А.А. Иванов. – М.: Форум, 2011. – 320 с.;
22. Исаев, М. А. История российского государства и права: Учебник / М.А. Исаев. – М.: Статут, 2012. – 840 с.;
23. Карамзин, Н. М. Полная история России с древнейших времен до наших дней / Н.М. Карамзин. – М.: Вече, 2011. – 512 с.;
24. Карамзин, Н. М. История государства Российского / Н.М. Карамзин. – М.: Эксмо, 2013. – 1024 с.;
25. Карамзин, Н. М., Муравьев, В. Б. о древней и новой России / Н.М. Карамзин, В.Б. Муравьев – М.: МГПУ, 2002. – 480 с.;

26. Карпухина, О. Н., Гаврилова, Е. В. Краткий курс по истории Отечества / О.Н. Карпухина, Е.В. Гаврилова. – М.: Окей-книга, 2014. – 160 с.;
27. Кириллов, В. В. История России: учебник / В.В. Кириллов. – М.: Юрайт, ИД Юрайт, 2010. – 661 с.;
28. Кириллов, В. В. История России: учебное пособие / В.В. Кириллов. – М.: Юрайт, 2013. – 663 с.;
29. Козленко, С. И. История России. XX – начало XXI века. 11 класс: Учебник для общеобразовательных учреждений / С.И. Козленко. – М.: Рус. слово, 2013. – 400 с.;
30. Козлов, П. К. История Отечества. 1150 лет российской государственности / П.К. Козлов. – М.: Эксмо, 2013. – 672 с.;
31. Кононова, А. В. История России в картинах русских художников / А.В. Кононова. – М.: АСТ, Сова, 2010. – 96 с.;
32. Коняев, Н. М. Православная история России: От Крещения до наших дней / Н.М. Коняев. – М.: Вече, 2011. – 496 с.

Программа вступительного испытания «Правовые основы экономики и общества»

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлениям подготовки и специальностям 38.03.01 Экономика; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.03 Управление персоналом; 38.03.04 Государственное и муниципальное управление; 38.03.05 Бизнес-информатика; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 38.05.01 Экономическая безопасность; 38.05.02 Таможенное дело; 39.03.01 Социология; 39.03.02 Социальная работа; 40.03.01 Юриспруденция; 43.03.02 Туризм.

Форма проведения – тестирование. Продолжительность – не более 90 минут.

1. Пояснительная записка

Программа ориентирует на усвоение знаний о правовых основах экономики и общества как динамической саморазвивающейся системе, сферах общественной жизни, источниках развития общества и особенностях протекания общественных процессов в различных областях общественной жизни:

- общество как система, его подсистемы и элементы, характер взаимосвязи и взаимодействия различных сфер общественной жизни;
- основные этапы и закономерности развития человеческого общества и их характеристики;
- основные пути и формы развития общества, этапы и последствия НТР и глобальные проблемы современной цивилизации;
- социальные качества человека, его место в системе общественных отношений;
- особенности социализации личности и роль различных институтов в этом процессе;
- сущность человеческой деятельности, ее структуру, основные виды деятельности;
- основные понятия и законы экономики, типы экономических систем, механизм функционирования рыночной системы;
- существующие формы собственности и правовые формы предпринимательства, виды фирм и основные показатели деятельности фирмы;
- функции и виды денег, функционирование банковской системы и Центрального банка;
- макроэкономические показатели развития экономики, причины и разновидности безработицы, инфляции, экономических кризисов;
- основные формы государственного воздействия на экономику, направления государственной экономической политики;
- социальная структура общества и ее элементы, виды социальных общностей;

- основные социологические теории, раскрывающие социальную структуру общества, признаки социальных классов и страт, классы современного общества;
- виды социальных статусов и социальные роли личности в обществе, способы и условия социализации и адаптации;
- сущность и элементы системы социального контроля, виды социальных норм и санкции, функции основных социальных институтов;
- причины и способы предотвращения социальных и межнациональных конфликтов;
- главные направления и субъекты государственной внутренней и внешней политики, элементы политической системы общества и ее функции;
- признаки и функции государства как основного института политической системы;
- формы правления, формы государственного устройства и политические режимы в современном мире;
- сущность принципа разделения властей и его реализацию в политической жизни общества;
- понятия гражданского общества и правового государства, особенности политической системы РФ;
- признаки политических партий и их роль в жизни демократического общества, партийные системы, избирательное право и избирательные системы;
- признаки и виды правовых норм, функции права в обществе, источники права;
- понятие системы права и ее элементов, отрасли российского права, основные нормы отраслей материального и процессуального права; понятия публичного и частного права;
- понятие правонарушения и его признаки; понятие и виды юридической ответственности, меры административной, гражданско-правовой, дисциплинарной и уголовной ответственности;
- особенности правового статуса личности в РФ, основные конституционные права и обязанности личности; международные нормативные акты, закрепляющие права человека.

Перед теми, кто выбрал гуманитарно-ориентированные специальности, стоит сложная задача – знать общество и понимать сущность общественных процессов, тенденции общественного развития, уметь анализировать и принимать политические, экономические, юридические, кадровые, управленческие решения в условиях динамизма общественной жизни. Данная Программа должна помочь будущим абитуриентам сориентироваться в обширном материале по общественным наукам и хорошо подготовиться к сдаче экзамена по правовым основам экономики и общества.

2. Содержание программы вступительного испытания

1. ОБЩЕСТВО И ОБЩЕСТВЕННОЕ РАЗВИТИЕ

1.1. Общество как система

Понятие «общество», его различные значения. Понятие «общество» в широком и узком смысле. Понятие системы, системность и динамизм в мире. Социальные и природные системы. Специфика общества как социальной системы.

Исторические и современные представления о значимости различных сфер общественной жизни и их взаимосвязи. Социальные общности как элементы общества. Понятие социального института. Основные социальные институты. Роль социальных институтов как базовых элементов общества. Функции социальных институтов в различных сферах общественной жизни.

1.2. Динамизм общества. Пути и формы общественного развития

Общество как динамическая система. Пути и формы развития общества. Революционный и эволюционный пути развития. Социальные революции как скачок в развитии общества. Историческая обусловленность революций; революции в природе, обществе, науке и технике. Особенности реформ как формы общественного развития. Глубина, масштабность и характер реформ. Реформы в современной России.

Источники общественного развития. Закономерности развития общества как сложной самоорганизующейся системы, тенденции развития важнейших социальных институтов.

Понятие общественного прогресса. Проявления прогресса в различных сферах общественной жизни. Проблема критериев прогресса, эволюция взглядов на критерии прогресса. Современные экономические и гуманистические критерии прогресса. Противоречия общественного прогресса и их последствия для общества. Многовариантность общественного развития. Типы обществ (цивилизаций).

1.3. Внутренние и внешние связи общества как системы. Общественные отношения. Связь общества и природы

Общественные отношения как взаимосвязи, обеспечивающие взаимодействие индивидов и социальных групп и целостность общества. Материальные и духовные отношения, межличностные отношения. Виды межличностных отношений.

Необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования.

Цели и средства воздействия человечества на природу. Последствия преобразования природы человеком, современная экологическая проблема. Учение о ноосфере. Идеи Вернадского о становлении ноосферы.

1.4. Развитие взглядов на общество

Мифология как исторически первая форма представлений об обществе и человеке. Типы мифов и их роль в жизни общества на ранней стадии развития. Взгляды на общество в древних цивилизациях. Учение Платона об идеальном

государстве. Аристотель о формах правления, их взаимосвязи и сменяемости. Идея цикличности общественного развития.

Взгляды на общество в Средние века, влияние религиозного мировоззрения. Статус теологии, науки и философии в средневековом обществе. Оппозиция разума и веры в религиозном сознании. Учение и труды Тертуллиана, Августина и Фомы Аквинского о мире, обществе и человеке. Взгляды на общество в эпоху Возрождения. Гуманизм и антропоцентризм как господствующий тип мировоззрения. Зарождение и суть гуманистических идей. Взгляды на человеческую природу и творческие способности человека. Выдающиеся деятели эпохи Возрождения. Идеи и сочинения Н. Макиавелли о соотношении политики и морали. Проблема целей и средств в политической деятельности. Проект идеального общества в ранних социалистических учениях.

Взгляды на общество и человека в Новое время. Учение философов-просветителей XVIII в. Мировоззрение Просвещения, критика религии и церкви, атеизм и культ научного разума. Идея общественного прогресса, теория общественного договора, теория естественного права, принцип разделения властей, «географический детерминизм».

Взгляды на общество и человека в XIX в. Диалектика Г. Гегеля, материализм К. Маркса, социология О. Конта, Г. Спенсера и М. Вебера. Идеи утопического социализма.

1.5. Теории общественного развития в XIX–XX вв.

Стадиальный подход. Марксистская теория общественно-экономических формаций (формационный подход). Классовая борьба как основной источник общественного развития. Общественно-экономическая формация, ее структура. Экономический базис, надстройка, роль экономических отношений, отношения собственности. Понятие способа производства. Типы общественно-экономических формаций. Социальная революция как универсальный способ общественного прогресса. Ортодоксальный и современный марксизм.

Теории индустриального общества. Традиционное общество, его характеристики. Переход к индустриальному обществу. Модернизация, этапы и факторы модернизации. Реформация, протестантские конфессии, промышленный переворот и промышленная революция. Характеристики эпохи Реформации, гуманизма, промышленного переворота. Становление индустриального общества, характеристики индустриального общества. Теории Арона, Тенниса, Концепция стадий экономического роста У. Ростоу.

Теории постиндустриального общества. Главные факторы, обусловившие переход к постиндустриальному обществу. Основные характеристики постиндустриального общества. Экономика постиндустриального общества, изменения в социальной структуре. Государство всеобщего благосостояния, информатизация социальных структур. Теория волн Э. Тоффлера. Технократизм: основные идеи и представители.

Цивилизационный подход. Теория локальных цивилизаций, основные идеи и представители. Взгляды Н.Я. Данилевского: культурно-исторические типы, проблема диалога культур, типы цивилизаций. Характер взаимоотношений между цивилизациями. Соотношение понятий культура и

цивилизация у Данилевского и у О. Шпенглера. Определения культуры и цивилизации у Шпенглера. Взгляды и сочинения А. Тойнби. Типология цивилизаций.

1.6. Современный мир, научно-техническая революция и глобальные проблемы современной цивилизации

Современный мир и его характеристики. Процессы глобализации и интеграции в современном мире. Многообразия и неравномерность процессов общественного развития.

Технические революции в истории человечества. Научно-техническая революция, ее этапы и содержание. Изменение характера производства в эпоху НТР. Превращение науки в производительную силу. Экономические и социальные последствия НТР. Связь НТР с глобальными проблемами современности.

Угрозы XXI века. Глобальные проблемы современной цивилизации. Понятие, сущность и генезис глобальных проблем.

Объективные и субъективные причины возникновения глобальных проблем. Особенности глобальных проблем. Содержание, проявления и пути решения глобальных проблем современной цивилизации. Роль международных организаций в решении глобальных проблем.

2. ЧЕЛОВЕК И ЕГО ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

2.1. Человек, индивид, личность

Понятия человек, индивид, индивидуальность, личность. Природное и общественное в человеке. Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Биосоциальная природа человека. Человек как биологический вид, теории происхождения человека. Эволюционная теория, антропогенез, основные факторы антропогенеза.

Место и роль человека в системе общественных отношений. Личность как субъект деятельности и общественных отношений.

Формирование личности в процессе социализации. Агенты социализации. Роль семьи в трансляции социальных норм. Социальные качества личности. Личность и общество, проблема свободы личности. Свобода и ответственность в человеческой деятельности, границы свободы личности.

Индивидуально-психологические особенности личности. Характер и условия его формирования. Понятие психологического темперамента. Типы и свойства темпераментов. Понятие бессознательного. Примеры проявления бессознательного в поведении и деятельности человека.

2.2. Деятельность и общение

Деятельность как форма активности человека, направленная на преобразование окружающего мира. Структура деятельности, ее элементы. Мышление и деятельность, целенаправленный характер человеческой деятельности. Основные виды человеческой деятельности и их особенности. Роль знаний и интуиции в трудовой и творческой деятельности. Профессиональная деятельность, созидательная и разрушительная деятельность. Теория социальных действий М. Вебера.

Движущие силы человеческой деятельности. Материальные и духовные детерминанты деятельности. Потребности, структура человеческих потребностей. Взаимосвязь потребностей, мотивов и интересов. Виды интересов. Теория потребностей А. Маслоу. Первичные и вторичные потребности. Разнообразие мотивов деятельности, мотивация.

Общение как процесс обмена информацией и взаимодействия субъектов. Вербальное и невербальное общение. Формы и средства вербального и невербального общения. Общение как средство и вид деятельности. Связь мыслительной и речевой деятельности. Общение и коммуникация.

3. ЭКОНОМИКА

3.1. Экономика и экономическая наука. Факторы производства

Понятие экономики как науки и хозяйства. Основные экономические дисциплины: макроэкономика, микроэкономика, политэкономия и др. Свободные и редкие блага, проблема экономической ограниченности. Производство, основные факторы производства: труд, земля, капитал, предпринимательство. Роль информации как фактора производства в эпоху НТР. Факторы производства и факторные доходы.

Труд как фактор производства. Производительность труда и факторы, которые ее определяют. Рост производительности труда как главное условие интенсивного экономического роста.

3.2. Экономические системы. Понятие рынка

Понятие экономической системы. Главные вопросы, на которые отвечает экономика. Решение центральных экономических вопросов в разных экономических системах. Традиционная, командная, рыночная и смешанная экономика. Роль государства в экономических системах разного типа.

Понятие рынка. Рынок как система общественных отношений, связанных с производством, распределением, обменом и потреблением материальных благ. Признаки свободного рынка. Структура рынка, роль и функции государства в современной рыночной экономике.

3.3. Рынок и рыночный механизм. Спрос и предложение. Потребители

Механизм функционирования рынка. Понятия спроса и предложения. Индивидуальный, рыночный и совокупный спрос. Величина спроса. Закон спроса и неценовые факторы спроса. Эластичность спроса, товары с эластичным и неэластичным спросом.

Величина предложения. Закон предложения. Факторы предложения. Эластичность предложения. Равновесная цена. Понятие рыночного равновесия. Четыре правила спроса и предложения.

Потребители в рыночной экономике. Потребительский бюджет. Источники доходов потребительского бюджета. Обязательные и свободные расходы. Зависимость структуры потребительского бюджета от уровня доходов, закон Энгеля. Рациональное экономическое поведение собственника, работника, потребителя, семьянина, гражданина.

3.4. Производители. Виды фирм и формы собственности

Фирма как субъект экономической деятельности по производству материальных благ. Главная цель и основные задачи деятельности фирмы. Главные показатели деятельности фирмы: валовой доход, издержки, прибыль. Виды издержек и способы их сокращения. Постоянные и переменные издержки. Основные способы увеличения прибыли. Основные источники финансирования бизнеса.

Собственность как экономическая категория. Формы собственности и организационно-правовые виды фирм (предприятий). Организация производства, управление и распределение прибыли в фирмах с различными формами собственности. Акционерное общество в современной рыночной экономике, публичные и непубличные акционерные общества. Ценные бумаги, рынок ценных бумаг. Акции, облигации и векселя, виды акций. Контрольный и блокирующий пакет акций. Плюсы и минусы акционерной формы собственности.

3.5. Деньги и их функции в экономике. Финансовые институты. Банковская система

Деньги и их функции в современной рыночной экономике. Исторические виды денег и современные деньги. Наличные и безналичные деньги, денежная масса и ее регулирование. Уравнение обмена. Ликвидность и покупательная способность денег.

Инфляция как процесс общего роста цен и обесценивания денег. Виды и причины инфляции. Последствия инфляции для экономики и социальной жизни общества. Опасность гиперинфляции, меры государства по сдерживанию инфляционных процессов в экономике.

Банки как финансовые институты рыночной экономики. Виды и функции банков. Основные банковские операции, источники формирования банковского капитала. Банковская система, Центральный банк как главный финансовый регулятор в рыночной экономической системе. Функции Центробанка в рыночной экономике. Коммерческие банки и их виды. Банковские вклады и кредиты. Виды банковских вкладов, текущие и срочные вклады, понятие и виды и банковского процента. Принципы потребительского кредитования и его виды.

