



Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева
от « ___ » _____ 20__ г.

Комплект
контрольно-измерительных материалов
по учебному предмету
ОУПБ. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной
(цикловой)
комиссии гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____
от « ___ » _____ 2023 г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии
гуманитарных
дисциплин _____ М.В.
Казанцева

Разработчик:

Забродина Ирина Алексеевна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

Преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Ю.А. Малий

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебного предмета	6
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебного предмета	7
2.1. Задания для текущего контроля	7
2.2. Задания для промежуточной аттестации	126
3. Библиографический список	132

1. Паспорт комплекта контрольно- измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета (далее УД) программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

Таблица 1.

Метапредметные, предметные компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
метапредметные: владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;	Выделяет и исправляет ошибки речи, располагает нормами грамотной устной речи, употребляет в речи необходимые термины, различает виды чтения, использует в своей деятельности основные виды чтения	Контрольная работа №1 Упражнение №1 Тест №1 Карточка №1
владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на метапредметном уровне;	Формулирует правильность оценивания результата, определяет соответствие высказываний нормам речи, предлагает свои варианты решений, выделяет элементы предложений с высказываниями, использует правила и нормы речи при написании	Терминологический диктант №1 Самостоятельная работа №1 Карточка №2 Упражнение №2 Тест №2

<p>применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</p>	<p>Оценивает действенность подходов к решению поставленной задачи, выявляет пути достижения результата, умеет определять область использования терминов и понятий, определяет качество своей речи</p>	<p>Самостоятельная работа №2 Упражнение №4 Кроссворд №1 Упражнение №5</p>
<p>овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;</p>	<p>Отслеживает правильность своей речи, находит ошибки в ней и исправляет их, развивает словарный запас, оценивает значение грамотности речи</p>	<p>Карточка №3 Упражнение №6</p>
<p>готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p>	<p>Находит необходимые данные, делает выводы из полученной информации, выбирает нужные элементы, классифицирует источники информации</p>	<p>Упражнение №7 Самостоятельная работа №7 Тест №3</p>
<p>умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского</p>	<p>Отличает типы речи и использует необходимый тип речи в своей деятельности, применяет нормы и правила речи, различает сферы общения</p>	<p>Упражнение №8 Тест №4, №5 Упражнение №9 Карточка №4</p>

языка;		
предметные: сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;	Владеет основными терминами и понятиями русского литературного языка, применяет на практике основные нормы языка	Самостоятельная работа №5 Тест №6, №7, №8 Упражнение №10, №11
сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;	Владеет основными понятиями и правилами русского языка, выделяет ошибки в письменной речи, умеет их исправлять, различает сферы общения, умеет определять область использования терминов и понятий	Самостоятельная работа №6 Каточка №5 Упражнение №12 Тест №9, №10, №11
владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;	Использует необходимые понятия в своей деятельности, развивает способности самостоятельной деятельности, развивает навыки самовыражения в учебной деятельности	Карточка №6 Самостоятельная работа №7 Диктант №3, №4
владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;	Определяет порядок действий при проведении лингвистического анализа, узнает, называет и различает стили языка	Самостоятельная работа №3 Упражнение №3 Тест №14
владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;	Выбирает необходимые данные из текста, применяет приемы переработки текста	Тест №12, №13 Самостоятельная работа №8 Упражнение №13
сформированность представлений об изобразительно-выразительных	Развивает словарный запас, использует в речи изобразительно-выразительные	Карточка №7 Упражнение №15

возможностях русского языка;	возможности русского языка	
сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;	Называет отличительные признаки культуры русского народа, анализирует особенности культуры русского народа выделяет ценности языка, применяет знания на практике, анализирует роль русского языка в мировой культуре	Диктант №1,2 Самостоятельная работа №9
способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;	Определяет понятие «речевая ситуация», выделяет ее компоненты, использует в своей деятельности определенные элементы	Самостоятельная работа №10, №11
владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	Использует правила и нормы речи, узнает стили речи, дает общую характеристику каждому стилю речи, умеет анализировать текст, выделяет объекты для наблюдения и анализирует рабочую ситуацию; корректирует свое поведение на примерах из текстов подобных ситуаций	Самостоятельная работа №12 Диктант №5
сформированность представлений о системе стилей языка художественной	использует нормы речевого поведения в различных сферах общения	Упражнение №14

литературы.		
-------------	--	--

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебного предмета

Таблица 2.

Учебный предмет	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУПБ.01 Русский язык	1 семестр – зачет 4 семестр - экзамен

2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебного предмета

2.1 Задания для текущего контроля

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Введение.

Контрольная работа №1

Вариант 1.

Задание № 1.

Спишите текст, раскрывая скобки, вставляя пропущенные буквы и расставляя знаки препинания.

Ст..рик с мальчиком и с..бакой обошли весь дачный п..сёлок и уже соб..рались сойти к морю. (По)левую сторону ост..валась еще одна, последняя дача. Её (не)было видно (из)за высокой каме(н,нн)ой стены над которой возвышались запыле(н,нн)ые кипарисы, похожие на дли(н,нн)ые (черно)серые веретена. Только сквозь чугу(н,нн)ые ворота похожие своей пр..чудливой резьбой на кружево можно было рас..мотреть уголок свежего, точно (ярко)зеленого ш..лка, газона, круглые цветочные клумбы и вдали, на заднем плане, крытую сквозную аллею. Посередине газона стоял садовник пол..вавший из дли(н,нн)ого рукава-шланга розы. Он пр..крывал пальцем отверстие трубы и от этого в фонтане бе..численных брызг со..нце играло всеми цветами радуги.

Задание № 2.

Выберите и выпишите правильный вариант ответа.

- В каком слове есть согласный звук [с]?
 - несгораемый
 - узкий
 - разговор
 - пятьсот
- Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова (записать правильный вариант).
 - служебные пропуска
 - пропуски занятий

- в. работа в аэропорту
 - г. заключить выгодные договора
3. В каком из данных слов есть приставка, корень, три суффикса и нет окончания?
- а. последовательность
 - б. притаившись
 - в. увереннее
 - г. простительно
4. В каком(-их) ряду(-ах) во всех словах на месте пропуска пишется буква О?
- а. Медвеж..нок, деш..вый, за стриж..м
 - б. с ключ..м, ремеш..к, окруж..н
 - в. луч..м, танц..вать, ш..рох
 - г. бесш..вный, скач..к, над саранч..й

Задание № 3

- Проведите морфологический разбор одного (на выбор) имени существительного.

План морфологического разбора имени существительного:

1. Общее грамматическое значение.
2. Начальная форма.
3. Постоянные признаки:
 - собственное или нарицательное,
 - одушевленное или неодушевленное,
 - род,
 - склонение.
4. Непостоянные признаки:
 - число,
 - падеж.
5. Синтаксическая роль.

Вариант 2.

Задание № 1.

Спишите текст, раскрывая скобки, вставляя пропущенные буквы и расставляя знаки препинания.

Тихо. Только над валежником стрекоч..т (сине)крылая сойка. Синими и зеленоватыми искрами бл..стит снег словно усыпа(н,нн)ый алмазной пылью; от б..лизны и света разлитого вокруг больно гл..зам.

Вдруг слышу хрипкое рычание хруст суч(?)ков. В валежнике на мгновение мелькнуло (что)то мохнатое раздался выстрел. Содр..гнувшись, далеким эхом откликнулся лес.

Я выпалил вдогонку медведю, и снов.. страшный рев смеша(н,нн)ый с ярос..ным лаем всколыхнул утре(н,нн)ую тишину. Вижу: уб..гает от нас зверь подкидывая кургузый зад, словн.. кувыркаясь. Он глубоко проваливает(?)ся в снег а (длинно)ухий пес пр..следуя мечет(?)ся около него по насту точно по гла..кой дороге.

Медведь (не)останавливает(?)ся уходит.

Задание № 2.

Выберите и выпишите правильный вариант ответа.

1. В каком слове есть звук [д]?
 - а. дело
 - б. отбросил
 - в. подкова
 - г. семнадцать
2. Укажите предложение **без** грамматических (морфологических) ошибок.
 - а. Обращение к правительствам мира подписали более семиста известных ученых.
 - б. Иноязычные слова, используемые без необходимости, засоряют нашу речь.
 - в. Лейтенант заявил, что никаких разъяснений и комментариев к приказу не было.
 - г. Важно, чтобы дети в раннем возрасте приучались класть вещи на место.
3. В каком из данных слов есть приставка **по-** и нулевое окончание?
 - а. подогрев (воды)
 - б. подождал
 - в. подарок
 - г. посмотрев
4. В каком ряду во всех словах пропущена буква Е?
 - а. Пр..мирительно, пр..дварительный, пр..кратить
 - б. Беспр..кословно, пр..терпевать, пр..образить
 - в. Д..спропорция, д..градация, д..стабилизация
 - г. Пер..смотреть, пер..улок, пер..фраз

Задание № 3

- Проведите морфологический разбор одного (на выбор) имени существительного.

План морфологического разбора

имени существительного:

1. Общее грамматическое значение.
2. Начальная форма.
3. Постоянные признаки:
 - собственное или нарицательное,
 - одушевленное или неодушевленное,
 - род,
 - склонение.
4. Непостоянные признаки:
 - число,
 - падеж.
5. Синтаксическая роль.

Вариант 3.

Задание № 1.

Спишите текст, раскрывая скобки, вставляя пропущенные буквы и расставляя знаки препинания.

Я с..дел в б..резовой роще осенью, около половины сент..бря. С самого утра пер..падал мелкий дождик см..няемый по врем..нам теплым солнечным сиянием; была (не)постоянная погода. Небо то всё заволакивалось рыхлыми белыми обл..ками то вдруг м..стами ра..чищалось на мгновенье и тогда (из)за раздвинутых туч(?) показывалась лазурь, ясная и ласковая, как пр..крас(?)ный глаз. Я с..дел и гл..дел кругом и слушал. Листья чуть шумели над моей головой; по одному их шуму можно было узнать какое тогда ст..яло время года. То был (не)веселый, смеющийся трепет весны (не)мягкое шушуканье (не)долгий говор лета (не)робкое и х..лодное л..петанье поз(?)ней осени а едва слышная, др..мотная болтовня. Слабый ветер (чуть)чуть т..нул по верхушкам.

Задание № 2.

Выберите и выпишите правильный вариант ответа.

1. В каком слове нет звука [з]?
 - а. сдать
 - б. езда
 - в. ежжу
 - г. вокзал
2. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.
 - а. бегите
 - б. вздрогнул
 - в. иссякнул
 - г. клали
3. В каком из данных слов есть приставка, корень, три суффикса и нет окончания?
 - а. последовательность
 - б. притаившись
 - в. увереннее
 - г. простительно
4. В каком ряду во всех словах пропущена буква Я?
 - а. Помн..щий, (они) отпор..т
 - б. Наде..щийся, (они) раскле..т
 - в. Тле..щий, (они) выгляд..т
 - г. Езд..щий, (щи) выкип..т

Задание № 3

- Проведите морфологический разбор одного (на выбор) имени существительного.

План морфологического разбора

имени существительного:

1. Общее грамматическое значение.
2. Начальная форма.
3. Постоянные признаки:
 - собственное или нарицательное,
 - одушевленное или неодушевленное,
 - род,
 - склонение.

4. Непостоянные признаки:

- число,
- падеж.

5. Синтаксическая роль.

Вариант 4.

Задание № 1.

Спишите текст, раскрывая скобки, вставляя пропущенные буквы и расставляя знаки препинания.

Над г..ризонтом уже наполовину пок..зался большой круг полной луны, еще совсем (не)яркой, (розовато)пепельной, г..товой каждую минуту стать б..гровой и нар..совать на пыльной тр..пинке дли(н,нн)ые тени ст..пных трав.

На песча(н,нн)ой косе в..днелись сложе(н,нн)ые из камыша рыба..кие курени и лежали на боку большие, ч..рные, сплош(?) просмоле(н,нн)ые баркасы с одинаково пр..поднятыми носом и кормой что делало их похожими на индейские пироги. Они (н..)чего общего (не)имели с ле(?)кими одесскими шаландами – плоскодонками а были настоящие, серьезные рыб..ловецкие посудины из дельты Дуная.

Может быть на таких посудинах мои предки – запорожц.. пер..секая Ч..рное море совершали набеги на турецкие б..рега и доходили даже до Константинополя.

Задание № 2.

Выберите и выпишите правильный вариант ответа.

1. В каком слове есть звук [д]?
 - а. дело
 - б. отбросил
 - в. подкова
 - г. семнадцать
2. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова (записать правильный вариант).
 - а. служебные пропуска
 - б. пропуски занятий
 - в. работа в аэропорту
 - г. заключить выгодные договора
3. В каком из данных слов есть приставка **по-** и нулевое окончание?
 - а. подогрев (воды)
 - б. подождал
 - в. подарок
 - г. посмотрев
4. В каком(-их) ряду(-ах) во всех словах на месте пропуска пишется буква О?
 - а. Медвеж..нок, деш..вый, за стриж..м
 - б. с ключ..м, ремеш..к, окруж..н
 - в. луч..м, танц..вать, ш..рох
 - г. бесш..вный, скач..к, над саранч..й

Задание № 3

- Проведите морфологический разбор одного (на выбор) имени существительного.

План морфологического разбора
имени существительного:

1. Общее грамматическое значение.
2. Начальная форма.
3. Постоянные признаки:
 - собственное или нарицательное,
 - одушевленное или неодушевленное,
 - род,
 - склонение.
4. Непостоянные признаки:
 - число,
 - падеж.
5. Синтаксическая роль.

Эталон ответа

Вариант 1.

Задание № 1.

Спишите текст, раскрывая скобки, вставляя пропущенные буквы и расставляя знаки препинания.

Старик с мальчиком и собакой обошли весь дачный посёлок и уже собирались сойти к морю. По левую сторону оставалась еще одна, последняя дача. Её не было видно из-за высокой каменной стены, над которой возвышались запыленные кипарисы, похожие на длинные черно-серые веретена. Только сквозь чугунные ворота, похожие своей причудливой резьбой на кружево, можно было рассмотреть уголок свежего, точно ярко-зеленого шелка, газона, круглые цветочные клумбы и вдали, на заднем плане, крытую сквозную аллею. Посередине газона стоял садовник, поливавший из длинного рукава-шланга розы. Он прикрывал пальцем отверстие трубы, и от этого в фонтане бесчисленных брызг солнце играло всеми цветами радуги.

Задание № 2.

Выберите и выпишите правильный вариант ответа.

1. В каком слове есть согласный звук [с]?
б. узкий
2. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова (записать правильный вариант).
г. заключить выгодные договора
3. В каком из данных слов есть приставка, корень, три суффикса и нет окончания?
б. притаившись
4. В каком(-их) ряду(-ах) во всех словах на месте пропуска пишется буква О?
г. бесшовный, скачок, над саранчой

Задание № 3

- Проведите морфологический разбор одного (на выбор) имени существительного.

Вариант 2.

Задание № 1.

Спишите текст, раскрывая скобки, вставляя пропущенные буквы и расставляя знаки препинания.

Тихо. Только над валежником стрекочет синекрылая сойка. Синими и зеленоватыми искрами блестит снег, словно усыпанный алмазной пылью; от белизны и света, разлитого вокруг, больно глазам.

Вдруг слышу хриплое рычание, хруст сучков. В валежнике на мгновение мелькнуло что-то мохнатое, раздался выстрел. Содрогнувшись, далеким эхом откликнулся лес.

Я выпалил вдогонку медведю, и снова страшный рев, смешанный с яростным лаем, всколыхнул утреннюю тишину. Вижу: убегает от нас зверь, подкидывая кургузый зад, словно кувыркаясь. Он глубоко проваливается в снег, а длинноухий пес, преследуя, мечется около него по насту, точно по гладкой дороге.

Медведь не останавливается, уходит.

Задание № 2.

Выберите и выпишите правильный вариант ответа.

1. В каком слове есть звук [д]?

б. отбросил

2. Укажите предложение **без** грамматических (морфологических) ошибок.

г. Важно, чтобы дети в раннем возрасте приучались класть вещи на место.

3. В каком из данных слов есть приставка **по-** и нулевое окончание?

в. подарок

а. посмотрев

4. В каком ряду во всех словах пропущена буква Е?

б. беспрекословно, претерпевать, преобразить

Задание № 3

Проведите морфологический разбор одного (на выбор) имени существительного

Вариант 3.

Задание № 1.

Спишите текст, раскрывая скобки, вставляя пропущенные буквы и расставляя знаки препинания.

Я сидел в березовой роще осенью, около половины сентября. С самого утра перепадал мелкий дождик, сменяемый по временам теплым солнечным сиянием; была непостоянная погода. Небо то всё заволакивалось рыхлыми белыми облаками, то вдруг местами расчищалось на мгновение, и тогда из-за раздвинутых туч показывалась лазурь, ясная и ласковая, как прекрасный глаз. Я сидел и глядел кругом и слушал. Листья чуть шумели над моей головой; по одному их шуму можно было узнать, какое тогда стояло время года. То был не веселый, смеющийся трепет весны, не мягкое шушуканье, не долгий говор лета, не робкое и холодное лепетанье поздней осени, а едва слышная, дремотная болтовня. Слабый ветер чуть-чуть тянул по верхушкам.

Задание № 2.

Выберите и выпишите правильный вариант ответа.

1. В каком слове нет звука [з]?

в. ежжу

2. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.

в. иссякнул

3. В каком из данных слов есть приставка, корень, три суффикса и нет окончания?

б. притаившись

4. В каком ряду во всех словах пропущена буква Я?

г. ездящий, (щи) выкипят

Задание № 3

- Проведите морфологический разбор одного (на выбор) имени существительного.

Вариант 4.

Задание № 1.

Спишите текст, раскрывая скобки, вставляя пропущенные буквы и расставляя знаки препинания.

Над горизонтом уже наполовину показался большой круг полной луны, еще совсем не яркой, розовато-пепельной, готовой каждую минуту стать багровой и нарисовать на пыльной тропинке длинные тени степных трав.

На песчаной косе виднелись сложенные из камыша рыбацкие курени и лежали на боку большие, черные, сплошь просмоленные баркасы с одинаково приподнятыми носом и кормой, что делало их похожими на индейские пироги. Они ничего общего не имели с легкими одесскими шаландами – плоскодонками, а были настоящие, серьезные рыболовецкие посудины из дельты Дуная.

Может быть, на таких посудинах мои предки – запорожцы, пересекая Черное море, совершали набеги на турецкие берега и доходили даже до Константинополя.

Задание № 2.

Выберите и выпишите правильный вариант ответа.

1. В каком слове есть звук [д]?

б. отбросил

2. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова (записать правильный вариант).

г. заключить выгодные договора

3. В каком из данных слов есть приставка **по-** и нулевое окончание?

в. Подарок

4. В каком(-их) ряду(-ах) во всех словах на месте пропуска пишется буква О?

г. бесшовный, скачок, над саранчой

Задание № 3

- Проведите морфологический разбор одного (на выбор) имени существительного.

Критерии оценки:

«5» - задания выполнены верно, допущена 1 ошибка

«4» - верно выполнены задания № 1 и № 2, допущено 2 ошибки

«3» - выполнено только задание № 1, допущено до 5 ошибок.

«2» - в работе допущено более 5 ошибок, выполнено только задание № 1

Контрольная работа № 2

1 семестр

1 вариант

1. Спиши текст, расставь пропущенные орфограммы и пунктограммы.

Тучи скл..нявшиеся на г..ризонте стали выше подыматься сгущались и разл..вались всё шире и шире по небосклону. Время от времени пробегал порыв ветра. Он вырывался казалось из жерла ра..каленной печки (на)конец ветер поднялся с такой силой что трудно стало двигаться (в)перёд. В какие(нибудь) десять минут окрес..ность изменилась совершенно леса приняли сумрачный цвет и зашумели (в)далеке как раз..ярённое море макушки деревьев рвались словно в страхе каком(то) и силились как(будто) убежать от вихрей которые выр..стали вдруг в разных местах и стремительно носились по полям. Уже с утра разд..вались по врем..нам глухие отдалённые раскаты они гремели теперь (без)умолку и пр..ближались вместе с ними надвигалась и туча сделавшаяся теперь зловещего чернильного цвета. Темнота на земле а туча на небе с каждой с..кундой захватывали всё больше и больше пространства слышно было как (по)среди грохота бушевавш..го ветра шумела она комкая нижние слои облаков и сдавливая воздух. На с..кунду вся природа как бы пораженная страхом упала ниц и смолкла.

2. Придумайте и запишите название текста.

3. Определите тему и идею текста.

4. Определите способы связи предложений в тексте.

5. Определите средство связи между 2 и 3 предложениями.

6. Определите тип текста, аргументируйте ответ.

2 вариант

1. Спиши текст, расставь пропущенные орфограммы и пунктограммы.

Человек р..ждается на свет и вместе с жизнью получает в наследство самое быть может своё бе..ценное богатство Родину. Её не выбирают по своему вкусу и желанию точно так(же) как не выб..рают себе мать. Родина как и родная мать это твоя судьба доставшаяся тебе на радость и на горе на все испытания муки и восторги на (не)престанный каждодневный труд и на редкие праздники. И потому(то) прин..мать её надо без ропота и жлчного недовольства без плебейской зависти к другим людям и народам родивш..мся на иной возможно более тёплой и благодатной земле.

Возблагодари же за честь называться её сыном! Раздели с Родиной её судьбу и люби (по)сыновнему храни ей верность оберегай цени не кл..ни в злую минуту жизни а делай всё для неё что в твоих силах сделать хорош..го доброго это и будет главным м..рилом твоей порядочности и благородства. (По В. Ткаченко).

2. Придумайте и запишите название текста.

3. Определите тему и идею текста.

4. Определите способы связи предложений в тексте.

5. Определите средство связи между 1 и 2 предложениями.

6. Определите тип текста, аргументируйте ответ.

Контрольная работа № 3

2 семестр

Вариант № 1.

Задание № 1. Перепишите текст, вставляя пропущенные буквы. Расставьте недостающие знаки препинания:

Многие сч..тают понятие чести уст..релым, несовреме..ым, в том смысле что оно нын(?)че (не)прим..нимо – не те условия. Для одних это связа(н, нн)о с такими действиями как дуэль: мол чем иначе можно защ..тить свою честь от оск..рблений? Другие считают: честь сегодня зам..нена более высоким понятием – принц..пиальность. (В)место человека чести – человек принц..пов...

Задание № 2.

1. В каком слове верно выделена буква, обозначающая ударный звук?
 - 1) бралА
 - 2) начАтый
 - 3) банТЬ
 - 4) донельзЯ
2. В каком предложении вместо слова ГУМАННЫЙ нужно употребить ГУМАНИТАРНЫЙ?
 - 1) Самыми ГУМАННЫМИ профессиями на земле являются те, от которых зависит духовная жизнь и физическое здоровье человека.
 - 2) Во время переговоров участниками встречи обсуждены ГУМАННЫЕ вопросы.
 - 3) ГУМАННЫЕ законы возможны только в зрелом обществе.
 - 4) ГУМАННОЕ отношение к детям означает прежде всего понимание духовных усилий ребёнка, уважительное отношение к этим исканиям и ненавязчивую помощь.
3. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.
 - 1) мокла под дождем
 - 2) косвенных падежов
 - 3) чудеснейшим образом
 - 4) здоровые дёсны
4. Выберите грамматически правильное продолжение предложения.

Тщательно подготовившись к выступлению,

 - 1) речь оратора тем не менее должна напоминать импровизацию.
 - 2) в речи оратора должны быть удачные примеры, образы, юмор.
 - 3) у хорошего оратора речь образная, эмоциональная и в то же время логичная.
 - 4) оратор произнес убедительную речь.

К заданиям 5, 6, 7, 8, 9, 10

(1)...(2)Этот ген отвечает за продукцию одного из ферментов печени, помогающего обезвреживать опасные для человека химические соединения. (3)Дело в том, что, по мнению учёных, в этом случае рис станет устойчивым к пестицидам и промышленным загрязнениям, попадающим в почву. (4)Ведь человеческий фермент универсален и позволяет противостоять тринадцати различным химикатам. (5)Обычно такого количества достаточно, чтобы подавить рост всех возможных сорняков на поле. (6)... эксперты предостерегают, что

внедрённый ген может передаваться диким сортам риса, в результате чего возникнет суперсорняк, против которого у сельского хозяйства не будет оружия.

5. Какое из приведенных ниже предложений должно быть первым в этом тексте?
- 1) Учеными был расшифрован геном банкивской курицы – предка всех пород домашних кур.
 - 2) Генно-инженерные растения сейчас возделывают почти семь миллионов крестьян и фермеров.
 - 3) Японские исследователи разработали генетически модифицированный сорт риса, в который внедрён ген человека.
 - 4) Гены располагаются в хромосомах в линейном порядке и имеют определённое место.
6. Какое из приведённых ниже слов (сочетаний слов) должно быть на месте пропуска в шестом предложении?
- 1) Во-первых
 - 2) Потому что
 - 3) Наверное
 - 4) Однако
7. Какое слово или сочетание слов является грамматической основой в одном из предложений или в одной из частей сложного предложения текста?
- 1) Обезвреживать (предложение 2)
 - 2) Рис станет (предложение 3)
 - 3) Достаточно (предложение 5)
 - 4) Подавить рис (предложение 5)
8. Укажите верную характеристику второго (2) предложения текста.
- 1) Сложносочиненное
 - 2) Простое
 - 3) Сложное бессоюзное
 - 4) Сложноподчиненное
9. Укажите верную морфологическую характеристику слова ПОМОГАЮЩЕГО (предложение 2).
- 1) Действительное причастие
 - 2) Страдательное причастие
 - 3) Деепричастие
 - 4) Существительное
10. Укажите значение слова ДИКИЙ (предложение 6).
- 1) Неприрученный
 - 2) Грубый
 - 3) Некультивируемый
 - 4) Специально выращиваемый
11. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется одна буква Н?
- На хозяине была тка(1)ая рубаха, подпояса(2)ая кожа(3)ым ремнём, и давно не глаже(4)ые штаны.**
- 1) 1, 3

- 2) 3, 4
- 3) 2, 4
- 4) 2, 3

12. В каком ряду во всех словах пропущена безударная проверяемая гласная корня?

- 1) В..рсистый, ут..пический, м..рзлота
- 2) Б..сиком, ок..ймлять, приг..рать
- 3) Ав..нтюра, м..ндариновый, благораспол..жение
- 4) Компр..мисс, соприк..снувшись, обог..щение

13. В каком ряду во всех трёх словах пропущена одна и та же буква?

- 1) Пр..успевать, пр..плести, пр..рывание
- 2) О..гадать, по..кидывать, на..кусить
- 3) И..ношенный, не..говорчивый, ра..жечь
- 4) Раз..скивая, без..сходный, под..грать

14. В каком ряду в обоих словах на месте пропуска пишется буква Е?

- 1) Запиш..шь, закручива..мый
- 2) Вытащ..шь, наполн..нный
- 3) Изуча..шь, закле..вший
- 4) Накин..шь, муч..мый

15. В каком варианте ответа указаны все слова, где пропущена буква И?

- А. Солом..нка
- Б. Подчёрк..вать
- В. Усидч..вый
- Г. Затм..вать

- 1) А, Б, В, Г
- 2) Б, Г
- 3) А, Б, В
- 4) А, Б, Г

Задание № 3. Дайте определение понятия: эпитет, анафора, аллитерация.

Вариант № 2.

Задание № 1. Перепишите текст, вставляя пропущенные буквы. Расставьте недостающие знаки препинания:

Ост..вляя пока в ст..роне все материальные выгоды которые мы получа..м от науки обратим вн..мание на ту её сторону которая дост..вляет нам внутре(н, нн)ее удовлетворение и служит главной причиной нашего духовного развития. Цель изучения наук и перер..ботки тех свед..ний которые они дост..вляют, есть ф..рмирование в нас личности, именно личности, то есть совокупности таких идей и убеждений которые бы сост..вили собой неотъемлемую пр..надлежность нашего «я».

Задание № 2.

1. В каком слове верно выделена буква, обозначающая ударный звук?

- 1) цЕмент
- 2) прибыЛА
- 3) налИла
- 4) клеИть

2. В каком предложении вместо слова **ВЕЛИКИЙ** нужно употребить **ВЕЛИЧЕСТВЕННЫЙ**?
- 1) Высокая, стройная, грациозная и **ВЕЛИКАЯ**, Елена держалась всегда необыкновенно прямо, и это придавало ей царственный вид.
 - 2) Литература – **ВЕЛИКОЕ** достояние народа.
 - 3) Народу было **ВЕЛИКОЕ** множество, как будто весь город пожелал увидеть поэта и услышать его голос.
 - 4) Каждый **ВЕЛИКИЙ** поэт является выразителем духа народа, его истории.
3. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.
- 1) Шестьюстами учебниками
 - 2) Едь вперед
 - 3) Спелых абрикосов
 - 4) Жёстче дерева
4. Выберите грамматически правильное продолжение предложения.
Создавая экологический прогноз,
- 1) учитывается состояние окружающей среды нашего города.
 - 2) оформляйте его в виде карты со специальными обозначениями.
 - 3) требуются специальные знания.
 - 4) учёными обработан большой статистический материал.

К заданиям 5, 6, 7, 8, 9, 10

(1)...(2)Он экспериментально определил коэффициенты трения и пришёл к идее шарикового подшипника. (3)В его эскизах представлены весьма сложные и разнообразные варианты зубчатых передач, которые до сих пор применяются в недорогих устройствах, например в механических будильниках. (4)Кроме того, Леонардо начертил эскизы устройств для преобразования вращательного движения в поступательное и наоборот, придумал роликтовую цепь, которая и сегодня применяется в велосипедах, мотоциклах и множестве других механизмов. (5)Конструирование сложных машин и их элементов привело Леонардо к созданию основ теории передаточных механизмов – пространственных и плоских зубчатых сцеплений, передач с гибкими звеньями и с переменными скоростями вращения. (6)... оно послужило фундаментом, на котором спустя века выросла классическая инженерная механика.

5. Какое из приведенных ниже предложений должно быть первым в этом тексте?
- 1) Проводя научные исследования, Леонардо да Винчи особое внимание уделял механике.
 - 2) Занимаясь вопросами гидравлики, учёные впервые исследовали течение жидкости, наблюдая за поведением зёрнышек проса.
 - 3) В эпоху Возрождения были попытки получить вакуум в опрокинутых колбах, вставленных в чаши с водой.
 - 4) Как известно, «золотым сечением» считают гармоничное соотношение пропорций предмета.
6. Какое из приведённых ниже слов (сочетаний слов) должно быть на месте пропуска в шестом предложении?

- 1) Потому что
 - 2) Именно
 - 3) Наоборот
 - 4) Вопреки этому
7. Какое слово или сочетание слов является грамматической основой в одном из предложений или в одной из частей сложного предложения текста?
- 1) Он определил (предложение 2)
 - 2) Представлены варианты (предложение 3)
 - 3) Цепь применяется (предложение 4)
 - 4) Привело Леонардо (предложение 5)
8. Укажите верную характеристику четвёртого (4) предложения текста.
- 1) Сложносочиненное
 - 2) Сложное бессоюзное
 - 3) Сложноподчиненное
 - 4) Простое осложненное
9. Укажите верную морфологическую характеристику слова **ВРАЩАТЕЛЬНОЕ** (предложение 4).
- 1) прилагательное
 - 2) глагол
 - 3) причастие
 - 4) деепричастие
10. Укажите значение слова **ФУНДАМЕНТ** (предложение 6).
- 1) Основание из какого-либо прочного материала
 - 2) База, основа чего-либо
 - 3) Значение, роль
 - 4) Место, участок
11. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется одна буква **Н**?
- Мощё(1)ая мраморной плиткой прихожая украше(2)а стекля(3)ыми вазами и золочё(4)ой мебелью, созда(5)ой лучшими мастерами Италии.**
- 1) 3, 4
 - 2) 2, 4
 - 3) 1, 3, 5
 - 4) 3, 5
12. В каком ряду во всех словах пропущена безударная проверяемая гласная корня?
- 1) Бл..годенствие, прин..ривиться, пол..гаться
 - 2) Мот..вировать, благосл..вение, б..зирроваться
 - 3) Оз..боченный, раск..лоть, р..сточек
 - 4) Заб..левание, обр..зцовый, уд..стоен
13. В каком ряду во всех трёх словах пропущена одна и та же буква?
- 1) Пр..амурский, пр..толстый, пр..командировать
 - 2) П..едестал, ш..ют, с..ехидничать
 - 3) И..каженный, бе..жалостный, ни..послать
 - 4) По..веска, пре..посылка, по..зарядка

14. В каком ряду в обоих словах на месте пропуска пишется буква Е?

- 1) Рокоч..шь, немysl..мый
- 2) Точ..шь, налаж..нный
- 3) Движ..шься, реша..мый
- 4) Тревож..шься, законч..нный

15. В каком варианте ответа указаны все слова, где пропущена буква И?

- А. Толщ..на
- Б. Одол..вать
- В. Кра..шек
- Г. Подраг..вать

- 1) А, В, Г
- 2) А, В
- 3) А, Г
- 4) Б, Г

Задание № 3. Дайте определение понятия: гипербола эпитифора, ассонанс.

Вариант № 3.

Задание № 1. Перепишите текст, вставляя пропущенные буквы. Расставьте недостающие знаки препинания:

(Во)время к..мандировки я поск..льзнулся на обл..деневшей лес..нице и сильно повр..дил руку. Запястье распухло, делать было нечего: пр..шлоь идти на приём к х..рургу. Так я, ж..тель большого города, ок..зался в обычной районной больнице. Врач почему(то) (не)начинал приём, и около дверей в тесном к..ридорчике, освещё(н, нн)ом чахлой лампочкой, было настоящее вавилонское столп..творение. Кого тут только не было! Пож..лые жен(?)щины, лица которых раскр..снелись от духоты хмурые ст..рики старш..классницы, визгливо кричащие что пройдут вне оч..реди, потому что им всего-навсего нужно п..ставить штамп.

Задание № 2.

1. В каком слове верно выделена буква, обозначающая ударный звук?

- 1) лгАла
- 2) клАла
- 3) пролИла
- 4) порвАла

2. В каком предложении вместо слова ВОДНЫЙ нужно употребить ВОДЯНИСТЫЙ?

- 1) На месте ВОДНОЙ глади часто возникает грязная болотная трясина, которая постоянно зарастает лесом.
- 2) Со временем ВОДНАЯ поверхность озера становится зеленоватой или красноватой: в неё поселяются мириады клеток микроводорослей.
- 3) Незнакомец подарил мне букетик лиловых цветов с ВОДНЫМИ стеблями.
- 4) ВОДНЫЙ стадион – гордость района и излюбленное место горожан, куда они приходят семьями в выходные дни.

3. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.

- 1) Много облаков
- 2) Хорошо проповедоват

- 3) Поезжай
- 4) С двумястами бойцами

4. Выберите грамматически правильное продолжение предложения.

Используя языковые средства выразительности,

- 1) речь наполняется яркими красками.
- 2) писатель в образной форме решает проблему наполеонизма.
- 3) подчёркивается индивидуальность стиля.
- 4) мысль автора выглядит более убедительно.

К заданиям 5, 6, 7, 8, 9, 10

(1)...(2)Однако зоологи пока не могут установить его точное предназначение. (3)До сих пор даже неясно, обладает ли морская мышь цветным зрением. (4)Если нет, то напрашивается предположение, что радужное свечение её меха либо отпугивает врагов, либо приманивает добычу. (5)Если морская мышь всё же способна воспринимать цвет, то радужные блики скорее всего как-то связаны с продолжением рода. (6)... для нас гораздо важнее то обстоятельство, что двумерное фотонное строение ворсинок мышинового меха, формировавшееся в процессе эволюции на протяжении миллионов лет, начинает находить своё применение в волоконно-оптических кабелях нового поколения.

5. Какое из приведенных ниже предложений должно быть первым в этом тексте?

- 1) Одномерные фотонные структуры обнаружили и на теле мерцающей медузы.
- 2) Для большинства людей мышь – это небольшой вредный грызун, который частенько докучает жителям частных домов и первых этажей.
- 3) Медуза искусно управляет своими щупальцами.
- 4) Сложное строение волосков меха морской мыши, конечно, не было создано природой случайно.

6. Какое слово или сочетание слов должно быть на месте пропуска в шестом предложении текста?

- 1) Впрочем
- 2) Потому что
- 3) Во-первых
- 4) Если

7. Какое слово или сочетание слов является грамматической основой в одном из предложений или в одной из части сложного предложения текста?

- 1) Зоологи пока не могут (предложение 2)
- 2) Нет (предложение 4)
- 3) Морская мышь способна (предложение 5)
- 4) Важнее то (предложение 6)

8. Укажите верную характеристику третьего (3) предложения текста.

- 1) Сложноподчиненное
- 2) Сложносочиненное
- 3) Сложное с сочинительной и подчинительной связью между частями
- 4) Бессоюзное сложное

9. Укажите верную морфологическую характеристику слова ПОКА (предложение 2).
- 1) Частица
 - 2) Союз
 - 3) Наречие
 - 4) Предлог
10. Укажите значение слова ЭВОЛЮЦИЯ (предложение 6).
- 1) Учение о постепенном развитии жизни
 - 2) Внезапный скачок, резкий переход от одного качественного состояния к другому
 - 3) Изменение нормального положения элементов
 - 4) Постепенный переход от одного качественного состояния к другому
11. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется одна буква Н?
- Разработа(1)ые китайскими лингвистами различные проекты перехода на буквенно-звуковое письмо так и не были реализова(2)ы: обществе(3)ость увидела угрозу разрыва с многовековой культурой, воплощё(4)ой в иероглифическом письме.**
- 1) 1, 3
 - 2) 2
 - 3) 3
 - 4) 2, 4
12. В каком ряду во всех словах пропущена безударная проверяемая гласная корня?
- 1) Экз..менатор, парад..ксальный, пол..скать (кошку)
 - 2) Ав..нгард, утр..мбовать, возг..рание
 - 3) Фил..рмония, рест..врировать, безотл..гательный
 - 4) Ц..ремония, заг..релый, неприк..сновенность
13. В каком ряду во всех трёх словах пропущена одна и та же буква?
- 1) Пр..успевать, пр..плести, пр..рывание
 - 2) О..гадать, по..кидывать, на..кусить
 - 3) И..ношенный, не..говорчивый, ра..жечь
 - 4) Раз..скивая, без..сходный, под..грать
14. В каком ряду в обоих словах на месте пропуска пишется буква Е?
- 1) Запиш..шь, закручива..мый
 - 2) Вытащ..шь, наполн..нный
 - 3) Изуча..шь, закле..вший
 - 4) Накин..шь, муч..мый
15. В каком варианте ответа указаны все слова, где пропущена буква И?
- А. Солом..нка
 - Б. Подчёрк..вать
 - В. Усидч..вый
 - Г. Затм..вать
- 1) А, Б, В, Г
 - 2) Б, Г
 - 3) А, Б, В
 - 4) А, Б, Г

Задание № 3. Дайте определение понятия: литота, сравнение, инверсия.

Ключ к контрольной работе № 3

Вариант № 1

Задание № 1.

Многие считают понятие чести устарелым, несовременным, в том смысле, что оно нынче не применимо – не те условия. Для одних это связано с такими действиями, как дуэль: мол, чем иначе можно защитить свою честь от оскорблений? Другие считают: честь сегодня заменена более высоким понятием – принципиальность. Вместо человека чести – человек принципов...

Задание № 2.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	2	2	4	3	4	3	2	1	3	1	1	4	1	3

Задание № 3

Эпитет – яркое образное определение

Анафора – единоначатие

Аллитерация – фонетический прием выделения согласных звуков.

Вариант № 2.

Задание № 1.

Оставляя пока в стороне все материальные выгоды, которые мы получаем от науки, обратим внимание на ту её сторону, которая доставляет нам внутреннее удовлетворение и служит главной причиной нашего духовного развития. Цель изучения наук и переработки тех сведений, которые они доставляют, есть формирование в нас личности, именно личности, то есть совокупности таких идей и убеждений, которые бы составили собой неотъемлемую принадлежность нашего «я».

Задание № 2.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2	1	2	2	4	2	2	3	1	2	3	2	4	3	3

Задание № 3

Гипербола – преувеличение

Эпифора – одинаковая концовка

Ассонанс – фонетический прием выделения гласных звуков.

Вариант № 3.

Задание № 1.

Во время командировки я поскользнулся на обледеневшей лестнице и сильно повредил руку. Запястье распухло, делать было нечего: пришлось идти на приём к хирургу. Так я, житель большого города, оказался в обычной районной больнице. Врач почему-то не начинал приём, и около дверей в тесном коридорчике, освещённом чахлой лампочкой, было настоящее вавилонское столпотворение. Кого тут только не было! Пожилые женщины, лица которых раскраснелись от духоты, хмурые старики, старшеклассницы, визгливо кричащие, что пройдут вне очереди, потому что им всего-навсего нужно поставить штамп.

Задание № 2.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2	3	2	2	4	1	2	1	3	4	2	1	3	4	4

Задание № 3.

Литота – приуменьшение

Сравнение – слово или выражение, содержащее уподобление одного предмета другому.

Инверсия – нарушение прямого порядка слов в предложении.

Контрольная работа № 4

3 семестр

1 вариант

Задание № 1: *Переписать фрагмент текста, вставить пропущенные буквы и знаки препинания.*

Первый снег вып...л шестнадцатого ноября. Ещё вечером холодный ветер с шуршанием играл п...счинками на промёрзшей серой земле а утром снег будто пуховое одеяло заботливо накрыл доро...ки скамейки палую листву и стало светло чисто как в уютной нарядной горнице прибора(нн, н)ой перед праз...ником. Глядя из окна на эти снежинки которые лёгкими бабочками плавно кружась бе...шумно ложились на тополь обвивая его голые ч...рные сучья белыми лентами я вспомнил себя маленьким. Тогда снег вызывал у меня безудержное ликование словно душа некогда обитавшая среди снегов небесных вдруг вспоминала их девственную свежесть и ослепительную белизну и начинала трепетать ощущая близость чего(то) родного и необыкновенно пр...красного.

Высыпавшие во двор ребятишки лепили сн...говика. Они катали огромные снежные шары потом кряхтя водружали их один на другой. Я см...трел на детей и тихо улыбался.

Задание № 2:

1. *Замените выделенное предложение причастным оборотом:*

Мое внимание привлекла маленькая синичка, **которая еще недавно вертелась над моей головой.**

2. *В каком случае (запишите его) использована приставка ни-, если известно, что в местоимениях и местоименных наречиях не- - ударный элемент?*

Раньше с ним этого н...когда не бывало.

О царе н...чего и говорить. Царь – это царь.

3. *Замените фразеологизмы наречием:*

- а. Спит как убитый
- б. Скакать во весь опор
- в. Знать, как свои пять пальцев
- г. Яблоку негде упасть
- д. Из рук вон плохо
- е. Идти черепашьим шагом

4. *Отметьте номера неверных высказываний*

1. Прилагательное – это самостоятельная часть речи.
2. Существительные *мертвец, покойник* являются одушевленными.
3. Личные местоимения *я, мы, ты, вы* не изменяются по падежам.
4. Чтобы правильно написать окончание глагола нужно задать вопрос.
5. Наречие – это неизменяемая часть речи.

6. Служебные слова, которые служат для связи однородных членов предложения и частей сложного предложения называются *союзами*.
7. Предложения, в которых имеется только один главный член называют *односоставными*.
8. Сказуемое – это второстепенный член предложения.
9. Знаки препинания необходимы, чтобы пишущий и читающий могли понять смысл текста.
10. Прямая речь выделяется кавычками.

2 вариант

Задание № 1: Переписать фрагмент текста, вставить пропущенные буквы и знаки препинания.

Новый учитель русского Иван Васильевич появился в нашем классе неожида(нн, н)о. Ещё н...когда литературу нам не препод...вал мужчина, и это нам, пятиклассникам, пок...залось не только странным но и недопустимым. Его тихий словно извиняющийся голос мы восприн...ли как проявление слабости. С нами так н...кто н...когда не разговаривал и я снисходительно спросил его:

– Ну и что(же) вы нам сегодня расскаж...те?

Он достал из помятого портфеля книгу и нач...л читать. Это была повесть Катаева «Сын полка», которую я прочитал ещё летом. Недовольно морщась и шумно ёрзая всем своим видом я показ...вал учителю, как скучно мне на его уроке. Кто(то) из мальчишек шикнул, дескать, дай послушать, и тогда я демонстративно устоялся в окно.

Задание № 2:

1. Замените выделенное предложение причастным оборотом:

Перед нами расстилалась равнина, **которую покрывала сухая буро-желтая трава и занес снег.**

2. Исправьте ошибки в употреблении деепричастий. Запишите правильный вариант:

Возвращаясь из школы, меня застала гроза.

3. Замените фразеологизмы наречием:

- а. Спит как убитый
- б. Скакать во весь опор
- в. Знать, как свои пять пальцев
- г. Яблоку негде упасть
- д. Из рук вон плохо
- е. Идти черепашьям шагом

4. Отметьте номера неверных высказываний

1. Прилагательное – это самостоятельная часть речи.
2. Существительные *мертвец, покойник* являются одушевленными.
3. Личные местоимения *я, мы, ты, вы* не изменяются по падежам.
4. Чтобы правильно написать окончание глагола нужно задать вопрос.
5. Наречие – это неизменяемая часть речи.
6. Служебные слова, которые служат для связи однородных членов предложения и частей сложного предложения называются *союзами*.

7. Предложения, в которых имеется только один главный член называют *односоставными*.
8. Сказуемое – это второстепенный член предложения.
9. Знаки препинания необходимы, чтобы пишущий и читающий могли понять смысл текста.
10. Прямая речь выделяется кавычками.

3 вариант

Задание № 1: Переписать фрагмент текста, вставить пропущенные буквы и знаки препинания.

Сергей Николаевич Плетёнкин вернулся домой, как обычно, в половине девятого. Он работал в сервисной мастерской, в самом центре города. Что(бы) оправдать горючее, по дороге домой он делал ост...новку возле центрального рынка и подхват...вал, если, конечно, повезёт, попутчика. Сегодня ему несказанно повезло, душа от радости пела, и он едва разувшись даже не помыв руки сразу(же) помчался на кухню рассказ...вать об удивительном происшествии. Жена стояла возле раковины и мыла посуду. Дочь с недовольным видом допивала чай и капризно оттопырив нижнюю губу спрашивала:

– Мам, а почему нельзя?

– Потому что... – раздражённо отвечала мать. – Вон у отца отпрашивайся!

Плетёнкин (не)терпеливо махнул рукой прося тишины и взвизгивая от радости чем всегда раздр...жал жену начал рассказ...вать.

Задание № 2:

1. Устраните повтор слова *который*, заменив одно из словосочетаний оборотом с причастием настоящего времени:

Наступает осень, которая приносит дожди, которые льют с утра до вечера.

2. В каком случае (запишите его) использована приставка *ни-*, если известно, что в местоимениях и местоименных наречиях *не-* - ударный элемент?

Раньше с ним этого н...когда не бывало.

О царе н...чего и говорить. Царь – это царь.

3. Замените фразеологизмы наречием:

- а. Спит как убитый
- б. Скакать во весь опор
- в. Знать, как свои пять пальцев
- г. Яблоку негде упасть
- д. Из рук вон плохо
- е. Идти черепашьям шагом

4. Отметьте номера неверных высказываний

1. Прилагательное – это самостоятельная часть речи.
2. Существительные *мертвец, покойник* являются одушевленными.
3. Личные местоимения *я, мы, ты, вы* не изменяются по падежам.
4. Чтобы правильно написать окончание глагола нужно задать вопрос.
5. Наречие – это неизменяемая часть речи.
6. Служебные слова, которые служат для связи однородных членов предложения и частей сложного предложения называются *союзами*.

7. Предложения, в которых имеется только один главный член называют *односоставными*.
8. Сказуемое – это второстепенный член предложения.
9. Знаки препинания необходимы, чтобы пишущий и читающий могли понять смысл текста.
10. Прямая речь выделяется кавычками.

4 вариант

Задание № 1: Переписать фрагмент текста, вставить пропущенные буквы и знаки препинания.

