

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ВД.03 История ресторанного дела**

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по УР
_____/ И.В. Бесперстова
«___» _____ 2026 г.

Красноярск, 2026

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины **ВД.03 ИСТОРИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 по специальности среднего профессионального образования **43.02.15. Поварское и кондитерское дело**.

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчик:

Гадаскина Н.С., преподаватель КГАПОУ «ККОТиП»

Белгородская Людмила Вениаминовна, доктор исторических наук, доцент, профессор базовой кафедры «Высшая школа ресторанного менеджмента» Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»

Здрестова-Захаренкова Светлана Викторовна, кандидат экономических наук, доцент, доцент базовой кафедры «Высшая школа ресторанного менеджмента» Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «История ресторанного дела»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО, **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области информационных технологий при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «История ресторанного дела» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем действовать в коллективе и малой группе применять социальное взаимодействие на основе принятых в социуме моральных и правовых норм уважительно относиться к культурному наследию и традициям разных народов, умение устанавливать партнерские отношения с представителями разных культур извлекать информацию из разнообразных исторических источников анализировать историческую информацию, логично строить доказательную базу
знать	основных направлений развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков. сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв. сведений о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. актуальные вопросы познания, которые ждут научного исследования факты, даты, имена исторического прошлого России представление о цивилизационном и конфессиональном многообразии мира

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и

	информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося 4 часа, консультаций 10 часов

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

Вид учебной работы	Объем часов	
	Общее количество часов	Из них в форме практической подготовки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>82</i>	<i>30</i>
Консультации	<i>10</i>	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>72</i>	<i>30</i>
Промежуточная аттестация в форме – диф. зачет	<i>2</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ВД.03 История ресторанного дела»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Теоретические основы курса «История ресторанного дела»		12	
Тема 1.1 Предмет и задачи курса	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	1. Предмет, цели, задачи, основные понятия. 2. История ресторанного дела: роль и место в системе исторических дисциплин		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентации на темы: «Термины и понятия курса «История ресторанного дела»»		
Тема 1.2 Источники и историография по теме	Содержание учебного материала	8	ОК 01
	1. Традиции изучения истории ресторанного дела в Европе. 2. Американская школа. 3. Изучение темы в досоветской, советской и постсоветской России. 4. Научные школы в изучении истории рестораций. Исторические источники. 5. Место визуальных и письменных источников в корпусе исторических источников		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 6.1
	Практическое занятие № 1 « Источники и историография по теме. Решение кейсов »		

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентации на темы: «Традиции изучения истории ресторанного дела в Европе», «Научные школы в изучении истории ресторанций»	2	
Раздел 2 История зарубежного и российского ресторанного дела		26	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5
Тема 2.1 История развития ресторанного дела (древний период – начало XX века)	Содержание учебного материала	8	
	1. История развития ресторанного дела (древний период – XV в.). 2. Тенденции развития ресторации в Новое время. 3. Формирование национальных школ ресторанного дела. Их специфика		
	Практическое занятие № 2 «Основные этапы истории развития ресторанного бизнеса. Решение кейсов»		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентации на темы: «Модели ресторации на Западе в Новое время»	1	
Тема 2.2 История русской ресторации (IX-конец XX в.)			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5
	1. История становления русской (российской) ресторации (Киевская Русь, Московское царство). 2. Имперская Россия в контексте ресторанного дела. Известные рестораторы. Ресторанное дело и эстрада. Рестораны русской эмиграции. 3. Советский период истории общественного питания. Специфика советской модели ресторанного дела.	18	
	Практическое занятие № 3 «Традиции российского гостеприимства и застолья (Киевская Русь, Московское царство). Визуализация истории»		
	Практическое занятие № 4 «Ресторанный бизнес в императорской России. Образы дореволюционных ресторанов в литературе, живописи, фотографии, кинематографе. Решение кейсов»		

	Практическое занятие № 5 «Социалистическая модель общепита. Коммунистические столовые и домовые кухни»		
	Практическое занятие № 6 «"Нэпмановский" ресторан. Русский ресторан в эмиграции. Ресторанная музыка 1920-30-х гг.»		
	Практическое занятие № 7 «Советский общепит в 1930-50-е гг. «Книга о вкусной и здоровой пище» как императив социалистической модели питания. Деловая игра «Что Микоян заимствовал у Америки?»		
	Практическое занятие № 8 «"Оттепель"» в контексте работы молодежных кафе, закусочных, ресторанов »		
	Практическое занятие № 9 «Ресторанное дело в эпоху застоя. Олимпиада в Москве и общепит. Решение кейсов»		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентации на темы: «Традиции российского гостеприимства и застолья (Киевская Русь, Московское царство)», «Социалистическая модель общепита. Коммунистические столовые и домовые кухни», «Рынок и ресторанный бизнес в 1990- конец XX в.»	1	
Раздел 3 Тренды развития современного ресторанного дела в мире и России (конец XX – нач. XXI в.)		36	
Тема 3.1 Современных типы ресторанного дела в мире: исторический опыт	Содержание учебного материала 1. Характеристика современных типов ресторанного дела в мире (XX- нач. XXI в.) 2. Опыт организации бизнеса ведущих ресторанов и сетей мира.	14	
	Практическое занятие № 10 «Сравнительная история ресторанного дела. Решение кейсов»		
	Практическое занятие № 11 «Исторический опыт 10 лучших ресторанов (сетей) мира. Деловая		