3.6. Налоги и государственный бюджет. Роль государства в экономике

Налоги как обязательные платежи в государственный бюджет. Прямые и косвенные налоги и их виды. Налоги, уплачиваемые гражданами; налоги, уплачиваемые предприятиями. Функции налогов и основные системы налогообложения. Влияние налогообложения на экономику и социальную жизнь общества. Государственный бюджет. Источники доходов и основные статьи расходов государственного бюджета. Сбалансированный и дефицитный бюджет. Причины возникновения и способы сокращения бюджетного дефицита.

Функции государства в современной рыночной экономике. Роль государства в обеспечении правовой базы рыночной экономики. Сферы государственного влияния и государственного контроля в экономической

жизни: антимонопольное законодательство и антимонопольная политика, производство общественных благ, смягчение неравенства доходов. Прямые и косвенные способы воздействия государства на экономику. Государственная экономическая политика, ее виды, цели и методы.

3.7. Конкуренция и монополии. Экономика современной России

Конкуренция и ее роль в рыночной экономике. Виды конкуренции, типы рыночных конкурентных структур, их признаки. Совершенная и несовершенная конкуренция. Позитивные и негативные последствия конкуренции, примеры недобросовестной конкуренции. Монополии и их виды. Специфика монополий в российской экономике.

Экономика современной России. Цели, этапы и виды приватизации. Итоги приватизации государственной собственности. Причины низкой эффективности и задачи развития современной российской экономики. Факторы интенсивного экономического роста современной России.

3.8. Рынок труда. Безработица

Рынок труда и его специфика. Продавцы и покупатели на рынке труда. Рабочая сила и ее структура. Спрос и предложение на рынке труда. Товар на рынке труда и его цена. Ставка заработной платы, системы оплаты труда. Занятые, незанятые и безработные. Безработица: ее причины, виды и социально-экономические последствия для общества. Критерии признания безработным в РФ. Естественная безработица. Государственная политика занятости и социальная поддержка безработных.

3.9. Макроэкономика

Основные макроэкономические показатели. Валовой национальный и валовой внутренний продукт, национальный доход. Номинальный и реальный ВВП. Экономический рост и его виды. Источники и показатели экономического роста. Экономическое развитие.

Экономические циклы и их обусловленность в рыночной экономике. Основные фазы экономического цикла. Государственные меры по стабилизации экономики.

Мировая экономика. Взаимосвязи экономики разных стран в эпоху глобализации. Процессы мировой экономической интеграции. Глобальные экономические кризисы, способы преодоления их последствий и предупреждения в будущем.

Национальная и иностранная валюта, понятие свободно конвертируемой валюты. Курс валюты и его факторы, девальвация и ревальвация. Мировые валютные системы.

4. СОЦИАЛЬНАЯ СФЕРА ЖИЗНИ ОБЩЕСТВА

4.1. Социальная структура, социальные общности, социальные отношения

Социальная дифференциация и ее виды. Социальные общности, социальные группы и социальные отношения. Виды социальных общностей. Классы, страты, нации в социальной структуре современного общества. Молодежь как социальная группа.

4.2. Социальная стратификация и мобильность

Анализ социальной структуры общества в различных социологических теориях. Классовый подход к анализу общества в марксистской теории. Понятие и признаки социальных классов. Основные классы общества на разных стадиях его развития. Отношения между классами, тезис о классовой борьбе, классовые противоречия. Идея бесклассового общества.

Теория социальной стратификации. Страты и их основные признаки. Исторические типы стратификации. Стратификационная структура современного общества. Социальные классы и слои современного общества. Понятие элиты, виды элит. Средний класс и его роль в жизни современного общества. Дискуссии о месте и роли рабочего класса в социальной жизни. Понятие маргинальности, маргинальные слои в современном обществе, опасность процессов маргинализации.

Социализация и социальная адаптация индивида. Понятие социального статуса. Виды социальных статусов. Предписанные и достигаемые социальные статусы в традиционном и современном обществе. Социальная роль. Социальные роли в юношеском возрасте. Социальная мобильность. Горизонтальная и вертикальная мобильность. Понятие и виды социальных лифтов, их роль в индивидуальной и групповой мобильности.

4.3. Социальный порядок и социальный контроль

Социальный контроль, элементы системы социального контроля. Социальные ценности и нормы. Виды социальных норм, свобода и ответственность. Социальные институты и санкции.

Виды социальных норм. Стандартное (общественно одобряемое) и отклоняющееся поведение, его типы и проявления. Индивидуальные и социальные причины возникновения отклоняющегося поведения. Формы и направленность отклоняющегося поведения. Социальные последствия отклоняющегося поведения. Позитивные и негативные, формальные и неформальные санкции.

Социальные конфликты, их причины. Факторы, предотвращающие конфликты. Способы разрешения конфликтов.

4.4. Семья как социальный институт

Семья как малая социальная группа и важнейший социальный институт современного общества. Социальные функции семьи. Основные типы семьи в истории общества. Патриархальная и партнерская семья, эмансипация женщины. Семья и брак. Кризис института семьи в современном обществе и его причины. Необходимые меры государственной поддержки семьи.

4.5. Этническая структура общества

Понятие этноса, основные стадии развития этноса. Нация как историческая и социокультурная общность. Основные признаки и процесс формирования наций в истории человечества. Национальность и национальное само-сознание.

Нации и национальный вопрос в современном мире. Тенденции национальной дифференциации и межнациональной интеграции. Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, их причины. Понятие национальной дискриминации, национализма, расизма.

Пути решения и факторы предотвращения межнациональных конфликтов. Национальная политика современных демократических государств. Особенности национальных отношений в многонациональных государствах. Конституционные основы национальной политики в РФ.

4.6. Социальные процессы в современном российском обществе

Социальная структура и социальные процессы в современном российском обществе. Процессы социальной поляризации и маргинализации в 90-е годы, падение статуса массовых интеллектуальных профессий. Проблема формирования российского среднего класса. Мигранты и вынужденные переселенцы как специфические социальные группы в социальной структуре современного российского общества.

5. ПОЛИТИЧЕСКАЯ СФЕРА ОБЩЕСТВА

5.1. Политическая власть и политическая система

Политика как деятельность, направленная на завоевание власти и сфера общественных отношений. Власть, понятие политической власти в правовом государстве. Основные субъекты и объекты политики. Формальные и неформальные субъекты политической жизни. Политическое участие, политическое лидерство, политическая элита. Типология властных отношений. Легитимация власти. Типология лидерства. Группы интересов и группы давления.

Политическая система общества, ее основные компоненты. Взаимосвязь между различными компонентами политической системы. Политические партии и движения. Средства массовой информации в политической системе. Политическая культура и политическое сознание в политической системе. Факторы формирования и типы политической культуры. Функции политической системы общества и ее влияние на общественное развитие.

5.2. Государство как институт политической системы

Государство как основной институт политической системы. Признаки государства. Внутренние и внешние функции государства. Роль государства в организации общественной жизни и управлении обществом. Теории возникновения государства. Понятие бюрократии. Основные направления политики государства. Внутренняя и внешняя политика.

5.3. Форма государства. Форма правления

Форма государства и ее составляющие. Форма правления. Монархия, ее виды. Страны с монархической формой правления в современном мире. Республика как форма правления. Возникновение республики в античной цивилизации. Основные принципы республиканской власти. Виды республики и их особенности. Форма правления в современной России.

5.4. Форма государственного устройства. Политический режим

Форма государственного устройства. Территориальное строение государства. Унитарное, федеративное и конфедеративное государство, их признаки и примеры. Политический режим: понятие, типы, примеры. Типология политических режимов. Авторитарные и тоталитарные режимы в новейшей истории. Демократия как политический режим и форма общественной жизни.

Признаки демократии, ее основные ценности. Институты прямой и представительной демократии.

5.5. Система разделения властей

Система разделения властей. Относительная самостоятельность и взаимосвязь ветвей власти. Органы законодательной, исполнительной и судебной власти. Функции различных ветвей власти, система сдержек и противовесов. Место органов прокуратуры в системе разделения властей. Пресса как «четвертая власть» современного демократического общества.

5.6. Избирательные системы и избирательное право

Избирательные системы и избирательное право демократических государств. Активное и пассивное избирательное право. Принципы избирательного права. Мажоритарная и пропорциональная избирательные системы, их основные признаки.

Достоинства и недостатки различных избирательных систем. Избирательный процесс, выборы и референдум как институты непосредственной демократии. Выборы в демократическом обществе. Избирательная кампания.

5.7. Политические партии. Партийная система

Политические партии как субъекты политического процесса. Основные признаки политической партии. Партии парламентского типа и общественно-политические движения. Функции политических партий в демократическом обществе.

Типы политических партий: по отношению к власти, способу организации и по идеологическому признаку. Политические идеологии в современном мире, умеренные и радикальные идеологии. Партийная система в РФ и зарубежных странах. Страны с двухпартийной и многопартийной системой.

5.8. Гражданское общество и правовое государство

Гражданское общество и правовое государство. Предпосылки возникновения и основные элементы гражданского общества. Понятие правового государства. Признаки правового государства. Значение гражданского общества и правового государства в политической жизни современного демократического общества. Общественный контроль за деятельностью институтов публичной власти. Истоки и опасность политического экстремизма в современном обществе.

5.9. Система государственных органов в РФ

Основы конституционного строя РФ. Россия как правовое демократическое государство. Система разделения властей в РФ, органы государственной власти РФ.

Федеральное Собрание РФ, порядок выборов депутатов Государственной Думы и формирования Совета Федерации РФ. Избирательная кампания в РФ. Исполнительная власть, формирование и функции Правительства РФ. Условия отставки Правительства. Судебная власть в РФ. Верховный и Конституционный суды как высшие органы судебной власти в РФ, их функции.

Президент РФ как глава государства. Порядок избрания, основные функции и полномочия Президента РФ. Система сдержек и противовесов в РФ.

5.10. Государственное устройство РФ. Местное самоуправление

Государственное устройство России, субъекты федерации, их виды и статус по Конституции РФ. Распределение полномочий между федеральным центром и субъектами РФ. Местное самоуправление в РФ. Органы местного самоуправления, их отличия от органов государственной власти. Основные задачи деятельности органов местного самоуправления и источники их финансирования.

6. ПРАВО

6.1. Правоспособность и дееспособность. Правовая культура

Правоспособность и дееспособность физических и юридических лиц. Наступление дееспособности. Дееспособность несовершеннолетних, эмансипация. Правоотношения и их признаки. Юридические факты и их виды.

Роль права в жизни общества. Правовая культура общества и правовая культура личности. Компоненты правовой культуры. Формирование правовой культуры и проблема правового нигилизма в современной России.

6.2. Источники права

Источники права как формы его объективации и закрепления. Правовой обычай как исторический первый источник права. Прецедентное право, страны англо-саксонской правовой семьи. Кодифицированное право. Нормативный акт как основной источник права в РФ. Порядок принятия и виды нормативных актов. Нормативный договор как форма права.

Система нормативно-правовых нормативных правовых актов в РФ. Порядок принятия законов, право законодательной инициативы. Система законов и подзаконных актов РФ, их отличия по юридической силе.

Международное право и его значение в современном мире. Предмет регулирования, отрасли особенности и примеры норм международного права. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

6.3. Правовые нормы. Система права

Право в системе социальных норм. Право как система общеобязательных норм поведения: понятие права, признаки правовых норм. Функции права в обществе. Норма права и ее структура. Виды правовых норм, отличия правовых норм по юридической силе.

Система права. Основные элементы системы права. Отрасль права как наиболее крупное и относительно самостоятельное подразделение системы права. Институты права, их связь с отраслями права.

Система российского права. Законотворческий процесс. Отрасли российского права. Предмет регулирования и основные нормы конституционного, административного, гражданского, трудового, семейного и уголовного права. Права и обязанности налогоплательщиков. Нормы материального и процессуального права. Публичное и частное право, отрасли публичного и частного права.

6.4. Конституционное и административное право

Конституционное право. Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя РФ. Законодательство РФ о выборах. Система органов

власти, административная юрисдикция. Правоохранительные органы. Судебная система. Государственное устройство РФ.

Правовой статус личности. Права человека и права гражданина. Конституционные права и обязанности гражданина РФ. Гражданские, политические, экономические, социальные и культурные права. Право на благоприятную окружающую среду и способы его защиты.

Признаки конституционных прав человека. Международные нормативные акты, закрепляющие права человека. Гражданство РФ. Способы приобретения гражданства. Воинская обязанность, альтернативная гражданская служба.

Административное право. Предмет регулирования, основные нормы и особенности административного права. КоАП РФ как источник административного права. Принятие и поправки в КоАП.

6.5. Гражданское и трудовое право

Гражданское право, ГК РФ. Предмет регулирования, особенности и основные нормы гражданского права. Имущественные и неимущественные права. Имущественные и личные неимущественные отношения в гражданском праве. Субъекты гражданского права. Сделка и договор, договорные отношения в гражданском праве. Разрешение имущественных споров, гражданский процесс. Споры, порядок их рассмотрения. Основные правила и принципы гражданского процесса. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы и правовой режим предпринимательской деятельности. Права и обязанности налогоплательщика.

Трудовое право. Предмет регулирования, особенности и основные нормы трудового права. ТК РФ. Институт рабочего времени, времени отдыха, охраны труда, заработной платы. Труд несовершеннолетних в РФ. Дискриминация в сфере трудовых отношений и защита от нее.

Трудовой договор, регулирование отношений между работником и работодателем. Порядок приема на работу. Порядок заключения и расторжения трудового договора. Коллективный договор. Комиссии по трудовым спорам. Роль профсоюзов в социально-трудовой сфере. Социальное партнерство.

6.6. Семейное право

Семейное право. Предмет регулирования, особенности и основные нормы семейного права. Семейный кодекс РФ. Брак и брачный договор. Правовое регулирование отношений супругов. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности родителей и детей согласно Семейному Кодексу РФ. Условия и механизма расторжения брака. Алименты и их взимание.

6.7. Уголовное право

Уголовное право как отрасль российского права. Источники и нормы уголовного права. Уголовно-процессуальное и уголовно-исполнительное право. Особенности уголовного процесса.

6.8. Юридическая ответственность

Понятие и виды юридической ответственности. Понятие правонарушения и его признаки. Виды правонарушений. Проступки и их виды. Примеры административных, гражданско-правовых, дисциплинарных проступков. Меры

административной, гражданско-правовой, дисциплинарной ответственности. Юридическая ответственность несовершеннолетних.

6.9. Уголовная ответственность. Цели уголовного наказания

Уголовная ответственность в РФ. Наступление уголовной ответственности. Понятие и признаки преступления. Состав преступления. Объективная и субъективная сторона преступления. Вина, формы вины, их влияние на меры уголовного наказания. Виды преступлений. Категории преступлений и предусмотренные наказания.

Понятие и основные цели уголовного наказания. Виды уголовного наказания, основные и неосновные наказания. Обстоятельства исключающие, смягчающие и отягчающие уголовную ответственность.

Рекомендуемая литература:

1. Автономов, В. С. Экономика 10-11 класс: Учебник. – М.: «Вита-пресс», 2010;
2. Автономов, В. С. Введение в экономику: Учебник для 10-11 классов общеобразовательной школы. – М.: «Вита-пресс», 2004;
3. Боголюбов, Л. Н. и др. Обществознание: Учебник для 11 кл.: профильный уровень. – М.: Просвещение, 2012;
4. Кашанина, Т. В., Кашанин, А. В. Основы российского права. 3-е изд., перераб. и доп. – М.: НОРМА, 2003;
5. Липсиц, И. В. Экономика. Базовый курс: Учебник для 10, 11 классов общеобразовательных учреждений. М.: Вита-Пресс, 2010;
6. Липсиц, И. В. Экономика. Учебник для 10-11 классов. в 2 книгах. Базовый уровень. М.: Вита-Пресс, 2006;
7. Никитин, А. Ф. Право. Учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений. М., 2010;
8. Никитин, А. Ф. Правоведение 10-11 класс. Методические рекомендации. М., 2004;
9. Федорченко, А. А. Обществознание: Учебное пособие для поступающих в юридические вузы / Б.Н. Мальков, М.Г. Марюшкин, А.А. Федорченко; Под ред. Б.Н. Мальков, Р.В. Шагиева. – М.: Норма, ИНФРА-М, 2011;
10. Словарь по обществознанию: Учебное пособие для абитуриентов вузов / Под ред. Петрунина Ю. Ю. 3-е изд. – М.: КДУ, 2006.