Последнее время мне (не)редко приходилось встречат(?)ся со случаями, когда мужчины вели себя (не)мужественно. Не по-рыцарски. Если будет позволено употребить такое слово. Пожалуй, сильнее всего поразила меня одна фраза. Всего одна фраза сказа(нн, н)ая моей дочерью. Мы с ней отдыхали в Ялте. Однажды решили поужинать в кафе. Пока мы ждали ужина из(за) соседнего столика дон...слась брань. Там н...кто не ссорился, просто «разговаривали». Но каждое второе слово было ругательством. Я огл...нул. Люди за другими столиками спрятали глаза делая вид что н...чего не слыш...т. Уверенности, что меня поддерж...т, если я попытаюсь пресечь брань, не было. Пришлось сделать над собой усилие – я его сделал.

Задание № 2:

1. Устраните повтор слова **который**, заменив одно из словосочетаний оборотом с причастием настоящего времени:

Мы опускаем руки в воду, которая струится сквозь пальцы, которые тотчас деревенеют от холода.

2. Исправьте ошибки в употреблении деепричастий. Запишите правильный вариант:

Читая эти строки, создается впечатление, что автор пишет о нас.

3. Замените фразеологизмы наречием:

- а. Спит как убитый
- б. Скакать во весь опор
- в. Знать, как свои пять пальцев
- г. Яблоку негде упасть
- д. Из рук вон плохо
- е. Идти черепашьям шагом

4. Отметьте номера неверных высказываний

1. Прилагательное – это самостоятельная часть речи.
2. Существительные *мертвец, покойник* являются одушевленными.
3. Личные местоимения *я, мы, ты, вы* не изменяются по падежам.
4. Чтобы правильно написать окончание глагола нужно задать вопрос.
5. Наречие – это неизменяемая часть речи.
6. Служебные слова, которые служат для связи однородных членов предложения и частей сложного предложения называются *союзами*.
7. Предложения, в которых имеется только один главный член называют *односоставными*.
8. Сказуемое – это второстепенный член предложения.

9. Знаки препинания необходимы, чтобы пишущий и читающий могли понять смысл текста.
10. Прямая речь выделяется кавычками.

Контрольная работа №5

4 семестр

1 вариант

Часть 1.

Прочитайте предложения А, Б, В, Г и выполните задания 1 – 4.

А. Аутотренинг станет ещё действенней, если расслабившись, лёжа на спине, вы станете повторять формулу самовнушения в процессе глубокого дыхания.

Б. Расслаблением и самовнушением нужно заниматься в одно и то же время в пустой комнате.

В. Только тогда вы приобретёте здоровье, крепость нервов и твёрдость воли.

Г. Тренировки требуют сосредоточенности, времени и терпения.

А1. В каком порядке должны следовать предложения, чтобы получился относительно законченный текст?

1. А, Б, В, Г.
2. Б, В, Г, А.
3. В, Б, А, Г.
4. Б, Г, В, А.

А2. Найдите ошибочное утверждение о предложениях текста.

1. Предложение А – сложноподчинённое, в котором придаточное усложнено обособленными однородными обстоятельствами.
2. Предложение Б – предложение простое, односоставное, безличное.
3. Предложение В – предложение простое, двусоставное, с однородными подлежащими.
4. Предложение Г – предложение простое, двусоставное, с однородными дополнениями.

А3. У какого слова из текста неправильно определены грамматические признаки?

1. Действенней – причастие в сравнительной степени.
2. Лёжа – деепричастие.
3. То же – местоимение с частицей.
4. Только – частица.

А4. Укажите предложение с пунктуационной ошибкой.

1. А
2. Б
3. В
4. Г

А5. В каком ряду во всех словах пишется буква «е»?

1. Прим...рать (друзей), адр...сат, лаур...ат;
2. Прим...рать (туфли), отм...рать, ман...фест;
3. Д...легатский, пьед...стал, эксп...диция;
4. Галл...рея, реп...тиция, м...тинговать.

А6. Найдите слово с орфографической ошибкой.

1. Поросли

2. Заперать квартиру
3. Классифицировать
4. Задерживать

A7. В каком ряду во всех словах пропущена одна и та же буква?

1. Пр...мудрый правитель, пр...старелый возраст, пр...дорожная трава;
2. Пр...городный поезд, пр...ключение, пр...тендент;
3. Пр...землиться, пр...вередливый, пр...брежный тростник;
4. Беспр...мерный подвиг, пр...одолеть укрепления противника, пр...образовать мир.

A8. В каком слове не пишется буква «е»?

1. Не забуд...шь
2. Выращ...но
3. Неподража...мый
4. Невид...мый

A9. В каком слове пишется «нн»?

1. Верчен...ый
2. Иссечён...ый
3. Рван...ый
4. Грузжен...ый

A10. В каком предложении «не» пишется отдельно?

1. Перед молодыми весь мир, ещё (не) открытый ими и как следует (не) распробованный.
2. (Не) написанных писем десятки, сотни тёплых, (не) сказанных слов вместе с нами ночуют в палатке под суровые песни ветров.
3. Это так называемая (не) косимая степь.
4. (Не) переводимое на другой язык выражение.

A11. В каком случае неправильная грамматическая характеристика слова ведёт к орфографической ошибке.

Н... для того(же) пахал он и сеял, что(бы) нас ветер осенний развеял.

1. Н... для того – отрицательная частица, пишется е.
2. Того(же) – пишется раздельно местоимение с частицей же.
3. Что(бы) – подчинительный союз, пишется слитно.
4. Что(бы) – пишется раздельно местоимение с частицей бы.

A12. В каком ряду все слова пишутся через дефис?

1. (по) медвежьи, что (то), (в) трое
2. (по) товарищески, чему (то), (в) третьих
3. (по) немногу, куда (нибудь), всё (таки)
4. (по) маленьку, чёрно (белый), (по) тому

A13. Какое слово содержит приставку, корень, три суффикса, окончание?

1. Изменилось
2. Овечьему
3. Одобрительный
4. Уверенный

A14. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.

1. С девяноста рублями

2. Нет свечей
3. Много килограмм
4. Не кладите на стул

A15. Выберите грамматически правильное продолжение предложения:

Найдя лодку, ...

1. радость охватила туристов.
2. туристы обрадовались.
3. счастьем не было предела.
4. всех охватила радость.

Часть 2.

Прочитайте текст и выполните задание.

1. Продолжая разговор, начатый автором, мы посчитали возможным познакомить читателя с размышлениями ещё одного человека – взволнованного, неравнодушного, думающего. 2. В лирической исповеди юного поэта из Волгограда вы найдёте глубокие чувства, рождённые первой любовью, интересные мысли о дружбе и верности, настоящую мечту и благородные замыслы. 3. Только не будьте чересчур строги к автору стихов. 4. Он не готовил их для печати. 5. Жизнь Миши Гринина оборвалась слишком рано: он трагически погиб на повороте своего 18-летия.

6. Миша рос в большой семье (у него ещё три брата и сестра). 7. Хорошо учился. 8. Был красивым, остроумным парнем. 9. Но от сверстников его отличало другое. 10. Он мечтал стать писателем. 11. Поэтому много читал и писал. 12. Его школьные тетради испещрены черновыми набросками, неоконченными строфами, рифмами. 13. Правда, к своему творчеству Миша относился критически: каждая строка переписывалась бесконечное количество раз. 14. Писал он без особой надежды на публикацию и признание. 15. Просто стихи лились у него из души, а бумаге он не боялся доверить самое сокровенное.

B1. Определите стиль и тип речи данного текста.

1. Художественный стиль; повествование.
2. Публицистический стиль; повествование.
3. Разговорный стиль; рассуждение.
4. Научный стиль; рассуждение.

B2. Напишите, каким способом образовано слово *переписывалась* (предложение 13).

B3. Запишите, какой тип связи используется в словосочетании *относился критически* (предложение 13).

B4. Из предложения 2 выпишите причастие.

B5. Укажите средство связи предложений 3 и 4.

1. Союз
2. Синонимы
3. Антонимы
4. Местоимение

Часть 3.

Объясните выражение: «Жизнь, заполненная до краёв».

2 вариант

Часть 1.

Прочитайте предложения А, Б, В, Г и выполните задания 1 – 4.

А. Обширные знания родителей, а соответственно и положение, должность, достаток – предмет гордости их подрастающих детей.

Б. Чем более развито общество, тем более ценится в нем образованность.

В. Что такое престиж?

Г. А если знания, образованность родителей нашли признание, уважение большого круга людей – это предмет особой гордости детей.

А1. В каком порядке должны следовать предложения, чтобы получился относительно законченный текст?

1. А, Б, В, Г.
2. А, Г, В, Б.
3. В, Б, А, Г.
4. Г, А, Б, В.

А2. Найдите ошибочное утверждение о предложениях текста.

1. Предложение А – предложение простое, двусоставное, с однородными подлежащими.
2. Предложение Б – предложение сложное, союзное, с придаточным сравнительным.
3. Предложение В – простое, вопросительное, невосклицательное, двусоставное, нераспространённое, однородных членов нет, есть обращение.
4. Предложение Г – предложение простое, двусоставное, распространённое, с однородными подлежащими.

А3. В каком предложении ставится тире между подлежащим и сказуемым, причём перед сказуемым стоит указательная частица.

1. А
2. Б
3. В
4. Г

А4. Укажите, какое сочетание слов служит грамматической основой в одном из предложений?

1. Знания, образованность, предмет
2. Знание, положение, предмет
3. Общество более развито, ценится
4. Знание, положение, должность, достаток

А5. В каком ряду в обоих словах пишется буква «е»?

1. Завораживающ...м звучани...м;
2. О выдающ...мся деятел...;
3. В лучш...й позици...;
4. В последн...м сочетани....

А6. Найдите слово с орфографической ошибкой.

1. Цигейка
2. Свежий
3. Цырк

4. Грушевый сок

A7. В каком ряду во всех словах пропущена одна и та же буква?

1. Возрас...ной, невес...ка, повес...ка;
2. Свис...нуть, блес...нуть (на солнце);
3. Отвес...ный, интерес...ный, сладос...ный;
4. Безмол...ствовать, я...ственный, ше...ствовать

A8. В каком ряду во всех словах пишется буква «ь»?

1. Туш..., видиш..., могуч...
2. Береч..., меж..., замуж...
3. Настеж..., отреж...те, лиш...
4. Упираеш...ся, уж..., сокровищ...

A9. В каком слове пишется «нн»?

1. Глиня...ый
2. Выплаче...ы (долги)
3. Еди...ый
4. Лакирова...ый

A10. В каком предложении «не» пишется отдельно?

1. (Не)приятель отступает.
2. (Не)проверенное, но уже написанное сочинение.
3. (Не)хорошо сделано.
4. Сколько (не)взгод ожидает пернатых на дальнем пути!

A11. В каком случае неправильная грамматическая характеристика слова ведёт к орфографической ошибке.

В наши дни то (же) можно услышать старин(?)ые былины в деревнях по берегам северных рек и морей, а так(же) в Сибир(?).

1. То(же) – союз, пишется слитно.
2. Старин(?)ые – прилагательное, образованное с помощью суффикса – *ин*, пишется с одним *н*.
3. Так(же) – союз, пишется слитно.
4. В Сибир(?) – существительное 3-его склонения в форме предложного падежа.

A12. В каком ряду все слова пишутся через дефис?

1. Что (ли), что (либо), что (то)
2. Буд (то), как (то), (по) зимнему
3. (Во) первых, иссиня(?)чёрный, (по) немногу
4. Где (нибудь), (по) лисьи, (из) за дождя

A13. Какое слово имеет три суффикса?

1. безукоризненность
2. безукоризненный
3. укоризненный
4. укоризна

A14. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.

1. В обеих руках
2. Положу на стол
3. Беги быстрее
4. Благоустройство района

A15. Выберите грамматически правильное продолжение предложения:

Поднявшись на гору, ...

1. ветер задул со всех сторон.
2. мы увидели изумительную панораму.
3. небо приблизилось к нам.
4. солнце скрылось за её вершиной.

Часть 2.

Прочитайте текст и выполните задание.

1. В повести В. Тендрякова «Ночь после выпуска» есть такая сцена – именно в ночь после выпуска десятиклассники решили провести опасный эксперимент: сказать друг другу всё откровенно. 2. Не будем говорить о том, что делали они это жестоко, говорили без всякого «педагогического подхода», не думая, какие чувства это вызовет, не зная, что такая полная обнажённость к хорошему привести не может. 3. Альберт Швейцер, музыкант и врач, альтруист, отдавший себя служению слабым мира сего и хорошо знавший психологию человека, сказал: «Знать друг о друге всё – это не значит знать друг друга». 4. Действительно, есть в человеке черты, которые он в себе тщательно скрывает, борется, быть может, с ними. 5. И если сказать человеку именно об этих его чертах, сказать грубо, нетактично, то это вряд ли приведёт к хорошему.

6. Это его может озлобить. 7. Кстати, именно так и произошло в этой повести. 8. Генка (один из героев) был себялюбив, видел во всём отражение «своей собственной хорошести», но, «срывая с его души» все одежды, делая это со всем максимализмом юности, товарищи натворили неладное.

9. Понятие, противоположное максимализму, – терпимость. 10. ...Давно было замечено, что отношения между родителями и детьми столь же трудны и столь же драматичны, как и отношения между любящими. 11. Недаром основные конфликты большинства лучших произведений мировой литературы основаны на взаимоотношениях любящих и на взаимоотношениях разных поколений одного семейства.

B1. Определите стиль и тип речи данного текста.

1. Художественный стиль; повествование.
2. Разговорный стиль; описание.
3. Научный стиль; рассуждение.
4. Публицистический стиль; рассуждение.

B2. Напишите, каким способом образовано слово *терпимость* (предложение 9).

B3. Запишите, какой тип связи используется в словосочетании *видел отражение* (предложение 8).

B4. Из предложения 3 выпишите причастие.

B5. Укажите средство связи предложений 1 и 2.

1. Союз
2. Синонимы
3. Антонимы
4. Местоимение

Часть 3.

Напишите ответ на вопрос: «Что такое счастье?»

3 вариант

Часть 1.

Прочитайте предложения А, Б, В, Г и выполните задания 1 – 4.

А. Нет!

Б. Его самолюбие (или себялюбие?) подавляет любовь.

В. У соседа в основе ревности лежит большое самолюбие, комплекс неполноценности (жена выше его по образованию)

Г. Воистину в ревности больше себялюбия, чем любви, и ещё пошлого, безумного эгоизма и ...страха.

А1. В каком порядке должны следовать предложения, чтобы получился относительно законченный текст?

1. А, Б, В, Г.
2. В, Б, А, Г.
3. Г, А, Б, В.
4. Б, А, Г, В.

А2. Найдите ошибочное утверждение о предложениях текста.

1. Предложение А – слово-предложение.
2. Предложение Б – простое, двусоставное, распространённое.
3. Предложение В – простое, повествовательное, невосклицательное, осложнённое.
4. Предложение Г – предложение сложное, с различными видами связи, сочинительной и подчинительной.

А3. Укажите предложение с вводным предложением.

1. А
2. Б
3. В
4. Г

А4. У какого слова из текста неправильно определены грамматические признаки?

1. Его – местоимение
2. Большое – качественное прилагательное
3. Ещё – усилительная частица
4. Или – разделительный союз

А5. В каком ряду в обоих словах пишется буква «е»?

1. О строящ...мся стадион...;
2. Заходящ...м солнц...м;
3. Вернувш...йся из командировк...;
4. В последн...м сочетани....

А6. Найдите слово с орфографической ошибкой.

1. Медвежонок
2. Пловец
3. Тренажор
4. Травинка

А7. В каком ряду во всех словах пропущена одна и та же буква?

1. Тр...пинка, ...дежда, тр...винка;
2. Пр...стройка, пр...землиться, раст...рзаю;

3. Ра...будить, в...бодриться, во...вание;

4. Под...езд, с...ёмка, в...юнок.

A8. В каком слове на месте пропуска пишется буква «ь»?

1. Увлеч...ся игрой с детьми.

2. Покраснеть как кумач....

3. Когда волнует...ся желтеющая нива.

4. Уж... полночь близится, а Германа всё нет.

A9. В каком слове пишется «нн»?

1. Мы сложили песню на стари...ый лад.

2. Не измялась ли шапка соболи...ая?

3. Горят очи его соколи...ый, на опричника смотрят пристально.

4. Или конь захромал худо кова...ый?

A10. В каком предложении «не» пишется отдельно?

1. Дышал (не)настный день.

2. (Не)большой котелок висел над огнём.

3. Я, (не)смотря на (не)сносных комаров, скоро уснул крепким сном.

4. Сын поцеловал мать и, (не)смотря на неё, (не)оборачиваясь, вышел из комнаты.

A11. В каком случае неправильная грамматическая характеристика слова ведёт к орфографической ошибке.

Тихон Иванович настоял на том, что(бы) она поселилась в комнате дочери.

1. Чтобы – всегда пишется слитно.

2. Что бы – всегда пишется раздельно.

3. Чтобы – здесь это подчинительный союз, пишется слитно.

4. Что бы – здесь это местоимение с частицей *бы*, пишется раздельно.

A12. В каком ряду все слова пишутся через дефис?

1. Пол (Европы), всё (таки), из (за)

2. (по) братски, буд (то), рок (концерт)

3. (огненно) рыжий, (выпукло) вогнутый, (по) труднее

4. (кое) где, (всё) равно, (русско) английский

A13. Какое слово образовано приставочно-суффиксальным способом?

1. Сторожил

2. Соавтор

3. Шахматист

4. Заморский

A14. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.

1. К две тысячи восьмому году

2. В обеих сумках

3. Обоих студентов

4. Более красивее

A15. Выберите грамматически правильное продолжение предложения:

Прочитав вторично работу, ...

1. я думаю, что основные мысли выражены в ней правильно.

2. детям стало понятно, что основные мысли выражены в ней правильно.

3. мне думается, что основные мысли выражены в ней правильно.

4. учителю стало понятно, что основные мысли выражены в ней правильно.

Часть 2.

Прочитайте текст и выполните задание.

1. Развитие языка проявляется и в изменении норм языка. 2. Так, Пушкин часто писал *скрып, скрытит*, у Тургенева и Л.Толстого – *брычка*. 3. В наше время употребляются только формы: *скрип, скрипит, бричка*.

4. Изменения затрагивают все стороны языка, все его составные части: и фонетику, и лексику, а также словообразование, морфология, синтаксис и пр. 5. Заметно меняется, например, род отдельных слов. 6. Так, ещё в прошлом веке общепринятым было употребление существительных *портфель, бисквит, гардероб, каскад, ботинок* в женском роде.

7. В классической литературе конца XIX – начала XX века мы встречаемся с такими формами: 7а) Рассказывали, что из ботинки Нины Федоровны выскочила мышь. (А. Чехов) 7б) Несколько капель керосина попало ему в одну из ботинок. (М. Горький)

8. Нам, пожалуй, уже трудно видеть в слове *прости* современное значение «прощай», но для современников Пушкина именно эта форма глагола была общепринятой.

В1. Определите стиль и тип речи данного текста.

1. Научный стиль; рассуждение.
2. Деловой стиль; повествование.
3. Художественный стиль; описание.
4. Разговорный стиль; рассуждение.

В2. Напишите, каким способом образовано слово *словообразование* (предл. 4).

В3. Запишите, какой тип связи используется в словосочетании *стороны языка* (предложение 4).

В4. Из предложения 3 выпишите частицу.

В5. Среди предложений 2-го абзаца найдите предложение с обобщающим словом при однородных членах. Запишите номер этого предложения.

Часть 3.

Объясните выражение: «Доброта – признак силы, а не слабости».

4 вариант

Часть 1.

Прочитайте предложения А, Б, В, Г и выполните задания 1 – 4.

А. Это надо повторять себе каждый день по многу раз.

Б. Каждый человек способен разработать для себя положительную программу внутренней перестройки.

В. Больной: «Я поправлюсь. Я стану здоровым. В меня вливаются силы».

Г. Робкий должен говорить: «Я смел. Я преодолею любые преграды».

А1. В каком порядке должны следовать предложения, чтобы получился относительно законченный текст?

1. А, Б, В, Г.
2. Б, В, Г, А.
3. Б, А, Г, В.
4. Б, Г, В, А.

- A2.** Найдите ошибочное утверждение о предложениях текста.
1. Предложение А – предложение простое, двусоставное, распространённое .
 2. Предложение Б – предложение простое, двусоставное, распространённое.
 3. Предложение В – предложение с прямой речью; слова автора находятся перед прямой речью.
 4. Предложение Г – предложение с прямой речью; слова автора находятся после прямой речи.
- A3.** Укажите безличное предложение.
1. А
 2. Б
 3. В
 4. Г
- A4.** У какого слова из текста неправильно определены грамматические признаки?
1. Каждый – определительное местоимение
 2. Способен – краткое причастие
 3. Робкий – существительное, образованное путём перехода из прилагательного
 4. Преодолею – глагол 1-ого лица
- A5.** В каком ряду в обоих словах пишется буква «е»?
1. Зап...ртая изба, подб...раешь литературу, беж...нцев;
 2. Едет в ступ..., у реч...к, опас...шься;
 3. Хм...льного не берут, пестом подп...рает, н...взирая на лица;
 4. Зам...реть от страха, обм...рла от ужаса, сем...мильными шагами
- A6.** Найдите слово с орфографической ошибкой.
1. Поросли
 2. Заперать квартиру
 3. Классифицировать
 4. Задериха
- A7.** В каком ряду во всех словах пропущена одна и та же буква?
1. Возрас...ной, невес...ка, повес...ка;
 2. Свис...нуть, блес...нуть (на солнце);
 3. Отвес...ный, интерес...ный, сладос...ный;
 4. Безмол...ствовать, я...ственный, ше...ствовать
- A8.** В каком слове на месте пропуска пишется буква «ь»?
1. Увлеч...ся игрой с детьми.
 2. Покраснеть как кумач... .
 3. Когда волнует...ся желтеющая нива.
 4. Уж... полночь близится, а Германа всё нет.
- A9.** В каком слове пишется «нн»?
1. Глиня...ый
 2. Выплаче...ы (долги)
 3. Еди...ый
 4. Лакирова...ый
- A10.** В каком предложении «не» пишется отдельно?
1. Перед молодыми весь мир, ещё (не) открытый ими и как следует (не) распробованный.

2. (Не) написанных писем десятки, сотни тёплых, (не) сказанных слов вместе с нами ночуют в палатке под суровые песни ветров.
3. Это так называемая (не) косимая степь.
4. (Не) переводимое на другой язык выражение.

A11. В каком случае неправильная грамматическая характеристика слова ведёт к орфографической ошибке.

В наши дни то (же) можно услышать старин(?)ые былины в деревнях по берегам северных рек и морей, а так(же) в Сибир(?).

1. То(же) – союз, пишется слитно.
2. Старин(?)ые – прилагательное, образованное с помощью суффикса – ин, пишется с одним н.
3. Так(же) – союз, пишется слитно.
4. В Сибир(?) – существительное 3-его склонения в форме предложного падежа.

A12. В каком ряду все слова пишутся через дефис?

1. (по) медвежьи, что (то), (в) трое
2. (по) товарищески, чему (то), (в) третьих
3. (по) немногу, куда (нибудь), всё (таки)
4. (по) маленьку, чёрно (белый), (по) тому

A13. Какое слово образовано приставочно-суффиксальным способом?

1. Сторожил
2. Соавтор
3. Шахматист
4. Заморский

A14. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.

1. В обеих руках
2. Положу на стол
3. Беги быстрее
4. Благоустройство района

A15. Выберите грамматически правильное продолжение предложения:

Прочитав вторично работу, ...

1. я думаю, что основные мысли выражены в ней правильно.
2. детям стало понятно, что основные мысли выражены в ней правильно.
3. мне думается, что основные мысли выражены в ней правильно.
4. учителю стало понятно, что основные мысли выражены в ней правильно.

Часть 2.

Прочитайте текст и выполните задание.

1. Вы взяли у товарища тетрадь по физике до вечера, а вечером не принесли её. 2. И на завтра забыли отдать, а потом вообще потеряли.

3. Вы позвонили девушке домой, вам сказали: «Её нет дома». 4. И вы повесили трубку, не сказав «спасибо» или «извините».

5. Мама просила купить хлеба, вы забыли, и вся семья на ужин осталась без хлеба.

6. Или ещё: договорились прийти к какому-нибудь занятому человеку к девяти часам, а сами пришли в девять часов двадцать минут.

7. Все эти примеры каждодневного неуважительного отношения к окружающим, неумение быть обязательным, деловым, добрым.

8. Отлично исполняя свой долг, доставляя радость людям и от этого испытывая радость, вы оберегаете себя и окружающих от «болезни века». 9. Ведь положительные эмоции снимают губительные спазмы мышц и сосудов. 10. Отрицательные их создают. 11. Становясь источником положительных эмоций, вы способны образовать вокруг себя зону здоровья и высокой творческой работоспособности. 12. Ведь мы точно знаем, под чьим началом нам приятно трудиться, а под чьим – нет, в какой комнате позволят произнести грубое слово, а в какой тут же выставят за дверь.

13. Оказав другому добрую услугу, мы испытываем радость.

14. Мы ощущаем прилив энергии и готовность помогать еще.

15. А стоит нечаянно сорваться и несправедливо кого-нибудь обидеть, на душе гадкий осадок и полное опустошение. 16. «То, что начато в гневе, кончается в стыде», - писал Л.Н. Толстой.

В1. Определите стиль и тип речи данного текста.

1. Научный стиль; повествование.
2. Публицистический стиль; рассуждение.
3. Разговорный стиль; рассуждение.
4. Деловой стиль; описание с элементами повествования.

В2. Напишите, каким способом образовано слово *оказав* (предложение 13).

В3. Из предложения 5 выпишите словосочетание, в котором использована связь примыкание.

В4. Из предложения 7 выпишите прилагательное с беглой гласной.

В5. Среди предложений 8 - 10 найдите предложение с однородными обособленными обстоятельствами. Запишите номер этого предложения.

Часть 3.

Напишите ответ на вопрос: «В чём ценность дружбы?»

Эталон ответа

	1 вариант	2 вариант
		<u>Часть 1</u>
A1.	4	3
A2.	3	3
A3.	1	4
A4.	1	1
A5.	3	2
A6.	2	3
A7.	3	1
A8.	4	3
A9.	2	4
A10.	1	2
A11.	4	2
A12.	2	4
A13.	1	1
A14.	3	1

A15. 2 2

Часть 2

V1. 2 4
V2. приставочно-суффиксальным суффиксальным
V3. примыкание управление
V4. рождённые отдавший, знавший
V5. 4 4

3 вариант

4 вариант

Часть 1

A1.	2	4
A2.	4	4
A3.	3	1
A4.	3	2
A5.	1	2
A6.	3	2
A7.	3	1
A8.	1	1
A9.	1 и 4	4
A10.	4	1
A11.	3	2
A12.	1	2
A13.	4	4
A14.	4	1
A15.	1	1

Часть 2

V1. 1 2
V2. сложение приставочным
V3. управление просила купить
V4. только каждодневного
V5. 4 8

Критерии оценивания:

За верное выполнение каждого задания 1 части работы учащийся получает 1 балл. За верное выполнение каждого задания 2 части работы учащийся получает 2 балла. За неверный ответ или его отсутствие выставляется 0 баллов.

Максимальная сумма, которую может получить учащийся, правильно выполнивший задания 1 и 2 частей – 25 баллов.

От 25 до 18 баллов – «4»

От 17 до 13 баллов – «3»

Менее 13 баллов – «2»

Максимальная сумма, которую может получить учащийся, правильно выполнивший задание третьей части работы, – 10 баллов:

- Раскрытие темы – 3 балла
- Речевое оформление – 2 балла
- Грамотность – 5 баллов

Максимальная сумма, которую может получить учащийся, правильно выполнивший задания 1, 2, 3 части – 35 баллов.

От 35 до 26 баллов – «5»

От 25 до 19 баллов – «4»

От 18 до 13 баллов – «3»

Менее 13 баллов – «2»

КОМПЛЕКТ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

Раздел 1. Язык и речь.

Функциональные стили речи

Самостоятельная работа № 1

Тема: Стили речи (разговорный стиль)

Вариант 1

Прочитайте текст и выполните задания

1. ...Солдаты, глядя, что мы такие молодые девчонки, любили подшутить над нами. 2. Послали меня однажды из медсанвзвода за чаем. 3. Я прихожу к повару. 4. Он на меня смотрит:
5. – Чего пришла?
6. Я говорю:
7. – За чаем.
8. – Чай еще не готов.
9. – А почему?
10. – Повара в котлах моются. 11. Сейчас помоются, будем чай кипятить.
12. Я приняла это вполне серьезно, взяла свои ведра, иду обратно.
13. Встречаю врача:
14. – А чего ты пустая идёшь?
15. Я отвечаю:
16. – Да повара в котлах моются. 17. Чай не готов.
18. Он за голову схватился:
19. – Какие повара в котлах моются?..

20. Вернул меня, выдал хорошенько этому повару, налили мне два ведра чаю.
21. Несу чай, а навстречу мне идут начальник политотдела и командир бригады.
22. Я тут же вспомнила, как нас учили, чтобы мы приветствовали каждого, потому что мы рядовые бойцы. 23. А они идут двое. 24. Как же я их двоих буду приветствовать? 25. Иду и соображаю. 26. Поравнялись, я ставлю ведра, обе руки к козырьку и кланяюсь одному и второму. 27. Они шли, меня не замечали, а тут остолбенели от изумления:
28. – Кто тебя учил так честь отдавать?
29. – Старшина учил, он говорил, что каждого надо приветствовать. 30. А вы идёте двое и вместе...

Задания с выбором ответа

1. Определите стиль текста.
 - а. Художественный
 - б. Публицистический
 - в. Разговорный
 - г. Официально-деловой
2. Определите тип речи текста
 - а. Повествование
 - б. Описание
 - в. Рассуждение
3. Укажите лексические особенности текста.
 - а. Слова иноязычного происхождения
 - б. Терминологическая лексика
 - в. Слова, имеющие разговорную окраску
 - г. Общеупотребительные слова
4. К какому пласту речи принадлежит слово *остолбенели* (предл. 27)?
 - а. Книжное
 - б. Общеупотребительное
 - в. Разговорное
 - г. Просторечное
5. Назовите синтаксические особенности текста
 - а. Использование неполных предложений
 - б. Использование вопросительных предложений
 - в. Свободный порядок слов в предложениях
 - г. Использование повторения сказуемого

Задания с кратким ответом

1. Назовите часть речи, к которой принадлежит слово *каждого* (предл. 19)
2. Из предл. 1 выпишите грамматическую основу
3. Выпишите из текста сложносокращенные слова
4. Среди предложений 18-24 найдите слова с чередующейся гласной в корне, запишите их
5. Среди предложений 17-20 найдите предложение, имеющее слова с иронической окраской. Запишите номер этого предложения.

Вариант 2

Прочитайте текст и выполните задания

1. Дорогая Лиличка!
2. Вчера у меня был выходной. 3. И мы с Алёшей пошли посмотреть квартиру Пушкина. 4. На меня это произвело огромное впечатление. 5. Я и сегодня не могу от него отделаться. 6. Это ужасно грустно. 7. Диван, на котором он умер, перо, которым он писал в последний день, письмо его жене – «не кокетничай с царём», библиотека...
8. Там была какая-то из Академии. 9. Она нам много рассказывала – не всё в квартире подлинное, его личное. 10. Много пропало. 11. Но заменено вещами, такими же, той же эпохи, только он к ним не прикасался. 12. Все книги заменили точно такими же, а настоящие хранятся в сейфах Академии. 13. Портреты и акварели подлинные. 14. Его трость, сабля, которую ему подарили в Арзруме...
15. Квартира скромная... 16. И всё это было так недавно. 17. Точно его вчера убили... 18. Я ходил по комнатам, и мне хотелось плакать.
19. Всё еще держится тёплая погода. 20. Мне уже надоело здесь и скучно без тебя и детей. 21. Вчера был на концерте Гилельса – он играет как зверь, какая силища!
22. Точно в упор расстреливает толпу! 23. Видел нашу «Анну» - Ларионову. 24. Она приехала на два дня попробовать на «12-ю ночь» Шекспира.
25. 9-го ночью я сажусь в дизель и 10-го утром буду дома. 26. Противно, что мне придётся резаться. 27. Ну и черт с ним!..
28. Целую тебя, лапочка.
29. Саша.

Задания с выбором ответа

1. Определите стиль текста.
 - а. Художественный
 - б. Публицистический
 - в. Разговорный
 - г. Официально-деловой
2. Определите тип речи текста.
 - а. Описание
 - б. Рассуждение
 - в. Повествование
3. Укажите общие признаки данного стиля текста.
 - а. Неофициальность
 - б. Непринужденность
 - в. Автоматизм речи
 - г. Точность
4. Укажите сферу употребления текста.
 - а. Сфера служебных отношений
 - б. Сфера правовых отношений
 - в. Сфера профессиональных отношений
 - г. Сфера бытовых отношений
5. Укажите характерные особенности синтаксиса текста.
 - а. Частое использование предложений сложной конструкции
 - б. Использование безличных предложений
 - в. Использование неполных предложений

г. Использование восклицательных предложений

Задания с кратким ответом

1. Укажите номер предложения, в котором автор использует бранное слово.
2. Во втором предложении найдите слово, образованное неморфологическим способом (путем перехода одной части речи в другую). Запишите его номер.
3. Запишите номера предложений, в которых автор использует обращения.
4. Запишите сказуемое 3 предложения.
5. Какой тип связи используется в словосочетании *ужасно грустно* (предл. б).

Эталон ответа

Вариант 1.

1. В
2. А
3. В
4. В
5. В

- 1) Местоимение
- 2) Солдаты любили подшутить
- 3) Медсанвзвода, политотдела
- 4) Поравнялись, кланяюсь
- 5) № 20

«5» - выполнено верно

«4» - верно выполнены задания части №1 и 3 задания из части №2

«3» - верно выполнена часть № 1

Вариант 2.

1. В
2. В
3. А, Б, В
4. Г
5. В

- 1) № 27
- 2) выходной
- 3) № 28
- 4) пошли посмотреть
- 5) примыкание

Самостоятельная работа № 2

Вариант 1

1. Определите стиль речи

Этот стиль служит для передачи информации в сфере управления. Он используется в заявлениях, доверенностях, деловых письмах, приказах и законах. Для него важны четкость и неэмоциональность изложения. Еще одно важное свойство этого стиля – стандартность. Люди, составляющие заявления, приказы или законы, обязаны следовать традиции и писать так, как писали до них, так, как это принято.

2. Каким стилем написан данный ниже рассказ? Передайте его содержание в разговорном стиле.

Осуществив возвращение домой со службы, я проделал определенную работу по сниманию шляпы, плаща, ботинок, переодеванию в спортивный костюм и шлепанцы и усаживанию с газетой в кресло. Жена в этот период времени претворяла в жизнь ряд мероприятий, направленных на чистку картофеля, варку мяса, подметание пола и мойку посуды. По истечении некоторого времени она стала громко поднимать вопрос о недопустимости моего неучастия в проводимых ею мероприятиях. На это с моей стороны было сделано категорическое заявление о нежелании слушания претензий по данному вопросу

ввиду осуществления мною в настоящий момент, после окончания трудового дня, своего законного права на заслуженный отдых.

3. Функциональные стили речи реализуются в различных жанрах. По предложенным жанрам определите стиль.

1. учебники по специальности, монография, научная статья, аннотация, реферат, конспект, тезисы, курсовая работа, лекция, дипломная работа.

2. документы, деловые письма, отчеты, приказы, распоряжения, договоры, указы, деловые беседы.

3. парламентское выступление, репортажи, интервью, очерк, фельетон, дискуссионное выступление, информационная заметка.

4. роман, повесть, рассказ, новелла, эссе, стихотворение, поэма, баллада.

5. беседы в семье, выяснение отношений, обсуждение планов, дружеское общение, анекдот.

4. Определите, к какому стилю принадлежат приведенные ниже тексты, укажите отличительные признаки этих стилей:

ТЕКСТ 1.

О целесообразности внедрения в лесокультурное производство ягодников свидетельствует передовой опыт алтайских лесоводов по созданию государственных лесных полос в сухой Кулундинской степи с участием этих ягодников в опушечных рядах. Во всяком случае, местное население с большой благодарностью оценивает такое мероприятие, ежегодно до последней ягодки собирая обильный урожай смородины, золотистой облепихи, не повреждая кустарников.

ТЕКСТ 2.

Для передачи, приема и записи оперативной информации используется телефонограмма – официальное сообщение, переданное по телефону. Если разговор по телефону – это диалог, то телефонограмма – это письменная фиксация монолога по телефону, регламентированного во времени. Обязательными для телефонограммы являются: наименование учреждений адресанта и адресата; реквизит «от кого» и «кому» с указанием должности; время передачи и приема телефонограммы; должности и фамилии передавшего и принявшего телефонограмму; номера телефонов; текст и подпись.

ТЕКСТ 3.

На реке было прохладно и тихо. За лугами, в синеющей роще, куковала кукушка. У берега зашуршали камыши, и из них медленно выплыла лодка. Седенький старичок в очках и поломанной соломенной шляпе сидел в ней, рассматривая удочку. Он поднял ее и соображал что-то, лодка остановилась и вместе с ним, с его белой рубашкой и шляпой, отразилась в воде.

Вариант 2

1. Определите стиль речи

Этот стиль используется в тех случаях, когда необходимо не просто передать информацию, но и определенным образом воздействовать на мысли или чувства людей, заинтересовать их или в чем-либо убедить. Это стиль информационных или аналитических передач по телевидению и радио, стиль газет, стиль выступлений на собраниях.

2. *Каким стилем написан данный ниже рассказ? Передайте его содержание в разговорном стиле.*

В неизвестном населенном пункте проживала гражданка по кличке Красная Шапочка (настоящее имя не установлено). Такого-то числа такого-то года она вышла из дому. При себе гражданка К. имела сверток, который должна была передать гражданке Бабушке (настоящее имя не установлено) в заранее установленном месте, а именно у вышеупомянутой по месту жительства. Гражданка Бабушка имела приватизированный земельный участок и место проживания недалеко от места жительства гражданки Красной Шапочки, но в силу преклонного возраста не могла самостоятельно вести хозяйство.

3. *Функциональные стили речи реализуются в различных жанрах. По предложенным жанрам определите стиль.*

1. документы, деловые письма, отчеты, приказы, распоряжения, договоры, указы, деловые беседы.
2. учебники по специальности, монография, научная статья, аннотация, реферат, конспект, тезисы, курсовая работа, лекция, дипломная работа.
3. парламентское выступление, репортажи, интервью, очерк, фельетон, дискуссионное выступление, информационная заметка.
4. беседы в семье, выяснение отношений, обсуждение планов, дружеское общение, анекдот.
5. роман, повесть, рассказ, новелла, эссе, стихотворение, поэма, баллада.

4. *Определите, к какому стилю принадлежат приведенные ниже тексты, укажите отличительные признаки этих стилей:*

ТЕКСТ 1.

Расписка

Настоящая расписка дана библиотеке школы № 12 в том, что мною, старостой 10 класса Петровой Еленой, получено для класса 20 (двадцать) экземпляров книг И. А. Бунина «Темные аллеи» сроком на 10 дней.

15.04.2003. Е. Петрова

ТЕКСТ 2.

2002-й год показал: прикладным наукам пора объединиться в противостоянии не только терроризму, но и природным стихиям. Всемирная метеорологическая организация призналась, что предсказывать катаклизмы не в ее силах. Если раньше аномальные погодные явления случались только в Африке и Австралии, то теперь никакой континент от них не застрахован.

ТЕКСТ 5.

Мы сидели у Дарьи, самой старой из старух. Лет своих в точности никто из них не знал, потому что точность эта осталась при крещении в церковных записях, которые потом куда-то увезли, – концов не найдешь. О возрасте своем старухи говорили так:

– Я уж Ваську на загорбке таскала, когда ты на свет родилась. Я уж в памяти находилась, помню.

Вариант 3

1. *Определите стиль речи*

Это стиль, который используется при неофициальном бытовом, повседневном общении между людьми в заранее не подготовленной устной речи. Поэтому его характерные черты – это неполнота выражения и эмоциональность.

2. *Каким стилем написан данный ниже рассказ? Передайте его содержание в разговорном стиле.*

В предобеденное время я ускоренными темпами обеспечивал восстановление надлежащего порядка на жилой площади, а также в предназначенном для приготовления пищи подсобном помещении общего пользования. В последующий период мною было организовано посещение торговой точки с целью приобретения необходимых продовольственных товаров.

3. *Функциональные стили речи реализуются в различных жанрах. По предложенным жанрам определите стиль.*

1. роман, повесть, рассказ, новелла, эссе, стихотворение, поэма, баллада.
2. учебники по специальности, монография, научная статья, аннотация, реферат, конспект, тезисы, курсовая работа, лекция, дипломная работа.
3. парламентское выступление, репортажи, интервью, очерк, фельетон, дискуссионное выступление, информационная заметка.
4. документы, деловые письма, отчеты, приказы, распоряжения, договоры, указы, деловые беседы.
5. беседы в семье, выяснение отношений, обсуждение планов, дружеское общение, анекдот.

4. *Определите, к какому стилю принадлежат приведенные ниже тексты, укажите отличительные признаки этих стилей:*

ТЕКСТ 1.

Разговорная речь широко использует просодические средства для выделения различных по степени важности элементов высказывания. Наиболее динамически выделенными во фразе являются слова, принимающие на себя синтагматическое ударение, они, как правило, являются смысловым центром высказывания, коммуникативным ядром.

ТЕКСТ 2.

Согласно Гражданскому кодексу Российской Федерации, обществом с ограниченной ответственностью (далее – ООО) признается учрежденная одним или несколькими лицами коммерческая организация, уставный капитал которой разделен на доли определенными учредительными документами.

ТЕКСТ 3.

Буду говорить о состоянии культуры в нашей стране и главным образом о гуманитарной, человеческой ее части. Без культуры в обществе нет и нравственности. Без элементарной нравственности не действуют социальные и экономические законы, не выполняются указы, не может существовать современная наука, ибо трудно, например, проверить эксперименты, стоящие миллионы, огромные проекты «строек века» и так далее. Должна быть долгосрочная программа развития культуры в нашей стране.

Эталон ответа

Вариант 1

1. *Официально-деловой*

2. *Официально-деловой.*

Придя домой, я переоделся и сел читать газету. Жена готовила и убиралась на кухне. Потом она начала ругаться и требовать, чтобы я помог ей. Я ответил, что не стану ничего делать: я отдыхал.

3.

1) *Научный*

2) *Официально-деловой*

3) *Публицистический*

4) *Художественный*

5) *Разговорный*

4.

Текст 1 – Публицистический

Текст 2 – Научный

Текст 3 – Художественный

Вариант 2

1. *Публицистический*

2. *Публицистический.*

В одной деревне жила Красная Шапочка. Однажды она взяла гостинец и пошла к Бабушке, чтобы помочь ей по хозяйству. Бабушка была очень старенькая и не могла управиться сама.

3.

1) *Официально-деловой*

2) *Научный*

3) *Публицистический*

4) *Разговорный*

5) *Художественный*

4.

Текст 1 – Официально-деловой

Текст 2 – Публицистический

Текст 3 – Художественный

Вариант 3

1. *Разговорный*

2. *Официально-деловой.*

Перед обедом я быстро убрался в квартире и приготовил обед. Потом сходил в магазин за продуктами.

3.

1) *Художественный*

2) *Научный*

3) *Публицистический*

4) *Официально-деловой*

5) *Разговорный*

4.

Текст 1 – Научный

Текст 2 – Официально-деловой

Текст 3 – Публицистический

Критерии оценки:

За верное выполнение каждого задания № 1, № 3, № 4 - 1 балл. За верное выполнение задания № 2 – 5 баллов.

«5» — 14 – 13 баллов

«4» — 12 – 10 баллов

«3» — 9 – 7 баллов

«2» — менее 7 баллов

Раздел 1. Язык и речь.

Текст.

Самостоятельная работа № 3

ТЕКСТ 1

За крайним домом от огородного тына, от развалин бревенчатого сарая, от прясла в две осиновых темнокожих следи начиналась российская земля.

Узкая дорога (санный путь), укатанная широкими полозьями и утопанная лошадиными копытами, труднее поддавалась апрельскому солнечному теплу, чем рыхлый снег по сторонам от дороги, по широким перелесчатым полям. Дорога осталась лежать на обтаявшей, в общем, земле осклизлой, витиеватой, ледяной змеей. Размокший конский навоз покрывал ледяной бугор раскисшей пленочкой, оттого еще сильнее скользила на дороге нога. То-то вспомнил Дмитрий мастерового мужичка, в одну секунду соорудившего острую ловкую палку. Время самых первых ручьев, когда снеговица собирается сначала, как в губке, в нижних слоях глубокого рыхлого снега; когда потом она начинает там в снегу сочиться по капельке под какой-нибудь свой уклон; когда, сочась, она промывает гам себе тонюсенький сначала проток (а может, попадет на подснежный мышинный ход и обрадованно побежит по нему); когда над подснежным ручьем обваливается верхний снег и ручей становится открытым, встречается с солнцем; когда, добравшись до крутого уклона и соединившись с десятком своих братишек, ручей мчится шумя и бурля и уж провидится ему привольное ложе реки (бессмертие или смерть в том, что он потеряет себя как личность, растворится в большой воде?)... Время этих вот самых первых ручьев — прошло.

По сторонам дороги лежали обширные озера, темно-синие зеркала скопившейся, не нашедшей путей воды. Иногда ледяной бугорок дороги не выдерживал, вода промывала его и соединялась с водой по другую сторону, преграждая пешеходу путь широкой текучей полосой. Дмитрий отходил на три шага, разбежался и ловко перепрыгивал водяное пространство. *243 слова.*

Задания

1. Определите стиль и тип речи. Озаглавьте текст.
2. Назовите наиболее яркие языковые особенности отрывка из рассказа В. С. Солоухина «Мать-мачеха».
3. Разберите по составу глаголы прошедшего времени, употребленные в последнем абзаце текста.

ТЕКСТ 2

Помню, бродили мы по одному из кавказских ботанических садов. На табличках были написаны мудреные названия: питтоспорум, пестроокаймленная

юкка, эвкалипт, лавровишня... Уже не поражали нас к концу дня ни развесистость крон, ни толщина стволов, ни причудливость листьев.

И вдруг мы увидели совершенно необыкновенное дерево, подобного которому не было во всем саду. Белое, как снег, и нежно-зеленое, как молодая травка, оно резко выделялось на общем, однообразном по колориту фоне. Мы в этот раз увидели его новыми глазами и оценили по-новому. Табличка гласила, что перед нами береза обыкновенная.

А попробуйте лечь под березой на мягкую, прохладную траву, так чтобы только отдельные блики солнца и яркой полдневной синевы процеживались к вам сквозь листву. Чего-чего не нашепчет вам береза, тихо склонившись к изголовью, каких не нашелестит ласковых слов, чудных сказок, каких не навеет светлых чувств.

Что ж пальма! - под ней и лечь-то нельзя, потому что или вовсе нет никакой травы, или растет сухая, пыльная, колючая травка. Словно жестяные или фанерные гремят на ветру листья пальмы, и нет в этом громе ни души, ни ласки.

А может, и вся-то красота заморских краев лишь не уступает и приближается к тихой прелести среднерусского, левитановского, шишкинского, поленовского пейзажа?

Привыкли. Набаловались. Не знаем, чем владеем. Потому и тянет к черту на кулички, в так называемую экзотику. А спросите у любого иностранца, он, не задумываясь, скажет, что самая экзотическая страна, несомненно, Россия. 221 сл.

Задания

1. Озаглавьте текст.
2. Сформулируйте основную мысль в отрывке из повести В. С. Солоухина «Владимирские проселки», выскажите свое отношение к этой мысли.
3. Установите, какие выразительные языковые средства использует автор, описывая березу.

ТЕКСТ 3

Начался лес. По извилистой лесной тропинке мы углубились в зеленый массив Дюкова бора.