	игра»		
	Практическое занятие № 12 «Визуальная история общественного питания России»		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентации на темы: «Рынок и ресторанное дело в 1990-нач. XXI в. Кооператоры и частники»		
Тема 3.2 Современные тренды ресторанного дела в России	Содержание учебного материала	22	
	1. Тренды развития ресторанного дела в современной России (конец XX-нач. XXI в.)		
	Практическое занятие № 13 «Мировые тенденции развития ресторанного дела во второй пол. XX-нач. XXI в. «Круглый стол».»		
	Практическое занятие № 14 «История ресторанного дела в Красноярске (XIX - нач. XXI в.). Творческие проекты».»		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентации к защите творческих проектов: «История ресторанного дела в Красноярске (XIX - нач. XXI в.).»	2	
Самостоятельная работа		4	
Консультации		10	
Диф.зачет		2	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Истории и философии»

Оборудование учебного кабинета:

Столы и стулья по количеству обучающихся
Доска меловая магнитная
Стол учительский компьютерный
Система шкафов (стенка)

Стенды:

«Династия Романовых»
«Русские князья и военачальники»
«Краткая хронология российской истории»
«У истоков цивилизации»
«Символика России»

Технические средства обучения:

Компьютер с монитором
Проектор мультимедийный
Экран
Наличие сети Internet

Дидактические материалы:

Дидактические папки по всем темам курса с КИМ.

Темы:

«Россия вт. пол. XIX-нач. XX вв».
«Революция 1917г. и гражданская война в России». «Советское общество в 1922-1941гг».
«СССР в годы великой Отечественной войны. СССР в первые послевоенные десятилетия».
«СССР в середине 1960-х – начале 1980-х годов».
«Российская Федерация (1991-2003гг)».
«Древнейшая история человечества».
«Цивилизации Древнего мира и Средневековья».
«Новое время – эпохи модернизации».
«От новой к новейшей истории: пути развития индустриального общества».
«Человечество на переходе к информационному обществу».

Печатные пособия:

Атласы:

История древнего мира
История средних веков
Новая история с середины XVII-до конца 1870г.
Новейшая история зарубежных стран
История России с древнейших времен до конца XVIII века
Отечественная история XIX век
История России XX век
Карты:
Древние народы на территории России
Расширение границ русского государства
Развитие России после 1861г.
Русско-японская война
Первая мировая война

Россия 1907-1917гг.

Иностранная интервенция и гражданская война

Вторая мировая война

Плакаты:

Комплект плакатов «Русские полководцы» Комплект плакатов «Русские историки»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Список основной литературы:

1. Волкова, И.В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова. - М.: Астрель: Русь-Олимп, 2022. – 543 с.
2. Волкова, И.В. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть/И.В. Волкова, Я.И. Миропольский, Г.М. Мумрикова. – М.: Флинта: Наука, 2002. – 184 с.
3. Европейские обычаи питания: учебное пособие. – МС.: Финансы и статистика, 2022. – 203 с.
4. Кафе, рестораны. Бары: лучшие проекты мира. – М.: ИД Жигульский, 2023. – 244 с.

Список дополнительной литературы

1. Бирюкова, Т.З. В Москве-матушке при царе-батюшке: очерки бытовой жизни москвичей. – М.: АСТ: Астрль, 2007. – 446 с.
2. Глуценко, И. Общепит. Микоян и советская кухня. – М.: Издательский дом ГУ-Высшей школы экономики, 2010. – 238 с.
3. Демиденко, Ю.Б. Рестораны, трактиры, чайные...: из истории общественного питания в Петербурге XVIII-началаXIX века. - М; СПб: Центрполиграф: Русская тройка-СПб, 2011. – 265 с.
4. Захарова, О.Ю. Российское церемониальное застолье. – М.: Центрполиграф, 2012. – 189 с.
5. Курукин, и.В. Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина. – М.: Молодая гвардия, 2007. – 518 с.
6. Лаврентьева, Е.В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. – М.: ТЕРРА, 1999. – 318 с.
7. Миронов, Б.Н. Благополучие населения и революции в императорской России: XVIII- начало XX века. – М.: Изд-во «Весь мир», 2012. – 848 с.
8. Невежин, В.А. Застолья Иосифа Сталина. М.: Новый хронограф, 2011. – 552 с.
9. Петряков, А.М. Царские трапезы и забавы: нравы, развлечения, торжества, кулинарные пристрастия русских царей. – М.: Центрполиграф; СПб.: Русская тройка-СПб, 2014. – 286 с.
10. Похлебкин, В. Кухня века. – М.: Полифакт, 2000. -
11. Романов, П.В. Застольная история государства Российского. – СПб.: Кристалл, 2009. – 595 с.
12. Сариева, Е.А. Развлечения в старой Москве: очерки истории (60-80 гг. XIX века). – М: ГИИ, 2013. – 376 с.
13. Федосюк Ю.А. Что непонятно у классиков, или Энциклопедия русского быта XIX века. – М.: Флинта, 1999. – 263.
14. Шеин, И.В. Сибирский парадный стол: (XIX-началоXX в.). – Красноярск: Ситалл, 2013. – 305.
15. Ямской, Н.П. Легенды московского застолья: заметки о вкусной, не очень вкусной и не совсем здоровой, но все равно удивительно интересной жизни. – М.: Центрполиграф, 2012. – 398 с.