**Программа вступительного испытания
«Практическая информатика и информационно-коммуникационные
технологии»**

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлениям подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания; 38.05.02 Таможенное дело; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело. Форма проведения – собеседование. Время, которое отводится поступающему на подготовку ответа, – не более 30 минут, время собеседования – не более 15 минут. Количество вопросов – 2 (выбираются из перечня вопросов для собеседования).

1. Процедура и критерии оценивания

При оценивании вступительного испытания используется 100-балльная шкала. Результаты вступительного испытания оцениваются экзаменационной комиссией баллами от 0 до 100.

Ответ поступающего на каждый вопрос по вступительному испытанию оценивается по 100-балльной шкале, а общий балл за вступительное испытание вычисляется путем нахождения среднего арифметического значения баллов, полученных за каждый вопрос и (или) экзаменационное задание, с округлением до целого значения по математическим правилам. За каждую допущенную ошибку при ответе снимается 2 балла.

Баллы	Критерии оценивания собеседования
90-100	Поступающий дал правильный, грамотный, обстоятельный, исчерпывающий, аргументированный ответ, полностью раскрывающий суть поставленного вопроса, продемонстрировал глубокое и системное знание материала, свободно владеет концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией, представил логически корректное и убедительное изложение ответа
70-89	Поступающий раскрыл суть поставленного вопроса, но в ответе имеются отдельные неточности формулировок; продемонстрировал знание основных моментов программного материала; умеет пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем; представил в целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
56-69	Поступающий раскрыл поставленный вопрос недостаточно полно, в формулировках имеются ошибки, а ответ слабо аргументирован; продемонстрировал фрагментарные, поверхностные знания учебно-программного материала; имеет затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии
55-44	Поступающий представил частично правильный ответ на вопрос билета, хотя и неполный, отдельными ошибками и неточностями; продемонстрировал обрывочное знание материала; использовал научно-понятийный аппарат и терминологию, относящиеся к теме экзаменационного вопроса, с серьезными ошибками; непоследовательно излагает материал
0-43	Поступающий показал крайне низкий уровень знаний либо отказался от ответа на поставленный вопрос, не способен обучаться без дополнительных занятий. Оценка в 0 баллов ставится, если полностью отсутствует ответ на вопрос; ответ представлен не на тот вопрос; поступающий нарушил установленные процедуры вступительного испытания, повлекшее удаление такого претендента со вступительного испытания

2. Содержание программы вступительного испытания

Информация и информационные процессы. Виды информационных процессов. Информация и ее кодирование. Единицы измерения количества информации. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, видео, звуковой информации. Процесс передачи информации, источник и приемник информации. Искажение информации при передаче и исправление ошибок. Скорость передачи информации.

Информационное моделирование. Описание (информационная модель) реального объекта и процесса, соответствие описания объекту и целям описания. Схемы, таблицы, графы, графики, формулы как примеры моделей.

Системы счисления. Позиционные и непозиционные системы счисления. Двоичное представление информации. Системы счисления с основаниями 8, 16 и их связь с двоичной системой счисления.

Математическая логика. Высказывания, логические операции, кванторы, истинность высказывания. Таблицы истинности. Упрощение логических выражений.

Цепочки (конечные последовательности), деревья, списки, графы, матрицы (массивы).

Алгоритм. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритмов. Блок-схемы. Алгоритмические конструкции. Разбиение задачи на подзадачи, вспомогательный алгоритм. Исполнители алгоритмов (среда, система команд).

Языки программирования (Паскаль или Си). Типы данных (числовые, символьные, строковые; одномерные и двумерные массивы). Основные конструкции языков программирования. Подпрограммы. Основные этапы разработки программ. Разбиение задачи на подзадачи

Архитектура компьютеров и компьютерных сетей. Программная и аппаратная организация компьютеров и компьютерных систем. Виды программного обеспечения. Операционные системы. Файлы и файловая система. Понятие о системном администрировании.

Технологии создания и обработки текстовой информации.

Технология создания и обработки графической и мультимедийной информации. Растровая и векторная графика. Модели цветообразования. Форматы графических и звуковых файлов.

Математическая обработка статистических данных. Использование динамических (электронных) таблиц для обработки данных из различных предметных областей.

Технологии поиска и хранения информации. Системы управления базами данных. Организация баз данных. Структура базы данных. Использование инструментов поисковых систем (формирование запросов)

Телекоммуникационные технологии. Сеть Интернет. Протоколы передачи данных в сети Интернет. Основные информационные сервисы сети Интернет. Поисковые системы.

Информационная этика и право, информационная безопасность.

3. Вопросы для собеседования

1. Вещественно-энергетическая и информационная картины мира. Информация как мера упорядоченности в неживой природе, информация и энтропия.

2. Информационные процессы в живой природе, обществе и технике: получение, передача, преобразование, хранение и использование информации. Информационные процессы в управлении, системы с обратной связью.

3. Информация и знания, количество информации как мера уменьшения неопределенности знаний, единицы измерения количества информации.

4. Кодирование информации с помощью знаковых систем. Естественные и искусственные языки. Двоичное кодирование информации. Кодирование аналоговой (непрерывной) графической и звуковой информации методом дискретизации.

5. Системы счисления, позиционные и непозиционные системы счисления, двоичная система счисления, двоичная арифметика, системы счисления, используемые в компьютере.

6. Основные понятия и операции формальной логики. Логические выражения и их преобразование.

7. Высказывания. Логические операции над высказываниями. Свойства логических операций. Логические тождества.

8. Способы представления логических функций в виде формул и таблиц истинности. Преобразование логической функции из одного представления в другое.

9. Моделирование как метод познания; модели материальные и модели информационные.

10. Системный подход к окружающему миру; объект и его свойства. Система как целостная совокупность объектов (элементов); объектно-ориентированное моделирование.

11. Построение формальных моделей с использованием формальных языков (алгебры, алгебры логики, языков программирования).

12. Материальные и информационные модели. Основные типы моделей данных (табличные, иерархические, сетевые).

13. Формализация. Математические модели. Логические модели.

14. Понятие алгоритма. Свойства алгоритмов. Исполнители алгоритмов, система команд исполнителя. Способы записей алгоритмов, формальное исполнение алгоритмов.

15. Основные алгоритмические структуры (линейная, ветвление, цикл), вспомогательные алгоритмы.

16. Понятие о языках программирования. Алгоритмы и структуры данных.

17. Переменные. Типы данных в языках программирования.

18. Оператор присваивания. Правила записи выражений.

19. Понятие о структурном программировании. Основные конструкции структурного программирования: линейная последовательность, ветвление и цикл.

20. Компиляторы и интерпретаторы. Отладка и тестирование программ.

21. Типовая архитектура персонального компьютера (ПК). Функциональное устройство компьютера; обмен информацией между устройствами компьютера; производительность компьютера.

22. Центральные устройства компьютера: микропроцессор, оперативное запоминающее устройство, постоянное запоминающее устройство.

23. Устройства ввода информации (клавиатура, мышь, сканер, цифровые камеры, микрофон и звуковая карта), устройства вывода информации (монитор, принтер, плоттер, акустические системы).

24. Устройства хранения информации (магнитные и оптические носители информации).

25. Назначение и основные функции операционной системы. Интерфейс: главное меню, рабочий стол, панель задач, работа с окнами, ярлыки. Файловая система и операции с файлами. Установка программ; защита информации.

26. Понятие о системном и прикладном программном обеспечении (ПО). Наиболее распространенные виды ПО: текстовые процессоры, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические системы.

27. Компьютерные вирусы. Защита информации и использование антивирусных программ.

28. Программы-архиваторы. Инсталляция программ. Правовая охрана программ и данных.

29. Текстовый процессор: назначение и основные возможности. Операции с текстом. Создание, редактирование и форматирование документов; основные объекты в документе (символ, абзац) и операции над ними; шаблоны документов и стили форматирования; печать документов.

30. Операции с графическими объектами и таблицами в текстовом процессоре. Вставка объектов из других приложений в режимах связывания и внедрения.

31. Основные форматы текстовых файлов и их преобразование; кодировки кириллицы.

32. Создание типовых документов (заявление, объявление, визитка и др.) и рефератов по различным предметам.

33. Электронные таблицы: назначение и основные возможности. Форматирование ячеек. Ввод чисел, формул и текста.

34. Аппарат формул электронной таблицы. Стандартные функции. Абсолютная и относительная адресация ячеек. Копирование, перемещение и распространение формул.

35. Поиск и сортировка данных. Фильтрация данных.

36. Построение и редактирование графиков и диаграмм. Исследование информационных моделей из курсов математики, физики, химии, истории и других с помощью электронных таблиц.

37. Понятие о базах данных. Системы управления базами данных (СУБД). Основные объекты (запись, поле) и операции над ними.

38. Локальные компьютерные сети. Преимущества использования локальных компьютерных сетей. Топологии локальных сетей. Сетевые адаптеры.

39. Глобальные компьютерные сети. История создания. Способы подключения к глобальной сети. Каналы связи и их пропускная способность, передача информации по коммутируемым телефонным каналам, модем. Провайдеры.

40. Понятие о гипертексте. Понятие о языке разметки гипертекста HTML. Программы-навигаторы. Организация связи с сервером World Wide Web. Понятие о протоколе TCP/IP.

41. Доменная система имен. Универсальный указатель ресурсов URL. Основные информационные ресурсы и сервисы сети Интернет.

42. Информационное общество – закономерности и проблемы становления и развития, проблемы информационной безопасности общества.

43. Правовая охрана программ и данных, лицензионные, бесплатные и условно-бесплатные программы.

44. Информационная культура и информационная безопасность личности, этические нормы поведения в компьютерных сетях.

Рекомендуемая литература:

1. Семакин, И. Г., Хеннер, Е. К., Шеина, Т. Ю. Информатика. Базовый уровень. Учебник для 11 класса. – М.: Бином, 2014. – 246 с.;

2. Бешенков, С. А. Информатика. Систематический курс 11 класс. Учебник. – М.: Бином, 2007. – 200 с.;

3. Угринович, Н. Д. Информатика. 11 класс. Учебник. Профильный уровень. Информатика и ИКТ. – М.: Бином, 2009. – 398 с.;

4. Информатика и ИКТ. / Под ред. Евич Л.Н., Кулабухова С.Ю. – Ростов-на-Дону: Легион, 2014. – 272 с.;

5. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б.Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б.Г. Трусова. – М., 2014;

6. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник. – М., 2014;

7. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. – М., 2014;

8. Гвоздева, В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: учебник / В.А. Гвоздева. – М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. – 542 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/999615>;

9. Тарасова, Н. В. Информатика: Учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011. – 384 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/305668>;

10. Тарасова, Н. В. Информатика: Учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 384 с.: – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/451091>;

11. Тарасова, Н. В. Информатика: учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. – 384 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/958521>;

12. Плотникова, Н. Г. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ): Учебное пособие / Н.Г. Плотникова. – М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 124 с.: – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/433676>;

13. Угринович Н.Д. Информатика и информационные технологии. Учебник 10–11 кл. – М., 2016;

14. Угринович Н.Д. и др. Практикум по информатике и информационным технологиям 10–11 кл. – М., 2016;

15. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Учебник. – М.: 2017;

16. Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2017;

17. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. – М.: 2017.

**Программа вступительного испытания
«Профильное испытание (технология продукции и организация
общественного питания)»**

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания. Программа составлена с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по родственному направлению подготовки специальностям.

Форма проведения – собеседование. Экзаменационный билет включает 2 вопроса (по одному вопросу из разных разделов программы). Время, которое отводится поступающему на подготовку ответа, – не более 30 минут, время собеседования – не более 15 минут.

1. Критерии оценивания

При оценивании вступительного испытания используется 100-балльная шкала. Результаты вступительного испытания оцениваются экзаменационной комиссией баллами от 0 до 100.

Ответ поступающего на каждый вопрос по вступительному испытанию оценивается по 100-балльной шкале, а общий балл за вступительное испытание вычисляется путем нахождения среднего арифметического значения баллов, полученных за каждый вопрос и (или) экзаменационное задание, с округлением до целого значения по математическим правилам. За каждую допущенную ошибку при ответе снимается 2 балла.

Баллы	Критерии оценивания собеседования
100-90	Выставляется поступающему, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач
89-70	Выставляется поступающему, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответ на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
69-39	Выставляется поступающему, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ
38-0	Выставляется поступающему, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы Оценка в 0 баллов ставится если полностью отсутствует ответ на вопрос; ответ представлен не на тот вопрос; поступающий нарушил установленные процедуры вступительного испытания, повлекшее удаление такого претендента со вступительного испытания.

2. Основные требования

Поступающий должен **знать**:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии,
- этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной продукции,
- способы кулинарной обработки;
- классификацию и ассортимент кулинарной продукции;
- свойства сырья, параметры технологических процессов, технологию производства полуфабрикатов, ассортимент и технологию приготовления различных видов кулинарной продукции;
- технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;
- требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции;
- принципы построения рецептур.
- организационно-правовые формы предприятий общественного питания; особенности их производственной и торговой деятельности;
- классификацию, основные типы и классы предприятий, требования к ним; отличительные признаки различных типов и классов;
- источники снабжения и поставщиков предприятий общественного питания; формы и способы доставки продуктов;
- виды складских помещений, требования к ним;
- правила организации рабочих мест;
- организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; основные категории производственного персонала, требования к нему;
- этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- методы и формы обслуживания, особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов, классификацию торговых помещений;

должен **уметь**:

- оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;
- разрабатывать нормативную документацию;
- применять безотходные и малоотходные технологии, сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья;
- осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции;

- определять признаки предприятий различных типов и классов;
 - составлять и заключать договора на поставку продуктов и объектов материально-технического снабжения; принимать товары; документально оформлять их приемку;
 - организовывать хранение продуктов, документально оформлять отпуск продуктов, составлять план мероприятий по сокращению расходов по таре;
 - разрабатывать структуру производства предприятий и составлять схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений;
 - рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции;
 - организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;
- должен **владеть**:
- практическими навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий;
 - знаниями в области особенностей производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания;
 - основополагающим принципами организации работы складских помещений;
 - методами организации производства на предприятиях общественного питания;
 - правилами подачи блюд и напитков; правилами этикета и нормами поведения за столом.

3. Содержание программы вступительного испытания

Раздел «Технология продукции общественного питания»

Тема 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания

Классификация и ассортимент продукции. Нормативная документация. Тенденции расширения ассортимента продукции. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям.

Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.

Качество продукции. Показатели и методы оценки.

Тема 2. Технология кулинарной продукции

2.1 Соусы

Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства.

2.2 Продукция из картофеля, овощей и грибов

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Условия и сроки реализации полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд.

Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.

2.3 Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий

Технологическая характеристика сырья. Механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Варка круп. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Варка бобовых. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Варка макаронных изделий. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

2.4 Продукция из мяса и мясопродуктов

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.

Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных. Требования к качеству. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализация мясных натуральных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления натуральных рубленых и полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения и реализация мясных рубленых полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Разделка мяса диких животных. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

2.5 Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализация мясных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Требования к качеству. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

2.6 Продукции из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла

Технологическая характеристика сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах. Полуфабрикаты. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью. Технологические схемы производства полуфабрикатов из хрящевых рыб. Характеристика операций. Ассортимент. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленых, котлетной и кнельных масс. Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов. Рыбные пищевые отходы (икра, молоки, печень, головы, плавники, кости, кожа, чешуя). Кулинарное использование.

Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

2.7 Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога

Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству.

2.8 Супы

Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных и т. д.). Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.

2.9 Холодные блюда и закуски

Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

2.10 Сладкие блюда

Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.

2.11 Напитки

Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Требования к качеству напитков, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 3. Технология мучных изделий

Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству.

Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Требования к нормативной документации к показателям качества и условиям хранения полуфабрикатов из умки.

Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров.

Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Требования к качеству.

Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста.

Технологические схемы производства. Требования к качеству.

Мучные кондитерские и булочные изделия. Классификация, ассортимент. Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Отделочные полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству.

Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб. : Проффикс, 2003. – 688 с.;
2. Справочник руководителя предприятий общественного питания / Минторг России. – М.: Легк. пром-сть и бытовое обслуживание, 2000. – 664 с.;
3. Справочник технолога общественного питания / А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, А. М. Алешина. – М.: Колос, 2000. 416 с.;
4. Технология продукции общественного питания: в 2 т. Т. 1. Физикохимические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке/под ред. А. С. Ратушного. – М.: Колос, 2003. 350 с.;
5. Технология продукции общественного питания: в 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / под ред. А.С. Ратушного. – М.: Мир; Колос, 2003. 416 с.

Дополнительная литература

1. Голубев В. Н. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов / В. Н. Голубев, О. И. Кутина. – СПб.: ГИОРД, 2003. 632 с.;
2. Ковалев Н. И. Русская кухня: учеб. пособие / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева. – М.: Деловая литература, 2000. – 520 с.;
3. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / Н. И. Ковалев; под ред. М. А. – Тяколаевой. – М.: Деловая литература; «Омега-Л», 2003. – 480 с.;
4. Ловачева Г. Н. Стандартизация и контроль качества продукции / Г. Н. Ловачева, А. И. Мглинец, Н. О. Успенская. – М.: Экономика, 1990.-21 8с.;
5. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий / Н. И. Носач. М.: Высш.шк., 1990. 225 с.;
6. Пивоваров В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании: Практич. пособие/В.И. Пивоваров, В.М. Платонов. М.: Высш. шк., 1990. 190 с.
7. Простакова Т. М. Технология приготовления пищи / Т. М. Простакова. – Ростов н/Дону: Феникс, 1999. 352 с.;
8. Ростовский В.С. Технология производства продукции общественного питания. Общая часть: учебник/В. С. Ростовский. – Киев, 1991.–200 с. ;
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. А. В. Румянцев. М. : Дело и сервис, 1998.-864 с.;

10. Фурс И. Н. Технология производства общественного питания: учеб. пособие / И. Н. Фурс. – Минск. : Новое знание, 2002.–798 с.

Раздел «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания

Основные понятия и определения. Основные направления развития общественного питания. Организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, особенности их производственной и торговой деятельности. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Современные требования к организации снабжения продовольственного и материально-технического. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение. Источники снабжения и поставщики. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.

Организационные формы поставок: транзитная и складская, смешанная. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, вкладыши и др.). Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.

Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства

Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Виды складских помещений, требования к ним. Комплекс складских операций. Оборудование складских помещений, в т. ч. инвентарь, инструменты. Условия хранения продуктов, их отпуск на производство. Организация тарного хозяйства. Классификация и характеристика тары. Тара. Организация тарооборота.

Тема 4. Структура производства

Условия создания, классификация, взаимосвязь. Состав и площадь производственных помещений. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной

организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зона обслуживания, организации рабочих мест.

Тема 5. Оперативное планирование работы производства

Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование в предприятия доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Нормативная и технологическая документация. Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые, стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции. Технологические и технико-технологические карты.

Тема 6. Организация работы производственных цехов

Назначение, размещение производственных цехов. Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевой, мясо-рыбный: ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа; технологические линии и участки, организация рабочих мест; режим работы; оборудование, его типы и размещение в цехах. Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятия общественного питания с полным производственным циклом. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов в доготовочных предприятиях. Доготовочные цехи: горячий, холодный: назначение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Организация работы горячего и холодного цехов: структура, особенности, ассортимент продукции, производственная программа, оборудование цехов, микроклимат, технологические линии. Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий: назначение, размещение, режим работы, организация труда, ассортимент продукции.

Тема 7. Организация работы вспомогательных производственных помещений

Производственные вспомогательные помещения: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка, кладовая суточного запаса сырья: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение, связь с цехами.

Тема 8. Организация работы раздачи

Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы. Бракераж готовой продукции. Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу. Раздача: назначение, виды, конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, залом, моечными помещениями; оборудование, посуда, инвентарь. Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятия и особенностей организации его работы, метода обслуживания, режима работы зала, потока потребителей, ассортимента выпускаемой продукции. Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия: в магазинах кулинарии; вне предприятия: розничных торговых предприятиях, мелкорозничной сети. Документы, регламентирующие правила реализации. Технические документы: ТУ, товарно-сопроводительные документы

(удостоверение о качестве, сертификаты и декларации о соответствии и др.). Особенности реализации покупных товаров. Правила реализации.

Тема 9. Организация труда персонала на производстве

Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Производственный персонал. Требования к производственному персоналу. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Нормативные документы, регламентирующие коды и квалификационные требования к должностям специалистов в профессиях рабочих. Организация труда персонала: сущность, задачи, основные направления. Аттестация рабочих мест, их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных, технико-технологических, организационно-экономических документов и техники безопасности.

Режимы труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков.

Тема 10. Методы и формы обслуживания

Цели и задачи обслуживания. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТом 30524-2013.

Тема 11. Обслуживание приемов и банкетов

Приемы и банкеты. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

Характеристика официальных приемов. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету. Организация обслуживания. Прием фуршет: назначение, характеристика, особенности меню и сервировки. Порядок обслуживания. Банкет коктейль: назначение, характеристика, меню, правила обслуживания посетителей. Банкет чай: назначение, характеристика, составления меню.

Рекомендуемая литература

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
2. Профессиональный стандарт. Официант\бармен. 2015;
3. Профессиональный стандарт. Повар.2015;
4. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 348 с.;
5. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 536 с. – (Среднее профессиональное образование);
6. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. – 417 с. – (Среднее профессиональное образование);
7. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2002. – 544 с.;

8. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учеб. пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов н/Д : Феникс, 2017. – 540 с. – (Среднее профессиональное образование).
9. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. – Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 320 с.;
10. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах) : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. А. Панова. – М. : Дашков и К, 2009. – 319 с.;
11. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. – 328с.

4. Примерные вопросы для собеседования

Раздел «Технология продукции общественного питания»

1. Нормативная и технологическая документация в общественном питании.
2. Значение соусов в питании. Условная классификация соусов.
3. Основное сырьё для приготовления соусов (характеристика, правила подготовки).
4. Основные полуфабрикаты для приготовления соусов: бульоны и отвары (грибной, овощной) правила и стадии их варки; мучная пассеровка, пассерованные овощи и томатное пюре – правила их приготовления, значение пассерования продуктов для соусов.
5. Соусы красные на мясном бульоне: соус красный основной, стадии производства; производные от него, особенности их приготовления.
6. Соусы белые на мясном бульоне: соус белый основной, стадии производства; производные от него, особенности их приготовления.
7. Соусы рыбном бульоне: отличительная особенность, ассортимент, стадии их производства.
8. Соусы грибные: отличительная особенность, соус грибной основной, стадии производства; производные от него, особенности их приготовления.
9. Соусы молочные: классификация в зависимости от густоты, соус молочный основной, стадии производства; производные от него, особенности их приготовления.
10. Соусы сметанные: соус сметанный основной (виды), стадии производства; производные от него, особенности их приготовления.
11. Соусы яично-масляные соусы: общая характеристика, ассортимент, стадии их производства.
12. Соусы холодные: соусы на растительном масле – соус майонез, стадии производства; производные от него, особенности их приготовления.
13. Соусы холодные: заправки на растительном масле, виды эмульгаторов в заправках, ассортимент и особенности их приготовления.
14. Соусы холодные: соусы на уксусе, отличительная особенность, ассортимент и особенности их приготовления
15. Соусы холодные: масляные смести и пасты, общая характеристика, ассортимент и особенности их приготовления
16. Соусы сладкие и сиропы: основное сырьё ассортимент и особенности их приготовления.

17. Клубнеплоды и корнеплоды, классификация, характеристика; технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, стадии. Показатели качества полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

18. Капустные и луковые овощи, классификация, характеристика; технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, стадии. Показатели качества полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

19. Салатные, шпинатные овощи и пряная зелень, классификация, характеристика; технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, стадии. Показатели качества полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

20. Плодовые (тыквенные и томатные) овощи, классификация, характеристика; технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, стадии. Показатели качества полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

21. Бобовые и зерновые овощи, десертные овощи, классификация, характеристика; технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, стадии. Показатели качества полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

22. Переработанные овощи, классификация, обработка и подготовка к тепловой обработке переработанных овощей.

23. Химический состав и пищевая ценность грибов. Основные виды и характеристика грибов, поступающих на предприятия общественного питания.

24. Механическая кулинарная обработка свежих и переработанных грибов, стадии.

25. Значение блюд из овощей и грибов в питании. Общие правила подачи блюд из овощей.

26. Значение гарниров из овощей. Классификация гарниров из картофеля и овощей, рекомендации по использованию, норма гарнира на порцию.

27. Блюда и гарниры из отварных овощей: особенности и правила варки, ассортимент блюд и гарниров из отварных овощей, особенности их приготовления и правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

28. Блюда и гарниры из припущенных овощей: основные правила припускания, ассортимент блюд и гарниров из припущенных овощей, особенности их приготовления и правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

29. Блюда и гарниры из тушеных овощей: основные правила тушения, ассортимент блюд и гарниров из тушеных овощей, особенности их приготовления и правила подачи; условия и сроки хранения, требования к качеству.

30. Блюда и гарниры из жареных овощей: основные правила жарки, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей, особенности их приготовления и правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

31. Блюда и гарниры из запеченных овощей: основные правила запекания овощей, ассортимент блюд и гарниров из запеченных овощей, особенности их

приготовления и правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

32. Супы: состав супов, значение супов в питании, классификация супов.

33. Заправочные супы: виды бульонов для супов, правила и стадии варки,

34. Заправочные супы: классификация, общие стадии варки, правила подачи.

35. Щи: общие стадии варки, ассортимент щей, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

36. Борщи: общие стадии варки, ассортимент борщей, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

37. Рассольники: общие стадии варки, ассортимент рассольников, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

38. Солянки: общие стадии варки, ассортимент солянок, особенности их приготовления, правила подачи условия и сроки хранения, требования к качеству.

39. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями: общая характеристика, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

40. Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми.

41. Молочные супы: общая характеристика, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

42. Пюреобразные (протертые) супы: классификация, отличительная особенность, способы протирания продуктов, способы заправки супов, условия и сроки хранения, требования к качеству.

43. Супы-пюре: общие стадии варки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

44. Прозрачные супы: характеристика, правила подачи, виды бульонов для прозрачных супов, общие стадии варки прозрачных супов, условия и сроки хранения, требования к качеству.

45. Оттяжки для прозрачных супов: значение, виды, правила производства оттяжек, правила осветления бульонов с помощью оттяжек. Гарниры для прозрачных супов, значение, виды, правила производства и подачи.

46. Холодные супы: виды жидкой основы, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

47. Сладкие супы: виды жидкой основы, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи. Гарниры для сладких супов, условия и сроки хранения, требования к качеству.

48. Крупы и бобовые: технологическая характеристика и пищевая ценность различных видов круп и бобовых; их механическая кулинарная обработка.

49. Макароны изделия: технологическая характеристика и пищевая ценность различных видов макаронных изделий, их кулинарная обработка.

50. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.

51. Блюда из круп: каши, классификация каш, виды жидкостей для варки каш, основные правила варки каш.

52. Ассортимент рассыпчатых каш и кулинарных изделий из них, особенности приготовления.

53. Ассортимент вязких каш и кулинарных изделий из них, особенности приготовления.

54. Ассортимент жидких каш и кулинарных изделий из них, особенности приготовления.

55. Бобовые, правила варки бобовых. Блюда из бобовых, ассортимент, особенности их приготовления.

56. Макароны изделия, правила варки. Блюда из макаронных изделий, ассортимент, особенности их приготовления.

57. Пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

58. Сельскохозяйственная птица, пернатая дичь и кролик: характеристика сырья (по виду, качества и другое).

59. Технологический процесс механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, стадии процесса.

60. Технологический процесс механической кулинарной обработки пернатой дичи, стадии процесса.

61. Технологический процесс механической кулинарной обработки кролика, стадии процесса.

62. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика: полуфабрикат «тушка, подготовленная к тепловой обработке» (заправка – виды, цели и стадии; кулинарное использование), условия и сроки хранения, требования к качеству.

63. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика: порционные полуфабрикаты (ассортимент, особенности их приготовления, кулинарное использование), условия и сроки хранения, требования к качеству.

64. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика: мелкокусковые полуфабрикаты (ассортимент, особенности их приготовления, кулинарное использование), условия и сроки хранения, требования к качеству.

65. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика: рубленые полуфабрикаты (стадии приготовления котлетной массы; ассортимент полуфабрикатов, особенности их приготовления, кулинарное использование т.е. вид тепловой обработки), условия и сроки хранения, требования к качеству.

66. Кнельная масса из птицы: стадии приготовления, направления использования, вид тепловой обработки.

67. Пищевые обработанные субпродукты из с/х птицы: ассортимент, особенности и стадии обработки, рекомендуемое кулинарное использование.

68. Блюда из отварной и припущенной с/х птицы, дичи и кролика: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

69. Блюда из тушеной сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

70. Блюда из жареной сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

71. Блюда из рубленой сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

72. Запеченные блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

73. Химический состав и пищевая ценность рыбы.

74. Характеристика рыбного сырья, поступающего на предприятия общественного питания (по термическому состоянию, по строению скелета и другое).

75. Предварительная обработка рыбы: размораживание мороженой рыбы и вымачивание соленой рыбы (способы, режимы процесса).

76. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, стадии процесса.

77. Разделка рыбы с костным скелетом в зависимости от размера и кулинарного использования (в т.ч. пластование и для фарширования): виды разделки, особенности производства.

78. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом (осетровые), стадии процесса. Особенности обработки стерляди.

79. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага и т.д.)

80. Производство полуфабрикатов (целая рыба, порционные, мелкокусковые) из рыбы с костным скелетом для различных видов тепловой обработки (для варки, припускания, жарки, тушения и запекания): ассортимент, особенности их производства и характеристика.

81. Производство полуфабрикатов (целая рыба, порционные, мелкокусковые) из рыбы с костно-хрящевым скелетом для различных видов тепловой обработки (для варки, припускания, жарки, тушения и запекания): ассортимент, особенности их производства и характеристика

82. Производство рубленых полуфабрикаты из рыбы (в т.ч. котлетная масса с хлебом, рыбная рубленая натуральная масса, кнельная масса): ассортимент, особенности их производства и характеристика.

83. Пищевые обработанные рыбные отходы: ассортимент, особенности и стадии обработки, рекомендуемое кулинарное использование.

84. Морепродукты: классификация; характеристика сырья, поступающего на ПОП; особенности механической кулинарной обработки морепродуктов.

85. Блюда из отварной и припущенной рыбы: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

86. Блюда из тушеной рыбы: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

87. Блюда из жареной рыбы: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

88. Блюда из рубленой рыбной массы: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

89. Запеченные блюда из рыбы: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

90. Блюда из морепродуктов: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству

91. Мясо: технологическая характеристика и классификация мяса по термическому состоянию, упитанности, способам разделки.

92. Стадии механической кулинарной обработки замороженного мяса.

93. Разделка говяжьих полутуш и четвертин.

94. Разделка туш баранины и свинины.

95. Производство полуфабрикатов из говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые): ассортимент, характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

96. Производство полуфабрикатов из свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые): ассортимент, характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

97. Производство полуфабрикатов из баранины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые): ассортимент, характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

98. Полуфабрикаты из рубленого мяса: ассортимент, характеристика, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов. Характеристика и классификация субпродуктов.

99. Стадии механической кулинарной обработки субпродуктов.

100. Механическая кулинарная обработка поросят, мяса диких животных и костей.

101. Значение блюд из мяса и субпродуктов в питании.