Все же много прошло времени, как начали мы поход около деревянного моста через реку Киржач. Брусника тогда цвела крохотными душистыми колокольчиками, а теперь розовеют брусничные ягоды. Черника тоже была в цвету, а теперь созрела. Когда идешь лесом, невольно хватаешься за древесные ветви, протянувшиеся к тропинке. В начале похода попадали под руку мягкие, нежные мутовки елей — словно сочная трава. Раздавишь сочную мутовку, ладонь остро и свежо пахнет хвоей. А теперь схватишься за еловую ветку и уколешь руку. Окрепили, возмужали мутовки, затвердели нежные весенние иголки.

Хорошо утоптанная тропинка привела к живописному болоту, образовавшемуся из лесной заплывшей речки. Яркая зелень камыша перемежалась здесь с белыми облаками цветущего дягиля, распространяющего вокруг свой неповторимый, я бы сказал, речной аромат. Заросли кудрявого ивняка, сплотившегося по берегу болота, сдерживали напор елового леса. Над болотом — лава. Шириной в три доски, она убегает вдаль, суживаясь от расстояния и теряясь в кустарнике на противоположном берегу болота. С одной стороны

к лаве приделаны перила, чтобы держаться при переходе. Длина лавы никак не меньше ста пятидесяти метров. Когда зайдешь на середину ее, направо и налево открываются живописные виды болота, окруженного лесом. Кое-где виднеются брошенные в яркую зелень черные зеркала воды. Там цветут желтые кувшинки и белые водяные лилии. Скорее всего — река еще сохраняет свою текучесть и пробирается сквозь плотную зелень незаметными струйками. *233 слова.*

Задания

1. Определите тип речи, укажите его основные признаки.
2. Назовите наиболее яркие языковые особенности, характерные для отрывка из повести В. С. Солоухина «Владимирские проселки».
3. Подчеркните все союзы, употребленные в этом тексте.

ТЕКСТ 4

Бодро, хорошо идти по земле ранним утром. Воздух, еще не ставший знойным, приятно освежает гортань и грудь. Солнце, еще не вошедшее в силу, греет бережно и ласково. Под косыми лучами утреннего света все кажется рельефнее, выпуклее, ярче: и мостик через канаву, и деревья, подножия которых еще затоплены тенью, а верхушки влажно поблескивают, румяные и яркие. Даже маленькие неровности на дороге и по сторонам ее бросают свои маленькие тени, чего уж не будет в полдень.

В лесу то и дело попадаются болотца, черные и гляцевые. Тем зеленее трава, растущая возле них. Иногда из глубины леса прибежит ручеек. Он пересекает дорогу и торопливо скрывается в лесу. А в одном месте к нашим ногам выполз из лесного мрака, словно гигантский удав, сочный, пышный, нестерпимо яркий поток мха. В середине его почти неестественной зелени струился кофейно-коричневый ручеек.

Нужно сказать, что коричневая вода этих мест несколько не мутна, она прозрачна, если почерпнуть ее стаканом, но сохраняет при этом золотистый оттенок. Видимо, очень уж тонка та торфяная взвесь, что придает ей этот красивый цвет. Из ручейка, текущего в мягком и пышном зеленом ложе, мы черпали воду горстями, и она оставляла впечатление совершенно чистой воды. Тут я впервые понял, как красиво сочетаются коричневые и зеленые цвета.

На лесной дороге, расходясь веером, лежали тени от сосен. Лес был нестарый, чистый, без подлеска — будущая корабельная роща. В сторонке от дороги вдруг попался сколоченный из планок широченный, как бы двухспальный диван без спинки. Он весь был изрезан надписями, но больше всего стояло имен тех, кто захотел увековечить себя подобным образом. Мы отдохнули на диване, наблюдая, как по стволу сосны с быстротой и юркостью мышонка шныряла вверх-вниз птичка поползень. *268 слов.*

В. А. Солоухин

Задания

1. Укажите тип речи. Озаглавьте текст.
2. Назовите выразительные языковые средства, которые использованы в этом отрывке из повести В. С. Солоухина «Владимирские проселки».
3. Подчеркните в последнем абзаце слова, в которых звуков больше, чем букв.

ТЕКСТ 5

По длинной и зыбкой лаве, сделанной из трех связанных бревен, мы перебрались наконец через Шеридарь и пошли направо, держась недалеко от ее берега. Роскошные вначале луга постепенно перешли в луг умирающий, покрытый кочками. Ведь у луга, как и у всего живущего, есть свои молодость, зрелость, умирание...

Солнце начало припекать, ноги разгорячились от ходьбы, и мы приглядывали место, где бы искупаться. Но берег был дурной, метра за два до воды начиналась топь, грязь, да и вода не внушала доверия. На ней местами лежал белый налет, вроде паутины, плавали разные палки и бойко бегали водомерки. Наконец попался округлый омут, метров десять—пятнадцать в ширину. Песчаная отмель резко и косо уходила в воду, обещая порядочную глубину. Подобные бочаги на малых реках бывают очень глубоки и студены, на дне у них, как правило, шевелятся в

В незнакомую воду бросаться всегда тревожно, если даже это и Шеридарь. По крайней мере тревожней, чем заходить в незнакомый лес и город.

У каждой реки есть своя душа, и много в этой душе таинственного и загадочного. Пока не поймешь ее, не почувствуешь - всегда будет тревожно. Мне показалось, что под кустом у того берега обязательно должен прятаться рак. Я переплыл и слазил в нору. Действительно, там был рак. Через этого рака и Шеридарь сделалась ближе, понятней: точь-в-точь как на нашей Ворше. *250 слов.*

Задания

1. Озаглавьте текст.
2. Напишите, согласны ли вы с мыслью, высказанной в 1-м предложении последнего абзаца текста.
3. Подчеркните наречия.

Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, орфография.

Самостоятельная работа № 4

Вариант 1

Блок А.

1. В каком слове все согласные мягкие?
А) видение
Б) шепелявить
В) жить
Г) извержение
2. В каком слове звуков больше, чем букв?
А) деревья
Б) поезд
В) подъезд
Г) перебежчик
3. В каком слове букв больше, чем звуков?
А) продолбил
Б) причинил
В) прихожанин
Г) поэтесса
4. В каком слове все согласные твёрдые?

- А) провозгласил
- Б) притеснял
- В) пробуждал
- Г) проглотил

5. В каком слове произносится согласный звук Д?

- А) праздный
- Б) ирландский
- В) движение
- Г) бутерброд

Блок Б.

1. Спишите слова, поставьте в них ударение.

Августовский, каталог, сведущий, пахота, иконопись, филистер, аристократия, христианин, торты, красивее, диспансер, звонят, информировать, форзац, квартал, каучук, приняться, колосс, досыта, триптих, партер, сосредоточение, договорный, щебень, цемент, балованный, откупорить, сироты, изобретение, кремьень, кредитор, агент, ходатайствовать, добела, склады, анатом, игрище, хлопоты, кашлянуть, плато, донизу, алфавит, договор, газопровод, досуг, знамение, гастрономия, береста, эпилог, драматургия.

2. Запишите слова в фонетической транскрипции:

Бульон, расчёска, антенна, занимается, чудесного, обжечься, шёлк, апельсин, серёжка, сшить.

3. Произведите фонетический разбор слов: объясниться, всё.

Вариант 2

Блок А.

1. В каком слове все согласные мягкие?

- А) джемпер
- Б) степь
- В) чудеса
- Г) цепи

2. В каком слове звуков больше, чем букв?

- А) купаешься
- Б) явление
- В) июньский
- Г) живёт

3. В каком слове букв больше, чем звуков?

- А) огоньки
- Б) ест
- В) кочуют
- Г) яблоко

4. В каком слове все согласные твёрдые?

- А) конец
- Б) термометр
- В) дельта
- Г) шомпол

5. В каком слове произносится согласный звук Т?

- А) отделить
- Б) крепостной
- В) искрить
- Г) отвёл

Блок Б.

1. Спишите слова, поставьте в них ударение.

Гастрономия, мещанин, ломота, намерение, танцовщица, факсимиле, флюорография, порты, ходатайство, щавель, звонят, премировать, плесневеть, квартал, холодность, стенография, обеспечение, лубочный, туфля, облегчить, медикаменты, осведомить, знахарство, оптовый, мизерный, приговоры, усугублена, пепелище, каллиграфия, зевота, благоволить, ремень, демократия, средство, коклюш, жалюзи, бармен, черпать, добыча, крендели, компас, задолго, статуя, значимость, пиала, приданое, свекла, бюрократия, еретик, грушевый.

2. Запишите слова в фонетической транскрипции:

Компаньон, расчёт, в шинели, открывается, широкого, испечься, книжка, сбегать, разжать, касса.

3. Произведите фонетический разбор слов: разъехаться, всегда.

Условия выполнения заданий

в тестах найти 1 правильный ответ;

в заданиях творческого характера написать словами верный вариант.

Критерии оценки:

«5» — допущена 1 ошибка, 1 ошибка орфографическая.

«4» — допущены 2 ошибки, 2 ошибки орфографические.

«3» — допущены 3 ошибки, 3 ошибки орфографические.

«2» — допущено более ошибок.

Раздел 5. Морфология и орфография.

Самостоятельная работа № 5

МЕСТОИМЕНИЕ

1. У какого местоимения разряд определен неверно?

- а. *Нечто* – отрицательное местоимение
- б. *Каждого* – определительное местоимение
- в. *Кто-либо* – неопределенное местоимение
- г. *Свое* – возвратное местоимение

2. Запишите, раскрывая скобки. Вставьте пропущенные буквы и знаки препинания.

(Ни) чего я (не) боюсь но (ни) (с) кем и (не) бр..нюсь.

3. Найти ошибки в употреблении местоимения. Записать предложение в исправленном виде:

Когда Дубровский убил медведя, Троекуров на него не обиделся, а велел содрать с него шкуру.

4. В каком сочетании на месте пропуска пишется **не**?

- а. *Н... о чем не спросил*
- б. *Н...кого пригласить*
- в. *Н...чем не интересовался*
- г. *Н... у кого не было*

5. Прочитайте текст, найдите местоимения и выпишите их:
Никого не было в стране мудрей и ученой Гаспара Арнери. О его учености знали все: и мельник, и солдат, и дамы, и министры. А школьники распевали про него целую песенку с таким припевом: «Как лететь с земли до звезд, как поймать лису за хвост, как из камня сделать пар, - знает доктор наш Гаспар».
Ю.Олеша

Самостоятельная работа № 6

1. В каком ряду все наречия пишутся через дефис?
а. (по)гречески, (на)завтра, (в)диковинку
б. (по)дешевке, (по)прежнему, (во)первых
в. (по)доброму, (еле)еле, (по)латыни
г. (с)горяча, (в)отместку, (за)полдень.
2. В каком примере пишется н?
а. Чувствовать себя скова..о.
б. Смотреть по сторонам рассея..о.
в. Переглядываться разочарова..о и уныло.
г. Вчитываться в текст вниматель..о.
3. В каком предложении оба выделенных наречия пишутся слитно?
а. Мы **(без)успели** рубили хвою, пилили ножовкой небольшие ветки и клали их **(крест)накрест**.
б. До ближайшей охотничьей избушки, в которой мы рассчитывали устроить ночевку, оставалось, **(по)видимому**, совсем **(не)далеко**.
в. Целый день мы шли **(в)низ** по течению реки, но река исчезла где-то в темноте, и нам приходилось идти **(на)угад**.
г. Раздвигая тяжелые колючие ветки и нащупывая ногой следующую кочку, мы **(мало)помалу** продвигались **(в)перед**.
4. Замените фразеологизмы наречием:
а. Спит как убитый
б. Скакать во весь опор
в. Знать, как свои пять пальцев
г. Яблоку негде упасть
д. Из рук вон плохо
е. Идти черепашим шагом
5. Образуйте при помощи приставок по три наречия с корнями –**прав-** и –**лев-**, по два – с корнями –**сух-**, –**чист-**, –**долг-** и –**темп-** и по одному – с корнями –**давн-**, –**сыт-** и –**глух-**.

Служебные части речи.

Самостоятельная работа № 7

- (1) Песча...я площадка вокруг вышки тщательно расчищ...а и (при)том хорошо утрамбована. (2) Крутой земляной склон основания вышки (то)же. (3) К тому(же) он еще и взрыхляется земл...ные комья тщательно разм...наются что(бы) (н...)попал (н...)один камешек (н..)осталось (н...)одной бороз...ки поскольку они могут представлять опас...ость.
(4) За два дня до торжестве...ой церемонии в лесу соб...рают лианы (что)бы ими (за)тем пр...вязывать за лоды...ки ног посвящаемых прыгунов. (5) При(том)

извес...но что работа по сбору лиан весьма ответстве...а и ее (во)(что)(бы)(то)(н...)стало должны выполнить опытные умельц... и (н...)кто другой. (6) Ведь если лиана окажется короче прыгун (в)начале повисн...т в воздухе а (за)тем подл...тев к деревья...ой башн... ударится об нее с (н...)малой силой и (н...)минуемо переломает себе кости. (7) Если лиана будет чере... чур дли...ой то прыгуну (н...)куда будет деться и он разоб...ется об земл...ной вал. (8) Пригодность лиан (то)же тщательно продума...а она определяется их возрастом дли...ой и толщ...ной. (9) (При)чем помогает и опыт самых иску...ных собирателей лиан.

(10) В день обряда к обезлюд...вшей с вечера площадк... (по)одиночке (по)двое и целыми семьями приходят мес...ные ж...тели.

(11) Ближе к (пол...)дню из лесу нач...нают доноситься (на)редкость моното...ые звуки это поют приплясывая (на)ходу те кому предстоит совершить прыж...к мужества.

Задания

V1. Укажите способ образования слова н...куда (предложение 7).

V2. Из предложений 1-3 выпишите частицы.

V2. Из предложений 5-6 выпишите союзы.

V3. Из предложения 11 выпишите словосочетание со связью ПРИМЫКАНИЕ.

Условия выполнения заданий:

Перепишите, вставляя пропущенные буквы и раскрывая скобки.

Обозначьте части слов с пропущенными орфограммами.

Расставьте знаки препинания.

Графически объясните постановку знаков препинания.

Критерии оценки:

«5» — допущена 1 негрубая ошибка в тексте, задание выполнено без ошибок;

«4» — допущены 2 ошибки в тексте, задание выполнено с 1 ошибкой;

«3» — допущены 3 ошибки в тексте, задание выполнено с 2 ошибками;

«2» — допущено более 3 ошибок в тексте, задание выполнено с 3 ошибками.

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.

Самостоятельная работа № 8

Вариант 1

1. Определите тип словосочетания.

Банка из-под консервов, плавание под водой, охотничьи рассказы, платье из бархата, старинные нравы, таинственно мерцающие, звали вперёд, пьесы Чехова, Кавказское побережье, никогда не узнаем, мило беседуя, чрезвычайно осторожно, работа по вечерам, хлеб из пшеницы, бесконечно далёкие, довольно точно, третий слева, чай из Индии, жизнь в деревне, цвели пышно, краса долины, сидел покачиваясь, принесли письмо, шёл навстречу, было лето.

2. Подчеркните грамматическую основу, определите вид сказуемого.

1. У князя в сакле собралось уже множество народа. 2. Однажды человек десять наших офицеров обедали у Сильвио. 3. Некоторые из присутствующих выступили в прениях. 4. Громкое «Благодарствуйте, батюшка Алексей Степаныч!» огласило поляну. 5. Показать всё многообразие писательской работы и силу её влияния на людей невозможно для одного человека. 6. Ветер был встречный. 7. Отец-то мой

ему и полюбись. 8.Иван Иванович гоже приказал долго жить. 9.Не надеялся он его застать. 10.Пастухов, подавая руку, продолжал отряхиваться и оглядывать свой костюм. 11 .Старушки все — народ сердитый. 12.Бопре в отечестве своём был парикмахером, потом в Пруссии солдатом. 13.Вы должны трудиться, стараться быть полезным, 14. Он старался быть гостеприимным. 15.Я был в восхищении от старого чабана и его морали.16.Речи его должны быть кратки. 17. Он рад был отдохнуть. 18.Он злой и бес чувств. 19. Мой отец — врач.

3. Поставьте, где нужно, тире.

1 .Услуга в дружбе вещь святая. 2.Долг наш защищать крепость до последнего нашего издыхания. 3.Спина у акулы темно — синего цвета, брюхо ослепительно белое. 4.Я охотник, 5,Он порча, он чума, он язва здешних мест. б. Встречи наши единственная радость. 7.Да моё ли это дело заниматься такими вопросами. 8. Жизнь прекрасна и удивительна! 9.Бедность не порок. 10. Я был озлоблен. 11. Он угрюм. 12.Севастополь, очевидно, город чудес. 13.Крупные звёзды как званый вечер. 14. Красивые, ровные зубы что крупные перлы у ней. 15. Сердце не камень.

4. Поставьте недостающие знаки препинания.

1 .Река роща оба берега деревья и поле всё было залито ярким утренним светом. 2. Я стал посещать музеи и галереи и читать книги. 3.Ясная светлая задумчивая улыбка тихого созерцания лежит на облаках на белых отражениях гор на синеве неба на светлой лениво-ласковой реке. 4.Бегут говорливые дороги ни шатко ни валко, как встарь. 5,А снаружи всё и оконницы и коньки и ворота оторочено кружевом грубоватой деревянной резьбы, 6.Разве все эти вещи карандаши в опрае записная книжка часы фотографический аппарат не говорят больше всяких слов об интересном госте? 7. И плетни и белевшая на дворах скотина и крыши домов всё казалось спало здоровым тихим трудовым сном. 8.Сухими болотами называются места носящие в себе все признаки некогда, существовавших болот как-то кочки следы родниковых ям и разные породы болотных трав уже перемешанных с полевыми,

5. Поставьте недостающие знаки препинания.

1 .Книга это духовное завещание одного поколения другому совет умирающего старца юноше начинающему жить приказ передаваемый часовым отправляющимся на отдых часовому заступающему на его место. Вся жизнь человечества последовательно оседала в книге племена люди государства исчезали а книга оставалась. Но в книге не одно прошедшее она составляет документ по которому мы вводимся во владение всей суммы истин и усилий. Книга программа будущего. Итак будем уважать книгу.

6. Поставьте запятые.

1.Представляете ли вы себе скверный южный уездный городишко? 2.Крупный осанистый плечистый человек с ярко- синими глазами на всегда загорелом лице. 3.Она действительно походила на берёзу молодую стройную гибкую. 4.То была первая не замутнённая никакими опасениями радость открытия. 5.Ранняя суровая зимняя заря проступала сквозь синюю дымку

Вариант 2

1 .Определите тип словосочетания.

Вагон для багажа, воротник из меха, карманные часы, приморские страны, смеяться залиvisto, отнёся загадочно, шёлковая подкладка, чеховские пьесы, бесконечно далёкие, выдавать замуж, кувшин из глины, стальной цвет, упражнение по орфографии, портфель из кожи, будоражили воображение, назвать сегодня, появилась когда-то, яблоки из Крыма, определить рубежи, весело размахивая, наклонив вперёд, не имели раньше, взаимное расположение, вытереть насухо.

2. Подчеркните грамматическую основу, определите вид сказуемого.

1 .Бал — вещь хорошая. 2.Жизни даль лежит светла, необозрима. 3.Он сидел неподвижен и слетка барабанил пальцами. 4.Вы ни перед кем виноваты быть не можете. 4.Дверь тамбура стоит настезь. 5.Цитадель стояла безмолвной и неприступной. 6.Ветер был встречный, 7.Тут рыцарь прыг в седло и бросил повод. 8.Ты эти факты из пальца высосал? 9.Это «если бы», отнесённое им к прошедшему, к невозможному, сбылось. 10. Наконец толпа людей в серых шинелях вывалилась в сени. 11. Немногие пойдут этой дорогой. 12.Подойти к брату было страшно. 13.Пятнадцать лет гак прошло. 14.Ты должна сама разобраться, ты взрослая. 15.До войны он работал агентом по снабжению. 16.Он оказался болтливым собеседником. 17.Шаг его начинал становиться ленивее. 18. Человек должен оставаться человеком. 19. Лес теперь был редкий.

3. Поставьте, где нужно, тире.

1.Жить самое простое дело. 2.Орион четыре яркие звезды и поясик из трёх поменьше. 3.Воздух чист и свеж. 4.Горы как пышные складки на богатой одежде земли. 5.Ты друг. 6.Обман всегда обман. 7. Мой долг предостеречь тебя. 8.Волк коню не товарищ. 9.Назначение каждого человека развить в себе всё человеческое. Ю.У Акима было четверо детей, у Петра никого. 11. Познание и жизнь неотделимы. 12.Красота есть обещание счастья. 13.Самое страшное для него сейчас покинуть батарею. 14. Дубава, кажется, друг Корчагина. 15.Сегодня небо как море.

4. Поставьте недостающие знаки препинания.

1. Прямо и направо раскинулось родное приволье петли реки озёра луга нивы и сёла. 2.И всё вокруг и жнивья и дорога и воздух сияло от низкого вечернего солнца. 3.Все готовы были работать и день и ночь. 4. Деревья и травы летом и в самом начале осени по-весеннему сочны и свежи. 5.Мы ели чисто мексиканские вещи сухие лепёшки рубленое скатанное мясо с массой муки и целым пожаром перца до обеда кокосовый орех после манго. 6.Всё это цвета блески звуки и запахи давило на глаза матери наполняло сердце неподвижной пёстрой мутью. 7.Майские сумерки нежная зелень запах сирени тишина тепло как всё это ново и как необыкновенно! 8. Он был страстный любитель музыки театров и вообще изящного как-то расписных московских табакерок оружия и продающихся на улице статуэток. 9.Шелестящий шум дождя звучный стук капель убаюкивали и всё вокруг кусты деревья сырая трава начинало терять очертания.

5. Поставьте недостающие знаки препинания.

Вскоре мы свернули с тракта влево чтобы сократить путь и поехали по лесной дороге существовавшей только зимой. Кругом лежал саженный снег. Единственный признак жизни бесконечное кружево заячьих следов изредка

пересекаемых глубокой волчьей тропой. Волчья стая бежит солдатским шагом нога в ногу. В таком лесу зимой какая-то особенно торжественная тишина как в пустой церкви. Дремучие ельники сменяются сквозными лиственными перелесками через которые брезжит синеющая даль.

6. Поставьте запятые.

1. В сундуке я нашёл пожелтевшую написанную по-латыни гетманскую грамоту.
2. Пашня заросла сильными живучими неприхотливыми травами.
3. Они привязали лошадей и стали взбираться на башню высокую четырёхугольную.
4. Вот уездный городок с деревянными кривыми домишками бесконечными заборами.
6. По мшистым топким берегам чернели избы здесь и там.

Условия выполнения заданий:

Расставить знаки препинания и их графически объяснить.

Критерии оценки

«5» — 1 ошибка.

«4» — 2-3 ошибки.

«3» — 4-5 ошибок.

«2» — 6 и более ошибок.

Самостоятельная работа № 9

Тема: Обособление обстоятельств.

Цифровой диктант. Предлагается ряд утверждений, правильных или заведомо неверных. Если учащийся согласен, он ставит цифру 1, если не согласен – 0.

- А) деепричастный оборот, как правило, обособляется, независимо от места, занимаемого им по отношению к глаголу-сказуемому;
- Б) обособляются одиночные деепричастия, близкие по функциям к наречиям образа действия и непосредственно примыкающие к глаголу-сказуемому;
- В) деепричастный оборот является в предложении обстоятельством;
- Г) деепричастный оборот может быть использован в безличном предложении;
- Д) деепричастие не должно относиться к тому же подлежащему, что и глагол-сказуемое;
- Е) деепричастный оборот, стоящий после сочинительного или подчинительного союза, союзного слова, отделяется от него запятой.

Анализ предложений с обособленными обстоятельствами.

Задание: выписать обособленные обстоятельства, выраженные деепричастиями или деепричастными оборотами, с определяемыми словами. (Знаки препинания не расставлены).

- 1) Всякий посетитель, если он, конечно, был не вовсе тупицей попав в Грибоедова сразу же соображал, насколько хорошо живется счастливым – членам МАССОЛИТА, и черная зависть начинала немедленно терзать его.
- 2) Доктор поклонился Рюхину, но кланяясь смотрел не на него, а на Ивана Николаевича.
- 3) Тот сидел совершенно неподвижно, со злым лицом сдвинув брови и даже не шевельнулся при входе врача.
- 4) Рюхин поднял голову и увидел, что он давно уже в Москве и, более того, что над Москвой рассвет, что облако подсвечено золотом, что грузовик его стоит застрявши в колонне других машин у поворота на бульвар и что

близехонько от него стоит на постаменте металлический человек чуть наклонив голову и безразлично смотрит на бульвар.

- 5) Не будь Рюхин так истерзан в клинике и на грузовике, он, наверно, получил бы удовольствие рассказывая о том как все было в лечебнице и украшая этот рассказ выдуманными подробностями.
- 6) Через четверть часа Рюхин, в полном одиночестве, сидел скорчившись над рыбцом пил рюмку за рюмкой понимая и признавая что исправить в его жизни уже ничего нельзя, а можно только забыть.
- 7) Проехавшись на одном заднем колесе человек перевернулся вверх ногами, ухитрился на ходу отвинтить переднее колесо и пустить его за кулисы, а затем продолжал путь на одном колесе вертя педали руками.
- 8) Урча пухлыми лапами кот вцепился в жидкую шевелюру конферансье и дико взвывая в два поворота сорвал эту голову с полной шеи.
- 9) Прохожие, бегущие по своим делам, бросали на грузовики лишь беглый взгляд ничуть не удивляясь и полагая что это экскурсия едет за город.
- 10) Ощувив это предчувствие она стала его подогреть и растить в своей душе опасаясь, чтобы оно ее не покинуло.

Самостоятельная работа № 10

Тема: Обособление определений.

1 вариант

Задание № 1: Переписать фрагмент текста, вставить пропущенные буквы и знаки препинания.

Первый снег вып...л шестнадцатого ноября. Ещё вечером холодный ветер с шуршанием играл п...счинками на промёрзшей серой земле а утром снег будто пуховое одеяло заботливо накрыл доро...ки скамейки палую листву и стало светло чисто как в уютной нарядной горнице прибора(нн, н)ой перед праз...ником. Глядя из окна на эти снежинки которые лёгкими бабочками плавно кружась бе...шумно ложились на тополь обвивая его голые ч...рные сучья белыми лентами я вспомнил себя маленьким. Тогда снег вызывал у меня безудержное ликование словно душа некогда обитавшая среди снегов небесных вдруг вспоминала их девственную свежесть и ослепительную белизну и начинала трепетать ощущая близость чего(то) родного и необыкновенно пр...красного. Высыпавшие во двор ребятишки лепили сн...говика. Они катали огромные снежные шары потом кряхтя водружали их один на другой. Я см...трел на детей и тихо улыбался.

Задание № 2: Замените выделенное предложение причастным оборотом:

Мое внимание привлекла маленькая синичка, **которая еще недавно вертелась над моей головой.**

В каком случае (запишите его) использована приставка ни-, если известно, что в местоимениях и местоименных наречиях не- - ударный элемент?

Раньше с ним этого н...когда не бывало.

О царе н...чего и говорить. Царь – это царь.

Замените фразеологизмы наречием:

а. Спит как убитый

б. Скакать во весь опор

- в. Знать, как свои пять пальцев
- г. Яблоку негде упасть
- д. Из рук вон плохо
- е. Идти черепашьям шагом

2 вариант

Задание № 1: Переписать фрагмент текста, вставить пропущенные буквы и знаки препинания.

Новый учитель русского Иван Васильевич появился в нашем классе неожида(нн, н)о. Ещё н...когда литературу нам не препод...вал мужчина, и это нам, пятиклассникам, пок...залось не только странным но и недопустимым. Его тихий словно извиняющийся голос мы восприн...ли как проявление слабости. С нами так н...кто н...когда не разговаривал и я снисходительно спросил его:

– Ну и что(же) вы нам сегодня расскаж...те?

Он достал из помятого портфеля книгу и нач...л читать. Это была повесть Катаева «Сын полка», которую я прочитал ещё летом. Недовольно морщась и шумно ёрзая всем своим видом я показ...вал учителю, как скучно мне на его уроке. Кто(то) из мальчишек шикнул, дескать, дай послушать, и тогда я демонстративно уставился в окно.

Задание № 2: Замените выделенное предложение причастным оборотом:

Перед нами расстилалась равнина, **которую покрывала сухая буро-желтая трава и занес снег.**

Исправьте ошибки в употреблении деепричастий. Запишите правильный вариант: Возвращаясь из школы, меня застала гроза.

Замените фразеологизмы наречием:

- ж. Спит как убитый
- з. Скакать во весь опор
- и. Знать, как свои пять пальцев
- к. Яблоку негде упасть
- л. Из рук вон плохо
- м. Идти черепашьям шагом

3 вариант

Задание № 1: Переписать фрагмент текста, вставить пропущенные буквы и знаки препинания.

Сергей Николаевич Плетёнкин вернулся домой, как обычно, в половине девятого. Он работал в сервисной мастерской, в самом центре города. Что(бы) оправдать горячее, по дороге домой он делал ост...новку возле центрального рынка и подхват...вал, если, конечно, повезёт, попутчика. Сегодня ему несказанно повезло, душа от радости пела, и он едва разувшись даже не помыв руки сразу(же) помчался на кухню рассказ...вать об удивительном происшествии. Жена стояла возле раковины и мыла посуду. Дочь с недовольным видом допивала чай и капризно оттопырив нижнюю губу спрашивала:

– Мам, а почему нельзя?

– Потому что... – раздражённо отвечала мать. – Вон у отца отпрашивайся!

Плетёнкин (не)терпеливо махнул рукой прося тишины и взвизгивая от радости чем всегда раздр...жал жену начал рассказ...вать.

Задание № 2: Устраните повтор слова **который**, заменив одно из словосочетаний оборотом с причастием настоящего времени:

Наступает осень, которая приносит дожди, которые льют с утра до вечера.

В каком случае (запишите его) использована приставка ни-, если известно, что в местоимениях и местоименных наречиях не- - ударный элемент?

Раньше с ним этого н...когда не бывало.

О царе н...чего и говорить. Царь – это царь.

Замените фразеологизмы наречием:

- ж. Спит как убитый
- з. Скакать во весь опор
- и. Знать, как свои пять пальцев
- к. Яблоку негде упасть
- л. Из рук вон плохо
- м. Идти черепашьям шагом

4 вариант

Задание № 1: *Переписать фрагмент текста, вставить пропущенные буквы и знаки препинания.*

Последнее время мне (не)редко приходилось встречат(?)ся со случаями, когда мужчины вели себя (не)мужественно. Не по-рыцарски. Если будет позволено употребить такое слово. Пожалуй, сильнее всего поразила меня одна фраза. Всего одна фраза сказа(нн, н)ая моей дочерью. Мы с ней отдыхали в Ялте. Однажды решили поужинать в кафе. Пока мы ждали ужина из(за) соседнего столика дон...слась брань. Там н...кто не ссорился, просто «разговаривали». Но каждое второе слово было ругательством. Я огл...нулся. Люди за другими столиками спрятали глаза делая вид что н...чего не слыш...т. Уверенности, что меня поддерж...т, если я попытаюсь пресечь брань, не было. Пришлось сделать над собой усилие – я его сделал.

Задание № 2: Устраните повтор слова **который**, заменив одно из словосочетаний оборотом с причастием настоящего времени:

Мы опускаем руки в воду, которая струится сквозь пальцы, которые тотчас деревенеют от холода.

Исправьте ошибки в употреблении деепричастий. Запишите правильный вариант: Читая эти строки, создается впечатление, что автор пишет о нас.

Замените фразеологизмы наречием:

- ж. Спит как убитый
- з. Скакать во весь опор
- и. Знать, как свои пять пальцев
- к. Яблоку негде упасть
- л. Из рук вон плохо
- м. Идти черепашьям шагом

Самостоятельная работа № 11

Тема: Уточняющие члены предложения

- Цифровой диктант

Задание: Поставьте цифру, соответствующую объяснению постановки знаков препинания при обособлении уточняющих членов пояснительных и присоединительных конструкций:

- 1 – обстоятельства места и времени (уточняемое слово + уточняющее)
 - 2 – уточняющие определения со значением цвета, размера, возраста
 - 3 – конструкции, которые присоединяются словами: *даже, особенно, в том числе, да и только, например, особенно, то есть, главным образом и т.д.*
1. Старших дочерей он совсем не признавал, да и любимицу Харитину тоже.
 2. Сначала Ечкин бывал только наверху, в парадной половине, а потом пробрался и в жилые комнаты.
 3. В это утро, 15 ноября, я именно застал его князя.
 4. Кой-где выглядывали женские, большей частью старушечьи головы.
 5. Приехали мы вечером, к ужину.
 6. Северное сияние, или сполохи, как его называют живущие на севере люди, мне первый раз довелось увидеть много лет назад на берегу Онежского озера.
 7. Горбоносый камнелом расправил усы и бороду белыми, в известке, руками.
 8. Здесь, в доме, общежитие и столовая.
 9. Поздним вечером того дня, четвертого апреля, я оказался у тетушки Кушиной.
 10. Гаврик со всех сторон осмотрел маленького гимназиста в длинной, до пят, шинели.
 11. Только узкая, сажень в триста, полоса плодородной земли составляет владение казаков.
 12. Купавка, или купальница, как называют ее ботаники, один из самых пышных цветов нашей средней полосы.
 13. Заросли, усыпанные большими, в кулак, красными цветами, были видны вдалеке.
 14. Я вошел в избу, или во дворец, как называли ее мужики.
 15. Бабушка вообще очень любила грибы, грузди в особенности.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	1	1		1			1	1						
			2			2			2	2		2		
3					3						3		3	3

Самостоятельная работа № 12

1. Спишите, расставляя пропущенные знаки препинания, графически объясните их постановку.

1 вариант.

Иногда казалось что он на постоялом дворе что ночной дождь шумит по навесу ворот и поминутно дергается звонит колокол над ним потому что приехали воры привели в эту непроглядную темь его жеребца и если узнают что он тут убьют его. Старик ходил под окнами с колотушкой но то казалось что он где-то далеко то Буян захлебываясь рвал кого-то с бурным лаем убежал в поле и вдруг снова появлялся под окнами и будил упорно брехал стоя на одном месте. Как только доходило до того чтобы встать гуще и чаще начинал стрекотать дождь гонимый ветром из темных полей и милей отца-матери казался сон.

2 вариант.

Молодой человек робким и трепетным шагом пошел в ту сторону где развевался вдаль пестрый флаг то откидывающийся ярким блеском по мере приближения к свету фонаря то мгновенно покрывающийся тьмою по удалении от него. Сердце его билось и он невольно ускорял шаг свой. Он не смел и думать о том чтобы получить право на внимание улетавшей вдаль красавицы тем более допустить такую черную мысль о какой намекал ему поручик Пирогов но ему хотелось только увидеть дом заметить где имеет жилище это прелестное создание которое казалось слетело с неба прямо на Невский проспект и верно улетит неизвестно куда.

2. Спишите, расставляя пропущенные знаки препинания.

1 вариант.

Мы подумали что если сдадим вовремя зачеты то успеем подготовиться к экзаменам. Подул сильный ветер и когда поднялся страшный столб пыли мы остановились.

2 вариант.

Я боялся что если спрошу ее о чем-либо то она опять отвлечется в сторону. На лугу гулял ветерок и пока мы отдыхали ни один комар не пропищал над ухом

3. Спишите, вставив пропущенные знаки препинания между частями бессоюзного сложного предложения.

1 вариант.

Желаешь себе добра не делай зла другому.
Самое главное было сделано мы переправились через реку.
Чин следовал ему он службу вдруг оставил.
Учись, мой сын наука сокращает нам опыты быстротекущей жизни.
Для рыбы нужна чистая вода будем охранять наши водоемы.

2 вариант.

Будешь думать о хорошем мысли созреют в добрые поступки.
Свойство зеркальце имело говорить оно умело.
Лето припасает зима поедает.
Художник – зеркало своей среды в нем отражается его общество, нация и время.
Где-то собаки лают деревня, должно быть, близко.

Условия выполнения заданий:

Списать предложения, расставляя знаки препинания и графически их объясняя.

Критерии оценки

- «5» - допущена 1 ошибка.
- «4» - допущены 2-3 ошибки.
- «3» - допущено 4- 5 ошибок.
- «2» - допущено 6 и более ошибок.

КОМПЛЕКТ ТРЕНИРОВОЧНЫХ УПРАЖНЕНИЙ

Раздел. Введение.

Упражнение № 1

1. В чем, по вашему мнению, выражается эстетическая функция языка? При ответе используйте примеры из представленных ниже отрывков художественных текстов.

1 Спит ковыль. Равнина дорогая,

И свинцовой свежести полынь.
Никакая родина другая
Не вольет мне в грудь мою теплынь. (С. Есенин)

2 О неподатливый язык!
Чего бы попросту – мужик,
Пойми, певал и до меня:
– Россия, родина моя!
Но и с Калужского холма
Мне открывалась она –
Даль – тридевятая земля!
Чужбина, родина моя! (М. Цветаева)

3 О, ты родина! О, широкие твои сени – придорожные берёзы, синеющие дали
верст, ласковый и утешительный привет безбрежных нив! Ты, безмерная, к тебе
припадает усталый и загнанный, и своих бедных сынов, бездомных Антонов-
Странников ты обнимаешь руками многоверстными, поишь извечной силой.
Прими благословения на вечные времена, хвала тебе, Великая Мать. (Б. Зайцев)

4 Уж осени холодною рукою
Главы берез и лип обнажены,
Она шумит в дубравах опустелых;
Там день и ночь кружится желтый лист,
Стоит туман на волнах охладелых,
И слышится мгновенный ветра свист. (А.Пушкин)

5 Когда минует день и освещенье
Природа выбирает не сама,
Осенних роц большие помещенья
Стоят на воздухе, как чистые дома. (Н. Заболоцкий)

6 Небывалая осень построила купол высокий,
Был приказ облакам этот купол собой не темнить.
И дивилися люди: проходят сентябрьские сроки,
А куда провалились студеные влажные дни? (А.Ахматова)

2. *Определите, какие функции языка реализуются в следующих высказываниях?*

- а) – Позвоните мне, пожалуйста, завтра.
- б) – Доброе утро. Как дела.
– Все нормально. А у тебя?
- в) Учет (табличка на двери магазина).
- г) Равносторонний прямоугольник называется квадратом (из учебника).
- д) – Который час?
- е) – Чтоб ты провалился, пьянчуга проклятый! (из квартирной перебранки)
- ж) – Здравствуйте, меня зовут Сергей Петрович (учитель, входя в класс).
- з) «Глаголом жги сердца людей» (из стихотворения А.С. Пушкина «Пророк»).

3. *О каких функциях языка говорится в пословицах?*

- а) Язык до Киева доведет.
- б) В умной беседе ума наберешься, в глупой – свой растеряешь.
- в) Язык – ключ к сердцу (Азерб.).
- г) Слова дедов – источник разума (Узбек.).
- д) Вершина искусства – красноречие (Киргиз.).

4. *Определите функции языка в следующих речевых ситуациях. Свое мнение обоснуйте.*

- а) Приветственная речь директора музея на открытии новой экспозиции.
- б) Разговор пассажиров в транспорте.
- в) Написание дипломной работы.
- г) Оформление рекламного щита.

5. *Сформулируйте основные положения, высказанные учеными. В чем их мнения совпадают?*

1. Но вот мысль, над которой следует задуматься: язык не только лучший показатель общей культуры, но и лучший воспитатель человека. Четкое выражение своей мысли, богатый язык, точный подбор слов в речи формирует мышление человека и его профессиональные навыки во всех областях человеческой деятельности. Это не сразу кажется ясным, но это так. Если человек точно может назвать ошибку, допущенную им в работе, значит, он определил ее суть. Если он, не озлясь и не употребив грубого выражения, четко указал на недочеты товарища, значит, он умеет руководить работой. Точность, правильность и прямота без грубостей в языке – нравственный показатель работы, товарищества, семейной жизни, залог успеха в учении (Д.С. Лихачев).

2. Основная и наибольшая часть (...) умения говорить дается в школе. Жизнь мало сравнительно прибавляет к приобретенному в школе. Отсюда понятна колоссальная государственно-культурная роль постановки родного языка в школе именно как предмета нормативного. Там, где дети усиленно учатся говорить, там взрослые не теряют бесконечного количества времени на отыскание в словесном потоке собеседника основной мысли и не изливают сами таких потоков вокруг своих мыслей, там люди не оскорбляют друг друга на каждом шагу, потому что лучше понимают друг друга, там люди меньше судятся, потому что составляют более ясные контракты и т.д. и т.п. Умение говорить, это то смазочное масло, которое необходимо для всякой культурно-государственной машины и без которого она просто остановилась бы. Если для общения людей вообще необходим язык, то для культурного общения необходим как бы язык в квадрате, язык, культивируемый как особое искусство, язык нормативный (А.М. Пешковский).

6. Подумайте, в чем состоит коммуникативная ошибка студента?

– Здравствуйте, милые поселяне, – сказал вежливый студент, снимая фуражку и раскланиваясь.

– Здравствуй, щучий сын, чтоб тебе пусто было, – отвечали поселяне.
– Ты чего?
– Благодарю вас, ничего, – говорил им студент, наклоняясь и срывая какую-то травинку.

– Ты – чего?!!
– Как видите: гербаризацией балуюсь.
– Ты – чего?!?!?

Ухо студента уловило, наконец, странные нотки в настойчивом вопросе мужиков. Он посмотрел на них и увидел горящие испугом и злобой глаза, бледные лица, грязные жилистые кулаки.

– Ты – чего?!?!?
– Да что вы, братцы... Если вам цветочков жалко, – я, пожалуй отдам вам ваши цветочки...

И выдвинулся из среды мужиков мудрейший среди них старик Петр Савельев Неуважай-Корыто. Был старик белый, как лунь, и глупый, как колода.

– Цветочки собираешь, паршивец, – прохрипел мудрейший. – Брешет он, ребята! Холеру пущает.

Авторитет стариков, белых, как лунь, и глупых, как колода, всегда высоко стоял среди поселян...

– Правильно, Савельич!.. Хватай его, братцы... Заходи оттелева!

Студент завопил.

(А.Т. Аверченко «Русская история»)

7. *Отметьте все возможные недостатки речи автора следующего стихотворения. Какие нормы русского литературного языка нарушены?*

Вспыхает небо, разбужая ветер,
Проснувший гомон птичьих голосов.
Проклиная все на белом свете,
Я вновь бежу в нетоптанность лесов.
Шуршат зверушки, выбегнув навстречу,
Приветливыми лапками маша,
Я среди тут пробуду целый вечер,
Бессмертные творения пища.
И выползнув на свет из тины зыбкой,
Болотная зеленая тварь
Совет мне с заботливой улыбкой
Большой орфографический словарь.

Раздел 1. Язык и речь.

Функциональные стили речи.

Упражнение № 2

Тема: *Официально-деловой стиль*

1. Определите задачу документа. Все ли средства соответствуют задаче речи?

РАСПИСКА

Я, Смирнова Елена Ивановна, руководитель театральной студии при школе № 176, получила в костюмерной мастерской городского Театра юного зрителя 5

(пять) театральных костюмов для спектакля «Ревизор», который состоится в школе в весенние каникулы. Обязуюсь возвратить костюмы в полной сохранности 30 марта 2012 года.

20 марта 2012 год.

Е. Смирнова

2. Исправьте «документ»:

*В бухгалтерию автокомбината № 17
от Скворцова Л.Л., слесаря.*

доверенность.

*Я, Скворцов Л.Л., доверяю получить деньги, заработанные мной за октябрь
месяц сего года (в размере 30000 рублей), моему товарищу и другу слесарю
Глухарю И.П. в связи с плохим состоянием здоровья.*

Прошу вас взять с него расписку в получении денег и принесении их мне.

2.11.с.г.

Скворцов.

3. Из данных фразеологизмов выберите только те, которые относятся к официально-деловому стилю. К каждому фразеологизму подберите синонимичное ему слово или словосочетание.

Бросать слова на ветер, взять под стражу, довести до сведения, дурью маяться, левый заработок, надуть губы, отдать Богу душу, раскинуть мозгами, уйти из жизни, бить баклуши, внести вклад.

Раздел 1. Язык и речь.

Текст.

Упражнение № 3

Раздаточный материал «Тексты разных типов речи»

-Определите тип текста. Обоснуйте.

Текст №1 (повествование)

Прошло несколько недель... Вдруг батюшка получает из Петербурга письмо от нашего родственника князя Б**. Князь писал ему обо мне. После обыкновенного приступа он объявил ему, что подозрения насчет участия моего в замыслах бунтовщиков, к несчастью, оказались слишком основательными, что примерная казнь должна была бы меня постигнуть, но что государыня, из уважения к заслугам и преклонным летам отца, решила помиловать преступного сына и, избавляя его от позорной казни, повелела только сослать в отдаленный край Сибири на вечное поселение.

Сей неожиданный удар едва не убил отца моего. Он лишился обыкновенной своей твердости, и горечь его (обыкновенно немая) изливалась в горьких жалобах (Л. С. Пушкин).

Текст №2 (описание)

Океан с гулом ходил за стеной черными горами, вьюга крепко свистала в отяжелевших снастях, пароход весь дрожал, одолевая и ее, и эти горы, - точно плугом разваливая на стороны их зыбкие, то и дело вскипавшие и высоко взвивавшиеся пенистыми хвостами громады, - в смертной тоске стенала удушьяемая туманом сирена, мерзли от стужи и шалели от непосильного напряжения внимания вахтенные на своей вышке, мрачным и знойным недрам преисподней, ее последнему, девятому кругу была подобна подводная утроба

парохода, - та, где глухо гоготали исполинские топки, пожирившие своими раскаленными зевами груды каменного угля, с грохотом ввергаемого в них облитыми едким, грязным потом и по пояс голыми людьми, багровыми от пламени; а тут, в баре, беззаботно закидывали ноги на ручки кресел, цедили коньяк и ликеры, плавали в волнах пряного дыма, в танцевальной зале все сияло и изливало свет, тепло и радость, пары то крутились в вальсах, то изгибались в танго - и музыка настойчиво, в сладостно-бесстыдной печали молила все об одном, все о том же...

Текст № 3 (повествование)

Вор, укравший хозяйственную сумку у 29-летней жительницы Лос-Анджелеса, покуда она заказывала ланч у стойки местной закусочной, проявил известное благородство по отношению к своей жертве. Деньги он, конечно, взял, но сумку потом подбросил. А в сумке лежал дорогостоящий силиконовый протез левой кисти ограбленной гражданки, которую она потеряла в автокатастрофе четыре года назад. Искусная работа протезистов, видимо, настолько поразила жулика, что он даже не стал снимать с указательного пальца протеза дорогое кольцо с аметистом и бриллиантом. Женщина старается не носить свой протез в жаркую погоду из-за дискомфорта.

Текст №4 (рассуждение)

Я всегда и везде, особенно на Кавказе, замечал особенный такт у нашего солдата во время опасности умалчивать и обходить те вещи, которые могли бы невыгодно действовать на дух товарищей. Дух русского солдата не основан так, как храбрость южных народов, - на скоро воспламеняемом и остывающем энтузиазме: его так же трудно разжечь, как и заставить упасть духом. Для него не нужны эффекты, речи, воинственные крики, песни и барабаны для него нужны, напротив, спокойствие, порядок и (отсутствие всего натянутого. В русском, настоящем русском солдате никогда не заметите хвастовства, ухарства, желания отуманиться, разгорячиться во время опасности, напротив, скромность, простота и способность видеть в опасности совсем другое, чем опасность, составляют отличительные черты его характера. Я видел солдата, раненного в ногу, в первую минуту жалевшего только о пробитом новом полушубке, ездового, вылезавшего из-под убитой под ним лошади и расстегивающего подпругу, чтобы взять седло. Кто не помнит случая при осаде Гергебиля, когда в лаборатории загорелась трубка начиненной бомбы и фейерверке? двум солдатам велел взять бомбу и бежать бросить ее в обрыв, и как солдаты не бросили ее в ближайшем месте около палатки полковника, стоявшей над обрывом, а понесли дальше, чтобы не разбудить господ, которые почивали в палатке, и оба были разорваны на части.

Текст №5 (описание)

Магнитофон "Чайка" представляет собой аппарат, предназначенный для записи и воспроизведения музыки и речи в домашних условиях. Магнитофон обеспечивает возможность записи с микрофона, звукоснимателя, а также запись с другого магнитофона, радиотрансляционной сети, радиоприемника или телевизора.