Периодические издания, выписываемые НБ СФУ

1. «Вестник архивиста»
2. «Вестник Моск. ун-та. Серия 8. История»
3. «Вопросы истории»
4. «Гуманитарные науки в Сибири»
5. «Журнал Сибирского федер. ун-та. Гуманитарные науки»
6. «Исторический архив»
7. «Клио»
8. «Мир России»
9. «Новая и новейшая история»
10. «Общественные науки и современность»
11. «Отечественные архивы»
12. «Родина»
13. «Российская история»
14. «Социально-гуманитарные знания»

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина <http://www.prilib.ru/Pages/Default.aspx>
2. Российский государственный архив социально-политической истории (РГАСПИ) - <http://rgakfd.ru>
3. Государственная публичная историческая библиотека России - https://www.shpl.ru/readers/helpful_links/obrazovatelnye_resursy/
4. Электронная библиотека РГБ <http://www.shpl.ru/>
5. Электронная библиотека РНБ <http://leb.nlr.ru/>
6. Библиотека Конгресса США <http://loc>.
7. В русском ресторане [Электронный ресурс]: оригинальные записи 1920-1940-х годов в исполнении русских эмигрантов. – Электронное звуковое издание. – М.: Пролог-Мюзик, 2001. Вып. 1.
8. В русском ресторане [Электронный ресурс]: оригинальные записи 1920-1940-х годов в исполнении русских эмигрантов. – Электронное звуковое издание. – М.: Пролог-Мюзик, 2001. Вып. 2.
9. Исторические ресурсы - <https://www.prilib.ru/istoricheskie-resursy>

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 06 Связь, информационные и коммуникационные технологии (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 06 Связь, информационные и коммуникационные технологии, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы дисциплины «История» обеспечивает: Татришвили Юлия Владимировна, преподаватель.

Образование: Красноярский Государственный Педагогический Университет им. В.П. Астафьева, учитель истории и политологии, по специальности «История» с дополнительной специальностью «Политология», 2004г.

Повышение квалификации:

2020 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», присвоена профессия рабочего Штукатур 4 (четвертого) разряда, свидетельство;

2020 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью. 72 часа, удостоверение.

2020 г. - ООО «Институт новых технологий в образовании», «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 36 часов, сертификат.

2020 г. – «Содержательно- методические и технологические основы экспортирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью», удостоверение № 240800009894, «Технологии инклюзивного образования детей с ОВЗ», 144 часа, удостоверение

2021 г. – «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «История» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования», 40 часов, удостоверение № 040000322775

2021 г. – «Институт развития профессионального образования», г. Москва, «Подготовка национальных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс», 72 часа удостоверение № 773400246555

2022 г. – «Содержание и методика преподавания курса по финансовой грамотности различным категориям обучающихся», «Использование электронного обучения и дистанционных технологий в обучении студентов с ОВЗ», 144 часа, удостоверение

2023 г. – «Лучшие практики обучения и воспитания студентов с ограниченными возможностями здоровья», Санкт-Петербург, 72 часа, удостоверение №782419727331

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	отчёт по самостоятельным работам; решение ситуационных задач; опрос по индивидуальным заданиям; решение тестов; анализ деятельности

культурных проблем.	«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	беседа; экспресс-опрос ("летучка"); анализ деятельности; отчет по результатам исследовательской деятельности
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основных направлений развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков. сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв. основных процессов (интеграционных, поликультурных, миграционных и иных) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначения ООН, НАТО, ЕС и других организаций, и основных направлений их деятельности; сведений о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	отчёт по самостоятельным работам; решение ситуационных задач; опрос по индивидуальным заданиям; решение тестов; анализ деятельности беседа; экспресс-опрос ("летучка"); анализ деятельности; отчет по результатам исследовательской деятельности