102. Блюда из отварного мяса и субпродуктов: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

103. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

104. Блюда из жареного мяса и субпродуктов: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

105. Блюда из запеченного мяса и субпродуктов: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

106. Блюда из рубленого мяса: правила тепловой обработки, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

107. Технологическая характеристика и пищевая ценность яиц и яичных продуктов

108. Стадии механической кулинарной обработка яиц и яичных продуктов.

109. Яйца: значение блюд из яиц и яичных продуктов в питании.

110. Блюда из отварных яиц: ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

111. Блюда из жареных и запеченных яиц: ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

112. Творог: значение творожных блюд в питании.

113. Технологическая характеристика творога.

114. Стадии механической кулинарной обработка творога.

115. Холодные блюда из творога: ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

116. Горячие блюда из творога: ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

117. Холодные блюда и закуски: общая характеристика и классификация, значение в питании, основные отличия холодных блюд от холодных закусок.

118. Основные приемы при оформлении холодных закусок для банкетов.

119. Подготовка основных продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.

120. Бутерброды: классификация, правила подготовки основных продуктов.

121. Открытые, закрытые, горячие бутерброды: характеристика, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

122. Банкетные закуски: характеристика, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

123. Горячие закуски: название, ассортимент, особенности их приготовления, особенности и правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

124. Салаты и винегреты: виды и классификация, общие правила подготовки овощей в салаты и винегреты; способы приготовления салатов, рекомендуемые способы оформления и подачи салатов, рекомендуемые салатные заправки.

125. Салаты из сырых овощей: характеристика, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

126. Салаты из вареных овощей и винегреты: характеристика, ассортимент, особенности их приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

127. Салаты-коктейли: характеристика, ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

128. Салаты мясные: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

129. Салаты рыбные и с нерыбными морепродуктами: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

130. Салаты с сельскохозяйственной птицей и пернатой дичью: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

131. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов, закуски из яиц: ассортимент, правила приготовления и подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

132. Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов: общие правила приготовления, ассортимент, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

133. Холодные блюда и закуски из мяса, птицы, дичи и субпродуктов: общие правила приготовления, ассортимент, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

134. Сладкие блюда: значение сладких блюд в питании, классификация сладких блюд.

135. Основное сырье и правила его подготовки для сладких блюд.

136. Холодные сладкие блюда: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

137. Холодные сладкие желированные блюда: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

138. Горячие сладкие блюда: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

139. Напитки: значение напитков в питании.

140. Горячие напитки: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

141. Холодные безалкогольные напитки: ассортимент, особенности приготовления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

142. Блюда и изделия из теста (мучные блюда и мучные кулинарные изделия): значение их в питании.

143. Классификация, характеристика основного вида сырья и его подготовка для изделий из теста.

144. Дрожжевое тесто: технология приготовления теста опарным способом.

145. Дрожжевое тесто: технология приготовления теста безопарным способом.

146. Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом: ассортимент, особенности и стадии приготовления, условия и сроки хранения, требования к качеству.

147. Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста, приготовленного безопарным способом: ассортимент, особенности и стадии приготовления, условия и сроки хранения, требования к качеству.

148. Дефекты изделий из дрожжевого теста, их причины и способы предупреждения.

149. Мучные блюда: ассортимент, особенности приготовления теста для мучных блюд, стадии производства мучных блюд, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

150. Мучные гарниры: ассортимент, особенности приготовления теста для мучных гарниров, стадии производства мучных блюд и гарниров, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.

151. Фарши для мучных блюд и мучных кулинарных изделий: ассортимент, особенности приготовления, условия и сроки хранения, требования к качеству.

Раздел «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства. Экономические и социальные задачи общественного питания.

2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика

3. Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, класс предприятия, качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания.

4. Хозяйственные субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы.

5. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.

6. Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания

7. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки.

8. Организация работа складского хозяйства.
9. Организация тарного хозяйства.
10. Графики выхода на работу
11. Характеристика заготовочных предприятий общественного питания.
Оперативное планирование заготовочных предприятий общественного питания.
12. Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных.
13. Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню.
14. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
15. Структура производства и условия рациональной её организации. Общие требования к организации рабочих мест. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.
16. Организация работы овощного цеха
17. Организация работы мясо-рыбного цеха.
18. Организация работы горячего цеха.
19. Организация работы холодного цеха.
20. Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе.
21. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе.
22. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста.
23. Организация работы цеха мучных изделий.
24. Организация работы раздаточных.
25. Виды помещений для обслуживания посетителей, их характеристика.
26. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды, ее назначение и ассортимент. Современные требования, предъявляемые к посуде.
27. Характеристика металлической посуды, ее назначение и ассортимент, современные требования, предъявляемые к ней.
28. Хрустальная и стеклянная посуда, ее емкость и назначение, современные требования, предъявляемые к ней.
29. Столовые приборы: основные и вспомогательные, их характеристика
30. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика.
31. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию.
Предварительная сервировка столов.
32. Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане.
33. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола в зависимости от вида обслуживания
34. Способы подачи блюд
35. Назначение и виды банкетов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств в предприятиях общественного питания.

Программа вступительного испытания «Профильное испытание (сервис)»

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлению подготовки 43.03.01 Сервис. Программа составлена с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по родственным бакалавриату специальностям.

Форма проведения – собеседование. Экзаменационный билет включает 2 вопроса. Время, которое отводится поступающему на подготовку ответа, – не более 30 минут, время собеседования – не более 15 минут.

1. Критерии оценивания

При оценивании вступительного испытания используется 100-балльная шкала. Результаты вступительного испытания оцениваются экзаменационной комиссией баллами от 0 до 100.

Ответ поступающего на каждый вопрос по вступительному испытанию оценивается по 100-балльной шкале, а общий балл за вступительное испытание вычисляется путем нахождения среднего арифметического значения баллов, полученных за каждый вопрос и (или) экзаменационное задание, с округлением до целого значения по математическим правилам. За каждую допущенную ошибку при ответе снимается 2 балла.

Баллы	Критерии оценивания собеседования
90-100	Поступающий дал правильный, грамотный, обстоятельный, исчерпывающий, аргументированный ответ, полностью раскрывающий суть поставленного вопроса, продемонстрировал глубокое и системное знание материала, свободно владеет концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией, представил логически корректное и убедительное изложение ответа
70-89	Поступающий раскрыл суть поставленного вопроса, но в ответе имеются отдельные неточности формулировок; продемонстрировал знание основных моментов программного материала; умеет пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем; представил в целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
56-69	Поступающий раскрыл поставленный вопрос недостаточно полно, в формулировках имеются ошибки, а ответ слабо аргументирован; продемонстрировал фрагментарные, поверхностные знания учебно-программного материала; имеет затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии
55-39	Поступающий представил частично правильный ответ на вопрос билета, хотя и неполный, отдельными ошибками и неточностями; продемонстрировал обрывочное знание материала; использовал научно-понятийный аппарат и терминологию, относящиеся к теме экзаменационного вопроса, с серьезными ошибками; непоследовательно излагает материал
0-39	Поступающий показал крайне низкий уровень знаний либо отказался от ответа на поставленный вопрос, не способен обучаться без дополнительных занятий. Оценка в 0 баллов ставится если полностью отсутствует ответ на вопрос; ответ представлен не на тот вопрос; поступающий нарушил установленные процедуры вступительного испытания, повлекшее удаление такого претендента со вступительного испытания

2. Содержание программы вступительного испытания

Тема 1 Сервисная деятельность в жизни современного общества

Понятие сферы услуг, состав, характеристика, факторы развития.

Экономические и социальные функции сферы услуг в современном обществе. Организационно-правовые формы предприятий в сфере сервиса. Основные задачи системы сервиса. Специфика услуги как товара, основные специфические свойства (неосвязаемость, несохраняемость, неотделимость от производителя и т. п.). Виды услуг по различным признакам классификации (платность, объект и субъект предоставления, и т.п.). содержание качества услуги (доступность, технологичность, безопасность и т. п.)

Тема 2 Организация обслуживания в торговле

Потребительская среда в сфере услуг. Обслуживание как сервисная деятельность. Особенности и формы проявления услуги. Виды и формы общения в сервисной деятельности в торговле. Основные этапы обслуживания клиента. Современные формы обслуживания в торговле

Тема 3 Сервис как компонент системы продаж

Основные подходы к осуществлению сервиса. Сервис как хозяйственная деятельность. Сервис как обязанность поставщика и/или производителя. Факторы, определяющие сервисную деятельность (географические, демографические, национальные, религиозные и т. п.) Информационные технологии в торговом сервисе.

Тема 4 Ресурсы и результаты сервисной деятельности

Обеспечение сервисной деятельности основными видами ресурсов (финансовых, материальных, трудовых, нематериальных и т. п.)

Характеристика основных результатов сервисной деятельности в торговле (выручка, затраты, прибыль, социальный эффект и т. п.)

3. Вопросы для собеседования

1. Понятие, основные характеристики сервиса.
2. Основные задачи системы сервиса.
3. Предпосылки формирования и развития сферы услуг.
4. Понятие, состав сферы услуг.
5. Факторы, определяющие развитие сервиса.
6. Цель и задачи современного сервиса.
7. Факторы, формирующие рынок услуг в регионе.
8. Основное назначение и функции сферы услуг.
9. Субъекты и объекты сервисной деятельности в торговле.
10. Методы обслуживания в современной торговле.
11. Этапы обслуживания клиента в торговле и их характеристика.
12. Свойства услуги как товара.
13. Понятие, основные характеристики услуги.
14. Основные отличия услуги от материального товара.
15. Виды торговых услуг и их характеристика.
16. Основных составляющие качества услуг в торговле.
17. Факторы, определяющие качество услуг.
18. Современные формы обслуживания, используемые в торговле

19. Формы предоставления услуг в торговле.
20. Информационные технологии в сфере услуг.
21. Использование информационных технологий в торговом сервисе.
22. Особенности предоставления услуги через электронные каналы.
23. Современные формы обслуживания, используемые в торговле.
24. Типы предприятий торговли.
25. Зависимость услуг от типа предприятий торговли.
26. Сервис с учетом национальных, региональных, этнических и других особенностей.
27. Основные и дополнительные услуги в торговле.
28. Ресурсное обеспечение сервисной деятельности в торговле.
29. Кадровое обеспечение сервисной деятельности в торговле.
30. Результаты сервисной деятельности в торговле.

Рекомендуемая литература:

1. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.Ю. Павлова. – М.: КноРус, 2018. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/926143>.
2. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебник / В.Г. Велединский. – М.: КноРус, 2018. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/926035>.
3. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Бурняшева – М.: КноРус, 2016. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/925859>.
4. Романович, Ж.А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебник / Ж.А. Романович, С.Л. Калачев; под общ. ред. Ж.А. Романович. – М.: Дашков и К°, 2018. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496155>.
5. Тетушкин, В.А. Сервисная деятельность: основные понятия и современные проблемы (региональный аспект) [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Тётушкин; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». – Тамбов: Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2015. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445052>.
6. Назаркина, В.А. Сервисная деятельность (схемы и таблицы) [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Назаркина, Л.Н. Стребкова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. Новосибирск: НГТУ, 2015. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438415>.
7. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Фурсов, Н.В. Лазарева, И.В. Калинин, О.А. Кудряшов; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». Ставрополь: СКФУ, 2015. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457959>.

Программа вступительного испытания «Профильное испытание (гостиничное дело)»

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Программа составлена с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по родственным бакалавриату специальностям.

Форма проведения – собеседование. Экзаменационный билет включает 2 вопроса. Время, которое отводится поступающему на подготовку ответа, – не более 30 минут, время собеседования – не более 15 минут.

1. Критерии оценивания

При оценивании вступительного испытания используется 100-балльная шкала. Результаты вступительного испытания оцениваются экзаменационной комиссией баллами от 0 до 100.

Ответ поступающего на каждый вопрос по вступительному испытанию оценивается по 100-балльной шкале, а общий балл за вступительное испытание вычисляется путем нахождения среднего арифметического значения баллов, полученных за каждый вопрос и (или) экзаменационное задание, с округлением до целого значения по математическим правилам. За каждую допущенную ошибку при ответе снимается 2 балла.

Баллы	Критерии оценивания собеседования
90-100	Поступающий дал правильный, грамотный, обстоятельный, исчерпывающий, аргументированный ответ, полностью раскрывающий суть поставленного вопроса, продемонстрировал глубокое и системное знание материала, свободно владеет концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией, представил логически корректное и убедительное изложение ответа
70-89	Поступающий раскрыл суть поставленного вопроса, но в ответе имеются отдельные неточности формулировок; продемонстрировал знание основных моментов программного материала; умеет пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем; представил в целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа
56-69	Поступающий раскрыл поставленный вопрос недостаточно полно, в формулировках имеются ошибки, а ответ слабо аргументирован; продемонстрировал фрагментарные, поверхностные знания учебно-программного материала; имеет затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии
55-45	Поступающий представил частично правильный ответ на вопрос билета, хотя и неполный, с отдельными ошибками и неточностями; продемонстрировал обрывочное знание материала; использовал научно-понятийный аппарат и терминологию, относящиеся к теме экзаменационного вопроса, с серьезными ошибками; непоследовательно излагает материал
0-44	Поступающий показал крайне низкий уровень знаний либо отказался от ответа на поставленный вопрос, не способен обучаться без дополнительных занятий. Оценка в 0 баллов ставится если полностью отсутствует ответ на вопрос; ответ представлен не на тот вопрос; поступающий нарушил установленные процедуры вступительного испытания, повлекшее удаление такого претендента со вступительного испытания

2. Основные требования

На вступительном испытании поступающий должен продемонстрировать знания, умения, практический опыт, необходимые для осуществления следующих основных видов деятельности:

- организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения.

- организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.

- организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

- организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж.

Поступающий должен **знать**:

- нормативные правовые акты в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы приема и размещения; методы планирования труда работников службы приема и размещения;

- задачи, функции и особенности работы службы питания; технологии организации процесса питания; требования к обслуживаемому персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; критерии и показатели качества обслуживания гостей;

- структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; принципы взаимодействия с другими службами гостиницы; сервисные стандарты обслуживания номерного фонда; санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей; порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда; принципы управления материально-производственными запасами; методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса; требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

- структуру и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиницей и взаимосвязи с другими подразделениями гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном деле; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учетом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиницы; принципы создания системы "лояльности" работы с гостями; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам

Поступающий должен **уметь:**

- планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы приема и размещения; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; контролировать работу работников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены;

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;

- планировать работу службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг работниками службы; рассчитывать нормативы работы горничных; контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации;

- осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг; выделять целевой сегмент клиентской базы; собирать и анализировать информацию о потребностях целевого рынка; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг гостиницы; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; планировать и прогнозировать продажи; проводить обучение персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж.

3. Содержание программы вступительного испытания

Тема 1. Организация и технология работы службы приема и размещения

Роль службы приема и размещения в цикле обслуживания. Служба приема и размещения: цели, основные функции, состав персонала. Рабочие смены, отделы: регистрации, кассовых операций, почты и информации, телефонная служба. Требования к обслуживающему персоналу. Функции портье, кассира и консьержа. Ознакомление с организацией рабочего места службы приема и размещения. Внутренние взаимодействия сотрудников

службы приема и размещения. Стандартное оборудование секций службы приема и размещения. Телефонная служба. Этикет телефонных переговоров. Речевые стандарты при приеме, регистрации и размещение гостей. Правила поведения в конфликтных ситуациях с потребителями. Технологический цикл обслуживания гостей. Прием и размещение гостей. Виды и формы документации в деятельности службы приема и размещения в зависимости от уровня автоматизации гостиницы. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда на этапах: подготовительном, въезд, пребывание, выезд гостя. Взаимодействие службы приема и размещения с другими службами гостиницы.

Тема 2. Организация и технология работы службы питания

Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Этика и этикет. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей персоналом службы питания.