Магнитофон "Чайка" выполнен в декоративном ящике переносного типа. Конструкция всего устройства состоит из следующих узлов... Все органы управления магнитофоном, за исключением предохранителя, входных и выходных гнезд, расположены на верхней панели"...

Текст №6 (рассуждение)

Стремление к равновесию - один из главных законов развития окружающего нас мира. Нарушение хотя бы одного звена в цепи вызывает ответную реакцию всех связанных воедино компонентов. Рост народонаселения в бассейнах рек, увеличение посевных площадей приводят к росту водопотребления, сокращению речного стока, что ведет к понижению уровня моря, что в свою очередь вызывает повышение солености морской воды, осолонение нерестилищ, следовательно, сокращение уловов рыбы и т. д. Связи эти многозначны, имеют множество побочных сцеплений.

Раздел 2. Лексика и фразеология.

Упражнение № 4

1. Найдите случаи плеоназма и тавтологии, исправьте ошибки и запишите правильный вариант.

1. Основная суть разговора свелась к обсуждению повестки дня.
2. Мы надеемся на дальнейшее совместное сотрудничество между представителями наших университетов.
3. Учебный год у старшекурсников начинается в октябре месяце.
4. Каковы причины мотивации ваших прогулов.
5. Этот политический деятель был настоящим патриотом Родины.

2. Исправьте ошибки, допущенные в результате смешения слов-паронимов. Запишите исправленный вариант редложений.

1. Идеалом счастья Обломов считал сытную жизнь.
2. Она охотно отдала бы эту праздничную жизнь за жизнь в деревне, где она встретила Онегина.
3. Скрытый характер моей подруги часто был причиной недоразумений между нами.
4. Он знает очень много интересного и очень понятно рассказывает.
5. Меня несколько раздражала исполнительная манера певца.

3. Найдите ошибки, связанные с употреблением фразеологизмов. Запишите исправленный вариант.

1. Чего там есть? Хлеба-то кот поплакал.
2. Коммерческих магазинов сейчас прудом пруди.
3. Тяжелый труд шахтеров раньше времени уводит их в могилу.
4. Сразу же после приезда Базарова жизнь в имении Кирсановых начала бить другим ключом.
5. У Плюшкина крестьяне помирают как мухи.

4. Найдите случаи плеоназма и тавтологии, исправьте ошибки и запишите правильный вариант.

1. Во время сессии важной оказывается каждая минута времени.
2. Куратор надеется, что в группе сложатся доброжелательные взаимоотношения студентов друг с другом.
3. На территории древнего города были найдены ценнейшие находки.
4. Сейчас в университете нет свободных вакансий.
5. Делегаты конференции обменялись памятными сувенирами.

5. Определите, к какому типу словарей нужно обратиться в данных примерах. Отметьте знаком (+) выбор словаря.

Примеры	Орфографический словарь	Орфоэпический словарь	Словарь лексических трудностей	Грамматический словарь
Вопреки прогноза - вопреки прогнозу				
Ассиметрия - асимметрия				
Скрепив сердце – скрепя сердце				
Кампания - компания				
Отчитаться за работу – отчитаться о работе				
Токио заявило – Токио заявил				
Коне[чн]о - коне[шн]о				
Заведовать – заведывать				
Предистория - предыстория				
Выплата - оплата				
Пакет соку – пакет сока				
На банковском счете – на банковском счету				
Тонна песка – тонна песку				
Преддубильный - преддубильный				
Обессилить - обессилеть				
Экономичный - экономный				
Затушевывать - затушовывать				
Согласно приказа – согласно приказу				
Привилегия - привилегия				

6. Замените, где нужно, иноязычные слова русскими:

- А) В сочинении ученика много дефектов.
- Б) Школьная футбольная команда потерпела фиаско.
- В) На концерте преваляровали вокальные номера.
- Г) После долгих дебатов договорились назначить мотион на ближайшее воскресенье.
- Д) Во время интервала между занятиями в аудиторию вошел директор.
- Е) Хозяин решил презентовать своему гостю старые часы.

7. Исправьте предложение, устранив лексические ошибки:

- А) Мальчики оказались в огненном кольце, но они не ступевались.
- Б) Районы засушливых земель преобразовали свое лицо до неузнаваемости.
- В) Особое чувство приветствия пострадавшие от наводнения выразили самоотверженно спасавшим их имуществом пограничникам.
- Г) Предварительный план играет большое значение при написании сочинения.

- Д) В романе имеет место отсутствие ясно выраженной сюжетной линии.
- Е) Большую роль в спортивной закалке имеет упорная тренировка, выдержка, упорство.
- Ж) В новом поселке воздвигнуты прекрасные благоустроенные дома.
- З) Появление волка было так мгновенно, что охотник на минуту растерялся.
- И) Щенок лопал с такой жадностью, что скоро тарелка кончилась, и он влез в нее обеими лапами.
- К) На пространстве нескольких километров от станции земельное полотно дороги уже усеяно ровным слоем гравия и утрамбовано.

8. Пользуясь «Школьным фразеологическим словарем русского языка» В.П. Жукова, А.В. Жукова, объясните значение выражений:

Из огня да в полымя. Не в коня корм. Бить баклуши. Рыльце в пуху. Навострить лыжи. Дело в шляпе. Чудеса в решете. Курам на смех. Где раки зимуют. Медвежий угол. Петь дифирамбы. Как с гуся вода. Играть первую скрипку. Не в бровь, а в глаз.

Упражнение № 5

Упражнение 1

Выпишите из скобок слова, соответствующие норме сочетаемости. Объясните причину выбора. Вставьте пропущенные буквы.

1. Дружба (сильная, крепкая)
- Водить (дружба, любовь)
- Приходить в (ярость, радость)
- Зияющий (пропасть, вершина)
- Высказать (мнение, вопрос)
- Глухой (овраг, обрыв).
- Достичь (успех, положение)
- Верный (обещание, клятва)

2. Полуразруше...ую церковь решили (строить, реставрировать). На третьем курсе нам (представилась, предоставилась) возможность пройти практику на предпр...ятиях УГПУ. Заметив (оплошка, ошибка), технолог стал ее испр...влять. Этот человек был полный (невежа, невежда) в вопросах иску(с, сс)тва. Для всей школы этот ученик был (басней, притчей) во языцех.

Упражнение 2. Устная работа (по цепочке)

Найдите речевую избыточность, объясните.

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 1. Патриот своей Родины | 11. Моя автобиография |
| 2. Ни мясо ни рыба (фразеологизм) | 12. Коренные аборигены |
| 3. Родился в марте месяце | 13. Отступить назад |
| 4. Сообщить о плохом инциденте | 14. Главная суть книги |
| 5. Разговариваю с коллегой по работе | 15. Свободная вакансия |
| 6. Компьютерная диагностика | 16. Необычный феномен |
| 7. Пожилые старички | 17. Научный семинар |
| 8. Незаконные бандформирования | 18. Совместное соглашение |
| 9. Заведомая клевета | 19. Народный фольклор |
| 10. До восьмого пота (фразеологизм) | 20. Юный вундеркинд |

Упражнение 3

Отредактируйте текст объяснительной записки.

Объяснительная записка

Я, Иванов Петр, студент группы № 36, отсутствовал вчера на практике, так как мне срочно нужно было купить памятный сувенир своему предку. Долго выбирал крутую мобилу со всеми потрохами, поэтому в технарь опоздал.

Обещаю, что пропуск занятий отработаю, в дальнейшем пропускать занятия не буду.

22 октября 2007 г. П.Иванов

Упражнение 4

Найдите лексические ошибки и запишите предложения в исправленном варианте.

Нельзя касаться оголенных проводов незащищенными ладонями рук. Посетитель так и ушел не солоно хлебавши. Рабочий был уволен за прогул без уважительной причины. Трудно практиканту усвоить сложные механизмы. Новые железные дороги возникнут в трудных для освоения районах Крайнего Севера. Можно начать собрание: форум уже есть. Наши сверхзвуковые аэропланы были представлены на международной выставке. Хороший руководитель должен во всем показывать образец своим подчиненным. Ударение в русском языке, ну, разноместное, ну, оно подвижное. На строительные объекты бесперебойно доставляются строительные материалы.

Контрольный тест

Отметьте номера словосочетаний с лексическими ошибками

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1. Починка автомобиля | 11. Свой автопортрет |
| 2. Заклятый друг | 12. Будущая перспектива |
| 3. Свободная вакансия | 13. Страшно обрадовались |
| 4. Полчища тружеников | 14. Возобновить вновь |
| 5. Состоялась благодаря разрешению | 15. Кипучее безделье |
| 6. Два года тому назад | 16. Кипучая деятельность |
| 7. Оценивает высоко позитивно | 17. Мелочная рыба |
| 8. Прогул без уважительной причины | 18. Танцевальная песня |
| 9. Праздничный ужин | 19. Праздная жизнь |
| 10. Совместное сотрудничество | 20. Народный фольклор |

Фразеология.

Упражнение № 6

1. Приведите примеры фразеологизмов, в которых употреблены:

- 1) однокоренные слова,
- 2) различные формы одного слова.

2. Закончите предложения фразеологизмами.

- 1) Близнецы были похожи как...
- 2) Пишет неаккуратно и неразборчиво, как...
- 3) От волнения он был бледный, как...
- 4) Этот район я знаю как...
- 5) Целый день он занят, кружится как...

3. Исправьте ошибки в употреблении фразеологизмов.

- 1) Трудиться в поту лица.
- 2) Положив руку на сердце тебе говорю.
- 3) Работать спустив рукава.
- 4) Согласиться скрипя сердцем.
- 5) Пришел неожиданно, как тать в ночи.

4. С какими глаголами употребляются фразеологизмы?

- а) Верой и правдой;
- б) во все горло;
- в) между двух огней;
- г) до глубины души;
- д) бок о бок;
- е) до последней нитки;
- ж) за бесценок;
- з) на отшибе;
- и) во всю прыть;
- к) на орехи.

5. В каких устойчивых выражениях встречаются слова лепта, балясы, зеница, канитель, фимиам? Объясните значения этих выражений.

6. Какой фразеологизм «лишний»? Почему?

- 1) Как дважды два, до седьмого пота, известное дело, проще простого.
- 2) Бить баклуши, труса праздновать, праздновать лентяя, гонять лодыря.
- 3) Наставлять нос, обводить вокруг пальца, оставить с носом, клевать носом, морочить голову.
- 4) Сбросить бремя, разрешиться от бремени, разорвать цепи, развязать себе руки, сбросить хомут.
- 5) Очертя голову, откуда ни возьмись, как снег на голову, как гром среди ясного неба, как обухом по голове.

7. Подберите как можно больше фразеологизмов, синонимичных указанным словам.

- 1) Умный;
- 2) мало;
- 3) быстро;
- 4) молчать;
- 5) далеко.

8. Перед вами «перевертыши» – устойчивые выражения, в которых каждое слово заменено антонимом. Восстановите их первоначальный вид.

Новая ложь, выйти из безвкусицы, умирать собственной глупостью, прийти из бытия, бессчетные ночи, взять начала.

9. вспомните как можно больше фразеологизмов со словом *рука*.

10. Приведите как можно больше фразеологических оборотов со словом *сердце*.



11. В Библии описан древнееврейский обряд

возложения грехов на животное, которое затем отпускали, изгоняли в пустыню. Какой фразеологизм отразил этот обряд?

12. Этот широкий нож, заточенный с обеих сторон и укрепленный на длинной палке с перекладиной, в старину использовался для охоты на медведя. Какое устойчивое выражение сохранило название этого предмета?

13. Расскажите о происхождении фразеологизма *заговаривать зубы*.

14. Замените фразеологизм одним словом. Например: *вести беседу* – *беседовать*.

- 1) Медвежий угол;
- 2) у черта на куличках;
- 3) камень преткновения;
- 4) как пить дать;
- 5) куры не клюют;
- 6) кто в лес, кто по дрова.

15. Приведите примеры фразеологических оборотов, пришедших в литературный язык:

1) из речи музыкантов и артистов; 2) из речи моряков; 3) из речи столяров; 4) из речи рыбаков, охотников.

КЛЮЧ

Упражнение по теме: «Фразеология»

1. Приведите примеры фразеологизмов, в которых употреблены:

- 1) однокоренные слова,
- 2) различные формы одного слова.

Ответ:

- 1) *хоть пруд пруди, тьма тьмушая, горе горевать* и др.;
- 2) *стенка на стенку, лицом к лицу, шаг за шагом, проще простого, с глазу на глаз, сводить концы с концами, камня на камне не оставить.*

2. Закончите предложения фразеологизмами.

- 1) *Близнецы были похожи как... (две капли воды).*
- 2) *Пишет неаккуратно и неразборчиво, как... (курица лапой).*
- 3) *От волнения он был бледный, как... (полотно).*
- 4) *Этот район я знаю как... (свои пять пальцев).*
- 5) *Целый день он занят, кружится как... (белка в колесе).*

3. Исправьте ошибки в употреблении фразеологизмов.

- 1) *Трудиться в поту лица.* 2) *Положив руку на сердце тебе говорю.*
- 3) *Работать спустив рукава.* 4) *Согласиться скрипя сердцем.*
- 5) *Пришел неожиданно, как тать в ночи.*

Ответ: 1) *Трудиться в поте* лица. 2) *Положа* руку на сердце тебе говорю. 3) *Работать спустя* рукава. 4) *Согласиться скрепя сердце.* 5) *Пришел неожиданно, как (яко) тать в ночи.*

4. С какими глаголами употребляются фразеологизмы?

- a) *Верой и правдой;* б) *во все горло;* в) *между двух огней;* г) *до глубины души;* д) *бок о бок;* е) *до последней нитки;* ж) *за бесценок;* з) *на отшибе;* и) *во всю прыть;* к) *на орехи.*

Ответ: а) *служить;* б) *орать, кричать, петь;* в) *быть, находиться, оказаться;* г) *поражать, волновать, потрясать;* д) *жить, работать, бороться;* е) *промокнуть;* ж) *продать, купить;* з) *быть, находиться, располагаться;* и) *бежать, ехать, мчаться;* к) *досталось.*

5. В каких устойчивых выражениях встречаются слова *лепта*, *балясы*, *зеница*, *канитель*, *фимиам*? Объясните значения этих выражений.

Ответ: *внести свою лепту* – принять посильное участие в каком-либо деле. *Точить балясы (лясы)* – пустословить. *Как зеницу ока (беречь)* – заботливо, тщательно. *Тянуть канитель* – затягивать начатое дело, медленно делать что-либо. *Куришь (кадишь) фимиам* – льстиво восхвалять.

6. Какой фразеологизм «лишний»? Почему?

- 1) *Как дважды два, до седьмого пота, известное дело, проще простого.*
- 2) *Бить баклуши, труса праздновать, праздновать лентяя, гонять лодыря.*
- 3) *Наставлять нос, обводить вокруг пальца, оставить с носом, клевать носом, морочить голову.*
- 4) *Сбросить бремя, разрешиться от бремени, разорвать цепи, развязать себе руки, сбросить хомут.*

5) *Очертя голову, откуда ни возьмись, как снег на голову, как гром среди ясного неба, как обухом по голове.*

Ответ:

- 1) *До седьмого пота* – до изнеможения. Общее значение ряда – «ясно, понятно».
- 2) *Труса праздновать* – быть трусливым. Общее значение ряда – «бездельничать».
- 3) *Клевать носом* – спать, засыпать. Общее значение ряда – «обманывать».
- 4) *Разрешиться от бремени* – родить ребенка. Общее значение ряда – «освободиться».
- 5) *Очертя голову* – безрассудно. Общее значение ряда – «внезапно, неожиданно».

7. Подберите как можно больше фразеологизмов, синонимичных указанным словам.

1) *Умный*; 2) *мало*; 3) *быстро*; 4) *молчать*; 5) *далеко*.

Ответ: *умный* – светлая голова, человек большого ума, кладезь премудрости, ума не занимать, ума палата, голова на плечах, семи пядей во лбу, голова варит. *Мало* – всего ничего, негусто, раз-два и обчелся, по пальцам можно пересчитать, малая толика, кот заплакал, с гулькин нос. *Быстро* – во весь дух, во весь опор, что есть духу, во всю прыть, на всех парах, на всех парусах, во весь карьер, со всех ног, сломя голову, очертя голову, как угорелый, только пятки сверкают. *Молчать* – держать язык за зубами, проглотить язык, держать рот на замке, играть в молчанку, прикусить язык, обойти молчанием. *Далеко* – на краю света, у черта на куличках, за тридевять земель, в тридевятом царстве, куда Макар телят не гонял, куда ворон костей не заносил, неближний свет.

8. Перед вами «перевертыши» – устойчивые выражения, в которых каждое слово заменено антонимом. Восстановите их первоначальный вид.

Новая ложь, выйти из безвкусицы, умирать собственной глупостью, прийти из бытия, бессчетные ночи, взять начала.

Ответ: *старая истина, войти во вкус, жить чужим умом, уйти в небытие, считанные дни, отдать концы.*

9. вспомните как можно больше фразеологизмов со словом *рука*.

Ответ: *взять себя в руки, рука об руку (идти), из рук вон плохо, валиться из рук, дать руку на отсечение, как без рук, из третьих рук, набить руку, рука не поднимается* и т.д.

10. Приведите как можно больше фразеологических оборотов со словом *сердце*. Объясните, что общего в их значениях.



Ответ: *сердце болит, сердце в пятки уходит, сердце горит, сердце екает, сердце изнашивает, сердце не на месте, сердце просит, сердце радуется, сердце рвется пополам, сердце сжимается; с легким сердцем, с чистым сердцем, скрепя сердце; золотое сердце, каменное сердце* и др. Эти фразеологизмы обозначают чувство, состояние, душевные качества человека.

11. В Библии описан древнееврейский обряд возложения грехов на животное, которое затем отпускали, изгоняли в пустыню. Какой фразеологизм отразил этот обряд?

Ответ: *козел отпущения.*

12. Этот широкий нож, заточенный с обеих сторон и укрепленный на длинной палке с перекладиной, в старину использовался для охоты на медведя. Какое устойчивое выражение сохранило название этого предмета?

Ответ: *лезть на рожон.*

13. Расскажите о происхождении фразеологизма *заговаривать зубы*.

Ответ: Выражение *заговаривать зубы* (умышленно отвлекать внимание от чего-либо важного) первоначально означало «лечить зубную боль заговорами», то есть заклинаниями, ворожбой.

14. Замените фразеологизм одним словом. Например: *вести беседу* – *беседовать*.

1) Медвежий угол; 2) у черта на куличках; 3) камень преткновения; 4) как пить дать; 5) куры не клюют; 6) кто в лес, кто по дрова.

Ответ: *1) захолустье; 2) далеко; 3) затруднение; 4) наверняка; 5) много; 6) нестройно.*

15. Приведите примеры фразеологических оборотов, пришедших в литературный язык:

1) из речи музыкантов и артистов; 2) из речи моряков; 3) из речи столяров; 4) из речи рыбаков, охотников.

Ответ:

1) Играть первую скрипку, сойти со сцены, попасть в тон.

2) Сесть на мель, плыть по течению, отдать концы, брать на буксир, всплыть на поверхность, выбросить за борт.

3) Ни сучка ни задоринки, снять стружку, разделить под орех. 4) Ключнуть на крючок, сматывать удочки, лезть на рожон, холостой выстрел.

Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.

Упражнение № 7

1. Поставьте ударение в следующих словах.

Диспансер, запломбировать, алкоголь, инсульт, коклюш, простыня, роженица, флюорография, соболезнование, стенокардия, умерший, наголо, орган, шприцы, некролог, генезис, биогенез, эксперт, горек, взята, взяты, начат, начата, начаты, кружится, обеспечение, глазурованный.

1. Правильно произнесите следующие слова.

Артерия, асимметрия, блокировать, безудержный, ветеринария, донельзя, закупорить, импульс, ломоть, медикамент, мизерный, наголо, новорожденный, нормировать, облегчить, обострить, подростковый, прирост, санитария, снадобье, согнутый, сосредоточение, средство, углубить, усугубить.

3. Правильно произнесите следующие словосочетания.

За голову, за сердце, за спину, на нос, на спину, на бок, с глаза на глаз, за угол, за руку, за душу, на ногу, по полу, без толку, на душу.

4. Следующие формы слов произнесите с правильным ударением.

Болен, больна, больно, больны; начал, начала, начало, начали; молод, молода, молодо, молоды; принят, ...крепок, ... груб, ... глух, ... умен, ... велик, ... мал, ... близок, ... длинен, ... начат, ... глубок...

5. Расставьте ударение в следующих словах:

а) аргумент, алкоголь, артикль, арахис, аристократия, агрономия, адаптер, ампер, аноним, аналог, апокалипсис, бармен, бартер, баржа, бюрократия, боязнь, вертел, ветеринария, верование, гала-концерт, газопровод, генезис, геодезия, глаженье, диспансер, диоптрия, добыча, договор, договоренность, документ, досуг, дьяволица, дюбель, жалюзи, заговор, завистник, знахарь, знахарка, знамение, изометрия, иконописец, иконопись, индустрия, insult, искра, камбала, каталог, каучук, квартал, квашение, километр, колледж, коллеж, корысть, кредит, кладовая, ломота, маркетинг, медикамент, мизантроп, мусоропровод, невролог, некролог, нормирование, немота, обеспечение, обесценение, обнаружение, обувщик, озвучение, острота, отрочество, премирование, привод, приговор, псевдоним, пурпур, рефери, рефлексия, сабо, созыв, стереометр, столяр, таможня, танцовщица, тирания, туфля, украинец, упрочение, форзац, фобия, хаос, хвоя, ходатай, христианин, худоба, центнер, щавель, эксперт;

б) августовский, балованный, басовый, безудержный, блокированный, валовой, включенный, временный, втолкнутый, вычерченный, газопроводный, глазированный, договорный, единовременный, завистливый, закупоренный, замененный, зубчатый, ивовый, избалованный, каучуковый, красивее, кухонный, мизерный, минусовый, нажитый, одновременный, оптовый, отключенный, отнятый, подростковый, погнутый, прожитый, сливовый, уведомленный, факсимильный, четверговой, премированный;

в) априори, валом (валить), взапуски, втридорога, вчистую, добела, донельзя, досыта, донизу, завидно, издалека, изредка, издревле, искони, исстари, мастерски, навеки, надолго, наискось, подчас, тотчас;

г) апробировать, базироваться, баловать, газировать, забронировать, запломбировать, заржаветь, информировать, маркировать, наперчить, нормировать, облегчить, присовокупить, убыстрить, уведомить, углубить, формулировать, форсировать, ходатайствовать, черпать;

д) без толку, за год, за волосы, за город, за ногу, за нос, из виду, из лесу, на берег, на воду, на год, на день, на ухо, по полу, по полю.

6. Проанализируйте особенности произношения сочетания согласных ЧН. В каких случаях возможно только произношение «чн», в каких только «ин», а в каких допустимы оба варианта?

Античный, булочная, бутылочный, взяточник, горничная, горчичник, горячечный, гречневый, двоечник, заочник, конечно, копеечный, коричневый, лодочник, молочная, Никитична, нарочно, нарочный, ночной, очечник, перечница, печник, подсвечник, прочный, порядочный, прачечная, пустячный, пушечный, скворечник, скучно, сердечный, уличный, шапочный, яблочный, яичница, яичная.

7. Укажите случаи перехода ударного Е в О и случаи отсутствия такого перехода. В каких словах допускаются варианты?

Афера, атлет, блеклый, бытие, врученный, вселенный, выплескивание, гашеный, желоб, желчь, жернов, двоеженец, двоеженство, дареный, ерничать, зачерпнутый, замененный, замороженный, заем, иноплеменный, зацветший, истекший, маневр, новорожденный, недоуменный, обрекший, одновременный, одноименный, оседлый, острие, преемник, побасенка, поблекнуть, свекла, убеленный, филер.

8. *Определите, в каких из приведенных ниже иноязычных слов в безударном слоге обязательно произношение «О». Сформулируйте правило произношения подобных слов.*

Бордо, досье, бокал, Золя, вето, боа, адажио, поэт, сонет, прогресс, профессор, Шопен, рококо, Бруно, костюм, фейхоа, вокзал.

9. *Проанализируйте специфику русского ударения*

А) от предложенных прилагательных образуйте краткие формы мужского, женского, среднего рода и множественного числа. Поставьте ударение.

Бедный, близкий, быстрый, верный, глубокий, дерзкий, гневный, глухой, молодой.

Б) от следующих глаголов образуйте формы прошедшего времени мужского, женского, среднего рода и множественного числа. Поставьте ударение.

Звать, гнать, начать, снять, занять, отнять, собраться, прибыть, сеять.

10. *Прочитайте, соблюдая правила русского произношения.*

Безжалостный, бесшумный, визжать, влезший, дрожжи, жужжать, заносчивый, зодчий, изжариться, изжелта-зеленый, отцепиться, падчерица, подписчик, расчистить, расщепить, сжечь, сзади.

11. *Прочитайте, назовите слова, в которых есть непронизносимые согласные.*

Гиган..ский, учас...ник, крѣс...ный (отец), кос..ный(образ жизни), праз..ник, прихвас...нуть, совес...ливый, извес...ный, телес..ный, трос...ник, кос...ноязычие, умес...ный, час...ник, прес...ный, кос...ный(мозг), чу...ствовать, шес...надцать.

12. *Распределите слова по колонкам в зависимости от того, как произносится ударный гласный.*

Ё ([’о]) под ударением	Е ([’э]) под ударением	Вариантное произношение
------------------------	-------------------------	-------------------------

Тренер, акушерка, ретушер, пенсионер, блекнуть, решетчатый, одноименный, солитер (червь), острие, желчь, береста, затекший, никчемный, блеф, оседлый, разношерстный, крестный (ход), осужденный, зев, пекло, принесший, плеск, валежник, преемник (продолжатель), белесый, блеклый, истекший кровью, солитер(бриллиант), бытие, планер, 5 ведер.

13. *Разделите приведѣнные слова на три группы в зависимости от варианта произношения чн.*

А) слова, в которых произносится [чн]; б) слова, в которых произносится [шн];

в) слова, допускающие оба варианта произношения.

1 Античный, библиотечный, булочная, бутылочный, восточный, вечно, горчичник, порядочно, вторично, подсвечник, убыточный, девичник.

2 Кузьминична, лихорадочный, конечно, скворечник, мелочность, порядочный, полуночник, научный, нарочно, ночной, отличник, булочная.

3 Почечный, порядочный, пустячный, ручной, Никитична, сердечный приступ, скучный, съѣмочный, скворечник, солнечный, сливочный, нарочно.

4 Тренировочный, девичник, уличный, яичница, справочные, скучный, прачечная, булочная, будничный, закусочная, горчичник, пустячный.

14. Составьте словосочетания с приведенными словами, учитывая возможность двоякого произношения.

Перечница, шапочный, сердечный, копеечный.

15. Распределите номера слов по колонкам в зависимости от того, как произносится согласный перед е.

Мягкий согласный перед е	Твердый согласный перед е
--------------------------	---------------------------

1 Тенденция, 2 текст, 3 брюнет, 4 дезинфекция, 5 асептика, 6 резюме, 7 термос, 8 термин, 9 тенор, 10 анемия, 11 тире, 12 тембр, 13 бутерброд, 14 компьютер, 15 диспансер, 16 компресс, 17 тезис, 18 астения, 19 анестезия, 20 свитер, 21 аденоиды, 22 берет, 23 сепсис, 24 темп.

16. Произнесите следующие фразы, соблюдая интонационные нормы русского литературного языка (расстановка логического ударения). Произнесите фразы, расставив логическое ударение, подчеркнув:
важность временных сроков;
важность действия;
направление действия;
важность предмета действия.

"Завтра принесите чистые тетради для творческих работ".

"В 9 утра начнется экзамен по математике".

"Вечером повторите обязательно материал сегодняшней лекции".

Раздел 4. Морфемика, словообразованию, орфография.

Упражнение № 8

1. а) От данных существительных во множественном числе образуйте формы единственного числа:

белорусские санатории, грязные манжеты, сбитые коленки, старые мозоли, домашние тапочки, импортные туфли.

б) От существительных единственного числа образуйте формы множественного числа:

адрес, аптекарь, возраст, вызов, директор, договор, доктор, мастер, менеджер, корпус, округ, паспорт, провизор, пропуск, профессор, череп, эксперт.

в) Образуйте формы родительного падежа от следующих существительных во множественном числе:

байты, бахилы, бланки, брызги, ведомости, двойни, дела, капли, колики, комментарии, координаты, ладони, медикаменты, места, мозоли, нервы, няни, очки, плечи, постели, простыни, рентгены, тапки.

2. Просклоняйте следующие числительные.

80, 200, 700, 2011, полтора.

3. От количественных числительных образуйте порядковые.

43, 57, 71, 80, 200, 700, 2012, 11 миллионов, 10 миллиардов.

4. К данным существительным подберите определения-прилагательные.

Бра, кофе, тюль, кафе, мозоль, табель, такси, пари, жюри, беже, евро, киви, кольраби, колибри, коммунике, пенальти, сирокко, табу, хиппи, цеце, цунами, пони, алоэ, ябеда, плакса, Батуми, Калахари.

5. Правильно произнесите и запишите числительные в составе предложений.

1. В этом регионе 1 врач приходится на 400 жителей.
2. Урожай полностью собран на 2660 тыс. гектаров.
3. За 336 деревьями ухаживают 3 садовников.
4. Что касается остальных 83 643 абитуриентов, то им придется попытать счастья в другой раз.
5. В 432 номере журнала публиковались материалы о трансплантации органов.
6. К следующим названиям профессий дайте соответствующие названия женского рода (если это возможно):

Аспирант, биолог, врач, доктор, доцент, директор, преподаватель, хирург, анестезиолог, воспитатель, аптекарь, фармацевт, провизор, стоматолог, ортодонт, фельдшер, медбрат, невропатолог.

7. *Образуйте формы множественного числа в именительном и родительном падежах.*

Актер, библиотекарь, бухгалтер, брелок, инспектор, корпус, кочерга, инженер, отпуск, режиссер, теплоход, шило, шофер, дно.

8. *От данных существительных образуйте форму родительного падежа.*

Англичане, апельсины, баклажаны, гектары, грузины, гусары, заморозки, килограммы, кочерги, мандарины, микроны, носки, полотенца, рельсы, рентгены, сапоги, свечи, томаты, туркмены, туфли, турки, узбеки, чулки, ясли.

9. *Проспрягайте следующие глаголы, соблюдая морфологические нормы.*

Дерзить, дожидаться, затмить, сыпать, лебезить, выздороветь, пылесосить, мучить, лазить, простыть.

10. *Из данных форм выберите правильные (нормативные). Аргументируйте свой выбор.*

По приезде — по приезду; бережа — сберегая; обеих кандидатов — обоих кандидатов; помидоров — помидор; более красивее — красивее — красивше — краше; оглохнувший — оглохший; езжай — едь — ехай — поезжай; бюллетеня — бюллетня; пылесосу — пылесосу; правая туфля — правый туфель; не порть — не порти; мерять — мерить; ложить, ложьте — класть, кладите.

11. *Определите род аббревиатур.*

ГАИ, РУВД, ТЮЗ, ЗАО, ЭВМ, вуз, ОВИР, ОНТ, РНПЦ, ЦРБ, БГМУ, МИД, ГКБ, ОВРЗ.

12. *Определите отклонения от норм. Скорректируйте их.*

1. Более четырёхста детей отдохнули в детском оздоровительном лагере.
2. Среднемесячные доходы 147 из 541 фирм превысили 40 000 евро.
3. Несмотря на сложные погодные условия, в республике собрали по 42,9 центнеров с гектара.
4. Учителя с восьмистами школьниками выехали на оздоровление за рубеж.
5. Мой дедушка был награжден двумя медалями.
6. По оперативным данным, в области травы скошены на площади 10,7 тысяч гектаров.
7. Зерно обмолочено на двух тысячах шестьсот шестидесяти тысяч гектаров.
8. Партия будет представлена в парламенте стами депутатами.
9. Решение было принято двумя третьими голосов.
10. Мы запаслись семьюстами шприцами.

11. К 8 Марту был приготовлен сладкий сюрприз.

13. *Определите нарушения норм и скорректируйте их.*

1. Больной попросил сестру налить себе воды.
2. По совету врача больной полоскает горло раствором питьевой соды.
3. Врач прописала ребенку другое лекарство.
4. Много детей было больны гриппом.
5. Успокойтесь, выпейте воду!
6. Врач не обнаружил у ребенка никакие признаки болезни.
7. Мальчик теперь сирота: отец умер, когда ему было три года.
8. Мать сильно беспокоилась за здоровье сына.
9. Широкий шрам на его лице проходил между правым и левым глазами.
10. Загоревший и окрепший брат и сестра вернулись с моря.

14. *Определите нарушения норм и исправьте их.*

1. Она сегодня еще красивее.
2. Это еще более худший вариант решения проблемы.
3. Это самый добрейший человек из всех, кого я знал.
4. Разработка нового метода лечения становится все более интенсивнее.
5. Он был горяч, полный жизни.
6. Не стремлюсь быть лучше, оригинальной, хочу оставаться сама собой.
7. Один брат шумный, другой — тих.

15. *Вставьте пропущенные буквы.*

1) По выход..... на пенсию она стала чаще посещать врачей. 2) В заключен..... медицинской комиссии содержались рекомендации по дальнейшему лечению. 3) В течен..... года девочка из-за болезни попустила много занятий. 4) По заключен..... врачей ребенок нуждается в санаторном лечении. 5) Благодаря применен..... нового препарата ребенок быстро поправился. 6. По истечен..... указанного времени он был уволен. 7. Лечиться в санатор.....; лежать в постел.....; сидеть в изголовь..... .

Упражнение № 9

1. *Вставьте пропущенные буквы*

Разр...дить обстановку, р...птать на судьбу, ув...дание красоты, разв...вающиеся флаги, др...жать от холода, ч...столюбивые мечты, м...лодушный поступок, разр...дить лес, пос...дел у костра, прим...рять кроссовки; к...вычки, в...н...грет, тр...нсп...рант, см...тение, иде.логия, инт...лл...генция, пр...в...легия, об...яние, лаб...ринт; распол...гался недалеко, изл...жить план, это его не к...сается, встать ни свет ни з...ря, вск...чить на ск...куна, обм...кнуть кисть в краску, заг...рать на берегу моря, зар...внять яму.

2. *Вставьте, где нужно, недостающие буквы*

Б...дриться, прин...сти, перегруп...ировка, мас...овый, клас...ика, оп...озиция, компрмис...ный, парал...ель, метал...ический, профес...иональный, экспресс...ивный, именин...ик, юн...ай, изгнан...ик, гол...андец, грам...аттика, кор...ектор, корал..., горилл...а, стел...аж, фин..., ап...етит, кор...упция, ат...аше, искус...тво, гал...ерея, дес...ерт, пер...он, ок...упация, вз...скательный, кросс..., трас...а, кол...едж, пред...юльский, мед...нститут, под...грать, без...мянный, ц...ганский, ц...тата, ц...пленок, уча...ствовать, кон...юктура,

трех...язычный, сверх...серьезный, из...ян, контр...мера, раз...уверить, контр...наступление, меж...областной, двух...актный, с...агитировать, ненавис...ный, прекрас...ный, учас...ник, блю...це, бесчес...ный, завис...ник, пас...бище, счас...ливый, страс...ный, опс...ность.

3. В следующие слова вставьте пропущенные буквы.

Мед...нститут, мед...каментозный, мета...окерамика, м...ртветь, макр...ц...фалия, м...р...змировать, медик...-санитарный, м...т...морфоз, м...т...стаз, м...трит, м...альгия, м...елит, мозжеч...к, м...ома, микр...инсульт, моч...гонный, ми...кардит, муля..., м...астения, м...ндалина.

4. Вставьте пропущенные буквы.

Мен...джмент, паци...нт, м...ркантильный, ид...нтичный, пол...оми...лит, м...кстура, ан...мия, мал...э...ективный, ф...нтном, макр...структура, ингр...д...ент, нарк...мания, спи...омозговой, микр...цефал, медп...рс...нал, макр...фаг.

5. Вставьте пропущенные буквы и расставьте знаки препинания.

М...л...дому врач... пр...ходится д...ржать в жизн... два осн...вных э...зам...на испытание успех...м и испытание (н...)удачей. Первый гр...зит сам...больщением второй кап...туляцией духа. Стойк...сть перед л...цом этих испытаний з...висит от личн...сти врач... его идейных принц...пов уб...ждений и нравств...нных ид...алов.

Врач... с физ...ономией мрачн...й угр...мой (н...)пр...ветливой с...рдитой хмур...й ог...рчает б...льного врач...(же) с лицом в...сельым бе...мятежным пр...ветливым ...ткрытым раду...т.

К врач... пр...ходит н... б...лезнь а б...льной ч...ловек. Его инд...в...дуальность пр...дставляет с...бой чр...звычайно пр...чудл...вое вс...гда особое пр...ломление б...лезни ...дин случ...й (н...) п...хоже на другой (так) же как нет ...динак...вых ...тп...чатков пальц...в.

Раздел 5. Морфология, орфография.

Упражнение № 10

тема: *Образование причастий*

1. **Замените глаголы в неопределенной форме причастиями:**

На мостике, (построить) у самой воды, стоял морской капитан в белом кителе. «Поднять якорь!» - громко скомандовал капитан, (стоять) на мостике. Большая нарядная лодка, вся (украстить) флагами, тихо плавала по реке. Кораблики, (скользить) по воде в разные стороны, качались на волнах.

2. **Замените выделенные слова одним словом:**

Ученик, который пишет сочинение, - ...

Девочка, которая играет с подругами, - ...

Задача, которую мы решаем, - ...

Дом, который построили плотники, - ...

Дорога, которую проложили через тайгу, - ...

3. **(Самостоятельно).** Из списка причастий выберите то, которое образовано от выделенного глагола, учитывая его вид, наличие или отсутствие суффикса **–ся/-сь-**. Записанные слова разберите по составу.

1. *Решить (сов.вид): решавший, решённый, решающий, решаемый.*

2. *Завершить (сов.вид): завершающий, завершавший, завершаемый, завершённый.*

3. *Устраиваться (несов.вид): устроившийся, устроивший, устраивающий, устраивающийся.*
4. *Вырасти (сов.вид): выращиваемый, выросший, вырастивший, выращивающий.*
5. *Рассчитывать (несов.вид): рассчитывающий, рассчитывающийся, рассчитавшийся, рассчитанный.*

Упражнение № 11

Тема: **Причастный оборот и знаки препинания при причастном обороте.**

1- Какие словосочетания не являются причастным оборотом?

Рассказывающий о путешествиях, разрисованный карандашом, летающий комар, развеянный ветром, едва различимый во тьме, на бегущем коне, плескавшееся тихо.

2- Объясните постановку знаков препинания:

По веткам шиповника, разросшегося под окном, ползла черная букашка.

Освещенные сиянием луны, палатки казались иссиня-черными.

3- Расставьте знаки препинания, объясните графически:

Очень богат русский язык словами относящимися к временам года и к природным явлениям с ними связанными.

Лучезарным теплом очарованный в полусне я лежу у костра.

4- Замените выделенное предложение причастным оборотом:

Мое внимание привлекла маленькая синичка, **которая еще недавно вертелась над моей головой.**

Перед нами расстилалась равнина, **которую покрывала сухая буро-желтая трава и занес снег.**

5- Самостоятельная работа. Устраните повтор слова *который*, заменив одно из словосочетаний оборотом с причастием настоящего времени:

1. Наступает осень, которая приносит дожди, которые льют с утра до вечера.
2. Мы опускаем руки в воду, которая струится сквозь пальцы, которые тотчас деревенеют от холода.

Упражнение № 12

1. Отметьте предложения со словами категории состояния.

- а. Ему было очень скучно.
- б. Все жители встречали нас хорошо. Дружно.
- в. Как хорошо в лесу!
- г. Слушать его было скучно.
- д. Говорила она долго и скучно.
- е. По утрам в лесу очень темно.
- ж. Выглядел он крайне устало, нехорошо.
- з. Нехорошо у меня после этого разговора на душе.

2. Перепишите предложения, вставьте пропущенные запяты, подчеркните грамматическую основу предложений, в которых главный член выражен категорией состояния.

- а. Сегодня так светло кругом... (И.А.Бунин)
- б. Я вступил в эту жизнь пережив её уже мысленно и мне стало скучно и гадко. (М.Ю.Лермонтов)

в. Ясно было что раненый не мог жить и что последний час его был уж близок. (А.С.Пушкин)

3. Определите, к какой части речи относится каждое из выделенных слов:

- а. Всем стало **весело**.
- б. Его лицо стало **весело**.
- в. На улице было **пусто**.
- г. Соседнее помещение было **пусто**.

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.

Упражнение № 13

1. Расставьте знаки препинания:

- 1. Я угрюм дети веселы и болтливы.
- 2. Что ж его история история всех русских самоучек.
- 3. Грач конечно птица умная и самостоятельная но голоса у него нет.
- 4. Самое желанное в жару тень.
- 5. Жизнь прекрасна и удивительна.
- 6. Знания в юности это мудрость в старости.
- 7. Цель моя убить сразу двух зайцев.
- 8. Первой по карнизу шла медведица за ней три медведя.
- 9. Клятва для них игрушка обман похвальба самое гостеприимство промысел.
- 10. Все вокруг и море и горы и город сливалось в хрустальную чашу.

2. Исправьте предложения, объясните ошибки.

- А) Мать сильно беспокоилась за сына.
- Б) Всякий специалист видит преимущество новой технологии над старой.
- В) Хорошая подготовка спортсменов вселяет в нас уверенность в победу этой команды.
- Г) Нельзя было смириться с недостатками.
- Д) К концу года эти сотрудники должны будут отчитаться о проделанной работе.
- Е) Мы наблюдали за солнечным затмением.
- Ж) Мальчик бросил камнем в воду.
- З) Чем я обязан такому лестному отзыву о моей работе?
- И) Успокойтесь, выпейте воду.
- К) В документальном фильме показывается, как семья эмигранта ищет работы.
- Л) Кафедра организовала и руководит производственной практикой студентов.

3. Исправьте предложения, объясните ошибки.

- А) Ряд столов стояли посередине аудитории.
- Б) Пять учеников подошло к экзаменационному столу.
- В) Двадцать две тетради, проверенные учителем, лежало на столе.
- Г) На совещание прибыли пятьдесят один делегат.
- Д) Тысяча человек отправилось в турне.
- Е) Прошли сто лет.
- Ж) На экскурсию пошли всего десять школьников.
- З) Полчаса, проведенные в обществе такого интересного собеседника, прошло незаметно.
- И) Пятерка истребителей бросились на вражеские бомбардировщики.

К) Много выпускников нашей школы стали работать в новых структурах.

4. Раскройте скобки, выберите нужную форму, согласуйте определение с определяемыми словами.

А) Три (соседние - соседних) здания были построены недавно.

Б) Квартира делилась на две (неравные – неравных) части.

В) Город был открыт для ветров с северной и восточной (стороны – сторон).

Г) И первая, и вторая (половина – половины) встречи прошли в исключительно быстром темпе.

Д) Широкий шрам на его лице проходил как раз посередине между правым и левым (глазом – глазами).

Е) Лето мы проведем в Рязанской или Тульской (области – областях).

5. Допишите, где нужно, окончания в приложениях – географических названиях.

А) Некоторое время он жил в городе Алма-Ат..

Б) Упорные бои шли на реке Висл..

В) Родом он был из села Крюков..

Г) Теплоход приближался к острову Кипр..

Д) Теплое течение проходит мимо полуострова Флорид..

Е) Альпинисты остановились у подножия горы Казбек..

Ж) Поезд приближался к станции Тул..

6. Исправьте предложения, объясните ошибки.

А) Больному давали фрукты, крепкий бульон, какао, апельсины.

Б) Чувство Вакулы должно было пройти через испытания, равнодушие и капризы Оксаны.

В) Жильцы требовали ликвидации неполадок и ремонта.

Г) Картины этого художника выставлялись в больших залах, скромных клубах, открытых площадках.

Д) Вопрос этот освещался в книгах и лекциях, газетах и брошюрах, докладах и журналах.

Е) Студенты группы приняли на себя следующие обязательства: ликвидация академической задолженности; поднять дисциплину в группе; соблюдать порядок и чистоту в общежитии.

Ж) Книга не только имеет познавательную ценность, но и большое воспитательное значение.

З) В турнире участвовали представители многих стран: Австрия, Венгрия, Россия, Румыния, США и др.

И) Всем понравилась повесть, опубликованная в последнем номере журнала и которая рассказывает о неизвестных страницах войны.

7. Исправьте предложения, объясните ошибки.

А) Докладчик пытался убедить своих слушателей в том, что будто бы выдвинутые им положения проверены на практике.

- Б) Человечество охвачено страстным стремлением к тому, чтобы война в силу своей чудовищности изжила бы самое себя.
- В) Лошади казаков, которые были покрыты пеной, с трудом взбирались по горной тропе.
- Г) Ученик сказал, что я еще не подготовился к ответу.
- Д) Казалось, что опасность настолько близка, что избежать ее не удастся.
- Е) На улице началось сильное движение, во время которого автомобилем был сбит человек, которого отправили в больницу.
- Ж) На собрании группы обсуждались вопросы дисциплины и нет ли возможности досрочно сдать зачеты.
- З) Новая книга, казалось, что будет иметь большой успех.

8. Составьте и запишите предложения с данными словами и словосочетаниями.

С созданием – созданием; при помощи – с помощью; благодаря – из-за; в целях – с целью; иметь значение для – играть роль.

9. Сгруппируйте предложения: А – простые; Б – сложносочиненные; В – сложноподчиненные; Г – бессоюзные.

1. Работали парами, заработок был общим и делился пополам. 2. Начальник дорожного управления сидел за столом, расстегнув китель и растирая воротником красный след, опоясывающий круглую белую шею. 3. Бригада была выстроена перед началом работы, и вдоль рядов ходил какой-то толстый человек в оленьей шапке (В. Шаламов). 4. Саша пробовал жевать смолу, чтобы поменьше курить. 5. Иногда в какой-нибудь фразе почудится вдруг что-то теплое, дорогое. (А.Рыбаков). 6. Самое трудное – быть пасынком времени (В.Гроссман). 7. Какие все же удивительные у него глаза; не то недоверчивые сверх меры, не то мудрые.

10. С данными глаголами, предлогами и словами в скобках образуйте словосочетания. Укажите возможные варианты.

Бояться (боль, кровь, стоматолог, папа, медсестра); ждать (автобус, анализы, госпитализация, выписка, скорая помощь); искать (ассистентка, встреча, любовь, попутчица); просить (деньги, помощь, пощада, прощение, совет); благодаря (внимание, забота, уход, друзья); вопреки (обещание, совет, сомнение); согласно (договор, закон, заявление, план, предписание, приказ, распоряжение, соглашение, устав).

11. Определите случаи неправильной связи слов (ненормативного управления). Исправьте ошибки.

1) Беспокоиться за состоянием здоровья пациента. 2) Понимать о необходимости оперативного вмешательства. 3) Произвести впечатление у выпускников. 4) Оперировать с фактами. 5) Объяснить о выводах комиссии. 6) Уделить внимание на трудовую дисциплину. 7) По возвращении из отпуска. 8) Доложить по существу дела. 9) Не понимать о том, что это трагедия. 10) Описать обо всем. 11) Довести до сотрудников об усилении пропускного контроля.

12. В данных предложениях найдите случаи ошибочного (ненормативного) управления. Ошибки исправьте.

1) Все медицинские работники в своих выступлениях подчеркивали о том, что соответствующие ведомства плохо координируют свои действия. 2) Наконец он

смог увидеть результаты своей работы и радовался в достигнутом. 3) Невольно вспоминаешь всех этих людишек, стремящихся за теплыми местечками и почестями. 4) Посмотри, сколько сейчас время. 5) При помощи спонсоров построены бассейн, детский сад, железную дорогу. 6) Он уже не сомневался в правоту того дела, за которым стоит его оппонент. 7) Детей отвезли в деревню к родителям для выздоровления. 8) Мы должны не допускать соблазна поддаться на какие-то настроения.