Тема 3. Организация и технология работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда

Структура службы эксплуатации номерного фонда. Состав, основные функции. Основные технологические документы, оформляемые в службе номерного фонда: виды назначение, особенности оформления. Персонал номерного фонда. Задачи, квалификационные требования, ответственность за качество выполняемых работ, правила поведения в нестандартных ситуациях. Определение численности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. Нормы расхода чистящих и моющих средств. Контроль за соблюдением мер безопасности при работе с уборочными материалами, техникой, инвентарем. Контроль за технологией обращения с жидкими, порошкообразными и гелеобразными чистящими и моющими средствами. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Планирование потребности в материальных ценностях. Задачи учета и оценки основных средств и материальных ценностей гостиницы. Требования к белью. Международные знаки по уходу за тканями из различных материалов. Организация работы прачечной и химчистки в гостинице. Порядок приема и

оформления заказов на стирку и чистку личных вещей проживающих. Обеспечение безопасности проживающих. Правила обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих в гостинице. Системы контроля доступа в помещения. Средства обеспечения имущественной безопасности проживающих.

Тема 4. Организация и технология работы службы бронирования и продаж

Роль службы бронирования и продаж в цикле обслуживания гостей. Службы бронирования и продаж: цели, основные функции, состав персонала. Каналы продаж гостиничного продукта. Сотрудники службы бронирования и продаж: подбор, требования, профессиональные компетенции, качества, необходимые успешному продавцу. Функции сотрудников в соответствии с направлениями работы службы. Ознакомление с организацией рабочего места службы бронирования и продаж. Речевые стандарты при бронировании и продажах. Особенности переговоров по телефону, этикет телефонных переговоров. Письменная коммуникация. Правила поведения в конфликтных ситуациях с потребителями. Понятие клиентоориентированности. Работа с рекламациями и отзывами потребителей. Определение и показатели бронирования. Виды бронирования: гарантированное, негарантированное и двойное. Способы бронирования мест в гостиницах. Индивидуальное, групповое, коллективное бронирование и их особенности. Состав, функции и возможности информационных и телекоммуникационных технологий для обеспечения процесса бронирования и продаж. Сегментирование клиентов. Формирование и ведение базы данных. Определение целевых групп клиентов. Программы лояльности; клиентские мероприятия. Презентация услуг гостиницы. Продажи на выставках, проведение рекламных акций.

4. Вопросы для собеседования

1. Служба приема и размещения: цели, основные функции, состав персонала.
2. Требования к обслуживающему персоналу службы приема и размещения.
3. Функции администратора, портье, кассира и консьержа.
4. Стандартное оборудование секций службы приема и размещения.
5. Технологический цикл обслуживания гостей.
6. Взаимодействие службы приема и размещения с другими службами гостиницы.
7. Служба питания гостиницы: цели, основные функции, состав персонала.
8. Формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.
9. Требования к торговым помещениям службы питания гостиницы.
10. Требования к производственным помещениям службы питания гостиницы.
11. Технологии процесса обслуживания в ресторане при гостинице.
12. Характеристика различных типов предприятий питания при

гостиницах.

13. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.

14. Техника безопасности в работе обслуживающего персонала (официантов, барменов, бариста) службы питания гостиницы.

15. Служба эксплуатации номерного фонда: цели, основные функции, состав персонала.

16. Квалификационные требования к персоналу службы эксплуатации номерного фонда, ответственность за качество выполняемых работ.

17. Правила поведения сотрудников службы эксплуатации номерного фонда в нестандартных ситуациях.

18. Требования к белью.

19. Международные знаки по уходу за тканями из различных материалов.

20. Организация работы прачечной и химчистки в гостинице.

21. Порядок приема и оформления заказов на стирку и чистку личных вещей проживающих.

22. Обеспечение безопасности проживающих.

23. Правила обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих в гостинице.

24. Службы бронирования и продаж: цели, основные функции, состав персонала.

25. Работа с рекламациями и отзывами потребителей.

26. Виды бронирования: гарантированное, негарантированное и двойное.

27. Способы бронирования мест в гостиницах. Индивидуальное, групповое, коллективное бронирование и их особенности.

28. Сегментирование клиентов. Формирование и ведение базы данных.

29. Особенности переговоров по телефону, этикет телефонных переговоров.

30. Обеспечения процесса бронирования и продаж посредством использования информационных и телекоммуникационных технологий.

Рекомендуемая литература

1. Ёхина М.А. Бронирование гостиничных услуг. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 240с.;

2. Ёхина М.А. Прием, размещение и выписка гостей. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 304с.;

3. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 449 с.;

4. Николенко, П. Г. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : администрирование отеля : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 451 с.;

5. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2017. – 379 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01301-6. <https://www.biblioonline.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1>;

6. Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 373 с.;

7. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 336 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04589-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>;

8. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 331 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-03427-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1>

9. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 188 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
2. <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>
3. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
4. <http://prohotel.ru/>

Программа вступительного испытания «Педагогика»

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлениям подготовки 44.03.01 Педагогическое образование; 44.03.02 Психолого-педагогическое образование; 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями); 44.05.01 Педагогика и психология девиантного поведения. Форма проведения – тестирование. Продолжительность – не более 60 минут.

1. Пояснительная записка

Изменение заказа со стороны общества и государства к системе образования, её трансформация в условиях стремительно изменяющегося мира актуализируют потребность в подготовке квалифицированных кадров, обладающих профессионально-педагогической компетентностью и способных к проектированию и организации образовательного процесса на основе гуманистической парадигмы образования, современных педагогических технологий и методов.

Программа вступительных испытаний по педагогике составлена с учетом требований общепрофессионального учебного цикла федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по специальностям 44.02.01 Дошкольное образование, 44.02.02 Преподавание в начальных классах, 44.02.03 Педагогика дополнительного образования, 44.02.04 Специальное дошкольное образование, 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Цель вступительного испытания по педагогике: проверка уровня сформированности профессионально-педагогической компетентности у абитуриентов, а также выяснение степени их готовности к дальнейшему продолжению педагогического и психолого-педагогического образования.

2. Основные требования

Поступающий должен:

знать:

- взаимосвязь педагогической науки и практики, тенденции их развития;
- значение и логику целеполагания в обучении, воспитании и педагогической деятельности;
- принципы обучения и воспитания;
- особенности содержания и организации педагогического процесса в условиях разных типов образовательных организаций;
- формы, методы и средства обучения и воспитания, их педагогические возможности и условия применения;

- психолого-педагогические условия развития мотивации и способностей в процессе обучения, основы развивающего обучения, дифференциации и индивидуализации обучения и воспитания;

- приемы привлечения учащихся к целеполаганию, организации и анализу процесса и результатов обучения;

уметь:

- оценивать постановку педагогических цели и задач, определять педагогические возможности и эффективность применения различных методов, приемов, методик, форм организации обучения и воспитания;

- анализировать педагогическую деятельность, педагогические факты и явления;

- находить и анализировать информацию, необходимую для решения профессиональных педагогических проблем, повышения эффективности педагогической деятельности, профессионального самообразования и саморазвития;

- ориентироваться в современных проблемах образования, тенденциях его развития и направлениях реформирования.

3. Содержание программы вступительного испытания

3.1. Педагогика как наука

Возникновение и развитие педагогики. Объект, предмет, задачи, функции педагогической науки. Система педагогических наук (отрасли и разделы). Связь педагогики с другими науками. Связь педагогической науки и практики.

Основные понятия педагогики: образование, обучение, воспитание, развитие, педагогическая система, педагогический процесс, педагогическая деятельность.

3.2. Целостный педагогический процесс как предмет изучения педагогики

Характеристика, функции, этапы педагогического процесса. Педагогическая система и её виды. Закономерности и движущие силы целостного педагогического процесса. Логика и условия построения целостного педагогического процесса.

3.3. Теория обучения (дидактика)

Обучение в структуре целостного педагогического процесса. Основные категории теории обучения. Связь теории обучения с другими науками. Процесс обучения как целостная система. Функции процесса обучения.

Законы и закономерности обучения. Принципы обучения. Дидактические теории и концепции. Цели и содержание обучения. Методы обучения. Классификации методов обучения. Средства обучения. Формы организации обучения. Урок как основная форма организации обучения.

3.4. Теория и методика воспитания

Воспитание в структуре целостного педагогического процесса. Воспитательный процесс и воспитательная система. Структура воспитательного процесса. Движущие силы воспитательного процесса.

Воспитание и гуманистическая парадигма образования. Гуманизация, дифференциация и индивидуализация воспитания. Цели и содержание воспитания.

Методы и приёмы воспитания. Условия оптимального выбора и эффективного применения методов воспитания. Средства и формы воспитания. Диагностика воспитанности обучающихся.

Рекомендуемая литература:

1. Педагогика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Подымова [и др.] ; под общей редакцией В. А. Сластенина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 246 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469446> (дата обращения: 26.10.2021);

2. Голованова, Н. Ф. Педагогика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ф. Голованова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 377 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/434327> (дата обращения: 26.10.2021);

3. Коджаспирова, Г. М. Педагогика : учебник для среднего профессионального образования / Г. М. Коджаспирова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 719 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/425917> (дата обращения: 26.10.2021);

4. Педагогика : учебник / В.Г. Рындак, А.М. Аллагулов, Т.В. Челпаченко [и др.] ; под общ. ред. В.Г. Рындак. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 421 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1243115> (дата обращения: 25.10.2021). — Режим доступа: по подписке;

5. Сластёнин, В. А. Педагогика [Текст]: учебное пособие / В.А.Сластёнин, И.Ф.Исаев, Е.Н.Шиянов. — М.: Академия, 2015. — 576 с.

Электронные ресурсы

1. Федеральный портал: Российское образование [Электронный ресурс]. / edu.ru — Режим доступа: <http://www.edu.ru/>.

2. Информационные технологии в образовании [Электронный ресурс]. / rusedu.info — Режим доступа: <http://www.rusedu.info/>.

Программа вступительного испытания «Психология»

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлениям подготовки 44.03.01 Педагогическое образование; 44.03.02 Психолого-педагогическое образование; 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями); 44.05.01 Педагогика и психология девиантного поведения. Форма проведения – тестирование. Продолжительность – не более 60 минут.

1. Пояснительная записка

Программа вступительных испытаний по психологии составлена с учетом требований общепрофессионального учебного цикла федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по специальностям 44.02.01 дошкольное образование, 44.02.02 Преподавание в начальных классах, 44.02.03 Педагогика дополнительного образования, 44.02.04 Специальное дошкольное образование, 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Цель вступительного испытания по психологии: проверка уровня сформированности профессионально-психологической компетентности у абитуриентов, а также выяснение степени их готовности к дальнейшему продолжению педагогического и психолого-педагогического образования.

2. Основные требования

Поступающий должен:

знать:

- особенности психологии как науки, ее связь с педагогической наукой и практикой;
- основы психологии личности;
- закономерности психического развития человека как субъекта образовательного процесса, личности и индивидуальности;
- возрастную периодизацию;
- возрастные, половые, типологические и индивидуальные особенности обучающихся, их учет в обучении и воспитании;
- особенности общения и группового поведения в школьном и дошкольном возрасте;
- особенности групповой динамики;
- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;

- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- уметь:**
- применять знания психологии при решении педагогических задач;
- выявлять индивидуально-типологические и личностные особенности воспитанников;
- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

2. Содержание программы вступительного испытания

1. Психические процессы и явления

Общие сведения о психологии как науке. Понятие о психических свойствах личности. Понятие о психике. Функции психики. Структура психики человека. Психические процессы, состояния, свойства.

Познавательные психические процессы. Ощущение. Восприятие. Внимание. Память. Воображение. Мышление.

Психические свойства и явления. Эмоции. Понятие об эмоциях. Чувства и эмоции. Настроение и аффект. Стресс.

Воля, волевые процессы. Регуляция поведения и деятельности.

2. Личность

Понятие о личности. Личность, человек, индивидуальность. Социализация личности. Структура личности.

Свойства личности: темперамент, характер, способности.

Ценностно-мотивационная сфера личности. Понятие о потребностях, мотивах и мотивации.

Я-концепция личности. Самооценка. Роль самооценки в успешности деятельности.

Личность и общество. Поведение. Агрессия. Альтруизм как проявления личности.

3. Возрастная психология.

Периодизация возрастных периодов человека. Основные психологические особенности различных возрастных периодов

Кризисы в возрастном развитии. Кризис новорожденности. Стадия младенчества. Ранний возраст.

Кризис трех лет. Дошкольный возраст. Психологическая готовность к школе.

Подростковый возраст. Юность. Жизненное самоопределение как проблема юности. Периоды зрелости: ранняя, средняя и поздняя.

4. Элементы социальной психологии.

Общение и взаимодействие. Функции и структура общения. Понятия «общение», «коммуникация», «коммуникативная компетентность». Функции общения. Структура общения. Средства общения

Механизмы взаимопонимания в общении. Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Этические принципы общения. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;

Группа как социально-психологический феномен. Характеристики группы. Виды групп. Причины объединения людей в группы.

Динамические процессы в группе. Стадии развития группы. Понятие «социально-психологический климат». Основные теории лидерства.

Рекомендуемая литература, интернет-ресурсы:

1. Глуханюк, Н.С. Общая психология: Учебное пособие / Н.С. Глуханюк. – М.: Академия, 2017. – 272 с.;

2. Макарова, И.В. Общая психология: Учебное пособие для СПО / И.В. Макарова. – Люберцы: Юрайт, 2016. – 182 с.;

3. Немов, Р.С. Общая психология в 3х тт. Учебник для бакалавров / Р.С. Немов. – Люберцы: Юрайт, 2016. – 726 с.;

4. Нуркова, В. В. Общая психология : учебник для вузов / В. В. Нуркова, Н. Б. Березанская. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 524 с. – (Высшее образование). – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468313> (дата обращения: 26.10.2021);

5. Психология : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [И. В. Дубровина, Е. Е. Данилова, А. М. Прихожан, А. Д. Андреева]; под ред. И. В. Дубровиной. – 11-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2013;

6. Шаповаленко, И. В. Психология развития и возрастная психология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Шаповаленко. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 457 с. – (Профессиональное образование). – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/445684> (дата обращения: 26.10.2021).

Программа вступительного испытания «Архивоведение»

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлению подготовки 46.03.02 Документоведение и архивоведение. Форма проведения – собеседование. Время, которое отводится поступающему на подготовку ответа, – 20 минут, время собеседования – 10 минут. Экзаменационный билет включает 2 вопроса.

1. Пояснительная записка

Программа вступительных испытаний составлена с учетом требований и компонентов Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 46.02.01 Документационное обеспечение управления и архивоведение. Программа охватывает все разделы курса «Архивоведение».

Поступающий должен знать:

- основные нормативно правовые акты, регламентирующие организацию архивного дела;
- основополагающие термины и понятия;
- этапы развития архивного дела в России;
- основные виды архивных электронных ресурсов;
- особенности электронных документов, как объектов архивного хранения;
- современную нормативно-методическую базу в сфере электронных архивов;
- методологические принципы и практические рекомендации, обеспечивающие долговременную сохранность электронной документации;
- современные виды носителей и аппаратно-программные средства для хранения электронных данных;
- особенности создания и функционирования корпоративных электронных архивов;
- методические рекомендации по организации хранения электронных документов в государственных архивах;
- современную технологию организации работы архивистов.

2. Критерии оценивания ответа

Оценка **от 85 до 100 баллов** выставляется поступающему, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию поступающего.

Оценка **от 61 до 84 баллов** выставляется поступающему, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность

осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные поступающим самостоятельно в процессе ответа.

Оценка **от 35 до 60 баллов** выставляется поступающему, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые поступающий затрудняется исправить самостоятельно.

Оценка **от 0 до 34 баллов** выставляется поступающему, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Поступающий не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа поступающего не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Ответ поступающего на каждый вопрос по вступительному испытанию оценивается по 100-балльной шкале, а общий балл за вступительное испытание вычисляется путем нахождения среднего арифметического значения баллов, полученных за каждый вопрос и (или) экзаменационное задание, с округлением до целого значения по математическим правилам.

3. Содержание программы

Тема 1. Теоретические основы и этапы развития архивоведения

Архивоведение как наука, формирование ее теоретической части. Архивы Древнего мира и Средневековья. Развитие архивного дела в Новое и Новейшее время.

Тема 2. История архивного дела в России

Зарождение документооборота и появление архивов в Древнерусском государстве. Реформы архивного дела при Петре I и деятельность российских архивистов и археографов в XVIII в. Архивное дело в России в XIX – начале XX вв. Становление и основные этапы развития советской архивной системы.