13. Выпишите предложения, в которых допущены ошибки (связанные с нарушением нормы), предварительно исправив их.

1) Инициатива исходила из медперсонала, ее нужно было только поддержать. 2) На скорейшее решение этого вопроса решительно настаивали все сотрудники. 3) Понимая о том, что это выступление очень важно, он тщательно к нему готовился. 4) В незатейливой этой фразе выкристаллизовалась мечта целого поколения. 5) Многие хозяйства области прославили Минщину успехами за урожай. 6) В статье описывалось об известном нейрохирурге и его достижениях в медицинской науке. 7) Тема о национальном характере всегда была и будет самой важной в литературе. 8) Эти переживания за домашних животных кажутся мелочами взамен на то, что мы от них получаем духовно. 9) Нужно быть терпеливым к тем вопросам, которые происходят сейчас. 10) Им оказана всяческая медицинская помощь. 11) Режиссер сообщил, что на связи сейчас телемост из России.

14. Найдите и исправьте ошибки, вызванные нарушением связи между:

а) подлежащим и сказуемым:

1) Не только наша молодежь, но и молодежь всего мира боролись и будут бороться против тех, кто нарушает права человека. 2) В коридоре раздался шум и детский смех. 3) Одной из важных проблем, стоящих сегодня перед обществом, – это профилактика наркозависимости. 4) В ходе апробации было высказано ряд поправок к диссертации. 5) Половина больных нуждались в особом внимании.

б) определением и определяемым словом:

1) Я считаю, что медицина, которая я хочу посвятить свою жизнь, эта самая нужная профессия. 2) В городе Лида принял первых отдыхающих новый санаторий. 3) Подписываем соглашение с Людмилой – студенткой из нашего же общежития, захотевшей работать в свободное от учебы время. 4) Поэт пишет стихотворение «Родина», в которой он становится выше всех предрассудков ложного патриотизма. 5) Эти строки посвящены женам декабристов, последовавших за своими осужденными мужьями в Сибирь.

15. Согласуйте подлежащее и сказуемое.

1) Четыреста выпускников университета распределен... в медучреждения столицы. 2) Большинство студентов лечебного факультета хорошо сдал... зимнюю сессию. 3) Дипломы с отличием получил... 21 выпускница. 4) Много птиц сидел... на ветках деревьев. 5) Семеро студентов возвращал... с субботника. 6) В актовом зале сидел... 235 участников научной студенческой конференции. 7) В папке участника конференции находил... 2 блокнота. 8) В очереди на регистрацию стоял... 31 человек. 9) 70 701 российский рубль отправлен...

переводом Western Union. 10) В приказе по университету 46 студентов получил... благодарность. 11) В нашем блоке жив... 3 туркменск... девуш... .

16. *Найдите синтаксические ошибки и устраните их.*

- Главному врачу надо вникать и заботиться обо всем в больнице.
- По окончанию операции все вышли из операционного блока.
- Заведующий отделением особо подчеркнул о необходимости экономии перевязочных материалов.
- Мы всегда помним песняров Беларуси: Янка Купала и Якуб Колас.
- В центре площади стоит вылитый памятник Якуба Коласа из бронзы.
- На поле осталось сотни килограммов картофеля.
- По выходу на пенсию я должен засесть за книгу.
- Как вы знаете, что у нас сейчас горячая пора: идет сессия.
- Гражданин сегодня – это значит быть бойцом.
- Многие молодые мамы не знают и не умеют петь своим детям колыбельные песни.
- Боясь о том, что цензура не пропустит, поэт не печатал это стихотворение.

17. *Найдите и устраните ошибки, нарушающие правильность речи.*

- Приказ был подписан ректором университета, устанавливающий вход в университет по удостоверениям и студенческим билетам, и доведен к сведению преподавателей и студентов.
- Наши студенты путешествуют не только по родной стране, но ездят за рубеж.
- Собираясь по двое до пересечения границы в купе, с туристами была проведена предварительная беседа.
- Среднесуточный привес достиг четыреста восьмидесяти граммов.
- Большое влияние на решение студентов заниматься тэквондо сыграл тренер.
- Студенческая жизнь описана в статье правдиво, без прикраски.
- Со сколько и до сколько вы будете сегодня заняты?
- Эти обои украсят и создадут уют в ваших квартирах.
- Моя мать во время всей своей жизни работала на одном заводе.
- Министерство торговли установило предельные минимальные цены на данную продукцию.
- У этих людей были аномальные отклонения.
- Система, когда она работает, она не дает сбоев.

18. *Определите, какого управления требуют приведенные ниже слова.*

Альтернатива, аннотация, благодаря, беспокоиться, близость, вера, вопреки, впечатление, искать, неверие, оплатить, плата, относиться, оскорбиться, превосходство, рад, согласно, тенденция, точка зрения, уверенность, удивляюсь, упрекать, чувство.

Ответы

2. А) Мать сильно беспокоилась о сыне.

Б) Всякий специалист видит преимущество новой технологии перед старой.

В) Хорошая подготовка спортсменов вселяет в нас уверенность в победе этой команды.

Г) Нельзя было смириться с недостатками.

- Д) К концу года эти сотрудники должны будут отчитаться за проделанную работу.
- Е) Мы наблюдали солнечное затмение.
- Ж) Мальчик бросил камень в воду.
- 3) Чем я обязан таким лестным отзывом о моей работе?
- И) Успокойтесь, выпейте воды.
- К) В документальном фильме показывается, как семья эмигранта ищет работу.
- Л) Кафедра организовала производственную практику студентов и руководит ею.
3. А) Ряд столов стоял посередине аудитории.
- Б) Пять учеников подошли к экзаменационному столу.
- В) Двадцать две тетради, проверенные учителем, лежали на столе.
- Г) На совещание прибыл пятьдесят один делегат.
- Д) Тысяча человек отправились в турне.
- Е) Прошло сто лет.
- Ж) На экскурсию пошло всего десять школьников.
- 3) Полчаса, проведенные в обществе такого интересного собеседника, прошли незаметно.
- И) Пятерка истребителей бросилась на вражеские бомбардировщики.
- К) Много выпускников нашей школы стали работать в новых структурах.
4. А) Три соседних здания были построены недавно.
- Б) Квартира делилась на две неравные части.
- В) Город был открыт для ветров с северной и восточной сторон.
- Г) И первая, и вторая половина встречи прошла в исключительно быстром темпе.
- Д) Широкий шрам на его лице проходил как раз посередине между правым и левым глазом.
- Е) Лето мы проведем в Рязанской или Тульской области.
5. А) Некоторое время он жил в городе Алма-Ате.
- Б) Упорные бои шли на реке Висле.
- В) Родом он был из села Крюково.
- Г) Теплоход приближался к острову Кипр.
- Д) Теплое течение проходит мимо полуострова Флорида.
- Е) Альпинисты остановились у подножия горы Казбек.
- Ж) Поезд приближался к станции Тула.
6. А) Больному давали фрукты, крепкий бульон, какао.
- Б) Чувство Вакулы должно было пройти через равнодушие и капризы Оксаны.
- В) Жильцы требовали ремонта.
- Г) Картины этого художника выставлялись в больших залах, скромных клубах, на открытых площадках.
- Д) Вопрос этот освещался в книгах и брошюрах, газетах и журналах, докладах и лекциях.
- Е) Студенты группы приняли на себя следующие обязательства: ликвидировать академическую задолженность; поднять дисциплину в группе; соблюдать порядок и чистоту в общежитии.
- Ж) Книга имеет не только познавательную ценность, но и большое воспитательное значение.

- З) В турнире участвовали представители многих стран: Австрии, Венгрии, России, Румынии, США и др.
- И) Всем понравилась опубликованная в последнем номере журнала повесть, которая рассказывает о неизвестных страницах войны.
7. А) Докладчик пытался убедить своих слушателей в том, будто бы выдвинутые им положения проверены на практике.
- Б) Человечество охвачено страстным стремлением к тому, чтобы война в силу своей чудовищности изжила самое себя.
- В) Казачьи лошади, которые были покрыты пеной, с трудом взбирались по горной тропе.
- Г) Ученик сказал, что он еще не подготовился к ответу.
- Д) Казалось, опасность настолько близка, что избежать ее не удастся.
- Е) На улице началось сильное движение, автомобилем был сбит человек, которого отправили в больницу.
- Ж) На собрании группы обсуждались вопросы дисциплины и возможность досрочной сдачи зачетов.
- З) Казалось, что новая книга будет иметь большой успех.

Упражнение № 14

Тема: Обособление определений.

БЛОК № 1

- А. Обособляются и выделяются на письме запятыми одиночные и распространенные согласованные определения, относящиеся к личному местоимению.
- Б. Обособляются и выделяются на письме запятыми распространенные согласованные определения, если они стоят после определяемого существительного.
- В. Обособляются и выделяются на письме запятыми одиночные и распространенные согласованные определения, стоящие перед определяемым существительным, если они имеют добавочное обстоятельственное значение (причины, условия, времени, уступки).
- Г. Обособляются два и более согласованных одиночных определений, стоящих после определяемого существительного, если перед ним есть одно определение.
- Д. Несогласованные определения, выраженные косвенными падежами существительных с предлогами, обособляются, если подчеркивается выражаемое ими значение.

БЛОК № 2

Пользуясь материалами блока № 1, объяснить пунктуацию при обособлении определений, записывая ответ таким образом: **1В, 3Д** и т.д.

- 1) Представьте, что все мы, богатые и бедные, работаем только три часа в день, а остальное время у нас свободно.
- 2) ...Около мельничной плотины был плес, глубокий и рыбный, сердито шумела небольшая мельница с соломенной крышей, неистово квакали лягушки.
- 3) Припомнится мне ... звук моих шагов, раздававшихся в поле ночью ...

- 4) Припомнится мне, ... когда я, влюбленный, возвращался домой и потирал руки от холода.
- 5) Тополя, покрытые росой, наполняли воздух нежным ароматом.
- 6) Убаюканный сладкими надеждами, он сладко спал.
- 7) Какая-то полная женщина, с засученными рукавами и с поднятым фартуком, стояла среди двора...
- 8) Русый, с кудрявой головой, без шапки и с расстегнутой на груди рубашкой, Дымов казался красивым и необыкновенным.

БЛОК № 3

Запишите номера предложений, в которых на месте пропуска ставится запятая или запяты.

- 1) На балконе седьмого этажа появился мальчик () в бордовом свитере и в зеленых брюках.
- 2) Меня встретил хозяин () тотчас же шмыгнувший в мою комнату.
- 3) Обреченный судьбой на постоянную праздность () я не делал решительно ничего.
- 4) Довольный своим знанием вопроса () оратор улыбнулся.
- 5) Красивая борзая собака () с голубым ошейником () вбежала в гостиную, стуча ногтями по полу.
- 6) Мальчик () с золотыми пуговками () был героем дня.
- 7) Маша () бледная и трепещущая () подошла к Ивану Кузьмичу.
- 8) Разгоряченный и взволнованный () я разболтался.
- 9) Молчание длилось () тяжелое и долгое.
- 10) Пришла и горничная () с большим узлом в салфетке.
- 11)хлопотливо проведенное () утро кончилось.
- 12) Она нюхает цветок и () погруженная в себя () рассеянно ощипывает листья губами и тихо идет.

Упражнение № 15

Вариант 1

1. Укажите предложение, в котором обособленные члены отсутствуют (знаки препинания не расставлены).

- а) Мне нравилась его спокойная и ровная речь простая и ясная.
- б) Солнце поднялось над горами и сгоняло ещё лежавший в тени иней.
- в) Вся деревушка тихая и задумчивая имела приятный вид.

2. Найдите предложение с обособленным согласованным определением (знаки препинания не расставлены).

- а) Весь мир с листвою с весенним громом для радости открылся им.
- б) Литература предполагает прежде всего массового читателя.
- в) Мне часто вспоминается теперь эта тёмная река затенённая горами.

3. Найдите предложение, в котором неверно выделено приложение.

- а) Ходил Стенька Разин в Астрахань-город.
- б) В народе её называют чудо-ягодой.
- в) И вот сама идёт волшебница-зима.

4. Укажите предложение, в котором оборот с союзом как следует обособить.

- а) Читающая публика успела привыкнуть к Чехову как к юмористу.

- б) Вы как инициатор должны играть главную роль.
в) Это событие следует рассматривать как исключительный случай.

5. Найдите правильно построенное предложение.

- а) Прочитав эту роль, в первый момент мне стало даже смешно.
б) Взяв её под руку, они пошли вместе.
в) Писатель должен показывать жизнь такой, какая она есть, не приукрашивая и не ухудшая её.

6. Укажите, какую пару знаков препинания следует выбрать для оформления обособленных членов.

По фотографиям Лев Николаевич представлялся мне не только духовным (1) но и физическим гигантом (2) высоким, могучим и широким в плечах.

- а) 1 – (,) 2 – (–) б) 1 – (–) 2 – (,) в) 1 – (,) 2 – (:)

7. На месте каких цифр должны стоять запятые в данном предложении?

Песчаная отмель далеко золотилась (1) протянувшись от тёмного обрывистого берега (2) в дремотно светлеющую реку (3) пропадавшую за дальним лесом.

- а) 1, 3 б) 2, 3 в) 1, 2, 3

8. Укажите правильный вариант расстановки запятых в предложении.

Поспешно умываясь (1) и (2) со смирением одеваясь в самое дурное своё платье (3) и старенькую мантилью (4) содрогаясь от свежести (5) Наташа выходила на пустынные улицы (6) прозрачно освещённые утренней зарёй.

- а) 1, 3, 4, 6 б) 4, 5, 6 в) 1, 2, 3, 4, 5, 6

9. В каких строках А.Блока есть обособленные обстоятельства (знаки препинания не расставлены)? Укажите верный вариант ответа.

- 1) Дыша духами и туманами она садится у окна.
2) Тоска дорожная железная свистела сердце разрывая...
3) И смотрю и вражду измеряю ненавидя кляня и любя. (А.Блок)

- а) 1, 2 б) 1, 3 в) 2, 3

10. В каком варианте деепричастный оборот не обособляется?

- а) Он работал не покладая рук. (М.Горький)
б) Чуть шумят качаясь сосны (В.Брюсов)
в) Окна разинув стоят магазины. (В.Маяковский)

11. Укажите вариант ответа, в котором правильно указаны цифры, на месте которых должны стоять запятые.

Откинувшись в кресле (1) он смотрел на нас (2) присмиривших ребят (3) и (4) отложив раскрытую книгу (5) казалось (6) всё ещё думал о прочитанном.

- а) 1, 2, 4, 5 б) 1, 2, 3, 5, 6 в) 1, 2, 3, 4, 5, 6

12. Укажите, чем осложнено предложение (знаки препинания не расставлены).

В языке, как известно, есть одинаково звучащие и пишущиеся слова с совершенно различным значением – омонимы.

- а) сравнительным оборотом, обособленным приложением
б) однородными определениями и вводным сочетанием
в) вводным сочетанием, однородными определениями и обособленным приложением

Вариант 2

1. Укажите предложение с обособленными членами (знаки препинания не расставлены):

а) Иван Сергеевич был высокого роста и медлительный.

б) Бунина большинство знает как прозаика.

в) Она встретила сына с радостью неожиданной для него. (М.Горький)

2. Укажите условие, при котором определение не обособляется:

а) находится между подлежащим и сказуемым; б) относится к личному местоимению;

в) находится перед определяемым словом.

3. Укажите предложение, в котором приложение не обособляется (знаки препинания не расставлены).

а) Ночевала тучка золотая на груди утёса великана. (М.Лермонтов)

б) Онегин добрый мой приятель родился на берегах Невы. (А.Пушкин)

в) Вот оно объяснение. (Л.Толстой)

4. Найдите предложение, в котором следует поставить одну запятую.

а) Как стилист Чехов недосыгаем! (М.Горький) б) Жизнь как подстреленная птица. (Ф.Тютчев)

в) Лишь тот кто уважает других людей имеет право на уважение.

5. В каком варианте ответа указаны предложения с обособленным приложением (знаки препинания не расставлены)?

1) Петергоф пригород Санкт-Петербурга славится парками и фонтанами.

2) В картине Левитана «После дождя» заключена вся прелесть дождевых сумерек в приволжском городке.

3) М.И.Глинка великий русский композитор после премьеры оперы «Иван Сусанин» увлёкся созданием оперы на сюжет поэмы Пушкина «Руслан и Людмила».

а) 1, 2 б) 2, 3 в) 1, 3

6. В каком варианте ответа верно указаны конструкции, осложняющие данное предложение?

Тут, в уютной квартире Мережковского на Литейной, сколько раз приходилось мне присутствовать при самых значительных, утончённых прениях, наложивших отпечаток на всю мою жизнь. (А.Белый)

а) уточнение, однородные члены, обособленное дополнение

б) приложение, однородные члены, обособленное обстоятельство

в) уточнение, однородные члены, обособленное определение

7. Как правильно продолжить предложение?

Глядя на эту картину...

а) возникает ощущение тревоги. б) мы невольно грустим. в) у многих сжимается сердце.

8. Укажите предложение без грамматической ошибки.

а) Не имея часов, можно определить время по цветам.

б) Доехав до конечной станции, нам предстояла пересадка.

в) Наблюдая экзотическую природу, возникла теория Дарвина.

9. Укажите вариант ответа, в котором верно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты.

Музыка питается более глубокими корнями (1) и (2) опираясь на прошлое (3) она лучше видит будущее, чем мы (4) живущие в моменте и миге. а) 1, 2, 4 б) 2, 3 в) 1, 2, 3, 4

10. Укажите предложение, в котором обстоятельство не обособляется (знаки препинания не расставлены).

а) Чьи-то глаза смотрели не мигая. б) Пошумев река успокоилась. в) Казаки разъехались не договорившись.

11. Какой вариант ответа содержит предложение с пунктуационной ошибкой.

а) Цель творчества – самоотдача, а не шумиха, не успех.

Позорно, ничего не знача, быть притчей на устах у всех.

б) Опять Шопен не ищет выгод, но окрыляясь на лету,

Один прокладывает выход из вероятья в правоту.

в) Гремит Шопен, из окон грянув, а снизу, под его эффект

Прямя подсвечники каштанов, на звёзды смотрит прошлый век. (Б.Пастернак)

12. В каком варианте ответа, указаны предложения, в которых деепричастные обороты не обособляются?

1) Можно прожить и не хвастая умом. 2) К работе над повестью можно приступить начиная с будущей недели. 3) Понять это произведение можно, лишь учитывая условие его создания.

а) 1, 2 б) 2, 3 в) 1,3

Ответы:

1в.- 1б, 2в, 3в, 4б, 5б, 6а, 7а, 8б, 9а, 10а, 11в, 12в

2 в. – 1в, 2в, 3в, 4а, 5в, 6в, 7б, 8а, 9в, 10а, 11б, 12в

Условия выполнения заданий:

В тестах дать по 1 правильному ответу.

Критерии оценки

«5» — 1 ошибка.

«4» — 2-3 ошибки.

«3» — 4-5 ошибок.

«2» — 6 и более ошибок.

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Введение.

ТЕСТ № 1

1. Какая из следующих функций не является функцией языка?

А. коммуникативная;

Б. эстетическая;

В. этическая;

Г. эмоциональная.

2. Какое из утверждений является неверным?

А. Язык – это система знаков.

Б. Речь зависит от конкретных ситуаций, развертывается во времени и реализуется в пространстве.

В. Речь ограничивается только языковыми средствами.

Г. Речь бывает внешней и внутренней.

- Д. Культура речи связана прежде всего с литературным языком.
3. *Настроиться на «психологическую волну» собеседника – это значит:*
- А. делиться своими мыслями по поводу интересующей вас проблемы;
 - Б. стараться задавать вопросы собеседнику по поводу услышанного;
 - В. улыбаться, активно жестикулировать, дать возможность высказаться собеседнику;
 - Г. разговаривать с собеседником, стремясь смотреть на проблему его глазами, при этом отражая его мимику, позу, жесты;
 - Д. стремиться предвосхитить ответную реакцию собеседника.
4. *Какие качества речи являются коммуникативными?*
- А. эмоциональность;
 - Б. чистота;
 - В. логичность;
 - Г. многообразие;
 - Д. доступность.
5. *Какие категории текста являются основными?*
- А. эмоциональность и логичность;
 - Б. связность и выразительность;
 - В. структурность и смысловая законченность;
 - Г. смысловая связность и цельность;
 - Д. последовательность и завершенность.
6. *Отличительным признаком устной речи является:*
- А. возможность редактирования порождаемых текстов;
 - Б. отсутствие звукового и визуального сопровождения;
 - В. малый объем создаваемых текстов;
 - Г. более позднее, по сравнению с письменной формой, возникновение;
7. *Какие стили называются экспрессивными?*
- А. торжественный;
 - Б. художественный;
 - В. официальный;
 - Г. шуточный;
 - Д. низкий.
8. *Коммуникативно-значимыми элементами речи являются:*
- А. молчание;
 - Б. невербальные средства;
 - В. социальный статус;
 - Г. правильность.
9. *Речевая ситуация включает следующие компоненты:*
- А. участники общения;
 - Б. невербальные средства общения;
 - В. уровень владения языком;
 - Г. обратная связь между участниками общения;
 - Д. место и время общения.
10. *Определите, к какому языковому уровню относятся следующие речевые ошибки.*
- А. Орфоэпический.
 - Б. Лексический.

- В. Морфологический.
- Г. Синтаксический.
- А. Жалко этого животного.
- Б. По выходным я со своим классом гуляем, ходим в кино.
- В. Вдруг послышались крики, свисты и топоты.
- Г. В завершении обоих дней этого мероприятия – концерт для детей.
- Д. Это свободный роман от всех рамок и норм литературного стиля.

Раздел 2. Лексика и фразеология.

ТЕСТ № 2

Вариант 1

1. Какие слова попали в группу по ошибке? Объясните свое решение.

Апелляция, вердикт, арбитраж, алиби, иск, адвокат, нелегитимный, криминальный, афера, атташе.

2. Толкование какого слова дано неправильно?

- 1) Буклет – издание, в виде складывающегося листочка, обычно информативного или рекламного характера.
- 2) Монография – учебное пособие в виде избранных произведений или отрывков из них.
- 3) Манускрипт – рукопись, преимущественно древняя.
- 4) Бюллетень – название некоторых периодических изданий, преимущественно публикующих материалы научного или официального характера.
- 5) Фолиант – толстая книга большого формата.

3. Для каждого из иноязычных слов подберите толкование.

1) Ажиотаж	А. Высшая степень воодушевления, восторга
2) Амбиция	Б. Искусственно вызванное в обществе возбуждение, волнение с целью привлечения внимания к чему-нибудь.
3) Апология	В. Глубокое уважение, почтительное, благоговейное отношение к кому-либо или к чему-либо
4) Пиетет	Г. Чрезмерные претензии на что-либо, часто необоснованные.
5) Экзальтация	Д. Состояние радости, душевного подъема, часто не вызванное внешними обстоятельствами
6) Эпатаж	Е. Неумерное, чрезмерное восхваление, защита кого-либо или чего-либо.
7) Экстаз	Ж. Восторженно-возбужденное состояние, в которое человек часто приводит себя намеренно, выставляя свои чувства
8) Эйфория	З. Скандальная выходка; вызов окружающим, намеренное нарушение общепринятых норм и правил

4. В предложениях есть ошибки, связанные с неверным пониманием значения слова или нарушением норм лексической сочетаемости. Исправьте их.

- 1) В этом театре она отвечает за реквизиты и амуницию.
- 2) Чтобы предотвратить эпидемию, нужно установить тотальный контроль.
- 3) На берегу у озера у костра расположилась целая плеяда молодых людей.
- 4) За первые дни февраля продолжительность суток возросла на двадцать пять минут.

5) Утром выпал снег, и березки под окном стоят в подвенечном саване.

5. Подберите толкование к каждому из приведенных паронимов.

Бродяжий	А. Не имеющий постоянного места жительства; передвигающийся с места на место в связи с работой или в поисках работы: цирк, труппа, собака.
Бродячий	Б. Свойственный бродяге или принадлежащий ему: нрав, судьба, привычки
Орудие	А. Приспособление, инструмент, средство для достижения чего-либо; артиллерийское вооружение: для уборки; огнестрельное, ракетное, корабельное.
Оружие	Б. Всякое средство, технически пригодное для нападения и защиты: огнестрельное, ядерное, атомное, холодное, охотничье.

6. Объясните разницу в значении словосочетаний.

- 1) Вдовый сын – вдовый сын
- 2) Виноватое лицо – виновное лицо
- 3) Соседняя квартира – соседская квартира

7. Исправьте возможные ошибки.

- 1) Современники увидели неповторимую оригинальность «Евгения Онегина».
- 2) Он возвратил книгу обратно в библиотеку, даже не прочитав ее.
- 3) Ректор долго рассказывал о будущих перспективах нашего вуза.
- 4) Взгляды Печорина сходны со многими людьми его поколения.

8. Исправьте в предложении ошибку, допущенную при использовании в речи фразеологизмов.

- 1) Он любого способен провести вокруг пальца.
- 2) Поди разберись, кто из них прячет топор за пазухой.
- 3) А принять хорошо гостей вовсе не обозначает до упаду накормить их.
- 4) После концерта продюсер разбирает выступление дуэта по полочкам.
- 5) Будем надеяться, что Волков скажет свое большое слово и в тренерской работе.

9. Исправьте словосочетания, в которых есть ошибки, связанные с использованием паронимов.

- 1) Удачный состав исполнителей.
- 2) Повлияли многие факты.
- 3) Плохо основанные выводы
- 4) Запах болотистых цветов.
- 5) Ни на чем не основанные обвинения
- 6) Рубашка болотистого цвета.
- 7) Отборная комиссия Евровидения

Вариант 2

1. Какие слова попали в группу по ошибке? Объясните свое решение.

Импичмент, вето, брифинг, плебисцит, тоталитаризм, суверенитет, турне.

2. Толкование какого слова дано неправильно?

- 1) Геральдика – искусство составления и толкования гербов.
- 2) Филателия – коллекционирование открыток.
- 3) Ikebana – японское искусство составления букетов, композиций из цветов.
- 4) Нумизматика – коллекционирование монет и денежных знаков.

3. Для каждого из иноязычных слов подберите толкование.

1) Альтернатива

А. Случай, служащий примером, оправданием для последующих случаев такого же рода.

2) Дилемма

Б. Необходимость выбора из нескольких возможных решений.

3) Инцидент

В. Повторное проявление чего-либо, например, болезни.

4) Прецедент

Г. Выбор одного из двух взаимоисключающих решений.

5) Рецидив

Д. Происшествие, недоразумение, столкновение.

6) Кодекс

Е. Мировоззрение, принципы

7) Кредо

Ж. Склад ума, мироощущение, мировосприятие

8) Менталитет

3. Свод законов; совокупность правил.

4. *В предложениях есть ошибки, связанные с неверным пониманием значения слова или нарушением норм лексической сочетаемости. Исправьте их.*

1) Армада французов отступала по старой Смоленской дороге, а Кутузов преследовал ее по пятам.

2) В команде доминируют как сторонники оборонительного, так и приверженцы атакующего футбола.

3) Иванова грозятся привлечь к уголовной ответственности за аферизм с покупкой дачи. 4) Волки бежали за ним целым табуном и ожидали удобной минуты, чтобы броситься.

5) Старика давно мучила бессонница, и часто по ночам он лежал не смыкая взгляда.

5. *Подберите толкование к каждому из приведенных паронимов.*

Гордость - гордыня

А. Чувство собственного достоинства; чувство удовлетворения от сознания достигнутых успехов.

Б. Чрезмерно высокое мнение о себе, заносчивость, высокомерие.

Признание - признательность

А. Выражение положительной оценки, согласия с чем-либо.

Б. Чувство благодарности за услуги, помощь, внимание.

6. *Объясните разницу в значении словосочетаний.*

1) Хозяйская пристройка – хозяйственная пристройка

2) Опасный человек – опасливый человек

3) Враждебные действия – вражеские действия

7. *Исправьте возможные ошибки.*

1) Качество построенных фирмой квартир желает лучшего.

2) По окончательному завершению подсчета голосов избирательная комиссия опубликует окончательные данные.

3) Институт в Пущине создавался как передовой форпост отечественной биологии.

4) Руководители телеканала уверены, что такие передачи воспитывают патриотизм и любовь к родине.

8. *Исправьте в предложении ошибку, допущенную при использовании в речи фразеологизмов.*

1) Грампластинка не сказала еще своего последнего слова, она еще будет востребована потребителями.

2) Язык не поднимается говорить об этом.

3) Со всех своих длинных ног она принялась бежать.

4) Жизнь у нее всегда проходила на людях, как на ладони.

5) Журналисты отправились по магазинам, чтобы на собственной шкуре посмотреть, как обстоят дела с ценами на книги.

9. *Исправьте словосочетания, в которых есть ошибки, связанные с использованием паронимов.*

1) Получить земляной надел 2) Заглавная страница книги. 3) Жильцы города

4) Ее двухгодовой малыш 5) Благодарная телеграмма 6) Игривые вина

7) Повеяло домовым теплом

Ответы на тест по теме «Лексика. Фразеология»

№ задания

Вариант 1

Вариант 2

1.

атташе, остальные связаны с судом, судопроизводством

турне, остальные связаны с деятельностью властей

2.

Монография- это научный труд, посвященный одной проблеме, обычно одного автора или нескольких соавторов; дано определение слова «хрестоматия»

Филателия – это коллекционирование марок, конвертов, почтовых отправлений.

3.

1Б, 2Г, 3Е, 4В, 5Ж, 6З, 7А, 8Д.

1Б, 2Г, 3Д, 4А, 5В, 6З, 7Е, 8Ж

4.

1) Отвечает за реквизит и костюм.

2) Нужно установить тотальный контроль.

3) Расположилась большая компания молодых людей.

4) Продолжительность светового дня возросла на двадцать пять минут

5) Стоят в подвенечном наряде.

1) Армия (отряды, войска) французов.

2) В команде есть как сторонники оборонительного, так и приверженцы атакующего футбола.

3) За аферу с покупкой дачи.

4) Волки бежали за ним стаей.

5) Лежал не смыкая глаз.

5.

Бродяжий – Б.

Бродячий – А.

Орудие – А.

Оружие – Б.

Гордость – А.

Гордыня – Б.

Признание – А. Признательность — Б.

6.

1) Овдовевший, потерявший жену сын. – Сын вдовы.

2) Изображение вины мимикой. — Человек, виновный в каком-либо проступке.

3) Находящаяся справа или слева квартира. – Квартира соседей.

1) Пристройка, выполненная хозяевами – Пристройка для хозяйственных нужд (сарай).

2) Человек, опасный для общества, преступник. – Осторожный человек.

3) Действия, прерывающие ход какой-либо работы, создающие помеху. – Действия врагов.

7.

1) Современники увидели оригинальность «Евгения Онегина».

2) Он возвратил книгу в библиотеку, даже не прочитав ее.

3) Ректор долго рассказывал о перспективах нашего вуза.

4) По взглядам Печорин похож на многих людей своего поколения.

1) Качество построенных фирмой квартир оставляет желать лучшего.

2) По завершению подсчета голосов избирательная комиссия опубликует окончательные данные.

3) Институт в Пущине создавался как форпост отечественной биологии.

4) Руководители телеканала уверены, что такие передачи воспитывают патриотизм.

8.

1) Обвести вокруг пальца.

2) Точить топор, но: прятать камень за пазухой.

3) До отвала накормить, но: танцевать до упаду.

4) Разбирать по косточкам, но: разложить по полочкам.

5) Скажет свое слово.

1) Время грампластинки еще не ушло, она еще будет востребована потребителями.

2) Язык не поворачивается говорить об этом, но: рука не поднимается делать.

3) Кинулась со всех ног.

4) Жизнь проходила у всех на глазах, но: видно как на ладони.

5) Увидеть собственными глазами – почувствовать на собственной шкуре.

9.

1) Правильно.

2) Повлияли многие факторы.

3) Плохо обоснованные выводы.

4) Запах болотных цветов.

5) Правильно.

6) Рубашка болотного цвета.

7) Отборочная комиссия Евровидения.

1) Получить земельный надел.

- 2) Правильно.
 3) Жители города.
 4) Ее двухгодовалый малыш.
 5) Благодарственная телеграмма.
 6) Игристые вина.
 7) Повеяло домашним теплом. Условия выполнения заданий: в тестах найти 1 правильный ответ; в заданиях творческого характера написать словами верный вариант.

Критерии оценки:

- «5» — допущена 1 ошибка, 1 ошибка орфографическая.
 «4» — допущены 2 ошибки, 2 ошибки орфографические.
 «3» — допущены 3 ошибки, 3 ошибки орфографические.
 «2» — допущено более ошибок.

Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.

ТЕСТ № 3

Вариант 1

1. НЕ пишется слитно со всеми словами ряда ...
 - (не)кланяясь в пояс, (не)доразумение, (не)мог заснуть, отвечал очень (не)брежно;
 - **(не)облагаемый, (не)подсудное дело, полный (не)вежда в музыке, (не)сколько;**
 - (не)веселый, а грустный взгляд; (не)шестой, река была (не)широка, (не)кого спросить;
 - юноша крайне (не)вежлив, вести себя (не)принужденно, душевные (не)взгоды, (не)видеть леса.
2. НЕ пишется слитно со всеми словами ряда ...
 - **(не)редко приходил, (не)обычный, (не)победимый; говорить (не)громко, но понятно;**
 - (не)идет работа, (не)допек, (не)переводимый, (не)рад встрече;
 - (не)возможно выполнить, (не)восьмой, (не)сегодня, (не)доразумение.
 - (не)долет, (не)проверяемый, (не)намерен молчать, (не)куда.
3. НЕ пишется слитно со всеми словами ряда ...
 - (не)забываемые дни, слова (не)расслышаны; прыгнул (не)высоко, а низко; (не)давая опомниться;
 - **совершенно (не)освещенная комната, (не)пользуясь успехом, (не) найдя выхода, (не) с кем встретиться ;**
 - (не)достает выдержки, (не)сколько вопросов, (не)я виноват, поступил далеко (не)смело;
 - (не)дорогой, но красивый ситец; еще (не)хоженые тропы, (не)что новое, (не)откуда ждать помощи.
4. Буква Ъ пропущена во всех словах ряда ...
 - об...ятья, в...южный, из...ян;
 - в...езжать, с...экономить, фельд...егерь;
 - ин...екция, барел...еф, об...ект;
 - **об...единение, пан...европейский, вз...ерошить.**

5. Буква *Б* пропущена во всех словах ряда ...

- ден...щик, лиш..., из убежищ ...;
- **постич..., вскач..., колосистая рож...**;
- русская печ..., ключ..., занавес...те;
- зажеч..., воздух свеж..., упряж...

6. Буква *О* пропущена во всех словах ряда ...

- прич...м, петуш...к, намеренный подж...г;
- копч...ности, Печ...рин, чуж...й;
- лж...т, галч...нок, ш...мпол;
- **ш...ссе, Ш...лохов, сильный ож...г.**

7. НЕ пишется слитно со всеми словами ряда...

- (не)слушал задание, (не)дальновидный человек, очень (не)продуманное решение, (не)кому позвонить
- (не)дающий ответа, (не)один ты устал, (не)мало воды утекло, обед, (не)готов
- **(не)лепый поступок, (не)кого спросить, (не)достает терпения, (не)обитаемый остров**
- (не)дуг, нести (не)суразицу, (не)обладающий тактом; (не)интересно, но необходимо

8. Одна и та же буква пропущена во всех словах ряда...

- **в...кансия, к...ламбур, б...хрома**
- абон...мент, вин...грет, б...нокль
- прив...легия, арт...ллерия, з...фир
- г...рдерб, г...строном, пап...ротник

9. НЕ пишется раздельно со всеми словами ряда...

- (не)забываемые дни, слова (не)расслышаны; прыгнул (не)высоко, а низко; (не)давая опомниться
- **совершенно (не)освещенная комната, (не)пользуясь успехом, (не)найдя выхода, (не)с кем встретиться**
- (не)дорогой, но красивый ситец; ещё (не)хоженные тропы, (не)что новое, (не)откуда ждать помощи
- (не)достаёт выдержки, (не)сколько вопросов, (не)я виноват, поступил далеко (не)смело

10. Буква *О* пропущена во всех словах ряда...

- **ш...в, ш...мпол, ч...порный**
- ш..рох, туш..ный, печ..нка
- ж...сткий, медвеж...ок, свеж...
- упрощ...нный, ч...рствый, волч...нок

11. НЕ пишется слитно со всеми словами ряда...

- (не)идёт работать, (не)допёк, (не)переводимый, (не)рад встрече
- **(не)редко приходил, (не)обычный, (не)победимый; говорить (не)громко, но понятно**
- (не)долет, (не)проверяемый, (не)намерен молчать, (не)куда
- (не)возможно выполнить, (не)восьмой, (не)сегодня, (не)доразумение

12. Буква *Ё* пропущена во всех словах ряда...

- ж...кей, изж...га, ж...р дочка
- ш...ры, туш...ный, ноч...вка
- **пощ...чина, суш...ный, чеч...тка**
- ж...сткий, медвеж...нок, ш...в

13. Буква *Ь* пропущена во всех словах ряда.

- **молодеж..., ушьёш..., растолоч...**
- восемь груш..., испеч... булку, товарищ...
- пелена туч..., какая-то блаж..., увлеч...ся
- камен...щик, вскач..., прижеч...

14. НЕ пишется слитно со всеми словами ряда...

- (не)решительность характера, (не)дам ни глоточка, (не)отразимость доводов, (не)приглядный поступок
- (не)вырастил ни зёрнышка, (не)десятый маршрут; (не)попугай, а орёл; (не)увязка в работе
- (не)слушая оппонентов; путь (не)близок, а далёк; (не)дальновидный человек, (не) смотря по сторонам
- **(не)дозре́лый арбуз, (не)казистая фигура, вижу (не)коше́нный луг, (не)ласко́вый и надме́нный уха́жёр**

Вариант 2

1. Вставьте пропущенные гласные.

- 1) Посв...тить жизнь науке; 2) безотл...гательный;
3) вег...тарианец; 4) вз...мать налоги.

2. Вставьте, где нужно, пропущенные согласные.

- 1) Редкос...ный экспонат; 2) уча...ствовать в игре;
3) ат...естат; 4) кристал...ьный.

3. Вставьте, где нужно, пропущенные *Ь* или *Ъ*.

- 1) Раз...емный; 2) четырех...осный;
3) п...едестал; 4) камен...щик.

4. Вставьте пропущенные буквы в приставках.

- 1) Бе...смертный; 2) бе...полезный;
3) пр...дать огласке; 4) вступать в пр...рекания.

5. Вставьте пропущенные буквы после шипящих и *Ц*.

- 1) Пощ...чина; 2) ож...г руку;
3) стать врач...м; 4) энц...клопедия.

6. Вставьте пропущенную букву; определите слитное, дефисное и раздельное написание.

- 1) Сорок...градусный мороз; 2) экологически...чистый;
3) морозо...стойкий; 4) торгово...промышленный.

7. Вставьте, где нужно, пропущенные буквы в существительных.

- 1) Солом...нка; 2) много вишен...;
3) нищ...та; 4) жить в общежитии... .

8. Вставьте, где нужно, пропущенные буквы в глаголах.

- 1) Оборуд...вать помещение; 2) поля stel...тся;
3) пове...ло холодом; 4) не ссор...тесь друг с другом.

9. Вставьте, где нужно, пропущенные буквы в суффиксах имен прилагательных и существительных.

- 1) Восприимч...вый; 2) масл...ное пятно;
- 3) песчан...ая отмель; 4) беспридан...ица.

10. Вставьте, где нужно, пропущенные буквы в суффиксах причастий и отглагольных прилагательных.

- 1) Рокоч...щий гул; 2) крепко насто...нный чай;
- 3) ломан...ая линия; 4) тяжелоранен...ый солдат.

11. Вставьте пропущенную букву; определите слитное, дефисное и раздельное написание.

- 1) Интересоваться изредк...; 2) сыграть в...ничью;
- 3) отложить на...завтра; 4) связать крепко...накрепко.

12. Определите слитное и раздельное написание.

- 1) Иметь в...виду; 2) в...следствие болезни;
- 3) поступить точно так...же; 4) в...течение шести лет.

13. Вставьте пропущенную букву; определите слитное, дефисное и раздельное написание.

- 1) Это н...что иное, как ущелье; 2) когда...то давно;
- 3) крайне не...вежлив; 4) идти не...торопясь.

Вариант 3

1. Вставьте пропущенные гласные.

- 1) Пок...яние; 2) бл...стать красноречием;
- 3) интелл...гентный человек; 4) под...интегральное число.

2. Вставьте, где нужно, пропущенные согласные.

- 1) Доблес...ный труд; 2) студен...чество;
- 3) тер...аса; 4) миллиграм... .

3. Вставьте, где нужно, пропущенные Ъ или Ь.

- 1) Ин..екция; 2) бур...ян;
- 3) летняя кухон...ка; 4) шиповник колюч... .

4. Вставьте пропущенные буквы в приставках.

- 1) Ни...провергать авторитеты; 2) бес...чувственный;
- 3) пр...возмочь усталость; 4) пр...вратности судьбы.

5. Вставьте пропущенные буквы после шипящих и Ц.

- 1) Щ...лочь; 2) дириж...р;
- 3) растуш...вка; 4) шуба из ц...гейки.

6. Вставьте пропущенную букву; определите слитное, дефисное и раздельное написание.

- 1) Власт...любие; 2) промышленно...развитый регион;
- 3) чугуно...литейный завод; 4) гамма...лучи.

7. Вставьте, где нужно, пропущенные буквы в существительных.

- 1) Единственный кормил...ц; 2) маленький воробьишк...;
- 3) шиповн...к; 4) в ближнем зарубежь... .

8. Вставьте, где нужно, пропущенные буквы в глаголах.

- 1) Наслед...вать имущество; 2) обеспеч...те порядок;
- 3) уже смерка...тся; 4) пчелы жал...т.

9. Вставьте, где нужно, пропущенные буквы в суффиксах имен прилагательных и существительных.

- 1) Вдумч...вый исследователь; 2) вод...ные знаки;
3) румян...ые лица; 4) бессребрен...ик.

10. Вставьте, где нужно, пропущенные буквы в суффиксах причастий и отглагольных прилагательных.

- 1) Удосто...нный награды; 2) мел...щий муку работник;
3) смышле...ый ребенок; 4) некипячен...ая вода.

11. Вставьте пропущенную букву; определите слитное, дефисное и раздельное написание.

- 1) Переписать набел...; 2) поступить по...своему;
3) дружба на...века; 4) встретиться после...завтра.

12. Определите слитное и раздельное написание.

- 1) Снегу было мало, снежных буранов то...же. 2) На площади все так...же шумели, суетились люди. 3) Полевые дороги в...следствие постоянных дождей были размыты. 4) Старайся, что...бы в споре слова твои были мягки, а аргументы тверды.

13. Вставьте пропущенную букву; определите слитное, дефисное и раздельное написание.

- 1) Все...таки задача решена; 2) как...будто согласился;
3) долго не...размышляя; 4) вести себя не...подобающе.

Вариант 4

1. В корне слова пишется буква ё:

- а. Обж..ра
б. Ж..кей
в. Ш..колад
г. Ж..лтый

2. В корне слова пишется буква о:

- а. Ч..рный
б. Щ..лочь
в. Ш..пот
г. Ш..рох

3. В суффиксе слова пишется буква ё:

- а. Свеж..
б. Парч..вый
в. Дириж..р
г. Зайч..нок

4. В суффиксе пишется буква о:

- а. Выкорч..вывать
б. Бельч..нок
в. Ноч..вка
г. Стаж..р

5. В окончании слова пишется буква ё:

- а. Малыш..м
б. Камыш..м

в. Борщ..м

г. Мяч..м

6. В окончании слова пишется буква о:

а. Меч..м

б. Товарищ..м

в. Рыж..го

г. Матч..м

Задание № 2: Найдите слово с ошибкой, исправьте её.

1.

а. Решётка

б. Расчёт

в. Шёрох

г. Шёрстка

2.

а. Жонглёр

б. Шопот

в. Чопорный

г. Шорты

3.

а. Медвежёнок

б. Дирижёр

в. Стажёр

г. Сожжённый

4.

а. Кумачовый

б. Грошовый

в. Моржовый

г. Копчоности

5.

а. Ключом

б. Пейзажем

в. Товарищем

г. Биржей

6.

а. Монтажом

б. Сторожом

в. Чижом

г. Ножом

Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография.

ТЕСТ № 4

Вариант 1

1. В каком варианте верно определение: Словообразование – раздел науки о языке, в котором...

А) даются ответы на вопросы, как построены (т.е. из каких частей состоят) слова и как они образованы (т.е. от чего и с помощью чего),

Б) изучается звуковая сторона слова,

В) изучаются правила правописания слов,

Г) изучается история слова,

Д) изучается лексическое значение и употребление слов.

2. Что такое основа?

А) главная значимая часть слова,

Б) значимая часть слова перед корнем,

В) часть изменяемого слова без окончания или все неизменяемое слово,

Г) значимая часть слова без корня,

Д) значимая часть слова, служащая для образования новых форм слова.

3. Определите вариант, в котором дана форма слова мести:

А) вымести, Б) подмету, В) подметенный, Г) подметавший, Д) метет.

4. Укажите слово, образованное по модели «П^□»:

- А) молчание, Б) сдержанный, В) опасно, Г) городской, Д) давненько.
5. Укажите способ образования видовой пары глаголов: прощать – простить, получать – получить, забывать – забыть.
- А) суффиксальный, Б) приставочный, В) перенос ударения
Г) приставочно-суффиксальный, Д) безаффиксный.
6. В каких случаях в сложных словах пишется соединительная гласная е?
- А) только после основ на мягкий согласный и Ц,
Б) после основ на мягкий согласный и гласные,
В) после основ на мягкий согласный,
Г) только после основ на мягкий согласный, шипящий и Ц,
Д) после основ на шипящий и Ц.
7. Определите, какой вариант схем соответствует словам: слушатель, сверхсекретный, приукрасить.
- А) $\Pi^{\wedge}\square, \neg\Pi^{\wedge}\square, \neg\neg\Pi^{\wedge}\square;$
Б) $\Pi^{\wedge}\square, \Pi\Pi^{\wedge}\square, \neg\Pi^{\wedge}\square;$
В) $\neg\Pi^{\wedge}\square, \Pi^{\wedge}\square, \neg\Pi\square;$
Г) $\neg\Pi^{\wedge}\square, \neg\Pi\square, \neg\Pi^{\wedge};$
Д) $\neg\Pi^{\wedge}\square, \neg\neg\Pi^{\wedge}\square, \Pi^{\wedge}\square.$
8. Определите способ образования существительного учительская:
- А) суффиксальный;
Б) переход из одной части речи в другую;
В) сложение основ
Г) приставочно-суффиксальный,
Д) безаффиксный.
9. Определите, с помощью каких морфем образовалось слово преотличный:
- А) суффикс, Б) два суффикса, В) приставка и суффикс, Г) приставка,
Д) соединительной гласной Е.
10. Какое слово образовано путём сложения основ:
- А) настенный, Б) подоконник, В) пешеходный, Г) ВУЗ, Д) кресло-кровать.

Вариант 2

1. Морфема – это...:
- А) наименьшая значимая часть слова; Б) звук; В) Буква; Г) слово;
Д) словосочетание
2. Корень – это...:
- А) состав слова
Б) центральный элемент структуры слова
В) основа слова
Г) логическое ударение
Д) система морфем
3. Раздел языкознания, изучающий систему морфем языка и морфемную структуру слов, называется:
- А) фонетикой Б) синтаксисом В) морфологией Г) морфемикой Д) фразеологией
4. Какие слова называются однокоренными?
- А) Слова с одним лексическим значением
Б) слова с переносным значением

- В) слова с прямым значением
 Г) слова с одинаковым корнем
 Д) слова с несколькими лексическими значениями
5. Найдите слово с нулевым окончанием:
 А) книга Б) умный В) стул Г) вышла Д) сильное
6. Основы бывают:
 А) непроеводные и производные
 Б) прямые и косвенные
 В) глухие и звонкие
 Г) парные и непарные
 Д) сильные и слабые
7. Определите способ словообразования: лесоруб, снегопад, водоустойчивый:
 А) суффиксальный Б) приставочный В) приставочно-суффиксальный
 Г) переход одной части речи в другую Д) сложение основ
8. Укажите, какой частью речи является подчёркнутое слово в предложении:
 Мы вошли в столовую.
 А) прилагательное Б) причастие В) существительное Г) наречие Д) местоимение
9. По какой модели образовано слово подснежник:
 А) $\square \rightarrow \square$ Б) $\rightarrow \square \square$ В) $\square \wedge$ Г) $\rightarrow \square$ Д) $\rightarrow \square \wedge \square$
10. Аббревиатурами называются:
 А) сложносокращённые слова
 Б) иноязычные слова
 В) устаревшие слова
 Г) новые слова
 Д) заимствованные слова

ТЕСТ № 5

Морфологические и словообразовательные нормы русского литературного языка

Вариант 1

1. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.
 1) в две тысячи пятом году; 2) ездю в санаторий; 3) старые дома; 4) пять апельсинов
2. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.
 1) нарисуй картину; 2) их учебники; 3) самый младший; 4) маляра закончили ремонт
3. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.
 1) часовые пояса 2) с пятьюстами метрами 3) отряд партизанов 4) лучше меня
4. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.
 1) менее правильной 2) вкусные торты 3) с восемьдесят пятым 4) по их просьбе
5. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.
 1) много мандарин 2) обеими руками 3) к тысяча девятьсот тринадцатому году
 4) умелые парикмахеры
6. Выберите грамматически правильное продолжение предложения.
 Сидя в кресле,
 1) ко мне подошла сестра 2) свет должен падать слева
 3) удобно наблюдать за играющими малышами 4) низко наклоняется голова

7. Выберите грамматически правильное продолжение предложения.

Поселившись в деревне,

- 1) мне стало скучно
- 2) я занялся разведением цветов
- 3) у меня появилось много времени
- 4) мной были посажены цветы перед домом

8. Выберите грамматически правильное продолжение предложения.

Изменив название пьесы,

- 1) было получено разрешение на ее постановку
- 2) удалось добиться разрешения на ее постановку
- 3) содержание ее не изменилось
- 4) у драматурга появилась надежда на ее постановку

9. Выберите грамматически правильное продолжение предложения.

Говоря об известном поэте,

- 1) критиками были найдены точные слова
- 2) мне вспоминаются его стихи
- 3) у нас возникает светлое чувство
- 4) нельзя не сказать о его стихах

10. Выберите грамматически правильное продолжение предложения.

Достав из кармана спички,

- 1) мой собеседник зажег свечу
- 2) продолжился рассказ моего собеседника
- 3) свет свечи заполнил комнату
- 4) мне пришлось долго искать свечку на полке

11. Выберите грамматически правильное продолжение предложения.

Подъехав к городу,

- 1) нам не удалось перекусить
- 2) у нас сломалась машина
- 3) мной овладел интерес к его достопримечательностям
- 4) все облегченно вздохнули

12. Укажите предложение с грамматической ошибкой.

- 1) Литературоведение изучает и опирается на законы развития литературы.
- 2) Закрыв книгу, постарайтесь представить ее героев
- 3) Автор повести - молодой украинский писатель.
- 4) Река совсем обмелела и стала несудоходной.

13. Укажите предложение с грамматической ошибкой.

- 1) Переводя незнакомый текст, следует пользоваться словарем.
- 2) В своих пьесах драматург ставит ряд вопросов, волнующие зрителей.
- 3) Песня посвящается памяти героев-воинов.
- 4) Все, кто работает на местной фабрике, живут в соседнем поселке.

14. Укажите предложение с грамматической ошибкой.

- 1) Гринев был честным, правдивым, но иногда доверчивый.
- 2) Вокруг нас зеленые деревья, на них поют свои весенние песни птицы..
- 3) Мой отец хорошо знает повадки диких зверей и голова птиц.
- 4) В мэрии состоялось обсуждение плана реконструкции центра Москвы.

15. Укажите предложение с грамматической ошибкой.

- 1) Поэзия и проза естественно соединяются в творчестве Бунина.
- 2) В лодке, наполовину залитых водой, стали садиться люди.
- 3) Утомленные путники увидели дуб, обожженный ударом молнии.
- 4) Чистый и нежный звук колокола доносился до нас.

Вариант 2

1. Грамматическая ошибка допущена в одном из словосочетаний ряда ...

- гораздо умнее, обе дочери;

- бухгалтеры предприятий, молодые доктора;
 - **опытные шофера, вкусные торты;**
 - килограмм мандаринов, пара чулок.
2. *Грамматическая ошибка допущена в одном из словосочетаний ряда ...*
- **запах мандарин, нет новых чулок;**
 - новый тюль, пара джинсов;
 - тонна яблок, несколько брелоков;
 - черная вуаль, неизвестные профессора.
3. *Грамматическая ошибка допущена в одном из словосочетаний ряда ...*
- различные сорта, без полутора минут;
 - ярче солнца, ажурная шаль;
 - **худший вариант, ехайте быстрее;**
 - на переднем плане, младше по званию.
4. *К среднему роду относится существительное ...*
- шумные пони;
 - **новые галифе;**
 - военные атташе;
 - австралийский кенгуру.
5. *Существительные только среднего рода приводятся в ряду ...*
- такси, тюль, визави;
 - харчо, бра, непоседа;
 - манто, панно, протезе;
 - **бюро, пенсне, капри.**
6. *Неверным является вариант записи (в скобках даны фамилии в Им. п.)...*
Цветы для ...
- Алесандра Сердитых (Сердитых);
 - Ольги Финн (Финн);
 - **Андрея Цвигун (Цвигун);**
 - Петра Горобченко (Горобченко).
7. *Неверным является вариант записи (в скобках даны фамилии в Им. п.)...*
Цветы для ...
- Анны Долгих (Долгих);
 - Стаса Пъехи (Пъеха);
 - **Андрея Данилки (Данилко);**
 - Марии Хаврич (Хаврич).
8. *Нет ошибки в употреблении числительного (-ых) в предложении...*
- Причалил теплоход с восемьсот сорока шестью экскурсантами.
 - Смежная стоимость второй очереди канала составляет более четыреста пятьдесят пять миллионов.
 - Наша спортивная база находится в шестьсот восьмидесяти пяти километрах от города.
 - **Из тысячи ста девяти важнейших объектов было введено лишь восемьсот шестьдесят семь.**
9. *Нет ошибки в употреблении числительного (-ых) в предложении ...*

- В тысяча девятьсот девяносто третьем – девяносто четвёртом годах в структуре банков России происходили заметные изменения, связанные с увеличением как числа банков, так и уставного фонда действующих банков.
- Частное от деления тридцати шести тысяч девятьсот шестидесяти на сорок две равно восемьсот восемьдесят.
- **Сумма сорока двух тысяч ста шестидесяти и пятидесяти восьми равна сорока двум тысячам двести двадцати четырем, а разность сорока двум тысячам ста восьми.**
- В последнее время создано и находилось в процессе учреждения около шестисот негосударственных пенсионных фондов.

10. Нет ошибки в употреблении числительного (-ых) в предложении ...

- Для приготовления салата «Мартовский кот» потребуется двести граммов шампиньонов, двести граммов китайского салата, около сто пятьдесят граммов кедровых орехов и один лимон.
- **По рецепту Дарьи Дроздовской для приготовления десерта «Красота» вам потребуется одна айва, пятьдесят граммов сахара, сто пятьдесят граммов мороженого, тридцать пять граммов взбитых сливок и сорок – пятьдесят граммов белого вина.**
- Четверым молодым работницам присвоен очередной профессиональный разряд.
- Все двадцать три бригады, обслуживающие тысяча триста гектаров виноградников, на подряде.

11. Ошибка в употреблении местоимения допущена в предложении ...

- **Герои Дюма внушали желание отдать себя какому-то важному, великому делу.**
- Я вытащил рыбу из корзины и передал ее отцу.
- О себе он рассказывал мало.
- Незаметно для себя я привык читать и брал книги из библиотеки с удовольствием.

12. Ошибка в употреблении местоимения допущена в предложении ...

- Лейтенант строго прикрикнул, чтобы слушались его и без приказа не сходили не сходили на берег.
- Лучше всех птиц в темноте видят совы, их глаза улавливают даже слабый свет.
- Я готов на все жертвы, кроме этой: двадцать раз жизнь свою, даже честь поставлю на карту ... но свободы своей не продам.
- **Когда Ноздрев насильно заставил Чичикова играть в шашки, он даже оробел.**

1	А	А
2	В	Б
3	Д	Г
4	А	Г
5	А	В
6	Г	А
7	А	Д
8	Б	В

9	Г	Д
10	В	А

Тест 2

Тест 1

Эталон ответов

Раздел 5. Морфология и орфография.

ТЕСТ № 6

1. Какой форме глагола соответствует написание –ться?
 - а) Инфинитиву (неопред. форме)
 - б) Форме 3-го лица
2. В каком словосочетании в глагольной форме пишется –тся?
 - а) Расстат..ся трудно с другом
 - б) Со слезами растает..ся с другом
3. Укажите примеры, в которых глагол стоит в форме 3-го лица и пишется с – тся.
 - а) Кое-где только светят..ся узенькие окна.
 - б) Меж тем Руслан далеко мчит..ся.
4. Частица **не** с глаголами пишется раздельно. Есть ли исключения из этого правила?
 - а) Нет
 - б) Да. Это глаголы, включающие приставку недо- со значением неполного, недостаточного действия.
 - в) Да. Это глаголы, без не не употребляющиеся.
5. Какие глаголы пишутся слитно с не?
 - а) (не) помогать, (не) годовать, (не) навидеть
 - б) (не) досолил суп, (не) достает зарплаты, (не) довыполнить задание
6. Какая гласная пишется в глаголах се..л, ве..л, ре..л?
 - а) е
 - б) я
7. В каком глаголе пишется и?
 - а) Кле..л
 - б) Та..л
8. Укажите глаголы I спряжения.
 - а) Леп..т, смотр..шь, завис..т, леч..м, держ..те
 - б) Просе..т, стел..шь, зеленее..т, красне..те, рощ..т
9. Глаголы какого спряжения даны в словосочетаниях?
 - а) Верт..шь головой
 - б) Бре..шься по утрам
 - в) Беж..шь быстро
 - г) Хоч..шь конфет
10. В каких глаголах повелительного наклонения следует писать ь?
 - а) Отреж...
 - б) Ляг...
 - в) Съеш...
11. Найдите глаголы с суффиксами -ова-, -ева-
 - а) Рассказ..вать, наста..вать, заинтересов..вать

б) Облиц..вать, продикт..вать, посовет..вать

ТЕСТ № 7

1. *Найти словосочетание «причастие + существительное».*
 - а. Могучий дуб
 - б. Спелый виноград
 - в. Соломенная крыша
 - г. Плывущий корабль
2. *Укажите суффиксы действительных причастий.*
 - а. -ящ
 - б. -ем
 - в. -енн
 - г. -вш
 - д. -ющ
3. *В каких случаях в причастиях следует писать суффикс –ущ/-ющ-?*
 - а. Леч...ий врач
 - б. Грохоч...ий гром
 - в. Крас...ее вещество
 - г. Голубе...ий простор
4. *В каких случаях следует писать е?*
 - а. Размеш..нный чай
 - б. Та..вший снег
 - в. Брош..нный платок
 - г. Потер..нный билет
5. *Для каких выделенных слов верно указаны грамматические признаки?*
 - а. **Лающий** пес – имя прилагательное
 - б. **Висящий** замок – действительное причастие прошедшего времени
 - в. **Крашеная** яхта – страдательное причастие прошедшего времени
 - г. **Накрытый** стол – страдательное причастие прошедшего времени
6. *От какого глагола можно образовать страдательное причастие настоящего времени?*
 - а. Есть
 - б. Слышать
 - в. Бить
 - г. Жевать

ТЕСТ № 8

Н и НН в причастиях и прилагательных

Вариант 1

A1.(1) Укажите неверное объяснение написания.

- 1) *овоци сварены* – в суффиксах кратких причастий всегда пишется Н
- 2) *соломенная шляпа* – в прилагательных, образованных от существительных при помощи суффикса «енн», пишется НН
- 3) *езженный путь* – в прилагательных, образованных от глаголов несовершенного вида, при отсутствии приставок и зависимых слов в суффиксе пишется Н
- 4) *брошенный мяч* – в суффиксе пишется НН, т.к. есть зависимое слово

A2.(2) В каком ряду все слова пишутся с НН?

- 1) недокраше...ый, испуга...ый, купле...ый, сгуще...ый
- 2) незва...ый, невида...ый, журавли...ый, запута...ый
- 3) неуста...ый, труже...ик, горта...ый, реше...ый
- 4) недоклее...ый, жасми...ый, реше...ый, вяза...ый

Перепишите, вставляя пропущенные буквы, раскрывая скобки. Расставьте знаки препинания.

(1) Это была старая (давно)броше...ая помещ...чья усадьба. (2) Забор из (беловато)серых камней част...ю выветр...ых местами обв...лился и на флиг...ле гл...девш...м своими окнами (в)даль в поле крыша из...еде...ая (изжелт...)оранжевой ржавч...ной п...блеск...вала лиш... (кое)где (не)краше...ыми жест...ными латками. (3) В ворота был вид...н стари...ый дом с ж...лезной крыш...й то(же) стар...й (рыжевато)бурой. (4) (На)прав... и (на)лев... стояли еще два фл...геля похожих друг(на)друга. (5) У одного окна были (на)глухо заколоч...ны брусч...тыми (грубо)отеса...ыми ставнями около другого развеш...о по в...ревкам (стира...ое)перестира...ое белье.

Задания

В1. Укажите способ образования слова **выветренных** (предложение 2).

В2. Из предложений 3 – 5 выпишите краткие причастия.

В3. Из предложения 5 выпишите словосочетание со связью ПРИМЫКАНИЕ.

В5. Среди предложений 1 – 5 найдите предложение с тремя обособленными определениями. Напишите номер этого предложения.

Вариант 2

А1.(1) В каком ряду все слова пишутся с Н?

- 1) сдавле...о вскрикнуть, тесто замеше...о, идти медле...о
- 2) молодежь легкомысле...а, очень оживле...о, неугомо...о стучал
- 3) ваза наполне...а, мчался беше...о, нехоже...ые дороги
- 4) овчи...ый тулуп, документы подготовле...ы, чита...ая книга

А2.(2) Выпишите номер варианта ответа, в котором правильно указаны все цифры, на месте которых пишется НН.

В стари(1)у лук был грозным оружием: калё(2)ая стрела, пуце(3)ая рукой опытного стрелка, могла пронзить толсте(4)ую стену.

- 1) 1, 2, 4 2) 2, 4 3) 3 4) 3, 4

Перепишите, вставляя пропущенные буквы, раскрывая скобки. Расставьте знаки препинания.

(1) (По)зади т...нулся сад уже од...чавший заглуше...ый бур...яном. (2) Если вы пройдет...сь по до...атой те...асе то через стекла...ую дверь увид...те комнату с п...ркетным п...лом. (3) Здесь была по всей вероятности гости...ая. (4) Стари...ое ф...рт...пьяно на стенах к...ртины писа...ые масл...ыми красками и гр...вюры в рамах из краше...ого дерева все это нав...вало оц...щение былого. (5) Какая стар...на! (6) Что остал...сь здесь от прошлой жизн...? (7) Тиш...на бе...людье глуш... .

Задания

В1. Укажите способ образования слова **одичавший** (предложение 1).

В2. Из предложения 1 – 3 выпишите действительное причастие прошедшего времени.

В3. Из предложения 1 выпишите словосочетание со связью УПРАВЛЕНИЕ.

В5. Среди предложений 1 – 4 найдите предложения с обособленными определениями. Напишите номера этих предложений.

Вариант 3

А1.(1) В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется одна буква Н?

Когда льня(1)ые вещи в доме старели, их заменяли свежими, вновь вытка(2)ыми сельскими ткачихами на стари(3)ых станках.

1) 1 2) 2, 3 3) 3 4) 1, 2, 3

А2.(2) Выпишите номер ряда(ов), в котором(ых) во всех словах на месте пропуска пишется НН.

1) очарова...ый, перекраше...ый, поле...ица

2) увлече...ость, серебря...ый, ремесле...ик

3) самоотверже...ость, це...ость, масле...ица

4) кова...ый, време...ый, стари...ый

Перепишите, вставляя пропущенные буквы, раскрывая скобки. Расставьте знаки препинания.

(1)За липами сверс...ницами уса...бы сад уже очищ...н и тут стало просторно.

(2)Дальше свободно разр...стался другой сад из ю...ых ябл...нь и череш...н.

(3)(По)сторонам хорошо утопта...ых песча...ых дорож...к вытяг...ваясь (к)верху

подр...стала м...лодая пор...сль клены б...ре...ки и вязы. (4)Сад редая и

перех...дя в (не)кош...ый луг сбегал к тихой реч...нке поросш...й (зелено)бурым

камыш...м. (5)За мельничной пл...тиной шумела вода и (не)ист...во квак...ли

(не)угомо...ые лягушки. (6)По серебр...ой воде (как)буд(то) стел...тся круги и

вздраг...вают прелес...ные лилии неожида... потревож...и и отчая...ыми рыбками.

Задания

В1. Укажите способ образования слова *утопанных* (предложение 3).

В2. Из предложений 1 -3 выпишите страдательные причастия прошедшего времени.

В3. Из предложений 1 – 2 выпишите словосочетания со связью ПРИМЫКАНИЕ, где главное слово причастие.

В5. Среди предложений 3 – 6 найдите предложения с обособленными определениями. Напишите номера этих предложений.

Условия выполнения заданий

1. В тестах найти 1 правильный ответ.

2. Текст переписать, вставляя пропущенные буквы, раскрывая скобки.

3. Расставить знаки препинания.

4. Выполнить дополнительное задание.

Критерии оценки

«5» - текст и тест написаны без ошибок, допущена 1 ошибка в задании;

«4» - в тексте 1 ошибка, допущены 2 ошибки в задании или 1 ошибка в тесте и 1 ошибка в задании;

«3» - допущены 3 ошибки;

«2» - допущено более ошибок.

Служебные части речи.

ТЕСТ № 9

1. Сколько предлогов в стихотворном отрывке?

Протекали над книгой Глубинной
Синие ночи царицы.
А к царевне с вышки голубиной
Прилетали белые птицы.

А.А.Блок

1. Один
2. Два
3. Три
4. Четыре

2. Каким членом предложения является предлог?

1. обстоятельством
2. дополнением
3. Не является самостоятельным членом предложения, но входит в их состав вместе со знаменательным словом.

3. Определите значения, передаче которых способствуют предлоги.

1. Из-за шторы, около сада, под елью.
2. В течение дня, перед рассветом, через минуту.
3. Простудился от переохлаждения, вследствие дождей.
4. Жить ради детей, сообщить для информации, работать на благо ближнего.
 - а. Причинное значение
 - б. Значение цели
 - в. Значение пространства (места)
 - г. Временное значение

4. Укажите производные предлоги.

1. В, на, над, от, с.
2. Благодаря, в течение, несмотря на, согласно.

5. Какой частью речи является выделенное слово?

Иду по тропинке в поле **вдоль** серых сложенных бревен.

1. Вдоль – наречие, выполняющее в предложении самостоятельную роль обстоятельства.
2. Вдоль – предлог, производный от наречия, так как употреблен с существительным «брёвен» и потерял самостоятельность, как синтаксическую, так и лексическую.

6. Проанализируйте написание производных предлогов.

1. (На)счет, (в)место, (на)подобие.
2. (В)целях, (по)причине, (в)продолжение.
 - а. Слитное написание.
 - б. Раздельное написание

7. При образовании от значимых слов предлоги застывают в определенной форме, отличной от омонимичной формы исходной части речи. Найдите предлоги с конечной буквой *е*, производные от имен существительных.

1. В течени.. реки, в продолжени.. повести, в ссылке и в заключени.. не был.
2. В течени.. часа, в продолжени.. суток, в заключени.. выступления.

8. С какими падежными формами употреблены предлоги?

1. Солнце клонилось к закату.
2. Отец сидит, упираясь ладонями в колени.
3. Сердце замерло, - и застучало от боли быстро и сильно.
4. Мама ещё на сенокосе, скоро придёт.
5. С холодами перелёты птиц уменьшились.

- а. Р.п.
- б. Д.п.
- в. В.п.
- г. Т.п
- д. П.п.

9. В каком предложении предлог *в* использован с П.п.?

1. И мы разглядели тогда в облаках златотканых, в дыме густом такую картину.
2. В лицо веял легкий морозный ветерок.
3. В гостиной слышались весёлые голоса и смех.

ТЕСТ № 10

1. Сколько союзов в стихотворном отрывке?

А если, а если к труду
Ты рвёшься от далей бесплотных, -
Дай руку, товарищ плотник!
Тебя я на верфь приведу.

П.Антокольский

1. Один союз **а**
2. Два союза: **а, если**
3. Более двух союзов

2. Если союзом называется служебное слово, служащее для связи конструкции, то укажите, какие конструкции связываются.

1. Главное и зависимое слово в словосочетании
2. Однородные члены предложения
3. Части (простые предложения) в составе сложного предложения

3. Назовите тип союза и определите, что он связывает.

1. Лев Павлович на ходу расстёгивал шубу, вынимал билет, чтобы предъявить его перронному контролёру.
2. Наш хлеб окончательно чёрен и чёрств.
3. На дне озера толстым слоем лежали истлевшие листья, и в воде плавали коряги.

- а. Сочинительный союз, связывающий однородные члены
- б. Сочинительный союз, связывающий части сложносочиненного предложения
- в. Подчинительный союз, связывающий части сложноподчиненного предложения

4. К какому разряду относятся сочинительные союзы?

1. А, но, зато, однако.
2. И, да, тоже, также.

3. Или, либо, то...то.
 - а. Соединительные
 - б. Разделительные
 - в. Противительные

5. К какому разряду относятся подчинительные союзы?

1. Иногда ему казалось, что он теряет сознание.
2. Он говорил по-русски, хотя и не совсем правильно и с иностранным акцентом...
3. Верховская, когда находилась в хорошем настроении, была доброю, милою, умною, даже обворожительною.
4. Он играет на трембите звонко, чтоб случайно не отстать ягнёнку, чтобы друг друга пастухи слышали, призывая эхо горных далей.

- 1) Временные
- 2) Причинные
- 3) Целевые
- 4) Уступительные
- 5) Изъяснительные

6. Определите тип союза по строению.

1. А, и, что, хотя, как, словно.
2. Как будто, с тех пор как, потому что.
 - а. Простые союзы.
 - б. Составные союзы.

7. Союзы *тоже* и *также* пишутся слитно, их можно заменить синонимом-союзом *и*. Определите написание слов-омонимов, переставляя или отбрасывая частицу *же* от местоимения *то* и наречия *так*.

1. На ней то(же) платье, что и вчера.
2. Так(же), как и много лет назад
3. Друзья то(же) приехали.
4. Луна скрылась. Звезды так(же) пропали.
 - а. Слитное написание
 - б. Раздельное написание слов с частицей *же*

8. Союз *чтобы* пишется слитно в отличие от частицы *бы* при местоимении *что*. В каком примере он употреблен?

1. Что(бы) не простудиться, надо одеваться по погоде.
2. Что(бы) ни случилось, сохраняйте уважение к истине.

ТЕСТ № 11

1. Укажите в предложении слово, не обладающее собственным значением, но придающее дополнительный оттенок значениям других слов или всему предложению.

Как кроток и отраден день лучистый... (К. Бальмонт)

1. Первое слово
2. Второе слово
3. Третье слово
4. Четвертое слово

2. Укажите в предложении слово, создающее особую грамматическую форму, но лишённое самостоятельного грамматического значения.

Пусть не сабельным ударом пресечется жизнь моя! (Д.В. Давыдов)

1. Слово **моя** – с указательным
2. Слово **пусть** – формирующее значение повелительного наклонения
3. Слово **не** – отрицание

3. Какие дополнительные оттенки вносят частицы?

1. *Неужели опоздал? Разве ты не знал? Ты ли это сделал?*
2. *Вот мой дом. Вон моя деревня.*
3. *Что за аромат! Куда уж тебе!*
 - а. Оттенок указательности
 - б. Вопросительные
 - в. Восклицательные: оттенок эмоциональности

4. Определите по дополнительному оттенку, вносимому частицами в предложения, их разряд.

1. Она просила исполнять ваши желания, и только.
2. Матушка на другой же день отправилась к мачехе, поджидавшей её с особенным нетерпением.
3. Он моря не боится.
4. Нет ни звезды.
 - а. Отрицательная частица
 - б. Усилительная частица

5. В каком случае использована приставка *ни-*, если известно, что в местоимениях и местоименных наречиях *не-* - ударный элемент?

1. *Раньше с ним этого н...когда не бывало.*
2. *О царе н...чего и говорить. Царь – это царь.*

6. Определите написание **НИ** или **НЕ**.

Кем бы он н... был – жив.

- а. ни
- б. не

7. Какие формы глагола образованы с помощью частиц?

1. Мне опять пришли в голову её злосчастные слова: «Пусть умирает».
2. Вот бы с ними нам потанцевать бы под волынку и под бубен гулкий!
 - а. Форма повелительного наклонения
 - б. Форма условного наклонения

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.

ТЕСТ № 12

Пунктуационные и синтаксические нормы

Вариант 1

1. Поставьте, где нужно, тире между подлежащим и сказуемым.

- 1) Музыка... это язык души, это в звуках выраженная мысль.
- 2) Древние греки говорили, что чувство меры... есть последний и высший дар богов человеку.
- 3) Лучший способ сохранить друга... не предавать его.
- 4) Книга для ума... что тёплый дождь для всходов.

2. *Поставьте, где нужно, запятую, тире или двоеточие в предложениях с однородными членами.*

1) Во всем... в теплых солнечных лучах, в щебетании птиц, в журчании ручьев... звучит весенняя симфония.

2) Ни столба, ни стога, ни забора... ничего не было видно.

3) Когда-то на острове... как белых... так и голубых песцов было великое множество.

4) Погибший день, ты был ничтожен... и пуст... и мелочно тревожен.

3. *Поставьте, где нужно, запятые в предложениях с определениями.*

1) Звенящие на ветру... стебли высохших трав покрывают дикую степь.

2) Закон... живущий в нас... называется совестью.

3) Лес... казавшийся мне до сих пор пустынным... вдруг оживился.

4) Опрятней модного паркета блистает речка... льдом одета.

4. *Поставьте, где нужно, запятые или тире в предложениях с приложениями.*

1) Федотов... замечательный художник-реалист... был зачинателем критического направления в русской живописи.

2) Офицер... товарищ Тушина... был убит в начале дела.

3) Спят лайнеры... скитальцы океана.

4) Мороз... владыка великой северной пустыни... сжимает воздух.

5. *Поставьте, где нужно, запятые в предложениях с обстоятельствами, выраженными деепричастиями и деепричастными оборотами.*

1) И голосов нестройный гул теряется, и караван идет... звеня издалека... и... низвергаясь сквозь туманы... блестит и пенится река.

2) Метель кружит... засыпая глубоким снегом берег.

3) Мы долго стояли и глядели, как... выбегая из-под темного полога льда... вода встречалась с солнцем.

4) Трясогузки... раскачивая длинными хвостами... и... перескакивая с кочки на кочку... о чем-то весело переговаривались.

6. *Поставьте, где нужно, запятые в предложениях с вводными словами и конструкциями.*

1) К счастью... в стороне блеснул свет и помог мне выйти на дорогу.

2) Душа моя... я помню... с детских лет чудесного искала.

3) Однако... пора сказать несколько слов о том месте, куда мы приехали.

4) Оба работника сидели на меже... вероятно... раскуривая общую трубку.

7. *Поставьте, где нужно, запятые в сложносочиненных предложениях.*

1) Сидел рыбак веселый на берегу реки... и перед ним по ветру качались тростники.

2) Прошло несколько лет... и обстоятельства привели меня в те самые места.

3) У меня, я чувствовал, закипало на сердце... и поднимались к глазам слезы.

4) Ночью шел дождь... да порывами бил сырой, пронизывающий ветер.

8. *Поставьте, где нужно, запятые в сложноподчиненных предложениях.*

1) Я поспешил проститься... потому что ехал по весьма важному делу... и сел в кибитку.

2) По мере того... как поднималось солнце... день теплел и веселел.

3) Чувствуется... что этот человек знает много... и что у него есть своя мера.

4) Замечено... что... если люди подолгу живут одиноко в тайге... они привыкают говорить вслух.

9. *Поставьте тире или двоеточие в бессоюзных сложных предложениях.*

1) Выйду утром на крылечко, погляжу окрест... вьется речка недалечко, а за речкой лес.

2) Еще выстрел... кучер выронил вожжи и тихо сполз под колеса.

3) Я оглядываюсь на Кремль... золотится Иван Великий.

4) В счастье дружбой пользуются... в беде ее проверяют.

10. *Поставьте, где нужно, запятые в предложениях с союзом как.*

1) Сердцем старайся сберечь... как звездное небо России... обычную русскую речь.

2) Он... как огня... боялся фамильярности и держал себя очень сухо.

3) Каждый день предстает передо мною... как праздник неожиданный.

4) Не видал я... как юность прошла стороной, как легла на виски седина.

Вариант 2

1. *Поставьте, где нужно, тире между подлежащим и сказуемым.*

1) Естественные науки... это науки о природе.

2) Знать язык лучше, чем сейчас, ... моя мечта.

3) Обитатели Горюхина... большей частью роста среднего.

4) Чай пит... не дрова рубить.

2. *Поставьте, где нужно, запятую, тире или двоеточие в предложениях с однородными членами.*

1) Кругом были пни... да корявые стволы... да поросль.

2) Гул падающих стволов слышался... то справа... то слева... то позади.

3) По-моему, крестьянский мальчик... как только родится... так и начинает страстно мечтать прокатиться верхом на лошади.

4) Ничто... ни трудности наступления, ни сила, ни храбрость врага... не могло сломить непобедимого духа дивизии.

3. *Поставьте, где нужно, запятые в предложениях с определениями.*

1) Солнце село, и на небе замерли... розовые от заката... облака.

2) Язык отражает глубокое знание жизни и природы... приобретенное человечеством.

3) Митя надел фуражку с кокардой и ... торжествующий... радостный... выбежал на улицу.

4) Дом Дельвигов стал одним из самых любимых домов Пушкина в Петербурге, когда... освобожденный из ссылки... он появился там в мае 1827 года.

4. *Поставьте, где нужно, запятые или тире в предложениях с приложениями.*

1) У каждого народа есть своя святыня... место на родной земле, которое особенно дорого его сердцу и разуму.

2) П.Л. Капица... один из известнейших физиков двадцатого столетия... внес крупнейший вклад в исследование атомного ядра.

3) Путь мой шел мимо Бердской слободы... пристанища пугачевского.

4) Лишь я... таинственный певец... на берег выброшен грозой.

5. *Поставьте, где нужно, запятые в предложениях с обстоятельствами.*

1) Меж тем... померкнув... степь уснула.

2) Путники услышали шум ручья и ... приободрившись... двинулись вперед.

3) Осветив черепицу на крыше... и согрев древесину сосны... поднимается выше и выше запоздалое солнце весны.

4) Дождь прошумел... омыв землю щедрыми струями...и... уступая место разгорающемуся рассвету... затих.

6. Поставьте, где нужно, запятые в предложениях с вводными словами и конструкциями.

1) Вы отгадаете... конечно... кто этот гость неожиданный был?

2) По пророчеству метеорологов... должны были пройти дожди, но все дни стояла «великая сушь».

3) Он любил жизнь, и... видимо... жизнь его тоже любила.

4) Однако... загадка эта должна была вскоре разрешиться.

7. Поставьте, где нужно, запятые в сложносочиненных предложениях.

1) Землю подсушил мороз... и запорошило первым нежным снегом.

2) Там, в море, паруса плутали... и непричастные жару медлительно цвели платаны и осыпались в декабре.

3) Сосна светолюбива... и ее крона на стройном стволе словно распластана в высоком небе.

4) Кто сосед мой одинокий... и о чем тоскует он?

8. Поставьте, где нужно, запятые в сложноподчиненных предложениях.

1) Там...где на Землю падает полутень Луны...наблюдается частичное затмение Солнца.

2) Кажется... что... если взглянуть в аквамарин... то увидишь тихое море с водой цвета звезд.

3) Для того... чтобы волны не могли залить судно... все люки были наглухо закрыты.

4) Хорошо сидеть одному в поле, слушая... как радостно щебечут птицы... и ... как где-то далеко звенит колокольчик проезжей тройки.

9. Поставьте тире или двоеточие в бессоюзных сложных предложениях.

1) В еловом лесу всегда темно... ветви елей плотно застилают солнце.

2) А за переправой клубилась стена пыли... от города на запад шли войска.

3) Биться в одиночку... жизни не перевернуть.

4) Среди неизвестного в окружающей нас природе самым неизвестным является время... так считал еще Аристотель.

10. Поставьте, где нужно, запятые в предложениях с союзом как.

1) Ни одно другое искусство не занимает такого большого места в жизни... как музыка.

2) Слышно... как небольшие льдины стучат о баржу.

3) И... как прежде... все зазеленело, чтоб тянуться к солнцу и цвести.

4) Дерево... как компас, умеет пользоваться им в пути.

Вариант 3

1. Деепричастный оборот употреблен правильно в предложении...

○ Открыв дверь, моим глазам предстала странная картина.

○ Придя к врачу, старушке определенно нездоровилось, и она утомленно присела на край стула.

○ **Чуть свет я встал и, наскоро напившись чаю, пускался в путь.**

- Прибыв в ближайший порт, пароходу с берега передали приказ причалить немедленно.
- 2. *Деепричастный оборот употреблен правильно в предложении...*
 - Пользуясь калькулятором, расчет производится быстро и легко.
 - Переводя на другой язык стихотворение, оно теряет свою красоту.
 - **Взобравшись на лестницу, он достал старые лыжные ботинки.**
 - Приехав с работы, мне стало значительно лучше.
- 3. *Ошибка в употреблении причастного оборота допущена в предложении...*
 - **Приехавшие участники на конференцию должны зарегистрироваться;**
 - Сентябрьское солнце, ярко пронизывающее прозрачный воздух, уже низко.
 - Чайник висел на палке, положенной на вбитые в землю рогульки.
 - Заря сквозит оттенком алым, подернут блеском небывалом покрытый снегом косогор.
- 4. *Слова, набранные курсивом, НЕ выделяются или НЕ отделяются запятыми в предложении ...*
 - В тишине *на руль склоняясь* наш кормщик умный в молчанье правил грузный челн.
 - Если скажем за интеллигентность принять умение творчески воспринимать жизнь, обостренное чувство этики и страсти к познанию, то и у станков можно встретить немало интеллигентных людей, а у конструкторских пульманов ***напротив*** неинтеллигентных.
 - Утомленные хлопотами последних дней ***убаюкиваемые покачиванием вагона и ритмическим стуком колёс*** мы очень скоро уснули.
 - **Роман задуман Пушкиным как широкая историческая картина, как художественное воссоздание исторической эпохи.**
- 5. *Слова, набранные курсивом, НЕ выделяются или НЕ отделяются запятыми в предложении ...*
 - **Все в этом лесу казалось сложенным и обустроенным, поэтому мы прекрасно чувствовали себя в незнакомой обстановке.**
 - Каждую летнюю зарю Герасим *несмотря на* глухоту ходил в поля ловить тетеревов.
 - В мире не счесть мастеров-виртуозов *артистично владеющих рисунком, живописью, композицией и создающих великолепные полотна.*
 - О Русь *покойный уголок* тебя люблю, тебе и верую.
- 6. *Слова, набранные курсивом, НЕ выделяются или НЕ отделяются запятыми в предложении ...*
 - **За кровь и слезы жаждавшей расплаты тебя мы видим сорок первый год.**
 - А в одном месте к нашим ногам выполз из лесного мрака *словно гигантский удав пышный, нестерпимо яркий* поток мха.
 - Надо, чтобы костер был *во-первых* бездымен; *во-вторых* не очень жарок, а *в-третьих* в полном безветрии.
 - С дальних степей, тонувших в сиреневой дымке тумана, легкий ветерок нес еле уловимый аромат *недавно освободившейся из-под снега* земли.
- 7. *Правильно указаны все цифры, на месте которых должны стоять запятые, в ряду ...*

Герасим видел в небе несчетные звезды (1) светившие его пути (2) и (3) как лев (4) выступал сильно и бодро (5) так что (6) когда восходящее солнце озарило своими красными лучами только (7) что расхोдившегося морлодца (8) между Москвой и им легло уже тридцать пять верст.

- 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8;
- 1, 2, 3, 4, 6, 8;
- **1, 2, 3, 4, 5, 6, 8;**
- 1, 2, 5, 6, 8.

8. *Правильно указаны все цифры, на месте которых должны стоять запятые, в ряду ...*

Океан цвета тусклого чугуна был совершенно спокоен (1) когда розово-палевый свет стал подниматься (2) распахнутым веером из-за далекого (3) черного берега (4) но капитан (5) стоя на мостике (6) тревожно следил за лейтенантом (7) который свесился над носовой оттяжкой штага (8) стараясь разглядеть возможную мель (9) или не показанный на карте риф.

- 1, 4, 5, 6, 7, 8;
- **1, 3, 4, 5, 6, 7, 8;**
- 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8;
- 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.

9. *Правильно указаны все цифры, на месте которых должны стоять запятые, в ряду ...*

Талант (1) есть национальное сокровище (2) окупленное историческим опытом (3) он выдается под моральную расписку (4) как скрипка Страдивари (5) молодому поколению (6) и родина вправе требовать возврата с законным процентом (7) чтоб не скудела национальная казна.

- 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8;
- 3, 4, 6, 7, 8;
- 2, 3, 4, 5, 6, 7;
- **2, 3, 4, 6, 7, 8.**

10. *Слова, набранные курсивом, НЕ выделяются или НЕ отделяются запятыми в предложении...*

- Мы *артиллеристы* хлопотали около орудий.
- Ты письмо моё *милый* не комкай, до конца его *друг* прочти.
- **Человек значит неизмеримо больше, чем принято думать о нём.**
- Под прозрачной коркой льда журчит ручей, и *вторя ему* на лесных обсохших камнях бормочут тетерева-косачи.

11. *Правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запятые, в ряду...*

Талант (1) есть национальное сокровище (2) окупленное историческим опытом (3) он выдаётся под моральную расписку (4) как скрипка (5) Страдивари (6) молодому поколению (7) и родина вправе требовать возврата с законным процентом (8) чтоб не скудела национальная казна.

- 2,3,4,5,6,7
- **2,3,4,6,7,8**
- 1,2,3,4,5,6,7,8

- 3,4,6,7,8

12. Слова, набранные курсивом, НЕ выделяются или НЕ отделяются запятыми в предложении...

- Сам Андерсен говорил, что легче всего писал сказки *оставаясь наедине с природой* особенно в то время, когда отдыхал в лесах Зеландии, почти всегда окутанных неплотным туманом.

○ **Вот кажется солнце коснулось тихой воды у берега.**

- Обгоняя нас, бежали, шурша по мостовой, *высохшие за лето* листья клена.

- Досуг мне разбирать вины твои *щенок*.

13. Правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запятые, в ряду...

Любовь часто ошибается (1) видя в любимом предмете то(2) чего нет (3) но иногда только любовь же (4) открывает в нём прекрасное и великое (5) которое недоступно наблюдению (6) или уму.

- **1,2,3,5**

- 1,3,4,5,6

- 3,4,5,6

- 1,2,3,4,5,6

14. Деепричастный оборот употреблён правильно в предложении...

- Торопливо ступая по тропинке, и мне стало немного не по себе от скорого свидания с родными местами.

- Читая статью, создается впечатление о причастности к описываемым событиям.

- Разузнав в подробностях всё о предстоящем путешествии, дальнейшие разговоры его не интересовали.

○ **Отец, заглянув в детскую, удовлетворённо улыбнулся.**

15. Правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запятые, в ряду...

Всё это я выдумал(1) потому что решительно не помнил(2) что мне снилось в эту ночь; но когда Карл Иванович (3) тронутый моим рассказом (4) стал утешать и успокаивать меня (5) мне казалось(6) что я точно видел этот сон.

- 1,2,5,6

- **1,2,3,4,5,6**

- 2,3,4,5,6

- 1,2,3,4,5

Вариант 4

1. Сколько запятых нужно поставить в предложении? Я стал посещать музеи и галереи и читать книги.

А) 1

Б) 2

В) 3

2. Сколько запятых нужно поставить в предложении? Татьяна верила преданьям простонародной старины и снам и карточным гаданьям и предсказаниям луны.

А) 1

Б) 2

В) 3

3. Сколько запятых нужно поставить в предложении? На полках по углам стояли кувшины бутылки и фляжки зеленого и синего стекла резные серебряные кубки позолоченные чарки всякой работы.

А) 1 Б) 2 В) 3 Г) 4

4. *Укажите предложение, в котором нужно поставить запятую*
I. Никаких признаков деревни или поселка
II. Только песни я любил да товарищей
А) Только в I
Б) Только во II
В) И в I, и во II
Г) Ни в I, ни во II
5. *В каком случае нужно ставить запятую? На девственном снегу пустынной (I) лесной дороги вился за ним вялый (II) нечеткий след.*
А) Только в I
Б) Только во II
В) И в I, и во II
Г) Ни в I, ни во II
6. *Какого знака недостает в предложении? На всем на полу, на стульях, на столе без скатерти лежал толстый слой пыли.*
А) Тире Б) Двоеточие В) Двоеточие и тире
7. *Укажите предложение, в котором нужно поставить тире.*
I. Упрямство есть слабость, имеющая вид силы
II. Услуга в дружбе вещь святая
А) Только в I
Б) Только во II
В) И в I, и во II
Г) Ни в I, ни во II
8. *В каком предложении есть обращение? (Знаки не указаны).*
I. О Родина святая какое сердце не дрожит, тебя благословляя
II. Здравствуй солнце да утро веселое
А) Только в I
Б) Только во II
В) И в I, и во II
Г) Ни в I, ни во II
9. *Выберите предложение, в котором есть вводные конструкции? (Знаки не указаны).*
А) Словом можно убить словом можно спасти словом можно полки за собой повести
Б) Разговор опять принял как будто самый мирный оборот
В) Неосторожно быть может я поступила.
10. *В предложении Горы, поросшие деревьями, резкими взмахами подняли свои вершины в синюю пустыню над ними запятые употреблены:*
А) Для выделения вводных конструкций
Б) Для обособления определений
В) Для обособления приложений
11. *Сколько запятых нужно поставить в предложении? В полночь хлопнула кухонная дверь и громко топя и громко разговаривая вошли Лиза и Марфуша.*

А) 1 Б) 2 В) 3 Г) 4

12. Сколько запятых нужно поставить в предложении? Мягкое и серебристое оно (море) слилось там с синим небом и крепко спит отражая в себе прозрачную ткань перистых облаков неподвижных не скрывающих собою золотых узоров звезд

А) 1 Б) 2 В) 3 Г) 4

13. В каком предложении недостает запятой?

I. Посмотри как тихо позолоту август рассыпает на поля.

II. Все дерево как большой зеленый шатер

А) Только в I
Б) Только во II
В) И в I, и во II
Г) Ни в I, ни во II

14. Сколько запятых нужно поставить в предложении? Я люблю тебя жизнь и хочу чтобы лучше ты стала

А) 1 Б) 2 В) 3

15. Сколько запятых нужно поставить в предложении? Я приду и если Вы чего-нибудь не поняли объясню

А) 1 Б) 2

ТЕСТ № 13

1. Найдите словосочетание, соответствующее схеме:

ГЛАГ. + СУЩ. в Вин. П.:

А) относиться по-товарищески; Б) рубить топором; В) преодолеть препятствие; Г) бежать по дорожке; Д) аплодировать артистам.

2. Найдите предложение, в котором подлежащее выражено словосочетанием:

А) Наше завтра будет прекрасно.
Б) Мы с Аликом принялись за работу.
В) Жил старик со своею старухой у самого синего моря.
Г) «Аргументы и факты» — интересная газета.
Д) Вчера произошло нечто странное.

3. Найдите словосочетание, соответствующее схеме

«ГЛАГ. + НАРЕЧИЕ»:

А) спрашивать совета; Б) стучать кулаком; В) очень темно; Г) ехать шагом; Д) собираться потанцевать.

4. Какое сочетание слов не является словосочетанием?

А) в течение дня; Б) верная мужу; В) грустный взгляд; Г) поехал отдохнуть; Д) женщина – врач.

5. Какое словосочетание связано способом управления?

А) чуть – чуть прикоснуться; Б) прикоснуться к плечу; В) к больному плечу; Г) очень больно; Д) сразу обратился.

6. Какое словосочетание связано способом примыкания?

А) сразу обратился; Б) с радостью обратился; В) обратился к подруге; Г) к давней подруге; Д) двое из них.

7. Какое словосочетание связано способом согласования?

А) приду поговорить; Б) доволен одним; В) к моему сыну; Г) белый от боли;

Д) мало-помалу привыкаю.

8. Укажите глагольное словосочетание:

А) чуть – чуть прикоснуться; Б) к моему сыну; В) к больному плечу;
Г) очень больно; Д) двое из них.

9. Укажите именное словосочетание:

А) приду поговорить; Б) мало-помалу привыкаю; В) прикоснуться к плечу;
Г) белый от боли; Д) с радостью обратился.

10. Укажите наречное словосочетание:

А) чересчур быстро; Б) любящая тебя; В) вышла замуж; Г) в чьих-то перчатках;
Д) нечто странное.

Ответы: 1в, 2г, 3г, 4а, 5б, 6а, 7в, 8а, 9г, 10а.

ТЕСТ № 14

1. Спишите, расставляя пропущенные знаки препинания, графически объясните их постановку.

1 вариант.

Иногда казалось что он на постоялом дворе что ночной дождь шумит по навесу ворот и поминутно дергается звонит колокол над ним потому что приехали воры привели в эту непроглядную темь его жеребца и если узнают что он тут убьют его. Старик ходил под окнами с колотушкой но то казалось что он где-то далеко то Буян захлебываясь рвал кого-то с бурным лаем убежал в поле и вдруг снова появлялся под окнами и будил упорно брехал стоя на одном месте. Как только доходило до того чтобы встать гуще и чаще начинал стрекотать дождь гонимый ветром из темных полей и милей отца-матери казался сон.

2 вариант.

Молодой человек робким и трепетным шагом пошел в ту сторону где развевался вдаль пестрый флаг то откидывающийся ярким блеском по мере приближения к свету фонаря то мгновенно покрывающийся тьмою по удалении от него. Сердце его билось и он невольно ускорял шаг свой. Он не смел и думать о том чтобы получить право на внимание улетавшей вдаль красавицы тем более допустить такую черную мысль о какой намекал ему поручик Пирогов но ему хотелось только увидеть дом заметить где имеет жилище это прелестное создание которое казалось слетело с неба прямо на Невский проспект и верно улетит неизвестно куда.

2. Спишите, расставляя пропущенные знаки препинания.

1 вариант.

Мы подумали что если сдадим вовремя зачеты то успеем подготовиться к экзаменам.

Подул сильный ветер и когда поднялся страшный столб пыли мы остановились.

2 вариант.

Я боялся что если спрошу ее о чем-либо то она опять отвлечется в сторону.

На лугу гулял ветерок и пока мы отдыхали ни один комар не пропищал над ухом

3. Спишите, вставив пропущенные знаки препинания между частями бессоюзного сложного предложения.

1 вариант.

Желаешь себе добра не делай зла другому.

Самое главное было сделано мы переправились через реку.
Чин следовал ему он службу вдруг оставил.
Учись, мой сын наука сокращает нам опыты быстротекущей жизни.
Для рыбы нужна чистая вода будем охранять наши водоемы.

2 вариант.

Будешь думать о хорошем мысли созреют в добрые поступки.
Свойство зеркальце имело говорить оно умело.
Лето припасает зима поедает.
Художник – зеркало своей среды в нем отражается его общество, нация и время.
Где-то собаки лают деревня, должно быть, близко.

Условия выполнения заданий:

Списать предложения, расставляя знаки препинания и графически их объясняя.