Тема 3. Организация архивного дела на современном этапе (1991-2000-е гг.)

Архивы после распада СССР. Становление нормативно-методической базы архивного дела в 1990-2000-е гг. Формирование правовых основ рассмотрения обращений граждан в архивных учреждениях РФ.

Тема 4. Организация документов и дел Архивного фонда Российской Федерации

Архивный фонд Российской Федерации (АФ РФ). Организации и классификация документов в пределах архивов и архивных фондов. Описание архивных документов.

Тема 5. Комплектование и экспертиза ценности документов

Теоретические и правовые основы комплектования. Организация комплектования АФ РФ. Теоретические основы экспертизы ценности документов. Организация проведения экспертизы ценности документов.

Тема 6. Учет и обеспечение сохранности документов АФ РФ

Нормативно-методические и правовые основы учета архивных документов. Система учета архивных документов. Обеспечение сохранности архивных документов. Проблемы хранения и реставрации архивных документов на современном этапе.

Тема 7. Научно-информационная деятельность архивов

Система научно-справочного аппарата к архивным документам. Электронные базы данных и архивные информационные системы на современном этапе. Проблемы использования архивных документов на современном этапе. Доступ к архивной информации. Работа читального зала архива.

Тема 8. Информатизация архивного дела и современные методики работы с документальной информацией

Электронные документы и архивы. Современные методы документирования и организации рассмотрения обращения граждан в архивных учреждениях РФ. Архивный маркетинг. Стоимостная оценка документов.

Рекомендуемая литература:

1. Алексеева, Елена Викторовна. Архивоведение : учебник для учреждений начального профессионального образования / Е. В. Алексеева, Л. П. Афанасьева, Е. М. Бурова ; под ред. В. П. Козлов. – 5-е изд., доп. – Москва : Академия, 2007. – 271 с.;
2. Раскин, Д. И. Методика и практика архивоведения : учебник для среднего профессионального образования / Д. И. Раскин, А. Р. Соколов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 339 с. – (Профессиональное образование).

Программа вступительного испытания «Документационное обеспечение управления»

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлению подготовки 46.03.02 Документоведение и архивоведение. Форма проведения – собеседование. Время, которое отводится поступающему на подготовку ответа, – 20 минут, время собеседования – 10 минут. Экзаменационный билет включает 2 вопроса.

1. Пояснительная записка

Программа составлена с учетом требований и компонентов Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 46.02.01 Документационное обеспечение управления и архивоведение. Программа охватывает все разделы курса «Документационное обеспечение управления».

Поступающий должен **знать**:

- цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;
- нормативно-правовую базу ДОУ
- понятие документа, его признаки, свойства, способы документирования;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- правила составления и оформления организационно-распорядительных документов (ОРД);
- основы документирования в кадровой службе
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел;
- систему и типовую технологию документационного обеспечения управления (ДОУ);
- особенности делопроизводства по обращениям граждан и конфиденциального делопроизводства;

2. Критерии оценивания ответа

Оценка **от 85 до 100 баллов** выставляется поступающему, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию поступающего.

Оценка **от 61 до 84 баллов** выставляется поступающему, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть

допущены недочеты в определении понятий, исправленные поступающим самостоятельно в процессе ответа.

Оценка **от 45 до 60 баллов** выставляется поступающему, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые поступающий затрудняется исправить самостоятельно.

Оценка **(от 0 до 44 баллов)** выставляется поступающему, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Поступающий не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа поступающего не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Ответ поступающего на каждый вопрос по вступительному испытанию оценивается по 100-балльной шкале, а общий балл за вступительное испытание вычисляется путем нахождения среднего арифметического значения баллов, полученных за каждый вопрос и (или) экзаменационное задание, с округлением до целого значения по математическим правилам.

3. Содержание программы вступительного испытания

Раздел 1. Основы документирования управленческой деятельности

Тема 1.1. Нормативно-правовая база организации документационного обеспечения управления

Нормативно-правовая база организации документационного обеспечения управления как основа технологии процессов управления. Характеристика современной нормативно-методической базы организации работы с документами в управлении. Современные требования к формуляру документов. Государственная система документационного обеспечения управления (ГСДОУ). Использование электронных баз данных Международные стандарты в области управления документацией.

Тема 1.2. Документ и его свойства

Понятие «информация». Способы и средства передачи информации. Свойства информации. Качественные характеристики информации. Понятие «документ». Свойства и функции документа. Документ как средство и способ реализации управленческих функций. Понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства. Признаки классификации документов. Понятие «электронный документ». Общие принципы построения и структура системы электронного документооборота. Унификация и стандартизация управленческих документов.

Тема 1.3. Способы и правила создания и оформления документов

Способы документирования и носители информации. Виды документирования. Формуляр документа и его реквизиты. Постоянные и переменные реквизиты документа. Бланк документа. Юридический статус документа. Реквизиты электронного документа. Проблемы применения электронной документации. Свойства делового стиля документа. Формы деловой речи. Особенности оформления текста в зависимости от назначения документа. Оформление документов с помощью компьютерных программ.

Тема 1.4. Организационно-распорядительные документы (ОРД)

Унифицированная система организационно-распорядительной документации (ОРД). ГОСТЫ на ОРД. Требования к оформлению документов. Классификация организационно-распорядительной документации: Организационные документы – устав, учредительный договор, положение, правила внутреннего распорядка. Распорядительные документы – приказы, распоряжения, указания, постановления, решения, инструкции. Справочно-информационные документы – докладная и служебная записка, объяснительная записка, акт, справка, служебные письма, факс, телеграмма, телефонограмма.

Раздел 2. Организация работы с документами

Тема 2.1. Понятие документооборота, регистрация документов

Структура и функции службы документационного обеспечения управления. Инструкции по документационному обеспечению управления. Понятие «документооборот». Состав и учет объема документооборота предприятий и организаций. Организация работы с документацией, поступающей в учреждения, предприятия, организации; прием входящих документов, их обработка, предварительное рассмотрение и распределение, регистрация, рассмотрение документов руководством. Исполнение. Отправка исходящих документов. Передача документов внутри организации. Учет количества документов.

Тема 2.2. Исполнение документов. Контроль исполнения

Контроль исполнения документов. Организация и техника контроля исполнения. Типовые и индивидуальные сроки исполнения документов.

Тема 2.3. Организация оперативного хранения документов

Систематизация документов и их хранение. Номенклатура дел. Индивидуальные, сводные, примерные и типовые номенклатуры дел. Оформление номенклатуры дел. Требования к оформлению дел. Хранение документов в структурных подразделениях.

Тема 2.4. Подготовка документов к архивному хранению

Экспертиза ценностей документов. Подготовка дел к сдаче в ведомственный архив. Законодательные акты и нормативно-методические документы Федеральной архивной службы России по архивному хранению документов. Взаимодействие служб ДООУ и ведомственных архивов при формировании основы для последующего хранения и использования документов. Единство требований к хранению документации в делопроизводстве и архив.

Раздел 3. Основы организации локальных систем работы с документами

Тема 3.1. Работа с конфиденциальной документированной информацией

Характеристика конфиденциальной информации. Система и технология защиты документированной конфиденциальной информации: защищённый документооборот; обработка поступивших и отправляемых документов; учёт конфиденциальных документов и формирование справочно-информационного банка данных по документам; порядок работы персонала с конфиденциальными документами. Учёт и хранение дел с конфиденциальными документами. Нормативно-правовые акты, регламентирующие работу с документированной конфиденциальной информацией.

Тема 3.2. Организация работы с обращениями граждан

Правовая база работы с обращениями граждан. Виды обращений. Требования по оформлению обращений. Порядок обработки обращений граждан. Регистрация обращений граждан. Контроль рассмотрения обращений граждан.

Тема 3.3. Кадровая документация

Понятия «кадровая документация», «унифицированные формы». Документирование трудовых правоотношений. Состав и особенности оформления документов по личному составу. Комплектование личного дела. Автобиография. Резюме. Заявление о приеме на работу, приказы по личному составу.

Рекомендуемая литература:

1. Басаков, Михаил Иванович. Делопроизводство. [Документационное обеспечение управления]: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по направлениям технического и гуманитарного профиля / М. И. Басаков, О. И. Замыцкова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2017. – 375 с.;

2. Быкова, Т. А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство): учебное пособие / Т. А. Быкова; Российский государственный гуманитарный университет. – 2, перераб. и доп. – Москва: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2021. – 304 с.;

3. Доронина, Л. А. Документационное обеспечение управления: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Доронина, В. С. Иритикова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 233 с.

Программа вступительного испытания «Теория и методика физической культуры»

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлениям подготовки 49.03.01 Физическая культура, 49.03.03 Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм. Форма проведения – тестирование. Продолжительность – не более 90 минут.

1. Пояснительная записка

Программа составлена в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 49.02.01 Физическая культура и является основой для проведения вступительных испытаний по теории и методике физической культуры.

Теория и методика физической культуры является профилирующей учебной дисциплиной, формирующей систему фундаментальных знаний, которая определяет профессиональную деятельность в области физической культуры и спорта.

Теория и методика физической культуры относится к категории педагогических наук, так как она связана с процессами образования, обучения и воспитания человека в интересах общества. Она изучает физическую культуру как особый, специфический вид культуры общества, сложную область социально необходимой деятельности, имеющую множество взаимосвязей с другими явлениями и сторонами социальной жизни общества.

Теория и методика физической культуры представляет собой систему научных знаний о сущности физической культуры, общих закономерностях ее функционирования и направленного использования с целью всестороннего гармоничного развития людей. Она строится на понимании закономерностей физического развития человека и на современных методологических основах истории и теории культуры общества, широко используя информацию из области таких наук, как психология, биомеханика, биохимия, физиология и т.д.

2. Содержание программы вступительного испытания

Раздел 1. Общая характеристика теории и методики физической культуры

Введение в теорию физической культуры. Основные понятия теории и методики физической культуры: физическая культура, спорт, физическое воспитание, физическое состояние, физическое развитие, физическое совершенство, физическая подготовка, физическая подготовленность, физическое образование, физическая рекреация, физическая реабилитация.

Основные этапы становления теории и методики физической культуры как научной дисциплины. Значение теории и методики физической культуры для студентов и выпускников физкультурных учебных заведений.

Физическая культура как социальное явление. Определение понятий: «культура», «физическая культура», «физическая культура личности». Физическая культура как составная часть культуры общества. Социальные предпосылки для формирования физической культуры и физической культуры личности. Материальные и духовные ценности физической культуры. Структура физической культуры. Социальные функции физической культуры.

Цель, задачи и общие принципы функционирования физической культуры в обществе. Объективные и субъективные причины создания и функционирования в обществе системы физического культуры. Мировоззренческие, научно-методические, правовые (программно-нормативные) и организационные основы системы физического воспитания. Цель и задачи физического воспитания. Принципы системы физического воспитания. Направления системы физического воспитания: общая физическая подготовка, профессиональная физическая подготовка, спортивная подготовка.

Раздел 2. Дидактические основы физического воспитания

Средства физического воспитания. Состав средств физического воспитания. Понятия: "движение", "двигательное действие", "физическое упражнение". Характерные признаки физических упражнений. Физические упражнения как основное средство физического воспитания. Факторы, определяющие воздействие физических упражнений. Техника физических упражнений. Подготовительная, основная и заключительная фаза физического упражнения. Пространственные, временные, пространственно-временные и динамические характеристики движений. Критерии оценки эффективности техники. Нагрузка и отдых в процессе выполнения физических упражнений. Понятие «нагрузка». Показатели нагрузки при выполнении физических упражнений, её «внешняя» и «внутренняя» стороны. Классификации физических упражнений. Оздоровительные силы природы. Гигиенические факторы.

Методы физического воспитания. Понятия: метод, методический прием, методика. Классификация методов. Специфические методы. Методы строго регламентированного упражнения, применяемые преимущественно при обучении двигательным действиям (метод целостного разучивания двигательного действия, разучивание двигательного действия по частям). Методы строго регламентированного упражнения, применяемые преимущественно при развитии двигательных способностей (методы стандартного упражнения, методы переменного упражнения, круговой метод). Игровой метод. Соревновательный метод. Общепедагогические методы: словесные методы (рассказ, описание, объяснение, беседа, разбор, лекция, инструктирование, распоряжение, команда, указание, по счету), методы наглядного воздействия (метод непосредственной наглядности, методы опосредованной наглядности, методы направленного прочувствования двигательного действия, методы срочной информации).

Принципы физического воспитания. Понятие о принципах педагогического процесса. Принцип сознательности и активности. Принцип наглядности. Принцип доступности. Принцип индивидуализации. Принцип систематичности. Принцип постепенного наращивания развивающе-тренирующих воздействий. Принцип прочности. Принцип цикличности.

Основы обучения двигательным действиям. Особенности обучения в физическом воспитании. Двигательное умение и двигательный навык как уровни владения двигательным действием. Основы формирования двигательного навыка. Структура процесса обучения двигательному действию. Законы формирования двигательного навыка. Этапы обучения, их особенности.

Раздел 3. Общая характеристика физических способностей

Понятие о физических способностях, основные формы их проявления. Основные закономерности развития физических способностей. Этапность развития физических способностей. Неравномерность и гетерохронность развития физических способностей. Единство и взаимосвязь двигательных умений и физических способностей.

Силовые способности и основы методики их развития. Понятие о силовых способностях, их виды. Факторы, определяющие уровень развития и проявления силовых способностей. Сензитивный период развития силовых способностей. Средства развития силовых способностей. Методы развития силовых способностей.

Скоростные способности и основы методики их развития. Понятие о скоростных способностях, их виды. Факторы, определяющие уровень развития и проявления скоростных способностей. Сензитивный период развития скоростных способностей. Методика развития быстроты двигательных реакций. Методика развития быстроты одиночного движения. Методика развития комплексных форм проявления скоростных способностей.

Координационные способности и основы методики их развития. Определение понятий: «координация движений», «координированность», «координационные способности». Факторы, определяющие уровень развития и проявления координационных способностей. Сензитивный период развития координационных способностей. Средства развития координационных способностей. Методы развития координационных способностей. Критерии оценки и формы проявления координационных способностей.

Выносливость и основы методики ее развития. Понятие о выносливости. Утомление и выносливость. Виды выносливости. Факторы, определяющие уровень развития и проявления выносливости. Сензитивный период развития выносливости. Средства развития выносливости. Методы развития выносливости.

Гибкость и основы методики ее развития. Понятие о гибкости и ее виды. Факторы, определяющие уровень развития и проявления гибкости. Сензитивный период развития гибкости. Задачи, средства и методы развития гибкости. Контрольные упражнения для определения подвижности в суставах.

Раздел 4. Суть и научно-методические предпосылки профессионального мастерства специалистов по физической культуре и спорту

Формы организации занятий в физическом воспитании. Классификация форм занятий в физическом воспитании. Характеристика форм занятий физическими упражнениями. Признаки урочных форм занятий. Структура урока и характеристика его частей. Постановка задач. Классификация уроков. Анализ

урока (хронометрирование, пульсометрия, общая и моторная плотность урока). Подготовка преподавателя к уроку. Неурочные формы занятий (малые, крупные, соревновательные).

Планирование в физическом воспитании. Масштаб планирования (перспективное, текущее, оперативное планирование). Требование к планированию. Методическая последовательность планирования. Характеристика основных документов планирования (учебный план, учебная программа, план-график учебного процесса, рабочий (тематический) план, расписание занятий, план-конспект занятия).

Педагогический контроль в физическом воспитании. Понятие о педагогическом контроле. Виды педагогического контроля, их содержание и функциональное назначение (предварительный, оперативный, текущий, этапный, итоговый). Методы контроля.

Формирование личности в процессе физического воспитания. Взаимосвязь физического воспитания с умственным, нравственным, эстетическим, трудовым воспитанием. Воспитательная деятельность педагога по физической культуре и спорту. Средства и методы умственного, нравственного, эстетического, трудового и экологического воспитания в процессе физического воспитания.

Профессиональное мастерство специалистов по физической культуре и спорту. Требования к личности преподавателя (тренера) как воспитателя. Требования к профессиональным способностям и мастерству преподавателя. Психолого-педагогические особенности и специфика общения, элементы профессиональной этики в работе педагога.