Критерии оценки

- «5» — допущена 1 ошибка.
 - «4» — допущены 2-3 ошибки.
 - «3» — допущено 4- 5 ошибок.
 - «2» — допущено 6 и более ошибок.
-

КОМПЛЕКТ ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКИХ ДИКТАНТОВ

Раздел 1. Язык и речь.

Терминологический диктант № 1

Вопросы к терминологическому диктанту:

1. Фигура контраста, противопоставляющая предметы, явления или их свойства.
2. Употребление слов в обратном смысле с целью тонкой и скрытой насмешки.
3. Употребление слов и выражений в переносном смысле на основании сходства, аналогии и т.д.
4. Наделение неодушевленных предметов признаками и свойствами человека.
5. Слова одинаковые по звучанию или написанию, но различные по значению.
6. Художественное обособление отвлеченных понятий посредством конкретных представлений. Религия, любовь, справедливость, раздор, слава, война, мир, весна, лето, осень, зима, смерть и т. д. изображаются и представляются как живые существа.
7. Средство художественного изображения, основанное на чрезмерном преувеличении; образное выражение, заключающееся в непомерном преувеличении событий, чувств, силы, значения, размера изображаемого явления
8. Прием преуменьшения явления или деталей его – обратная гипербола

Ответы терминологического диктанта:

1. *Антитеза*
2. *Ирония*
3. *Метафора*
4. *Олицетворение*

5. *Омонимы*
 6. *Аллегория*
 7. *Гипербола*
 8. *Литота*
-

КОМПЛЕКТ КРОССВОРДОВ
Раздел 2. Лексика и фразеология.
Кроссворд № 1

Вопросы

По горизонтали

1. Совокупность правил нормативного литературного произношения
2. Качество речи, предполагающее соответствие сказанного реальности и проявляется в умении находить адекватное словесное объяснение понятия
5. Один из жанров научного стиля. Краткая характеристика книги, статьи, рукописи, раскрывающая ее содержание, назначение
8. Устаревшие слова
13. Сознательно воздействие на развитие литературного языка со стороны общества
15. Назначение и цель этого стиля - живо и быстро реагировать на происходящие в обществе события и процессы, активно вмешиваться в них, создавая тем самым общественное мнение
20. Иностранное слова и выражения, включённые в русский текст, не полностью освоенные или совсем не освоенные
23. Нарушение лексической сочетаемости, неумение пользоваться паронимами, синонимами, речевая недостаточность, нарушение стилистических сочетаний и т.д.

По вертикали

1. Разновидность антитезы, соединение двух понятий, противоречащих друг другу
3. Замена слова или словосочетания оборотом, в котором указываются свойства не названного предмета
4. Использование слов с повторением уже выраженного смысла
6. Прием звуковой выразительности, повторение однородных гласных звуков
7. Слова близкие по своему значению
9. Низкий тип речевой культуры
10. Устойчивое по составу и структуре неделимое словосочетание или предложение, выполняющее функцию отдельной лексемы
11. Выделение слога в слове различными средствами
12. Фиксация, регистрация, описание языковых норм словарями, справочниками и грамматикой
14. Лексическое преувеличение
15. Качество речи, предполагающее соблюдение всех норм
16. Качество речи, подразумевающее большой запас лексики и фразеологии, большое количество многозначных слов, многообразие синонимов
17. Качество речи, предполагающее умение последовательно аргументативно излагать свои мысли
18. Замена слова в предложении синонимом в переносном значении
19. Умение последовательно, непротиворечиво и аргументированно излагать свои мысли
21. Соединение несовместимых понятий
22. Намеренный пропуск союзов

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КРОССВОРДОВ

Оценка «5» (отлично) – 90% правильных ответов

из 10 вопросов 8 правильных ответов

из 15 вопросов 13 правильных ответов

из 20 вопросов 17 правильных ответов

Оценка «4» (хорошо) – 70% правильных ответов

из 10 вопросов 7 правильных ответов

из 15 вопросов 11 правильных ответов

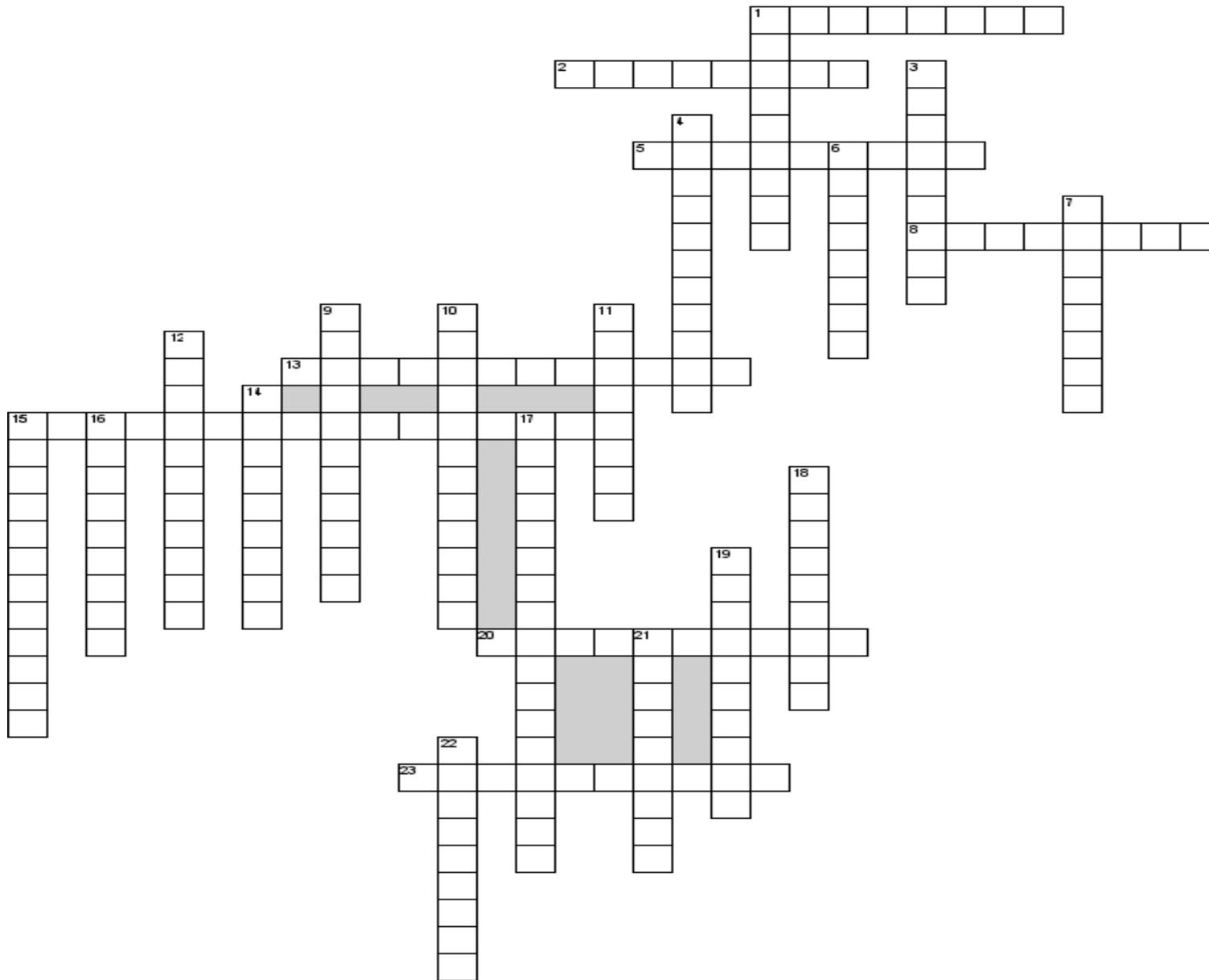
из 20 вопросов 15 ответов правильных

Оценка «3» (удовлетворительно) – 60% правильных ответов

из 10 вопросов 6 правильных ответов

из 15 вопросов 10 правильных ответов

из 20 вопросов 13 правильных ответов



КОМПЛЕКТ КАРТОЧЕК ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РАБОТЫ

Введение.

КАРТОЧКА № 1

Вариант 1.

Задание 1. Чем объясняется наличие ударения на втором слоге слова колыхнет?

Как тихо веет над долиной
Далекий колокольный звон,
Как шорох стаи журавлиной,-
И в шуме листьев замер он.
Как море вешнее в разливе,
Светлея, не колыхнет день,-
И торопливей, молчаливей
Ложится по долине тень. (Ф.Тютчев.)

1. Норма литературного произношения этого слова в XIX веке.
2. Индивидуально-авторское образование.
3. Рифма.

Объясните правописание глаголов.

Задание 2. Установите, к какой части речи относится слово то в нижеприведенном тексте.

Легкий ветерок то пр...сыпался, то утихал: п...дует вдруг прямо в лицо и как будто разыграется, - все весело зашумит, закивает и задвигается кругом, грациозно закачаются гибкие концы пап...р...тников, - обрадуешься ему... но вот уж он опять замер, и все опять стихло... . (И. Тургенев.)

1. Частица.
2. Местоимение.
3. Союз.

Объясните правописание наречий.

Вариант 2

Задание 1. Можно ли заменить слово задвигается словом задвигается в следующем тексте? Свой выбор обоснуйте.

Легкий ветерок то пр...сыпался, то утихал: п...дует вдруг прямо в лицо и как будто разыграется, - все весело зашумит, закивает и задвигается кругом, грациозно закачаются гибкие концы пап...р...тников, - обрадуешься ему... но вот уж он опять замер, и все опять стихло... . (И. Тургенев.)

1. Да.
2. Нет.

Каким членом предложения является слово **всё**?

Задание 2. Можно ли назвать индивидуально-авторскими единицами выделенные в стихотворении формы причастий?

Минута: **минущая**: минешь!

Так мимо же, и страсть и друг!

Да будет выброшено ныне ж -

Что завтра б - вырвано из рук!

Минута: **мерящая**! Малость

Обмеривающая, слышь:

То никогда не начиналось,

Минута: **мающая**! Мнимость

Вскачь - **медлящая**! В прах и в хлам

Нас мелящая! Ты, что минешь:

Минута: милостыня псам!.. (М.Цветаева.)

1. Индивидуально-авторские образования.
2. Общеупотребительные образования.

3. Оно меняло свою стилистическую окраску: из разговорного переходило в состав литературных единиц.

Просклоняйте имена числительные.

Вариант 2

Задание 1. В каком значении употребил М.Ю.Лермонтов слово странною (любовью) в стихотворении "Родина"?

Люблю отчизну я, но странною любовью!
Не победит ее рассудок мой.
Нислава, купленная кровью,
Ниполный гордого доверия покой,
Нитемной старины заветные преданья,
Не шевелят во мне отрадного мечтанья.
Ноя люблю - за что, не знаю сам...

1. Не похожая ни на какие другие чувства любовь.
2. Страсть, захватывающая всего поэта.
3. Чувство, не объяснимое самим поэтом, неясное для него, непонятное ему.

Установите функции отрицательных частиц не и ни в этом отрывке.

Задание 2. О каком городе написал Ф.Глинка?

Процветай же славой вечной,
Город храмов и палат!
Град срединный, град сердечный,
Коренной России град!

1. Москва.
2. Новгород.
3. Владимир.

Используя толковый словарь русского языка, установите значение слов срединный, сердечный. В чем они схожи? А чем различаются?

Вариант 3

Задание 1. В каком значении употребил А.С.Пушкин слово державное (теченье) в своей поэме?

Люблю тебя, Петра творенье,
Люблю твой строгий, стройный вид,
Невы державное теченье,
Береговой ее гранит...

1. Река, достойная столицы России - Петербурга.
2. Спокойное, важное, неторопливое.
3. Олицетворяющее державу - Российское государство.

Произведите синтаксический разбор этого предложения.

Задание 2. В прямом или переносном значении употребил А.С.Пушкин слово пастырь в стихотворении "Кавказ"?

...А там уж и люди гнездятся в горах,
И ползают овцы по злачным стремнинам.
И пастырь нисходит к веселым долинам,

Где мчится Арагва в тенистых берегах...

1. Прямое значение - "пастух".
2. Переносное значение - "духовное лицо, имеющее приход".

Используя толковый словарь русского языка, установите значение слова по значным (стремнинам). Возможна ли замена этого слова в данном тексте? Почему поэт использовал именно это слово?

Вариант 4

Задание 1. Какую функцию выполняют музыкальные термины бас, тенор, дискант в повести А.П. Чехова "Степь"?

Как будто от того, что траве не видно в потемках своей старости, в ней поднимается веселая, молодая трескотня, какой не бывает днем; треск, подсвистыванье, царапанье, степные басы, тенора и дисканты - всё мешается в непрерывный, монотонный гул, под который хорошо вспоминать и грустить.

1. Номинативная (для называния) функция.
2. Стилистическая функция.
3. Изобразительно-выразительная функция.

Произведите морфологический разбор всех союзов в данном тексте. Установите функцию тире.

Задание 2. Охарактеризуйте выделенное слово с точки зрения его исторического изменения.

Мы долго бродили с Касьяном по ссечкам. Молодые отпрыски, еще не успевшие вытянуться выше аршина, окружали своими тонкими, гладкими стебельками почерневшие, низкие пни... (И.Тургенев.)

1. Архаизм.
2. Историзм.
3. Неологизм.

Используя "Словарь живого великорусского языка" В.И.Даля, установите значение слова ссечка.

Вариант 5

Задание 1. Замените в тексте слово ссечки другим словом. Какое слово является более близким по смыслу?

Мы долго бродили с Касьяном по ссечкам. Молодые отпрыски, еще не успевшие вытянуться выше аршина, окружали своими тонкими, гладкими стебельками почерневшие, низкие пни... (И.Тургенев.)

1. Дорожки.
2. Просеки.
3. Вырубки.

Объясните, почему определения в данном тексте являются однородными.

Задание 2. Установите функцию выделенного слова в тексте.

Мои молодые друзья! Мы хозяйева нашей природы, и она для нас кладовая солнца с великими сокровищами жизни. (М.Пришвин.)

1. Номинативная (для называния) функция.
2. Стилистическая функция.
3. Изобразительно-выразительная функция.

Произведите морфологический разбор слова *кладовая (солнца)*.

Вариант 6

Задание 1. Установите, к какой лексике современного русского языка относится выделенное слово в тексте.

С отрадой многим незнакомой
Я вижу полное гумно,
Избу, покрытую соломой,
С резными ставнями окно... (М.Лермонтов.)

1. Разговорная. 2. Нейтральная. 3. Книжная. 4. Высокая.

Произведите морфологический разбор слова покрытую.

Задание 2. Установите значение слова выя в тексте.

Ты не гнула крепкой выи
В бедовой своей судьбе;
Разве пасынки России
Не поклонятся тебе?.. (Ф.Глинка.)

1. Спина. 2. Шея. 3. Хребет.

По толковому словарю русского языка установите значение слова пасынки.

Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография.

КАРТОЧКА № 4

Задание: переписать и вставить пропущенные буквы.

Вариант 1

1. Коротков не расслышал, хотя и пр_падал ухом к замочной скважине. Булгаков.
2. Даша с трудом влезла на печь, пр_крылась пальто, подобрала ноги.
3. Итак, я слез и пр_был в свою часть.
4. Пр_одолевая головную боль, он весь собрался для последней схватки.
5. Этот Кузьма Кузьмич еще в вагоне пр_сматривался к Даше - чем-то она ему пр_шлась по вкусу.
6. Чиж беспр_станно чирикал и прыгал, и клетка беспр_станно качалась и дрожала.
7. Он сдвинул шапку на затылок, пр_держивая винтовку.
8. Вместо подсолнухов, пр_манивающих солнце в маленькие окошки хат, торчат одни гнилые стебли.
9. В это мгновение лодка пр_чалила.
10. Пускай горе пр_даст вам твердость.

Вариант 2

1. Не в том ли состоит это пр_имущество ,что в них меньше следов барства, чем в нас?
2. Но я не могу себя чувствовать пр_ниженной, последней из всех.
3. Зачем заранее пр_дполагать, что я - враг?
4. Ты должна будешь отстать от всех твоих пр_вычек; там, одна, ты пр_нуждена будешь работать...

5. Я же, несмотря на многочисленные пр_вратности, никогда не знал несчастья.
6. Дальнейший послужной список пр_ложен при паспорте.
7. В это мгновение вошла в комнату А. В., и разговор пр_кратился.
8. Инсаров прочел записку Елены - и тотчас же стал пр_водить свою комнатку в порядок.
9. Агрипина шла, как пр_вязанная, шаг в шаг - за мужем.
10. Я знаю трактирчик пр_скверный, где нам дадут обедишко пр_пакостный.

Вариант 3

1. Кузьма Кузьмич пр_строился на лавке под печкой и тоже не мог сразу заснуть - пр_чмокивая, бормотал.
2. А вы говорите с ним и пр_зираете его в то же время.
3. Иван Ильич, не шевелясь, чуть-чуть пр_открыл веки.
4. Пр_лестно было выражение ее глаз.
5. У тебя хоть семь пядей во лбу - не пр_взошел науку, и всегда сделаешь ошибку.
6. И написана-то девушка пр_скверно.
7. Тебе же, мой друг, совету ботанизировать: это самое лучшее, что ты пр_думать можешь.
8. Вы, кажется, умный человек: чего же нам пр_творяться?
9. И добрые мужички надуют твоего отца всенепр_менно.
10. Певица отдалась поднимавшей ее волне, лицо ее пр_образилось.

Вариант 4

Обозначьте номера словосочетаний, в которых пропущена буква И.

1. Пр...колоть к доске.
2. Пр...встать с места.
3. Пр...неприятный разговор.
4. Пр...кратить ссориться.
5. Благополучно пр...землиться.
6. Пр...ступление и наказание.
7. Пр...ступить к работе.
8. Пр...забавный ребенок.
9. Пр...остановить движение.
10. Пр...возмогать боль.
11. Пр...слониться к стене.
12. Пр...высить скорость.
13. Пр...открыть форточку.
14. Пр...красная возможность.
15. Пр...гласительный билет.
16. Пр...украсить свой рассказ.
17. Модно пр...чесаться.
18. Пр...щуриться от яркого света.
19. Пр...кипеть душой к морю.
20. Пр...клонить голову.
21. Пр...рвать на полуслове.

Раздел 5. Морфология, орфография.

КАРТОЧКА № 5

Вставьте пропущенные буквы:

Смотреть искос.., дружить сызмал.., сесть справ.., хлопотать попуст.., проснуться задолг.., свернуть влев.., вытереть насух.., переписать набел.., упасть замертв.., тревожиться понапрасн.., заезжать запрост.., отстроить занов.., запереть наглух.., говорить помног.., заблудиться спьян.., натуг.. подпоясаться, хоронить зажив.., наестся досыт.., оттереть дочист.., учесть постольк..-поскольк.., заведом.. опасаться, споткнуться сослеп..

1. Замените выделенные слова и сочетания слов близкими по смыслу наречиями.

- Говорить еле слышно

- Прийти в точно назначенное время
- Разделить на две части
- Читать на французском языке
- Бежать, обгоняя друг друга

2. Спишите, вставляя пропущенные буквы и недостающие знаки препинания, раскрывая скобки:

Начинает смеркат..ся. Солнце уже опускает..ся за лес. Оно бросает (не)сколько (чуть)чуть теплых лучей которые прорезывают..ся огне(н,нн)ой полосой через весь лес обливая золотом верхушки сосен.

Перепишите словосочетания, раскрывая скобки:

Жить (по)новому, запомнить (крепко)накрепко, говорить (с)(глазу)(на)глаз, исполнить (точка)(в)точку, хлопотать (по)пусту, пойти (куда)либо, знать (мало)мальски, приделать (шиворот)навыворот, продвигаться (шаг)(за) шагом, приехать (нежданно)негаданно, прибыть (во)время, распределить (по)ровну; сегодня (по)видимому, будет дождь.

Служебные части речи.

КАРТОЧКА № 6

Вариант №1

Раскрыть скобки, объяснить графически написание *не*.

(Не) был, (не) годовал, (не) истовствовал, (не) препятствовал, (не) прикоснулся, (не) интересовался, (не) пренебрегал, (не) здоровится, (не) боится, (не) влюбил, (не) удивился, (не) насладился, (не) проглотил, (не) взирая, (не) останавливаясь, (не) задавали, (не) строишь. **Вариант №2**

Списать, раскрывая скобки. Объяснить графически написание *не*.

(Не) спешу языком, а спешу делом. На чужой роток (не) накинешь платок. Под лежащий камень вода (не) течет. (Не) доброе слово больше огня жжет. (Не) ясная речь – это мутное зеркало. В (не) дружной семье добра (не) бывает. Честный правды (не) боится. Кто (ни) чего (не) делает, тому всегда (не) когда. Друзья в (не) счастье познаются.

Вариант №3

Раскрывая скобки, вставить пропущенные буквы.

(Не) выполненное поручение, задание (не) выполнено, (не) израсходова...ые материалы, (не) прочита...ая книга, (не) сдела...ые вовремя уроки, (не) вероятное происшествие, (не) интересная книга, осенняя (не) погода, (не) ряшливо одетый человек, вовсе (не) интересный собеседник, (не) глубокий пруд; книга (не) большая, а интересная; материал (не) дорогой, а красивый.

Вариант №4

Переписать, вставляя пропущенные буквы.

Н..что, н.. (с) кем, н.. (к) кому, н.. (с) чем, н.. (за) чем, н.. (от) куда, н..кто, н.. (на) кого, н..чем, н..какой, н.. (в) какой, н..каких.

Вариант №5

Списать, раскрывая скобки, объясняя графически написание частицы *не* с причастиями.

(Не) замеченные опечатки, (не) законченная к сроку работа, совершенно (не) подготовленный ответ, работа (не) написана, вопрос (не) решен, (не) видимый (не) вооруженным глазом предмет; трудности, (не) предвиденные вначале; (не) стихающий, а усиливающийся ветер.

Вариант №6

Переписать, вставляя вместо точек пропущенные частицы *не* или *ни*.

1) В течение недели я .. разу .. тренировался. 2) Сколько я .. тренировался, а результаты были низкие. 3) Куда .. посмотрю, повсюду рожь густая. 4) Он .. дал мне .. одной книги. 5) В ведре .. капли воды. 6) В этих местах я бывал .. раз. 7) Летом я .. куда .. поеду. 8) Он .. с кем .. общался. 9) Нет .. звездочки на небе. 10) Сколько я .. напрягался, сколько я .. вытягивал шею, но увидеть .. чего .. мог.

Вариант №7

Переписать, вставляя вместо точек пропущенные частицы *не* или *ни*.

И прожил премудрый пескарь таким образом с лишком сто лет. (Не) с..лнечный луч туда (н..) заглянет, (н..) теплом (н..) пахнет. (Н..) друзей у него, (н..) родных. (Н..) он к кому, (н..) к нему кто. И он лежит в этой сырой мгле, (н..) зрячий, изможденный, (н..) кому (н..) нужный, лежит и ждет. Слышно ему, как мимо норы шмыгают другие рыбы, может, как и он, пескари, и (н..) одна (н..) поинтересуется им.

Вариант №8

Переписать, вставляя вместо точек частицы *не* или *ни*.

1) Герой .. когда .. умрет, он вечно в народе живет. 2) От правды .. куда .. денешься. 3) С трудовыми руками .. где .. пропадешь. 4) .. бойся врага умного, бойся друга глупого. 5) .. суйся в воду, .. зная броду. 6) Будешь вперед двигаться – горы одолеешь, а сиднем засядешь - .. чего .. увидишь. 7) Ученье без уменья .. польза, а беда.

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.

КАРТОЧКА № 7

Вариант 1

Задание 1. Установите функцию тире в тексте.

Рыбе - вода, птице - воздух, зверю - лес, степь, горы. А человеку нужна родина. (М.Пришвин.)

1. Интонационное тире.

2. Тире в неполном предложении.

Определите, к какому лексико-грамматическому разряду относятся имена существительные.

Задание 2. Какую форму имени существительного чай следует использовать в тексте?

После ча... я уходил на охоту за перепелками, скворцами, соловьями, кузнечиками, горlinkами, бабочками. (М.Пришвин.)

1. Чаю.

2. Чая.

Просклоняйте имя существительное чай.

Вариант 2

Задание 1. Установите, к какой лексике современного русского языка относится выделенное слово в тексте.

С отрадой многим незнакомой
Я вижу полное гумно,
Избу, покрытую соломой,
С резными ставнями окно... (М.Лермонтов.)

1. Разговорная. 2. Нейтральная. 3. Книжная. 4. Высокая.

Произведите морфологический разбор слова покрытую.

Задание 2. Установите значение слова выя в тексте.

Ты не гнула крепкой выи
В бедовой своей судьбе;
Разве пасынки России
Не поклонятся тебе?.. (Ф.Глинка.)

1. Спина. 2. Шея. 3. Хребет.

По толковому словарю русского языка установите значение слова пасынки.

КОМПЛЕКТ ПРОВЕРОЧНЫХ ДИКТАНТОВ

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.

Диктант № 1

В-1

Красив осенний парк. Метёт багряная метель по его дорожкам. Уходит вдаль аллея, вытканная опавшими листьями. Тих белоствольный строй берёз, на их тонких ветвях немного листьев осталось, но каждый дрожит, переливается, сверкает.

А в стороне от аллеи – серебристые ели. Концы их лап уже поседели, всем своим видом они дают понять, что к зиме готовы.

А кусты боярышника, как коробейники на ярмарке, развесили свой товар - крупные красные ягоды.

Но лучше всех понимают и чувствуют осень молодые клёны и дубы⁴. Они, отливая золотом и бронзой, расстилают под собой мягкие ковры и вместе с ветром украшают своими листьями близкие ели, словно примеряя им их новогодний наряд.

Чист и прозрачен воздух. Далеко слышны звуки, отчётливо разносятся голоса.

Грамматические задания

1 Подчеркните в предложениях грамматические основы с простым глагольным и составным глагольным сказуемым. (1 - 2 на каждый вид).

2. В 1-ом абзаце обозначьте безударные гласные в корне.

3. Произведите синтаксический разбор предложения:

1 вариант

Уходит вдаль аллея, вытканная опавшими листьями⁴.

2 вариант

Но лучше всех понимают и чувствуют осень молодые клёны и дубы⁴.

В-2

Осень — пора увядания природы, когда вспыхивает она последними яркими красками.

Золото всех оттенков на деревьях, золото на траве, золото, отраженное в стоячих водах неширокой речонки. Тишина. Ни звука, ни ветерка. Даже легкое облачко застыло в небе.

Такой изобразил природу художник-пейзажист Левитан на своей картине «Золотая осень». Она привлекает нас гармонией красок, и в то же время легкой грустью овеяна эта поэтическая картина осени-волшебницы. Торжественна, безмятежна природа в этот тихий день, но она уже замирает. Вот-вот задует холодный ветер-озорник, и уронят тогда деревья свой последний праздничный наряд.

Всматриваясь в полотно, написанное рукой большого мастера, мы невольно проникаем во внутренний мир самого художника. Ведь наблюдая и изучая природу, истинный мастер кисти старается уловить в ее жизни наиболее близкое и дорогое его сердцу мгновение и отразить в своем произведении. (132 слова)

(По О. Туберовской)

Грамматические задания

1. Подчеркните в предложениях грамматические основы с простым глагольным и составным глагольным сказуемым. (1 - 2 на каждый вид).
2. В 1-ом абзаце обозначьте безударные гласные в корне.
3. Произведите синтаксический разбор предложения:

1 вариант

Осень — пора увядания природы, когда вспыхивает она последними яркими красками.

2 вариант

Торжественна, безмятежна природа в этот тихий день, но она уже замирает.

Диктант № 2

«Односоставные и неполные предложения»

В-1

Любите птиц и зверей, живущих вместе с нами на Земле. Ведь во всём огромном космическом мире нет больше таких птиц, таких зверей и таких растений. Другие, может, и есть, а таких нет. Потому-то, наверное, встречи с ними всегда приносят радость и новые впечатления.

Если вы художник, то увидишь новые сочетания красок. Если музыкант, услышишь новые звуки. Скульптора поразит совершенство и красота формы. Но особенно радостны и интересны должны быть такие встречи для вас, ребята. Сколько открытий они вам несут! И с каждой такой встречей горизонт будет раздвигаться всё шире, будто вы поднимаетесь на высокую гору.

Чтобы такие встречи были приятны, дружите с лесом. Лес открывается только своим друзьям. Чужаков он встречает недружелюбно и старается насолить им. Всё видят его зелёные глаза, до всего дотянутся цепкие зелёные руки.

Узнать лес просто. Надо только постараться увидеть, как улыбаются солнцу деревья. Услышать, как кусты и травы просят пить. Понять, о чём говорят птицы и звери.

Охота за тайнами – радостная охота.

Грамматические задания

1. найдите 2 односоставных предложения, укажите их вид (о\л, н\л, б\л, н)
2. Разобрать по составу: живущих, раздвигаться, насолить.
3. Разберите по членам (подчёркиванием) одно- и двусоставное предложение. Укажите какими частями речи выражены члены предложения.

В-2

Осенью на Прорве.

Старое русло Оки. Его называют Прорвой. Берега здесь сплошь покрыты ольхой, шиповником, ежевикой. Нигде не видел я таких репейников, колючек, огромных грибов-дождевиков.

Густые заросли трав подходят к самой воде упругой стеной, и с лодки часто нельзя высадиться на берег.

Я люблю эти глухие места и каждую осень провожу здесь несколько недель. Устанавливаю палатку. В ней тепло и сухо. Вечером при свете фонаря я даже читаю, но недолго. На Прорве слишком много помех.

То за кустом крикнет какая-то птица, то ударит хвостом пудовая рыба, то оглушительно выстрелит в кусте ивовый прут.

Начинает разгораться зарево, и мрачная луна всходит над просторами вечерней земли.

Осенняя ночь тянется медленно, ей нет конца.

К рассвету лицо обжигает лёгкий морозец. На востоке наливается тихим светом заря.

Воздух чист и прохладен. Пахнет травянистой свежестью и осокой.

Грамматические задания

1. Найдите в тексте 2-3 односоставных предложения (в т.ч. и те., которые являются частью сложного предложения), определите тип этих предложений.
2. Сделайте синтаксический разбор сказуемых :
 - 1 вариант –в предложении На Прорве слишком много помех.
 - 2 вариант –в предложении Воздух чист и прохладен.
3. Выпишите из диктанта по одному слову с безударной гласной, проверяемой ударением, непроверяемой, чередующейся.
4. Разберите по составу слова: рассвету, разгораться

Диктант № 3

«Предложения с однородными членами»

Все: и день, и природа — великолепно. Солнце не печет, а только греет и окрашивает в бесконечно разнообразные цвета желтеющую и краснеющую зелень леса. Деревья сверху донизу унизаны разноцветными листьями: желтыми, оранжевыми, красноватыми и ярко-красными. Тихо кругом: в глубине леса, на поляне. Слышно лишь, как желтый лист, отделившись от ветки, уже не питающей его своими соками, падает и задевает другие листья, еще не упавшие, но уже пожелтевшие. Они устилают всю землю.

Куда девались птицы, распевające от зари до зари? Все прошло, замерло,

как замирает этот шорох от падающего листа. Высоко-высоко в голубом небе длинной ломаной линией летят птицы. И птицы, и осенний говор природы, и грезы уходят в невозвратное прошлое. Воротятся опять и птицы, и весенний говор природы, но это будет не тот говор, не те птицы. А грезы не воротятся. (130 слов)

(По Д. Мордовцеву)

Грамматическое задание

1. Начертите схему предложения:

Все: и день, и природа — великолепно.- 1в,

Деревья сверху донизу унизаны разноцветными листьями: желтыми, оранжевыми, красноватыми и ярко-красными. – 2в

2. Подчеркните грамматическую основу в предложениях

Они устилают всю землю. - 1в

А грезы не воротятся. – 2в

3. Объясните знаки препинания в предложениях:

Куда девались птицы, распеваящие от зари до зари?

Диктант № 4

«Обособленные члены»

В-1

Василий Поленов, один из популярнейших русских художников, создал картины, ставшие любимыми представителями многих поколений. Всеобщее признание принесли ему такие хорошо известные картины, как «Московский дворик», «Бабушкин сад», «Заросший пруд». Эти полотна, наполненные тонким лиризмом, привлекают своей простотой и правдивостью.

Поленова отличала удивительная разносторонность интересов. Незаурядный архитектор, музыкант и композитор, он обладал и вокальным дарованием, пробовал себя на любительской сцене как актер, был талантливым педагогом.

Широта взглядов Поленова, позволявшая ему легко входить в разные области искусства, заложена в детстве. Его мать — художница-любительница, отец - известный археолог, страстный любитель и ценитель искусства. С теплотой вспоминал впоследствии художник об атмосфере преклонения перед образованными людьми, царившей в доме Поленовых.

С раннего детства мальчику прививалась любовь к природе. Уже первые зарисовки, сделанные шестнадцатилетним юношей во время путешествия по древним русским городам, свидетельствовали о таланте будущего художника. (132 слова.)

(По Э. Патсон.)

Грамматические задания.

1 Разобрать по составу:

наполненные

сделанные

принесли

привлекают

городам

правдивостью

2.

Объяснить

графически

знаки

препинания:

Всеобщее признание принесли ему такие хорошо известные картины, как «Московский дворик», «Бабушкин сад», «Заросший пруд».

Эти полотна, наполненные тонким лиризмом, привлекают своей простотой и правдивостью.

3. Произвести синтаксический разбор предложения с обособленным определением.

В-2

Славный мастер.

Иван Кулибин – талантливый русский изобретатель. Широко известны такие его изобретения, как первый в России телеграф, самодвижущиеся экипажи, приводимые в действие педалями. Гениальны проекты деревянных мостов, разработанные Кулибиным.

Русских часовщиков в России тогда почти не было. Часами занимались немцы, и они всячески распространяли мнение, что русский не сможет постигнуть сложность часового механизма.

Любовь к часам, бесстрастно выстукивающим время, появилась у Кулибина с детства и осталась навсегда. Что бы он ни делал, что бы ни изобретал, мысли его неизменно возвращались к часам. Он начал делать необыкновенные, небывалые часы, которым и сейчас невозможно не подивиться.

Поражают часы, сделанные мастером в виде яйца, в которых каждый час раскрывались золочёные двери, а под музыку разыгрывалось представление.

Часы Кулибина раскрывали удивительное дарование мастера, они являли собой чудо русской техники.

Грамматические задания.

1 Разобрать по составу:

разработанные	выстукивающим
раскрывали	делал
педалями	мастером

2. Объяснить графически знаки препинания:

Гениальны проекты деревянных мостов, разработанные Кулибиным. Любовь к часам, бесстрастно...

3. Синтаксический разбор предложения с обособленным определением.

Диктант № 5

(без грамматического задания)

Наступление утра

Прислушайтесь хорошенько, стоя в лесу или среди пробудившегося цветущего поля, и вы непременно услышите чудесные звуки земли. Во все времена люди ласково называли её матерью-землёю.

Журчание весеннего ручейка или плеск речных волн о песчаный берег, пение птиц или гром отдалённой грозы, шелест цветущих луговых трав или треск мороза в зимнюю ночь, трепетание зелёной листвы на деревьях или треск кузнечиков у протоптанной луговой тропинки – всё это бесчисленные

звуки земли. Слышать их люди городские, оглушённые шумом машин, к сожалению, отвыкли. Тем радостнее такому человеку, ещё не совсем утратившему чувство родной природы, побывать в лесу, на реке, в поле, набраться душевных сил.

А как хорошо новое утро! Ещё до восхода солнца просыпаются, начиная радостно петь, птицы. Спят в каменных домах люди, редкая прошумит машина, но уже полнится жизнью пробудившийся лес, полной грудью дышит земля. В природе нет ничего музыкальнее наступающего раннего утра. (140 слов)

Оценка освоения учебной дисциплины:

Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине русский язык, направленные на реализацию программы общего образования, на формирование общих и профессиональных компетенций. Технология оценки 3 и 4 – пятибалльная.

Оценка устных ответов обучающихся

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний обучающихся по русскому языку. Развернутый ответ должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, показывать умение применять определения, правила в конкретных случаях.

При оценке ответа обучающегося надо руководствоваться следующими критериями:

- 1) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если обучающийся: 1) полно излагает изученный материал, дает правильные определения языковых понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1—2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 — 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и

неуверенно излагает материал.

Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Оценка «1» ставится, если обучающийся обнаруживает полное незнание или непонимание материала.

Оценка («5», «4», «3») может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки обучающегося отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т. е. за сумму ответов, данных обучающимся на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы обучающегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

Оценка диктантов

Диктант — одна из основных форм проверки орфографической и пунктуационной грамотности.

Для диктантов целесообразно использовать связные тексты, которые должны отвечать нормам современного литературного языка, быть доступными по содержанию.

Объем диктанта – до 200 слов. (При подсчете слов учитываются как самостоятельные, так и служебные слова.)

Контрольный словарный диктант проверяет усвоение слов с непроверяемыми и труднопроверяемыми орфограммами. Он может состоять из 35 – 40 слов.

Диктант, имеющий целью проверку подготовки обучающихся по определенной теме, должен включать в себя основные орфограммы или пунктограммы этой темы, а также обеспечивать выявление прочности ранее приобретенных навыков. Итоговые диктанты проверяют подготовку обучающихся, как правило, по всем изученным темам.

Для контрольных диктантов следует подбирать такие тексты, в которых изучаемые в данной теме орфограммы и пунктограммы были бы представлены не менее чем 2 — 3 случаями. Из изученных ранее орфограмм и пунктограмм включаются основные; они должны быть представлены 1 — 3 случаями. В целом количество проверяемых орфограмм и пунктограмм не должно превышать 24 различных орфограмм и 15 пунктограмм.

В диктантах должно быть не более 10 различных слов с непроверяемыми и труднопроверяемыми написаниями.

При оценке диктанта исправляются, но не учитываются орфографические и пунктуационные ошибки:

- 1) в переносе слов;
- 2) на правила, которые не включены в общеобразовательную программу;
- 3) на еще не изученные правила;
- 4) в словах с непроверяемыми написаниями, над которыми не проводилась специальная работа;
- 5) в передаче авторской пунктуации.

Исправляются, но не учитываются опiski, неправильные написания,

искажающие звуковой облик слова, например: «ра-по-тает» (вместо работает), «дулпо» (вместо дуло), «мемля» (вместо земля).

При оценке диктантов важно также учитывать характер ошибки. Среди ошибок следует выделять негрубые, т. е. не имеющие существенного значения для характеристики грамотности. При подсчете ошибок две негрубые считаются за одну. К негрубым относятся ошибки:

- 1) в исключениях из правил;
- 2) в написании большой буквы в составных собственных наименованиях;
- 3) в случаях слитного и раздельного написания приставок в наречиях, образованных от существительных с предлогами, правописание которых не регулируется правилами;
- 4) в случаях раздельного и слитного написания не с прилагательными и причастиями, выступающими в роли сказуемого;
- 5) в написании *ы* и *и* после приставок;
- 6) в случаях трудного различения *не я ни* (Куда он только не обращался! Куда он ни обращался, никто не мог дать ему ответ. Никто иной не...; не кто иной, как; ничто иное не...; не что иное, как и др.);
- 7) в собственных именах нерусского происхождения;
- 8) в случаях, когда вместо одного знака препинания поставлен другой;
- 9) в пропуске одного из сочетающихся знаков препинания или в нарушении их последовательности.

Необходимо учитывать также повторяемость и однотипность ошибок. Если ошибка повторяется в одном и том же слове или в корне однокоренных слов, то она считается за одну ошибку.

Однотипными считаются ошибки на одно правило, если условия выбора правильного написания заключены в грамматических (в армии, вообще; колют, борются) и фонетических (пирожок, сверчок) особенностях данного слова.

Не считаются однотипными ошибки на такое правило, в котором для выяснения правильного написания одного слова требуется подобрать другое (опорное) слово или его форму (вода — воды, рот — ротик, грустный — грустить, резкий — резок).

Первые три однотипные ошибки считаются за одну ошибку, каждая следующая подобная ошибка учитывается самостоятельно.

Примечание. Если в одном непроверяемом слове допущены 2 и более ошибок, то все они считаются за одну ошибку.

При наличии в контрольном диктанте более 5 поправок (исправление неверного написания на верное) оценка снижается на один балл. Отличная оценка не выставляется при наличии трех и более исправлений.

Диктант оценивается одной отметкой.

Оценка «5» выставляется за безошибочную работу, а также при наличии в ней 1 негрубой орфографической или 1 негрубой пунктуационной ошибки.

Оценка «4» выставляется при наличии в диктанте 2 орфографических и 2 пунктуационных ошибок, или 1 орфографической и 3 пунктуационных ошибок,

или 4 пунктуационных при отсутствии орфографических ошибок. Оценка «4» может выставляться при 3 орфографических ошибках, если среди них есть однотипные.

Оценка «3» выставляется за диктант, в котором допущены 4 орфографические и 4 пунктуационные ошибки, или 3 орфографические и 5 пунктуационных ошибок, или 7 пунктуационных ошибок при отсутствии орфографических ошибок.

Оценка «2» выставляется за диктант, в котором допущено до 7 орфографических и 7 пунктуационных ошибок, или 6 орфографических и 8 пунктуационных ошибок, 5 орфографических и 9 пунктуационных ошибок, 8 орфографических и 6 пунктуационных ошибок.

При большем количестве ошибок диктант оценивается баллом «1».

В комплексной контрольной работе, состоящей из диктанта и дополнительного (фонетического, лексического, орфографического, грамматического) задания, выставляются две оценки (за каждый вид работы).

При **оценке выполнения дополнительных заданий** рекомендуется руководствоваться следующим:

Оценка «5» ставится, если обучающийся выполнил все задания верно.

Оценка «4» ставится, если обучающийся выполнил правильно не менее 3/4 заданий.

Оценка «3» ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины заданий.

Оценка «2» ставится за работу, в которой не выполнено более половины заданий.

Примечание. Орфографические и пунктуационные ошибки, допущенные при выполнении дополнительных заданий, учитываются при выведении оценки за диктант.

При **оценке контрольного словарного диктанта** рекомендуется руководствоваться следующим:

Оценка «5» ставится за диктант, в котором нет ошибок.

Оценка «4» ставится за диктант, в котором обучающийся допустил 1 — 2 ошибки.

Оценка «3» ставится за диктант, в котором допущено 3 — 4 ошибки.

Оценка «2» ставится за диктант, в котором допущено до 7 ошибок.

Оценка сочинений

Сочинение — основная форма проверки умения правильно и последовательно излагать мысли, уровня речевой подготовки обучающегося.

С помощью сочинений проверяются:

- 1) умение раскрывать тему;
- 2) умение использовать языковые средства в соответствии со стилем, темой и задачей высказывания;
- 3) соблюдение языковых норм и правил правописания.

Любое сочинение оценивается двумя отметками: первая ставится за содержание и речевое оформление, вторая - за грамотность, т. е. за соблюдение

орфографических, пунктуационных и языковых норм. Обе оценки считаются оценками по русскому языку, за исключением случаев, когда проводится работа, проверяющая знания обучающихся по литературе. В этом случае первая оценка (за содержание и речь) считается оценкой по литературе.

Содержание сочинения оценивается по следующим критериям:

соответствие работы ученика теме и основной мысли;

полнота раскрытия темы;

правильность фактического материала;

последовательность изложения.

При оценке речевого оформления сочинений учитывается:

разнообразие словаря и грамматического строя речи;

стилевое единство и выразительность речи;

число речевых недочетов.

Грамотность оценивается по числу допущенных ошибок - орфографических, пунктуационных и грамматических. 1

Основные критерии оценки

Оценка «5»

Содержание и речь

1. Содержание работы полностью соответствует теме.

2. Фактические ошибки отсутствуют.

3. Содержание излагается последовательно. -

4. Работа отличается богатством словаря, разнообразием используемых синтаксических конструкций, точностью словоупотребления.

5. Достигнуто стилистое единство и выразительность текста.

В целом в работе допускается 1 недочет в содержании и 1 — 2 речевых недочета.

Грамотность

Допускается: 1 орфографическая, или 1 пунктуационная, или 1 грамматическая ошибка.

Оценка «4»

Содержание и речь

1. Содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы).

2. Содержание в основном достоверно, но имеются единичные фактические неточности.

3. Имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей.

4. Лексический и грамматический строй речи достаточно разнообразен.

5. Стиль работы отличается единством и достаточной выразительностью.

В целом в работе допускается не более 2 недочетов в содержании и не более 3 — 4 речевых недочетов.

Грамотность

Допускаются: 2 орфографические и 2 пунктуационные ошибки, или 1 орфографическая и 3 пунктуационные ошибки, или 4 пунктуационные ошибки

при отсутствии орфографических ошибок, а также 2 грамматические ошибки.

Оценка «3»

Содержание и речь

1. В работе допущены существенные отклонения от темы.
 2. Работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные фактические неточности.
 3. Допущены отдельные нарушения последовательности изложения.
 4. Беден словарь, и однообразны употребляемые синтаксические конструкции, встречается неправильное словоупотребление.
 5. Стилль работы не отличается единством, речь недостаточно выразительна.
- В целом в работе допускается не более 4 недочетов в содержании и 5 речевых недочетов.

Грамотность

Допускаются: 4 орфографические и 4 пунктуационные ошибки, или 3 орфографические ошибки и 5 пунктуационных ошибок, или 7 пунктуационных при отсутствии орфографических ошибок.

Оценка устного выступления

I Оценка содержательной стороны выступления: - 5 баллов.

1. Понравилось ли выступление.
2. Соответствует ли оно заявленной теме.
3. Интересно выступление и не слишком ли оно длинное.
4. Установлен ли контакт с аудиторией.
5. Продуман ли план.
6. Весь ли материал относится к теме.
7. Примеры, статистика.
8. Используются ли наглядные средства.
9. Формулировка задач или призыв к действию.
10. Вдохновило ли выступление слушателей.

II Оценка культуры речи выступающего. - 3 балла.

1. Соответствует ли речь нормам современного русского языка.
2. Какие ошибки были допущены.
3. Можно ли речь охарактеризовать как ясную, точную, краткую, богатую.

III Оценка ораторской манеры выступления. - 2 балла.

1. Манера держаться
2. Жесты, мимика.
3. Контакт с аудиторией.
4. Звучание голоса, тон голоса.
5. Темп речи.

Пожелания выступающему.

Максимум за выступление - 10 баллов.

«5» (отлично)- до 9 баллов

«4» (хорошо)- до 7 баллов

«3» (удовлетворительно)- до 5 баллов

«2» (неудовлетворительно)- менее 5 баллов

2. 2 Задания для промежуточной аттестации по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

1 курс, 1 семестр

1 вариант

1. Что изучает СЛОВООБРАЗОВАНИЕ:

- а) способы образования слов
- б) значение слов
- в) звуки и буквы
- г) правописание слов

2. Основа-это ...

- а) часть слова без окончания
- б) изменяемая часть слова
- в) часть слова, которая стоит после корня и служит для образования новых слов
- г) часть слова которая перед корнем и служит для образования новых слов

3. Определите, в каком слове количество букв и количество звуков совпадает.

- а) якорь б) борьба в) расчет г) ядовитый

4. Определите стиль текста: *Прошу Вас предоставить мне очередной трудовой отпуск.*

- а) официально-деловой
- б) разговорный
- в) художественный
- в) научный
- г) публицистический

5. Определите тип данного текста:

Человек осуществляет себя и утверждает делом. Поэтому выбор дела – это выбор судьбы. Пусть к величию человека лежит в высочайшем его призвании, которое выражается в одном: работать, работать, работать.

- а) рассуждение
- б) описание
- в) повествование
- г) сочетание повествования с описанием

6. Стиль, используемый для написания: учебников, пособий, диссертаций.

- а) научный
- б) разговорный
- в) публицистический
- г) художественный

д) официально-деловой

7. Выберите правильное определение синонимов

а) слова разные по написанию и звучанию, но близкие по лексическому значению

б) слова близкие по значению и одинаковые по звучанию.