Раздел 5. Теоретико-методические основы использования физической культуры в жизни различных слоев населения

Физическая культура в системе воспитания детей раннего и дошкольного возраста. Значение и задачи физического воспитания детей раннего и дошкольного возраста. Возрастные особенности физического развития и физической подготовленности детей. Средства и методы физического воспитания, формы организации занятий в дошкольном возрасте.

Физическая культура в системе воспитания детей и молодежи школьного возраста. Значение и задачи физического воспитания детей школьного возраста. Возрастные особенности физического развития и физической подготовленности детей школьного возраста. Средства и методы физического воспитания детей школьного возраста. Физическое воспитание детей младшего школьного возраста. Физическое воспитание детей среднего школьного возраста. Физическое воспитание детей старшего школьного возраста. Физическое воспитание детей с ослабленным здоровьем. Формы организации физического воспитания в школе. Формы организации физического воспитания в системе внешкольных учреждений. Формы физического воспитания в семье.

Физическая культура в системе высшего образования и в быту студенческой молодежи. Значение и задачи физического воспитания студентов. Возрастные особенности студентов. Содержание программы физического воспитания студентов. Методические основы физического воспитания в вузе.

Особенности методики занятий по физическому воспитанию различных учебных отделений. Формы организации физического воспитания студентов.

Использование факторов физической культуры в основной период трудовой деятельности. Социальное значение физической культуры в основной период трудовой деятельности. Физическая культура в научной организации труда. Особенности физического развития и физической подготовленности лиц молодого и зрелого возраста. Физическая культура в режиме трудового дня. Физическая культура в быту трудящихся.

Использование факторов физической культуры в жизни людей пожилого и старшего возраста. Старение и задачи направленного использования физической культуры в пожилом и старшем возрасте. Содержание и организационно-методические основы занятий физическими упражнениями. Контроль за здоровьем и физической подготовленностью.

Профессионально-прикладная физическая подготовка. Значение и задачи профессионально-прикладной физической подготовки. Основы методики и формы занятий.

**В результате изучения дисциплины ученик должен:
знать/понимать:**

- сущность, структуру и функции физической культуры в обществе, цели, задачи и общие принципы формирования физической культуры личности;
- методику обучения двигательным действиям, развития физических и других способностей и воспитания личности в процессе занятий, формы построения занятий, планирование, контроль и учет при организации деятельности занимающихся;
- средства и методы физического воспитания, структуру процесса обучения двигательным действиям, основные методы педагогического контроля;
- особенности методики физического воспитания населения в различные периоды жизни.

уметь:

- соотносить и выстраивать иерархию ключевых понятий в теории и методике физической культуры;
- выделять основное звено и опорные точки при разучивании двигательных действий, выявлять и предупреждать возникновение грубых ошибок;
- использовать простейшие методы педагогического контроля;
- подбирать упражнения для развития физических способностей;
- выполнять анализ урока, проводить хронометрирование и пульсометрию урока, составлять план-конспект урока.

использовать:

- приобретенные знания и умения в практической деятельности для подбора физических упражнений, выбора их дозировки с учетом возраста и подготовленности занимающихся; для составления необходимых документов в образовательной деятельности; для подбора методики физического воспитания людей различного возраста, соотнесения между собой объема и интенсивности нагрузки людей разного возраста.

Рекомендуемая литература:

1. Завьялов, А. И. Спортивная тренировка (теория начала XXI века) : монография / А. И. Завьялов, Д. Г. Миндиашвили ; Краснояр. гос. пед. ун-т им. В. П. Астафьева. – Красноярск, 2016. – 278 с.;
2. Максименко, А. М. Теория и методика физической культуры : учебник / А. М. Максименко. – М. : Физ. культура, 2005. – 544 с. ;
3. Матвеев, Л. П. Теория и методика физической культуры (введение в теорию физической культуры; общая теория и методика физического воспитания) : учебник / Л. П. Матвеев. – 4-е изд. – Москва : Спорт-Человек, 2021. – 520 с. – ISBN 978-5-907225-59-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/165158> (дата обращения: 19.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей;
4. Озолин, Н. Г. Настольная книга тренера: наука побеждать / Н. Г. Озолин. – М. : Астрель : АСТ, 2011. – 864 с.;
5. Попов, Д. В. Физиологические основы оценки аэробных возможностей и подбора тренировочных нагрузок в лыжном спорте и биатлоне / Д. В. Попов, А. А. Грушин, О. Л. Виноградова. – М. : Сов. спорт, 2014. – 78 с.;
6. Теория и методика физической культуры : учебник / под ред. проф. Ю. Ф. Курамшина. – 3-е изд., испр. – М. : Сов. спорт, 2010. – 320 с.;
7. Холодов Ж.К., Кузнецов В.С. Теория и методика физической культуры и спорта: учебник для студентов вузов по направлению подготовки «Педагогическое образование». Москва: Издательский центр "Академия", 2014. – 480 с.;
8. Чупрова, Е. Д. Организация занятия по физической культуре в вузе : учеб.-метод. пособие / Е. Д. Чупрова ; Сиб. гос. аэрокосмич. ун-т. – Красноярск, 2011. – 76 с.

Программа вступительного испытания «Русская литература XIX века»

Вступительное испытание проводится для поступающих на обучение по направлению подготовки 54.03.01 Дизайн. Форма проведения – тестирование. Продолжительность – не более 60 минут.

1. Основные требования

На экзамене по литературе поступающий должен показать знания по русской литературе, в частности:

- знание произведений указываемых ниже авторов, понимание их идейного содержания и художественных ценностей;
- понимание художественного, исторического и общественного значения литературного произведения в связи с общественно-политической обстановкой эпохи;
- понимание идейного богатства, высоких художественных достоинств русской литературы и ее мирового значения;
- знание основных этапов творческой биографии крупнейших писателей, особенности их творческой манеры.

По теории литературы от экзаменуемого требуются следующие знания:

- связь мировоззрения и творчества писателя;
- представление об основных литературных направлениях;
- образ, литературный тип, лирический герой, повествователь, образ автора;
- тема, идея, проблема, композиция, конфликт, сюжет произведения;
- основные роды художественных произведений – эпос, лирика, драма, их основные жанры;
- сатира, юмор, ирония;
- художественная деталь, портрет, пейзаж, интерьер;
- эпитет, метафора, сравнение, антитеза, гиперболы, гротеск, символ, аллегория;
- основные стихотворные размеры, строфа, рифма;
- тексты программных художественных произведений, их оценки литературной критикой.

Поступающий должен уметь:

- осуществлять грамотный филологический анализ художественных произведений русской литературы, входящих в базовый курс;
- определять размер поэтического текста, способ рифмовки;
- производить атрибуцию предоставленного для анализа отрывка художественного текста;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

- создавать развернутые высказывания различных типов и жанров на литературную тему проблемного характера;
- цитировать произведения русской классической литературы, входящие в базовый курс, уметь пересказывать фрагменты текста с их оценкой;
- проводить типологические связи между произведениями разных культурно-исторических эпох, включать рассматриваемое произведение в литературный контекст, называя нескольких писателей, в творчестве которых находит отражение рассматриваемая проблема, мотив или художественный прием;
- выявлять и комментировать авторскую позицию анализируемого художественного текста.

2. Список авторов

А.С. Грибоедов, А.С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов, Н.В. Гоголь, А.Н. Островский, И.С. Тургенев, Н.А. Некрасов, М.К. Салтыков-Щедрин, И.А. Гончаров, Л.Н. Толстой, Ф.М. Достоевский, А.П. Чехов, М. Горький, А.И. Куприн.

3. Названия произведений

А.С. Грибоедов. «Горе от ума».

А.С. Пушкин. Лирика: («Пушину», «Вольность», «Деревня», «К Чаадаеву», «Свободы сеятель пустынный», «Арион», «Я вас любил...», «Мадонна», «На холмах Грузии...», «Послание в Сибирь», «Пророк», «Анчар», «Пора, мой друг, пора...», «Погасло дневное светило...», « Узник», «К морю», «Я помню чудное мгновенье...», «19 октября (1825 г.)», «Няне», «Зимнее утро», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «Вновь я посетил...», «Пока не требует поэта...», «Поэт». «Поэту», «Дар напрасный, дар случайный...», «Памятник» и др.). Роман «Евгений Онегин».

М.Ю. Лермонтов. Лирика («1831-го июня 11 дня...», «Ангел», «Бородино», «Мы случайно сведены судьбою ...», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Нищий», «Они любили друг друга...», «На севере диком...», «Парус», «И скучно, и грустно...», «Прощай, немытая Россия...», «Родина», «Утес», «Листок», «Выхожу один я на дорогу...», «Смерть Поэта», «Сон», «Дума», «Кинжал» и др.). «Герой нашего времени».

Н.В. Гоголь. «Шинель», «Записки сумасшедшего», «Ревизор», «Ночь перед Рождеством», «Мертвые души».

А.Н. Островский. «Гроза». «Бесприданница».

Н.А. Некрасов. Лирика. («Родина», «Вчерашний день часу в шестом...», «Муза», «Блажен незлобивый поэт...», «Поэт и гражданин», «Еду ли ночью по улице темной...», «О погоде», «В дороге», «Забывтая деревня», «Тройка»). «Кому на Руси жить хорошо».

И.С. Тургенев. «Отцы и дети».

И.А. Гончаров. «Обломов».

Ф.М. Достоевский. «Преступление и наказание».

М.Е. Салтыков-Щедрин. «Сказки для детей изрядного возраста» («Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил», «Дикий помещик», «Медведь на воеводстве», «Премудрый пискарь»).

Л.Н. Толстой. «Война и мир».

А.П. Чехов. Рассказы («Смерть чиновника», «Толстый и тонкий», «Хамелеон», «Человек в футляре», «О любви», «Ионыч», «Крыжовник» и др.). «Вишневый сад».

А.И. Куприн. «Олеся».

А.М. Горький. «Старуха Изергиль», «Челкаш», «Макар Чудра», «На дне».

4. Содержание тем

А.С. Грибоедов. «Горе от ума». Сочетание черт классицизма, романтизма и реализма. Смысл названия. Система образов. Уровни конфликта. Образ Чацкого. Образ Софьи. «Век нынешний» и «век минувший». Речевой портрет героев. Комедия в критике (И.А.Гончаров).

А.С. Пушкин. Творческая биография. Лирика: тема поэта и поэзии, тема свободы и воли, философская лирика, пейзажная лирика, любовная лирика. Роман «Евгений Онегин». История создания. Жанровая природа. Композиция. Комплекс идей. Онегин – Татьяна. Онегин – Ленский. Онегин – автор. «Капитанская дочка». Образы Петра Гринёва и Пугачёва в повести.

М.Ю. Лермонтов. Жанровое многообразие творчества Лермонтова. Лирика. Тема одиночества. Тема Родины в творчестве М.Ю. Лермонтова. Тема поэта и поэзии. Философская лирика. «Герой нашего времени» как социально-психологический роман. Жанр, композиция. Образ Печорина в романе (разлад с окружающим миром, с самим собой, психологический портрет души, исповедь в поступках). Печорин – типический представитель своего времени. Значение главы «Фаталист».

Н.В. Гоголь. Образ Петербурга в «Петербургских повестях» и «Ночи перед Рождеством». Продолжение гоголевских традиций в литературе (Достоевский, Некрасов, Блок). Тема «маленького человека» в творчестве Н.В. Гоголя. «Записки сумасшедшего» и «Шинель». Комедия «Ревизор». Основные принципы построения. Традиции и новаторство. Образ Хлестакова и чиновников. «Мертвые души». История создания, жанровая природа, роль лирических отступлений. Композиция произведения. Образы помещиков, способы характеристики образов. Образы чиновников города Н. «Повесть о Капитане Копейкине». Образ Чичикова. Роль лирических отступлений в поэме.

А.Н. Островский. Драма «Гроза». Мир калиновцев и Образ Катерины. Купечество в драме. Символика образа грозы. Драма «Бесприданница». Образ Ларисы Огудаловой, ее драма. Проблема «человек – вещь». Трансформации образов купцов в творчестве А. Островского. «Гроза» в критике (А. Добролюбов, Д. Писарев).

И.С. Тургенев. Социально-философский роман «Отцы и дети». История эволюции замысла. Своеобразие жанра, композиции. Проблема нигилизма. Споры Базарова и Кирсановых. Внутренний конфликт Базарова. Образ Одинцовой. Смысл финала. Роман в критике (Д.Писарев).

Н.А. Некрасов. Гражданская лирика. Новаторство, идейно-художественное своеобразие, мотив творческого предназначения. Поэма-эпопея «Кому на Руси жить хорошо». Жанровое своеобразие. Фольклорные истоки. Многообразие народных типов. Образ «счастливого».

И.А. Гончаров. «Обломов». Психологическое исследование жизни одного человека. Мир вещей. Сон Обломова. Обломов и Штольц. Обломов и Ольга. Обломов и Пшеницына. Обломов и Захар – двойники. Поиски «героя времени» в романе. «Обломов» в критике (А. Добролюбов, А. Дружинин).

М.Е. Салтыков-Щедрин. «Сказки для детей изрядного возраста». Традиции народной сказки и басни. Гротескно-гиперболические образы героев – реализация действительных социальных типов в России. Социальная и философская проблематика.

Ф.М. Достоевский. «Преступление и наказание» как бытовой, социально-психологический и философский роман. История создания. Тема бедных людей в романе. Образ Петербурга в романе. Символы (вещи, цвет, евангельские мотивы). Образ Раскольникова. Обстоятельства жизни, философская теория. Двойники (Лужин, Свидригайлов, Лебезятников) и антиподы (Сонечка, Разумихин, Порфирий Петрович). Путь Раскольникова от богоборческого бунта к смирению через страдания.

Л.Н. Толстой. «Война и мир». Роман-эпопея. Черты семейного, любовного, биографического, исторического, философского романов. Подлинный смысл жизни. Истинное и ложное. Тип героя искателя в романе. Князь Андрей, Пьер Безухов, Наташа Ростова. Жизнь, разделенная на вехи (увлечение, разочарование, кризис, потери, обретения), духовные искания главных героев. «Мысль семейная» в романе. Батальный пласт романа. Мысль народная. Кутузов и Наполеон.

А.П. Чехов. Рассказы. Бытовые ситуации и философский смысл. Социальные группы, социально-психологические типы, социальные роли, анализ психологических ситуаций. Лиризм и ирония, отсутствие прямого авторского суда, художественная деталь. Своеобразие чеховского театра. Комедия «Вишневый сад». Композиция, сюжетика, символика. Мотив времени в комедии.

А.И. Куприн. Своеобразие творчества. Специфика раскрытия темы любви. Символика произведений. Тема естественного человека (Олеся).

А.М. Горький. Ранние романтические рассказы М. Горького. Сюжет, композиция, типы героев. Романтический пафос произведений. «На дне» как социально-философская драма. Изображение «низов» в традициях критического реализма, многообразие типажей ночлежки. Новаторство Горького. Споры о человеке, правде и лжи. Образы Луки и Сатина.

Рекомендуемая литература:

1. История русской литературы конца XIX века: учебное пособие / Н.М. Фортунатов, М.Г. Уртминцева, И. С. Юхнов; ред. Н.М. Фортунатов. – М., 2008;
2. История русской литературы конца XIX – начала XX века: в 2 т. / под ред. В.А. Келдыш. – М., 2007;
3. Казарин, Ю. В. Филологический анализ поэтического текста: Учебник для вузов. – М., 2004;
4. Манн, Ю. В. Русская литература XIX века. Эпоха романтизма. – М., 2007;
5. Николина, Н. А. Филологический анализ текста: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений. – М.: Академия, 2003.: учебное пособие для студентов вузов / А.А. Диарова, Е.В. Иванова, В.Д. Серафимова; ред. В.Д. Серафимова. – 2-изд. – М., 2011;
6. Томашевский, Б. В. Теория литературы. Поэтика: Учеб. Пособие. – М.: Аспект Пресс, 2003;
7. Смирнова, Л. А. Русская литература конца XIX – начала XX века. – М., 2001;
8. Соколов, А. Г. История русской литературы конца XIX – начала XX века. – М., 2000.