в) слова совершенно разные по значению

г) слова противоположные по лексическому значению

8. Найдите фразеологизм, который соответствует значению «хранить молчание»

а) как в воду глядеть

б) набрать в рот воды

в) выйти сухим из воды

г) взять быка за рога

9. Стил, в котором слова воздействует на читателя с помощью художественных образов

а) публицистический

б) художественный

в) официально-деловой

г) разговорный

д) научный

10. Этот стил уместен в неофициальной обстановке при общении со знакомыми людьми

а) разговорный стил

б) художественный стил

в) официально-деловой стил

г) публицистический стил

д) научный стил

11. Определите, какие из сочетаний слов употреблены в переносном значении, подчеркните их:

а) черный хлеб

б) черная душа

в) черный плащ

г) черные джинсы

12. В каких словах пишется -пре- ?

а) пр...думать, пр...землиться

б) пр...лететь, пр...школьный

в) пр...датель, пр...дел

г) пр...умный, пр...клеить

13. В каком слове допущена ошибка с ударением.

а) красИвее б) агЕнт в) начАв г) торТЫ

14. В каком слове пишется на конце буква –И-

а) овц... б) лисиц...н в) ц...пленок г) ц...нга

15. Укажите слово, которое не является однокоренным

а) гористый б) горный в) горевать г) горка

16. Укажите слово с орфографической ошибкой

а) бессовестный б) зберечь в) вспыхнул г) сзади

17. В какой строчке во всех словах после шипящих пишется Ъ ?

а) грач..., камыш..., спряч...

б) настез..., молодеж..., гуляеш...

в) текуч..., пустош..., кирпич...

г) шалаш..., уж..., сыпуч...

18. Определите, в каком словосочетании допущена ошибка. Подчеркните его и напишите правильно.

а) к двумстам сорока трем б) рядом с ними в) самый умнейший

г) плантации чая

Ответ: _____

19. В каком слове пропущена буква- с:-

а) бе...жалостный в) во...гораться г) ...доровье

д) ...шить

20. Выберите слово с приставкой -при-:

а) пр...градить б) пр...милый в) пр...увеличить г) пр...сесть

2 вариант

1. Орфография – это...

а) раздел языкознания, изучающий произношение слов;

б) раздел языкознания, изучающий правила правописания слов;

в) раздел языкознания, изучающий звуки речи и буквы;

- г) раздел языкознания, изучающий правила постановки знаков препинания;
- д) раздел языкознания, изучающий строй словосочетания и предложения.

2. Общая значимая часть родственных слов, являющая носителем главного лексического значения

- а) корень
- б) суффикс
- в) приставка
- г) основа
- д) окончания

3. Определите, в каком слове звуков больше букв:

- а) вьюга б) яблоня в) семья г) солнце

4. Определите тип данного текста:

Олимпийский флаг: белое шелковое полотнище с вышитыми на нем пятью переплетенными кольцами голубого, желтого, черного, зеленого и красного цветов.

- а) описание
- б) рассуждение
- в) повествование
- г) сочетание повествования с описанием

5. Слова: заявление, резолюция, акт используются в стиле:

- а) официально-деловом
- б) разговорном
- в) научном
- г) публицистическом
- д) художественном

6. Многозначные слова – это слова...

- а) имеющие несколько лексических значений
- б) разные по значению, но одинаковые по написанию
- в) разные по значению, но одинаковые по звучанию
- г) имеющие противоположные значения
- д) близкие по своему значению

7. Фразеологизмы – это ...

- а) устойчивые сочетания слов
- б) противоположные по смыслу слова
- в) слова близкие по значению
- г) слова исконно русские по происхождению
- д) одинаковые по написанию

8. Найдите фразеологизм-синоним к словосочетанию очень рано.

- а) бить баклуши
- б) с первыми петухами
- в) ни рыба ни мясо
- г) тут как тут

9. Определите стиль текста:

У ворот бабка Маланья повстречала соседку и стала громко рассказывать:

- Зовет Павел-то в Москву погостить. Прямо не знаю, что делать. Прямо ума не приложу.

"Приезжай, - говорит, - мама, шибко я по тебе соскучился".

Соседка что-то отвечала. Шурка не слышал что, а бабка ей громко:

- Оно, знамо дело, можно бы. Внучат ни разу не видела еще, только на карточке. Да шибко уж страшно...

- а) научный
- б) разговорный
- в) официально-деловой
- г) художественный
- д) публицистический

10. Определите, какая из характеристик соответствует художественному стилю

- а) сфера применения –художественная литература
- б) сфера применения – общение в быту
- в) сфера применения – статьи монографии
- г) сфера применения – делопроизводство
- д) сфера применения – приказы, уставы

11. Конспект – это ...

- а) краткое, письменное изложение содержания чего-либо
- б) публичное сообщение
- в) разговор, обмен мнениями
- г) описание чьей-либо жизни
- д) публичный спор на научные темы

12. В каких словах пишется -пре- ?

- а) пр...поднять, пр...рекания
- б) пр...ломление, пр...мудрая
- в) Пр...уралье, пр...вивка
- г) пр...увеличить, пр...бить

13. В каком слове допущена ошибка с ударением:

- а) договОр б) звонИт в) квАртал г) хвОя

14. В каком слове после -Ц- пишется буква –Ы-?

- а) ц...фра б) акац...я в) сестриц...н г) ц...нга

ОТВЕТЫ

I вариант

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

II вариант

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

Библиографический список

Печатные издания:

1. **Власенков, А.И.** Русский язык: Учеб. для 10-11 кл. /А.И.Власенков, А.И., Рыбченкова. – Москва: Просвещение, 2003.-350 с.:ил.; 22см.-Библиогр.: с.2. – 50 000 экз.-ISBN 5-09-011977-5. – Текст: непосредственный.
2. **Греков, В.Ф.** Русский язык:10-11 кл. / В.Ф. Греков, С.Е. Крючков, Л.А. Чешко. – Москва: Просвещение.2009.-368с.:ил.; 22см.- Библиогр.:с.2. – 100000 экз.-ISBN 978-5-09-021114-7.-Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

- 1.**Горшков, А.И.** Русская словесность. От слова к словесности: Учеб. для 10—11 кл. / А.О.Горшков. – Москва: Просвещение, 2010. – 492с.: ил; 21 см. – ISBN 978-09-022236-5.-Текст: непосредственный

Рекомендуемая литература

- 1.**Антонова Е.С., Воителева Т.М.** Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.: 2017.
- 2.**Антонова Е.С., Воителева Т.М.** Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.: 2017.

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева
от « ___ » _____ 20__ г.

Комплект
контрольно-измерительных материалов
по учебному предмету
ОУПБ. 02 Литература
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Южноуральск, 2023 год

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной
(цикловой)
комиссии гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____
от «___» _____ 2020 г.

Председатель предметной
(цикловой)
комиссии гуманитарных
предметов _____
М.В. Казанцева

Разработчик:

Забродина Ирина Алексеевна, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Эксперт:

Методист ГБПОУ ЮЭТ

И.В. Хоменко

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин	6
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	7
2.1. Задания для текущего контроля	7
2.2. Задания для промежуточной аттестации	40
3. Библиографический список	42

1. Паспорт комплекта контрольно- измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного (далее УД) программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

Таблица 1.

Метапредметные, предметные компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
метапредметных: умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;	отслеживает основные сведения из теории литературы, использует их при анализе произведения, анализирует содержание произведения, выявляет своё отношение к происходящим событиям	Индивидуальная работа №1-5 Творческая работа №1-13
умение самостоятельно организовать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;	пересказывает содержание произведения, развивает словарный запас, грамотно передает свои мысли на письме	Индивидуальная работа №1-5 Творческая работа №1-13 Тест №1-9

умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;	выделяет основные элементы содержания произведения, находит необходимые аспекты в произведении, делает выводы из полученной информации	Индивидуальная работа №1-5 Творческая работа №1-13 Тест №1-9
владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	выбирает основные аспекты содержания произведения, соотносит рассматриваемые эпизоды содержания произведения и историческую ситуацию, соотносит факты события из жизни общества и содержание произведения, анализирует ситуацию, происходящую в жизни общества, делает выводы о связи литературного произведения с ситуацией общественной жизни	Индивидуальная работа №1-5 Творческая работа №1-13 Тест №1-9
предметных: сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;	различает виды чтения, использует в своей деятельности основные виды чтения и нормы литературного произношения, расширяет свой кругозор	Индивидуальная работа №1-5 Тест №1-9
сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;	анализирует творчество автора и соотносит его к литературному направлению эпохи	Индивидуальная работа №1-5 Творческая работа №1-13
владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;	применяет в речи изученные термины, примеры, выделяет основные аспекты содержания, доказывает правоту своего видения	Индивидуальная работа №1-5 Творческая работа №1-13

	произведения, умеет самостоятельно изучать произведение, выделять необходимые факты содержания произведения	
владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;	развивает умение анализировать произведение, анализирует произведения авторов иноязычной литературы	Индивидуальная работа №1-5 Тест №1-9
владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;	использует знания в своей деятельности: написание сочинений, сообщений, рефератов, рецензий, отзывов, демонстрирует свои навыки создания связного текста	Индивидуальная работа №1-5 Творческая работа №1-13
знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;	анализирует произведения авторов иноязычной литературы оценивает свое отношение к произведениям авторов другой национальности	Творческая работа №1-13 Тест №1-9
сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;	наблюдает и анализирует основные этапы исторических событий в произведениях писателей, наблюдает за событиями происходящими в произведении и делает выводы о связи истории и литературного произведения, вспоминает даты исторического	Индивидуальная работа №1-5 Творческая работа №1-13

	события и соотносит произведение с исторической ситуацией	
способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;	выделяет элементы красоты словесного искусства, использует в своей деятельности определенные элементы литературного языка, передает основные аспекты, тему, содержание произведения	Индивидуальная работа №1-5 Творческая работа №1-13 Тест №1-9
владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики;	отслеживает основные сведения из теории литературы. использует их при анализе произведения	Индивидуальная работа №1-5 Тест №1-9
осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	соотносит факты события из жизни общества и содержание произведения, анализирует ситуацию, происходящую в жизни общества, делает выводы о связи литературного произведения с ситуацией общественной жизни	Индивидуальная работа №1-5 Творческая работа №1-13 Тест №1-9
сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.	использует знания в своей деятельности: написание сочинений, сообщений, рефератов, рецензий, отзывов, демонстрирует свои навыки создания связного текста	Индивидуальная работа №1-5 Творческая работа №1-13 Тест №1-9

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 2.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
--------------------	--------------------------------

1	2
ОУПБ. 02 Литература	Зачет (4 семестр)

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Раздел: Русская литература первой половины XIX века.

Тема: Творчество А. С. Пушкина, М. Ю. Лермонтова.

Индивидуальная работа №1

Интерпретация стихотворения А. С. Пушкина или М. Ю. Лермонтова.

Например, «Цветок» А. С. Пушкина (М. Ю. Лермонтова «Дума», «Как часто, пестрою толпою окружен...»), «Родина»)

или др.

Цветок

А. С. Пушкин

Цветок засохший, бездуханный,
Забывтый в книге вижу я;
И вот уже мечтою странной
Душа наполнилась моя:

Где цвел? когда? какой весною?
И долго ль цвел? и сорван кем,
Чужой, знакомой ли рукою?
И положен сюда зачем?

На память нежного ль свиданья,
Или разлуки роковой,
Иль одинокого гулянья
В тиши полей, в тени лесной?

И жив ли тот, и та жива ли?
И нынче где их уголок?
Или уже они увяли,
Как сей неведомый цветок?
1828.

Вопросы к стихотворению.

1. Понравилось ли вам стихотворение? Какие чувства оно в вас пробуждает? Изменилось ли настроение поэта от начала к финалу стихотворения?
2. Каким вы представляете себе поэта, пишущего эти строки?
3. Почему поэт называет рождающиеся чувства «странными»?
4. Чем вы объясните сравнение, которое использует поэт в последней строке стихотворения?
5. Стихотворение вызывает у вас светлые или трагичные чувства?
6. Какие образы рождаются у вас при чтении этого стихотворения?
7. Почему стихотворение Пушкина изобилует вопросами?
8. Какому жанру близко стихотворение и в чем своеобразие авторской позиции поэта?

Условия выполнения задания:

использовать план анализа стихотворений.

Критерии оценки:

При выставлении оценки учитывать

- степень освоения литературы как искусства слова,
- степень выявления авторской позиции в произведении и умение соотнести ее с собственной оценкой произведения (степень объективности / субъективности интерпретации);
- умение сопоставлять художественные произведения разных видов искусства с учетом специфики языка каждого из них, времени создания и мироощущения художника (если этого требует задание);
- масштаб и глубина создаваемого контекста интерпретации (уместность и глубина использования привлекаемого дополнительного материала, уровень его освоения, характер интерпретации и т.д.);
- грамотность (речевые ошибки).

Раздел: Литература второй половины 19 века.

Тема: Литература второй половины 19 века.

Индивидуальная работа №2

Реферат по творчеству писателей второй половины 19 века.

Условия выполнения заданий:

- подобрать необходимый материал по теме;
- напечатать реферат;
- рассказать содержимое реферата на уроке.

Критерии оценки:

«5» - реферат написан по теме, рассказан с пониманием, речевые ошибки отсутствуют;

«4» - реферат написан по теме, рассказан с пониманием, присутствуют 2-3 речевые ошибки;

«3» - мал объём материала, рассказан с речевыми ошибками;

«2» - содержимое реферата не соответствует теме или не написан.

Раздел: Литература второй половины 19 века.

Тема: Творчество А. П. Чехова.

Индивидуальная работа №3

Темы для выступления:

1. Раневская и Гаев (анализ художественных приёмов, с помощью которых раскрываются эти образы):
 - 1) их отношение друг к другу; 2) их отношение к вишнёвому саду; 3) гаев и Раневская в отношениях с окружающими; 4) их речь; 5) роль второстепенных персонажей в раскрытии образов Раневской и Гаева; авторское отношение к Гаеву и Раневской.
2. Лопахин:
 - 1) различные трактовки образа Лопахина; 2) как раскрывается Лопахин в самохарактеристике? 3) социально-типические и индивидуальные черты Лопахина; 4) Утверждает ли Чехов Лопахина как героя, которому принадлежит будущее?
3. Петя Трофимов и Аня Раневская:
 - 1) будущее в представлении Чехова; 2) роль Пети и Ани в пьесе.

Условия выполнения заданий:

Дома готовятся ответы на поставленные вопросы, на уроке обсуждаются.

Критерии оценки:

- «5» - даны аргументированные ответы, логически построенные и подкреплённые цитатами;
- «4» - менее продуманные ответы;
- «3» - нет цитатного материала и обобщений;
- «2» - ответы не подготовлены.

Раздел: ЛИТЕРАТУРА 20-Х ГОДОВ

Тема: Творчество писателей и поэтов 20-х годов.

Индивидуальная работа №4

Рефераты по творчеству поэтов и писателей 20-х годов.

Условия выполнения заданий:

Напечатать материал по предложенным темам, выступить с сообщением перед студентами.

Критерии оценки:

- «5» - даны аргументированные ответы, логически построенные и подкреплённые цитатами;
- «4» - менее продуманные ответы;
- «3» - ответ краткий или плохо подготовленный;
- «2» - ответы не подготовлены.

Раздел: ЛИТЕРАТУРНЫЙ ПРОЦЕСС 50-80-Х ГОДОВ

Тема: Творчество писателей 50-80-х годов.

Индивидуальная работа №5

Вариант 1.

Прочитайте стихотворение Н. Рубцова «Душа хранит» (1966) и проанализируйте его, опираясь на следующие вопросы и задания:

1. Обратитесь к 1-ой строфе стихотворения. Что скрывается за внешней, изобразительной стороной представленной поэтом картины? Сопоставьте её с началом стихотворения А. Блока «Река раскинулась...» из цикла «На поле Куликовом».
2. С помощью каких художественных средств создаётся собирательный образ Руси во 2-ой строфе?
3. В чём смысл метафоры «Русь – великий звездочёт»? Что противопоставляет поэт разрушительной силе времени?
4. Как последняя строфа соотносится с его заглавием? В чём для поэта выражается «красота былых времён»?
5. Выделите ключевые образы стихотворения, раскройте многозначность их звучания.

Вариант 2.

Прочитайте рассказ В. Распутина «Не мог-у...», вошедший в книгу «Век живи – век люби» (1982), и проанализируйте его, опираясь на следующую систему вопросов и заданий.

1. Обратитесь к началу повествования. Укажите в нём признаки жанра путевого очерка.
2. Что поражает автора-повествователя во внешнем облике пьяного страдальца? Как соотносятся в нём «прежний человек» и «догорающее чёрным жаром «человекоподобное существо»?
3. Как соприкосновение с чужой трагедией выявляет меру человеческого в каждом из участников «дорожной» сцены? Проанализируйте лексику.
4. Какое новое звучание обретает в финале рассказа тема дороги, жизненного пути? Проанализируйте последний диалог.
5. В чём глубинный смысл основного лейтмотива повествования – реплики-стона «Не мог-у...»?

Условия выполнения заданий:

Написать сочинение, используя план, цитатный материал и собственные рассуждения.

Критерии оценки:

«5» - даны аргументированные ответы, логически построенные и подкреплённые цитатами;

«4» - менее продуманные ответы;

«3» - ответ краткий или плохо подготовленный;

«2» - ответы не подготовлены.

ТВОРЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Раздел: Русская литература первой половины XIX века.

Тема: Творчество А. С. Пушкина, М. Ю. Лермонтова.

Творческая работа №1

Сочинение по литературе первой половины 19 века.

1. Тема поэта и поэзии в лирике Пушкина
2. Петербургская повесть А.С. Пушкина «Медный всадник». Человек и история в поэме.
3. Философские мотивы лирики. Тема Родины в творчестве М. Ю. Лермонтова.
4. «Невский проспект» Н. В. Гоголя. Образ Петербурга. (Анализ эпизода).
5. Тема любви в творчестве А.С. Пушкина.
6. «Печально я гляжу на наше поколение...» (по творчеству М.Ю. Лермонтова).

Критерии оценки:

«5»

1. Содержание работы полностью соответствует теме, демонстрирует отличное знание текста литературного произведения и материалов, привлеченных для раскрытия этой темы (литературоведческих, критических, исторических, философских и т. д.).
2. Фактические ошибки отсутствуют.
3. Содержание излагается последовательно.
4. Работа отличается богатством словаря, разнообразием используемых синтаксических конструкций, точностью словоупотребления.

В целом в работе допускается 1 недочет в содержании и 1-2 речевых недочета.

«4»

1. Содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы).
2. Содержание в основном достоверно, но имеются единичные фактические неточности.
3. Имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей. 4. Лексический и грамматический строй речи достаточно разнообразен.
5. Стиль работы отличается единством, достаточной выразительностью.

В целом в работе допускается не более 2 недочетов в содержании и не более 3-4 речевых недочетов.

«3»

1. В работе допущены существенные отклонения от темы.
2. Работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные фактические неточности.
3. Обнаружены односторонность или неполнота в раскрытии темы, недостаточность цитатного материала и аргументации.
4. Допущены отдельные нарушения последовательности изложения.
5. Беден словарь, и однообразны употребляемые синтаксические конструкции, встречается неправильное словоупотребление.
6. Стилль работы не отличается единством, речь недостаточно выразительна.

В целом в работе допускается не более 4 недочетов в содержании и 5 речевых недочетов.

«2»

1. Работа не соответствует теме.
2. В работе заметно тяготение к пересказу, а не анализу.
3. Обнаруживается незнание литературного текста и критического материала.
4. Допущено много фактических неточностей текста.
5. Нарушена последовательность изложения мыслей во всех частях работы, отсутствует связь между ними.
6. Крайне беден словарь, работа написана короткими однотипными предложениями со слабо выраженной связью между ними, часты случаи неправильно словоупотребления.
7. Нарушено стилевое единство текста.

В целом в работе допущено 6 недочетов в содержании и до 7 речевых недочетов.

Раздел: Русская литература второй половины 19 века.

Тема: Творчество А. Н. Островского.

Творческая работа №2

Сочинение по драме А. Н. Островского «Гроза».

1. Протест Катерины против «темного царства».
2. Изображение "жестоких нравов" "тёмного царства".
3. Семейный и общечеловеческий конфликт в драме А.Н.Островского «Гроза».

Критерии оценки указаны выше.

Раздел: Русская литература второй половины 19 века.

Тема: Творчество И. А. Гончарова и И. С. Тургенева.

Творческая работа №3

Сочинение по творчеству И. А. Гончарова или И. С. Тургенева.

1. Единство общественного и семейного конфликтов в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети».
2. Базаров — герой своего времени. Трагическое одиночество героя.
3. «Отцы» и «дети» в романе. Духовный конфликт между поколениями.
4. Испытание любовью. (Базаров и Одинцова).

5. Обломов и Штольц – два социальных типа, два «пласта» истории (по роману И.А. Гончарова «Обломов»).

6. Обломов — «коренной народный наш тип».

Критерии оценки указаны выше.

Раздел: Литература второй половины 19 века.

Тема: Творчество Н. А. Некрасова или М. Е. Салтыкова-Щедрина.

Творческая работа №4

Подготовка к домашнему сочинению по творчеству Некрасова или Салтыкова-Щедрина.

Темы:

1. Поэма Н. А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо» - энциклопедия русской народной жизни.
2. «Я лиру посвятил народу своему» (Некрасов)
3. «М.Е.Салтыков-Щедрин – сатирик» (на примере любого произведения автора).

Критерии оценки:

«5»

1. Содержание работы полностью соответствует теме, демонстрирует отличное знание текста литературного произведения и материалов, привлеченных для раскрытия этой темы (литературоведческих, критических, исторических, философских и т. д.).
2. Фактические ошибки отсутствуют.
3. Содержание излагается последовательно.
4. Работа отличается богатством словаря, разнообразием используемых синтаксических конструкций, точностью словоупотребления.

В целом в работе допускается 1 недочет в содержании и 1-2 речевых недочета.

«4»

1. Содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы).
2. Содержание в основном достоверно, но имеются единичные фактические неточности.
3. Имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей.
4. Лексический и грамматический строй речи достаточно разнообразен.
5. Стиль работы отличается единством, достаточной выразительностью.

В целом в работе допускается не более 2 недочетов в содержании и не более 3-4 речевых недочетов.

«3»

1. В работе допущены существенные отклонения от темы.
2. Работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные фактические неточности.
3. Обнаружены односторонность или неполнота в раскрытии темы,

недостаточность цитатного материала и аргументации.

4. Допущены отдельные нарушения последовательности изложения.
5. Беден словарь, и однообразны употребляемые синтаксические конструкции, встречается неправильное словоупотребление.
6. Стилль работы не отличается единством, речь недостаточно выразительна.

В целом в работе допускается не более 4 недочетов в содержании и 5 речевых недочетов.

«2»

1. Работа не соответствует теме.
2. В работе заметно тяготение к пересказу, а не анализу.
3. Обнаруживается незнание литературного текста и критического материала.
4. Допущено много фактических неточностей текста.
5. Нарушена последовательность изложения мыслей во всех частях работы, отсутствует связь между ними.
6. Крайне беден словарь, работа написана короткими однотипными предложениями со слабо выраженной связью между ними, часты случаи неправильно словоупотребления.
7. Нарушено стилевое единство текста.

В целом в работе допущено 6 недочетов в содержании и до 7 речевых недочетов.

Раздел: Литература второй половины 19 века.

Тема: Творчество Ф. М. Достоевского.

Творческая работа №5

Развёрнутые ответы на вопросы по роману Ф. М. Достоевского "Преступление и наказание":

1. Картины жизни обездоленных, униженных и оскорблённых.
2. Суровая правда изображения безвыходности и одиночества «маленького человека» в мире угнетения.
3. Образ Раскольникова.
4. Сила и слабость Достоевского в осуждении эгоизма и индивидуализма.
5. Особенности психологической характеристики в романе.

Критерии оценки:

«5»

1. Содержание работы полностью соответствует теме, демонстрирует отличное знание текста литературного произведения и материалов, привлеченных для раскрытия этой темы (литературоведческих, критических, исторических, философских и т. д.).
2. Фактические ошибки отсутствуют.
3. Содержание излагается последовательно.
4. Работа отличается богатством словаря, разнообразием используемых синтаксических конструкций, точностью словоупотребления.

В целом в работе допускается 1 недочет в содержании и 1-2 речевых недочета.

«4»

1. Содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы).
2. Содержание в основном достоверно, но имеются единичные фактические неточности.
3. Имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей.
4. Лексический и грамматический строй речи достаточно разнообразен.
5. Стиль работы отличается единством, достаточной выразительностью.

В целом в работе допускается не более 2 недочетов в содержании и не более 3-4 речевых недочетов.

«3»

1. В работе допущены существенные отклонения от темы.
2. Работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные фактические неточности.
3. Обнаружены односторонность или неполнота в раскрытии темы, недостаточность цитатного материала и аргументации.
4. Допущены отдельные нарушения последовательности изложения.
5. Беден словарь, и однообразны употребляемые синтаксические конструкции, встречается неправильное словоупотребление.
6. Стиль работы не отличается единством, речь недостаточно выразительна.

В целом в работе допускается не более 4 недочетов в содержании и 5 речевых недочетов.

«2»

1. Работа не соответствует теме.
2. В работе заметно тяготение к пересказу, а не анализу.
3. Обнаруживается незнание литературного текста и критического материала.
4. Допущено много фактических неточностей текста.
5. Нарушена последовательность изложения мыслей во всех частях работы, отсутствует связь между ними.
6. Крайне беден словарь, работа написана короткими однотипными предложениями со слабо выраженной связью между ними, часты случаи неправильного словоупотребления.
7. Нарушено стилевое единство текста.

В целом в работе допущено 6 недочетов в содержании и до 7 речевых недочетов.

Раздел: Литература второй половины 19 века.

Тема: Творчество Л. Н. Толстого.

Творческая работа №6

Сочинение-рассуждение по роману Л. Н. Толстого "Война и мир".

1. «Наташа Ростова»

2. «Кутузов и Наполеон»
3. «Народ в романе Л. Н. Толстого «Война и мир».

Критерии оценки:

«5»

1. Содержание работы полностью соответствует теме, демонстрирует отличное знание текста литературного произведения и материалов, привлеченных для раскрытия этой темы (литературоведческих, критических, исторических, философских и т. д.).
2. Фактические ошибки отсутствуют.
3. Содержание излагается последовательно.
4. Работа отличается богатством словаря, разнообразием используемых синтаксических конструкций, точностью словоупотребления.

В целом в работе допускается 1 недочет в содержании и 1-2 речевых недочета.

«4»

1. Содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы).
2. Содержание в основном достоверно, но имеются единичные фактические неточности.
3. Имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей.
4. Лексический и грамматический строй речи достаточно разнообразен.
5. Стиль работы отличается единством, достаточной выразительностью.

В целом в работе допускается не более 2 недочетов в содержании и не более 3-4 речевых недочетов.

«3»

1. В работе допущены существенные отклонения от темы.
2. Работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные фактические неточности.
3. Обнаружены односторонность или неполнота в раскрытии темы, недостаточность цитатного материала и аргументации.
4. Допущены отдельные нарушения последовательности изложения.
5. Беден словарь, и однообразны употребляемые синтаксические конструкции, встречается неправильное словоупотребление.
6. Стиль работы не отличается единством, речь недостаточно выразительна.

В целом в работе допускается не более 4 недочетов в содержании и 5 речевых недочетов.

«2»

1. Работа не соответствует теме.
2. В работе заметно тяготение к пересказу, а не анализу.
3. Обнаруживается незнание литературного текста и критического материала.
4. Допущено много фактических неточностей текста.
5. Нарушена последовательность изложения мыслей во всех частях работы, отсутствует связь между ними.

6. Крайне беден словарь, работа написана короткими однотипными предложениями со слабо выраженной связью между ними, часты случаи неправильно словоупотребления.

7. Нарушено стилевое единство текста.

В целом в работе допущено 6 недочетов в содержании и до 7 речевых недочетов.

Раздел: Литература второй половины 19 века.

Тема: Творчество А. П. Чехова.

Творческая работа №7

Сочинение по творчеству А. П. Чехова.

Темы:

1. Мечты доктора Старцева и их крушение (по рассказу А. П. Чехова «Ионыч»).
2. Материальное и моральное оскудение дворянства (по пьесе А. П. Чехова «Вишнёвый сад»).
3. Прошлое, настоящее и будущее России в пьесе А. П. Чехова «Вишнёвый сад»)
4. Мой любимый рассказ А. П. Чехова.

Критерии оценки:

«5»

1. Содержание работы полностью соответствует теме, демонстрирует отличное знание текста литературного произведения и материалов, привлеченных для раскрытия этой темы (литературоведческих, критических, исторических, философских и т. д.).
2. Фактические ошибки отсутствуют.
3. Содержание излагается последовательно.
4. Работа отличается богатством словаря, разнообразием используемых синтаксических конструкций, точностью словоупотребления.

В целом в работе допускается 1 недочет в содержании и 1-2 речевых недочета.

«4»

1. Содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы).
2. Содержание в основном достоверно, но имеются единичные фактические неточности.
3. Имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей. 4. Лексический и грамматический строй речи достаточно разнообразен.
5. Стиль работы отличается единством, достаточной выразительностью.

В целом в работе допускается не более 2 недочетов в содержании и не более 3-4 речевых недочетов.

«3»

1. В работе допущены существенные отклонения от темы.
2. Работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные фактические неточности.

3. Обнаружены односторонность или неполнота в раскрытии темы, недостаточность цитатного материала и аргументации.
4. Допущены отдельные нарушения последовательности изложения.
5. Беден словарь, и однообразны употребляемые синтаксические конструкции, встречается неправильное словоупотребление.
6. Стилль работы не отличается единством, речь недостаточно выразительна.

В целом в работе допускается не более 4 недочетов в содержании и 5 речевых недочетов.

«2»

1. Работа не соответствует теме.
2. В работе заметно тяготение к пересказу, а не анализу.
3. Обнаруживается незнание литературного текста и критического материала.
4. Допущено много фактических неточностей текста.
5. Нарушена последовательность изложения мыслей во всех частях работы, отсутствует связь между ними.
6. Крайне беден словарь, работа написана короткими однотипными предложениями со слабо выраженной связью между ними, часты случаи неправильно словоупотребления.
7. Нарушено стилевое единство текста.

В целом в работе допущено 6 недочетов в содержании и до 7 речевых недочетов.

Раздел: РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА НА РУБЕЖЕ ВЕКОВ

Тема: Творчество И. А. Бунина, А. И. Куприна, М. Горького.

Творческая работа №8

Сочинение-размышление по творчеству А.Куприна или И.Бунина.

Темы:

1. «Горе тебе, Вавилон, город крепкий!» Как вы думаете, насколько отразилась идея этих страшных слов из Апокалипсиса в рассказе И. Бунина «Господин из Сан-Франциско»?
2. Сопоставьте понимание любви в произведениях А. Куприна и И. Бунина. Что общего и чем отличается концепция любви этих писателей? (На примере конкретных произведений.)
4. Какую роль играет пейзаж в произведениях А. Куприна?
5. «Любовь — как дерево; она вырастает сама собой, пускает глубокие корни во все наше существо и нередко продолжает зеленеть и даже цвести на развалинах нашего сердца» (Виктор Гюго). Напишите ваши рассуждения на эту тему, используя прочитанные произведения А. Куприна и И. Бунина.
6. «...Что это было: любовь или сумасшествие?» (По рассказу А.И. Куприна «Гранатовый браслет».) Ваше мнение.
7. Раскройте философскую проблематику одного из рассказов И. Бунина.
8. Каково отношение И. Бунина к чувству любви?
9. Какую роль играет зимний пейзаж в повести «Олеся»?

10. Определите основную тему рассказа И. Бунина «Братья».
11. Каким образом в рассказе И. Бунина «Господин из Сан-Франциско» показаны полное ничтожество и безликость существа главного героя?

Критерии оценки:

- «5» - даны аргументированные ответы, логически построенные и подкреплённые цитатами;
- «4» - менее продуманные ответы;
- «3» - нет цитатного материала и обобщений;
- «2» - ответы не подготовлены.

Раздел: ПОЭЗИЯ НАЧАЛА 20 ВЕКА

Тема: Творчество поэтов Серебряного века.

Творческая работа №9

Сочинение по творчеству поэтов Серебряного века.

Тема:

Интерпретация стихотворения поэта Серебряного века.

ПЛАН АНАЛИЗА СТИХОТВОРЕНИЯ.

1. Дата написания стихотворения и публикации.
2. Место, занимаемое в творчестве поэта.
3. Основная тема.
4. Смысл названия.
5. Композиция. Основные структурные части.
6. Основное настроение стихотворения. Тональность.
7. Позиция автора (восторг, негодование, элегическая грусть, полемика) и передача его переживаний.
8. Лексика. Языковые выразительные средства.
9. Идея стихотворения, выявленная в итоге анализа.
10. Отзывы критиков о стихотворении.
11. Звучание стихотворения в наши дни.

Критерии оценки:

- «5» - даны аргументированные ответы, логически построенные и подкреплённые цитатами;
- «4» - менее продуманные ответы;
- «3» - нет цитатного материала и обобщений;
- «2» - ответы не подготовлены.

Раздел: ЛИТЕРАТУРНЫЙ ПРОЦЕСС 20-Х ГОДОВ

Тема: Творчество писателей и поэтов 20-х годов.

Творческая работа №10

Сочинение по литературе 20-х годов.

Темы:

1. Автор и повествователь в рассказах Бабеля «Конармия».
2. Изображение «маленького человека» в рассказах Зоценко и в повестях Гоголя.

Условия выполнения заданий:

Писать сочинение, используя цитатный материал и собственные рассуждения.

Критерии оценки:

- «5» - даны аргументированные ответы, логически построенные и подкреплённые цитатами;
«4» - менее продуманные ответы;
«3» - нет цитатного материала и обобщений;
«2» - ответы не подготовлены.

Раздел: ЛИТЕРАТУРА 30-Х - НАЧАЛА 40-Х ГОДОВ

Тема: Творчество М. А. Шолохова. Литературе периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Творческая работа №11

Сочинение по роману М.Шолохова "Тихий Дон" или по литературе периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Темы:

1. Григорий Мелехов как представитель «донского племени» в романе «Тихий Дон».
2. Вера, любовь, ненависть в лирике военных лет.
3. Тема русского характера в прозе периода Великой Отечественной войны.
4. Тема солдатского подвига в военной лирике А. Твардовского.

Критерии оценки:

- «5» - даны аргументированные ответы, логически построенные и подкреплённые цитатами;
«4» - менее продуманные ответы;
«3» - ответ краткий или плохо подготовленный;
«2» - ответы не подготовлены.

Раздел: ЛИТЕРАТУРНЫЙ ПРОЦЕСС 50-80-Х ГОДОВ

Тема: Творчество писателей 50-80-х годов.

Творческая работа №12

Сочинение по литературе 50-80-х годов.

Темы:

1. Кто из поэтов 60-х годов мне ближе и почему?
2. Художественные особенности «деревенской прозы».
3. Военная тема в прозе 60-80-х годов.

Критерии оценки:

- «5» - даны аргументированные ответы, логически построенные и подкреплённые цитатами;

- «4» - менее продуманные ответы;
«3» - ответ краткий или плохо подготовленный;
«2» - ответы не подготовлены.

Раздел: ЛИТЕРАТУРНЫЙ ПРОЦЕСС 50-80-Х ГОДОВ

Тема: Творчество писателей 50-80-х годов.

Творческая работа №13

Сочинение по литературе 50-80-х годов.

Темы:

1. Образ «тихой родины» в лирике Н. Рубцова.
2. Вечное и преходящее в повести В. Распутина «Прощание с Матёрой».
3. Изображение народного характера в прозе А. Солженицына («Один день Ивана Денисовича», «Матрёнин двор»).

Критерии оценки:

- «5» - даны аргументированные ответы, логически построенные и подкреплённые цитатами;
«4» - менее продуманные ответы;
«3» - ответ краткий или плохо подготовленный;
«2» - ответы не подготовлены.

ТЕСТЫ

Раздел: Русская литература второй половины 19 века.

Тема: Творчество А. И. Островского, И. А. Гончарова и И. С. Тургенева.

Тест №1

по творчеству Гончарова. "Обломов"

1 ВАРИАНТ

1) *Гончарова звали*

а) Иван Алексеевич; б) Алексей Иванович; в) Александр Иванович; г) Иван Александрович

2) *Гончаров*

а) совершил кругосветное путешествие на фрегате «Паллада»

б) участвовал в обороне Севастополя

в) совершил путешествие на остров Сахалин

г) был сослан на Кавказ в действующую армию

3) *Гончарова учился*

а) в Царскосельском Лицее б) в Нежинской гимназии в) в Московском университете г) в Симбирском университете

4) *Произведение «Обломов»*

а) роман б) рассказ в) поэма г) повесть

5) *Какое произведение не принадлежит Гончарову:*

- а) «Обыкновенная история»; б) «Невский проспект»; в) «Обломов»; г) «Обрыв»
- 6) Роман «Обломов» был впервые напечатан в
а) 1852 б) 1858 в) 1860 г) 1861
- 7) Глава «Сон Обломова» впервые была напечатана
а) в журнале «Современник»; б) в «Отечественных записках»;
в) в журнале «Вестник Европы»; г) в «Литературном сборнике с иллюстрациями»
- 8) Определите экспозицию романа «Обломов»
а) первые шесть глав; б) первые три главы; в) первые две главы; г) вся первая часть
- 9) К какому литературному направлению следует отнести роман «Обломов»
а) классицизм б) сентиментализм в) реализм г) романтизм
- 10) Действие романа «Обломов» происходит
а) в Москве; б) в Тульской Губернии; в) в Орловской губернии; г) в Петербурге
- 11) Как звали лучшего друга Ильи Ильича Обломова
а) Андрей Штольц; б) Владимир Ленский; в) Пьер Безухов; г) Акакий Башмачкин
- 12) Определите сюжетную основу романа «Обломов»
а) история любви Обломова и Агафьи Пшеницыной
б) история взаимоотношений помещика Обломова с крепостными
в) история любви Ильи Обломова и Ольги Ильинской
г) описание дружеских отношений Обломова и Штольца
- 13) Как звали сына Ильи Ильича Обломова
а) Андрей б) Иван в) Илья г) Павел
- 14) Кто из героев романа наиболее приближен к авторскому идеалу
а) Ольга Ильинская б) Обломов в) Штольц г) Агафья Пшеницына
- 15) Укажите возраст Обломова в начале романа
а) 25-26 б) 32-33 в) 36-37 г) 40-45
- 16) Образы Обломова и Штольца вводятся в роман по принципу
а) взаимного исключения б) сравнения в) дополнения г) антитезы
- 17) К какому типу литературных героев можно отнести И. Обломова
а) «лишний человек»; б) «маленький человек»; в) герой-любовник; г) герой-резонер
- 18) О каком персонаже идет речь?
«... не старался изменить не только данного ему богом образа, но и своего костюма, в котором ходил в деревне. Платье ему шилось по вывезенному им из деревни образцу. Серый сюртук и жилет нравились ему и потому, что в этой полуформенной одежде он видел слабое воспоминание ливреи, которую он носил некогда, провожая покойных господ в церковь или в гости; а ливрея в воспоминаниях его была единственною представительницею достоинства...»
а) Алексеев б) Тарантьев в) Захар г) Волков
- 19) Кто сказал:
- А был не глупее других, душа чиста и ясна, как стекло; благороден, нежен, и
- пропал! Причина... какая причина! Обломовщина!
а) Штольц б) Ольга Ильинская в) Алексеев г) Захар
- 20) Эта женщина

«была в зените своей жизни; она жила и чувствовала, что жила полно, как прежде никогда не жила, но только высказать этого, как и прежде, никогда не могла, или, лучше, ей в голову об этом не приходило. Она только молила бога, чтоб он продлил веку Илье Ильичу и чтоб избавил его от всякой "скорби, гнева и нужды"»

а) Ольга Ильинская; б) Агафья Пшеницына; в) тетка Ольги; г) мать Ильи Обломова

2 ВАРИАНТ

1) *Годы жизни И. Гончарова:*

а) 1814 – 1841 б) 1809 – 1852 в) 1812 – 1891 г) 1799 - 1837

2) *В жизни Гончарова*

а) была ссылка на Кавказ в действующую армию; б) был суд с И.С. Тургеневым;
в) было стихотворение, написанное за сутки до смерти А.С. Пушкина;
г) было произведение, сожженное из-за жестокой критики

3) *У Гончарова*

а) мать умерла, когда И. Гончарову было три года
б) была бабушка, Елизавета Арсеньевна
в) матерью была пленная турчанка
г) умер отец, когда И. Гончарову было семь лет

4) *«Обломов» был впервые напечатан в*

а) 1852 б) 1858 в) 1860 г) 1861

5) *Какое произведение не принадлежит Гончарову:*

а) «Мертвые души»; б) «Обрыв»; в) «Обломов»; г) «Обыкновенная история»

б) *Произведение «Обломов»*

а) рассказ б) поэма в) роман г) повесть

7) *Глава «Сон Обломова» впервые была напечатана в*

а) 1847 б) 1852 в) 1856 г) 1857

8) *Сколько времени длятся события, описанные в первой части романа «Обломов»*

а) 1 месяц б) 1 день в) 2 дня г) 5 дней

9) *К какому литературному направлению следует отнести роман «Обломов»*

а) реализм б) сентиментализм в) классицизм г) романтизм

10) *Как звали возлюбленную Ильи Ильича Обломова*

а) Татьяна Ларина; б) Екатерина Сушкова; в) Наташа Ростова; г) Ольга Ильинская

11) *На какой улице жил Илья Ильич Обломов в начале романа*

а) на Садовой; б) на Гороховой; в) на Выборгской стороне; г) на Лени Голикова

12) *Что мешает Илье Ильичу Обломову быть деятельным человеком*

а) отсутствие цели в жизни; б) воспитание и закономерности современной ему жизни; в) бедность; г) болезненное состояние

13) *Захар женится на*

а) Марье б) Ольге в) Агафье г) Анисье

14) *Глава «Сон Обломова» включена в роман для того, чтобы*

а) выразить представление автора об идеальных отношениях в семье
б) объяснить происхождение героя
в) объяснить причины апатии и бездеятельности героя

г) расширить представление о барской жизни

15) Гончаров использует предметно-бытовую деталь как важное средство характеристики персонажа. В романе «Обломов» такой деталью является

а) трость б) халат в) рояль г) книга

16) К какому сословию принадлежал Штольц

а) разночинцы б) дворяне в) купцы г) мещане

17) Назовите своеобразного двойника Ильи Обломова в романе

а) Штольц б) Захар в) Тарантьев г) Волков

18) О каком персонаже идет речь?

«Более ничто не напоминало ему барского широкого и покойного быта в глуши деревни. Старые господа умерли, фамильные портреты остались дома; предания о старинном быте и важности фамилии все гложут или живут только в памяти немногих, оставшихся в деревне же стариков. Поэтому для него дорог был серый сюртук: в нем да еще в кое-каких признаках, сохранившихся в лице и манерах барина, напоминавших его родителей, и в его капризах, на которые хотя он и ворчал, и про себя, но которые между тем уважал внутренне, как проявление барской воли, господского права, видел он слабые намеки на отжившее величие.»

а) Тарантьев б) Алексеев в) Волков г) Захар

19) Кто сказал:

- Снег, снег, снег! - твердил он бессмысленно, глядя на снег, густым слоем покрывший забор, плетень и гряды на огороде. - Все засыпал! – шепнул потом отчаянно, лег в постель и заснул свинцовым, безотрадным сном.

а) Обломов б) Штольц в) Алексеев г) Борон

20) Эта женщина

«жила в своей новой сфере без видимых порывов и тревог. Она делала то же, что прежде, для всех других, но делала все иначе. Она ехала во французский спектакль, но содержание пьесы получало какую-то связь с ее жизнью; читала книгу, и там были строки с искрами ее ума, кое-где мелькал огонь ее чувств»

а) Агафья Пшеницына; б)тетка Ольги; в)Ольга Ильинская; г) мать Обломова

ОТВЕТЫ:

1 вариант

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

2 вариант

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

Тест №2

по творчеству Островского. «Гроза», «Бесприданница»

1 ВАРИАНТ

1) *Имя Островского*

- а) Николай Алексеевич; б) Алексей Николаевич; в) Александр Николаевич;
г) Николай Александрович

2) *Островского прозвали*

- а) «Колумб Замоскворечья»; б) «человек без селезенки»; в) «товарищ Константин»
г) «луч света в темном царстве»

3) *Островский учился*

- а) в Царскосельском Лицее
б) в Нежинской гимназии
в) в Московском университете
г) в Симбирском университете

4) *Произведение «Гроза»*

- а) комедия б) трагедия в) драма г) роман

5) *Какое произведение не принадлежит Островскому:*

- а) «Снегурочка»; б) «Волки и овцы»; в) «Обломов»; г) «Свои люди – сочтемся»

б) *Драма «Гроза» была впервые напечатана в*

- а) 1852 б) 1859 в) 1860 г) 1861

7) *Какое изобретение хотел внедрить в быт своего города механик Кулигин?*

- а) телеграф б) печатный станок в) громоотвод г) микроскоп

8) *Определите кульминацию драмы «Гроза»*

- а) прощание Тихона и Катерины перед его поездкой; б) сцена с ключом;
в) встреча Катерины с Борисом у калитки; г) раскаяние Катерины перед жителями города

9) *К какому литературному направлению следует отнести драму «Гроза»*

- а) реализм б) романтизм в) классицизм г) сентиментализм

10) *Действие драмы «Гроза» происходит*

- а) в Москве б) в Нижнем Новгороде в) в Калинове г) в Петербурге

11) *Как звали мужа Катерины?*

- а) Тихон б) Борис в) Кудряш г) Акакий

12) *Определите основной конфликт драмы «Гроза»*

- а) история любви Катерины и Бориса; б) столкновение самодуров и их жертв;
в) история любви Тихона и Катерины; г) описание дружеских отношений Кабанихи и Дикого

13) *Кто из героев драмы «Гроза» «позавидовал» умершей Катерине, считая собственную жизнь предстоящей мукой?*

- а) Борис б) Кулигин в) Варвара г) Тихон

14) *Как называется авторское пояснение, предваряющее или сопровождающее ход действия в пьесе*

- а) сноска б) ремарка в) пояснение г) сопровождение

15) *Кто из героев пьесы характеризуется автором как «молодой человек, порядочно образованный»?*

- а) Кулигин б) Тихон в) Борис г) Кудряш

16) *К какому типу литературных героев принадлежала Кабаниха*

- а) «лишний человек»; б) герой-резонер; в) «маленький человек»; г) «самодур»

17) Кто написал критическую статью «Мотивы русской драмы» о «Грозе»?

а) В.Г.Белинский; б) Н.Г.Чернышевский; в) Н.А.Добролюбов; г) Д.И.Писарев

18) О каком персонаже идет речь?

У него уж такое заведение. У нас никто и пикнуть не смей о жалованье, изругает на чем свет стоит. "Ты, - говорит, - почему знаешь, что я на уме держу? Нешто ты мою душу можешь знать? А может, я приду в такое расположение, что тебе пять тысяч дам". Вот ты и поговори с ним! Только еще он во всю свою жизнь ни разу в такое-то расположение не приходил.

а) Дикой б) Борис в) Кудряш г) Тихон

19) Кто сказал:

«Жестокие нравы, сударь, в нашем городе, жестокие! В мещанстве, сударь, вы ничего, кроме грубости да бедности нагольной, не увидите. И никогда нам, сударь, не выбиться из этой коры».

а) Кудряш б) Кулигин в) Борис Григорьевич г) Дикой

2 ВАРИАНТ

1) Годы жизни А. Островского:

а) 1823 – 1886 б) 1809 – 1852 в) 1812 – 1891 г) 1799 - 1837

2 Островский учился

а) в Царскосельском Лицее; б) в Нежинской гимназии;
в) в Московском университете; г) в Симбирском университете

3) Островского прозвали

а) «Колумб Замоскворечья» б) «человек без селезенки»
в) «товарищ Константин» г) «луч света в темном царстве»

4) Драма «Гроза» была впервые напечатана в

а) 1852 б) 1859 в) 1860 г) 1861

5) Какое произведение не принадлежит Островскому:

а)«Снегурочка»; б)«Бедность не порок»; в)«Обломов» ; г)«Свои люди – сочтемся»

6) Произведение «Гроза»

а) комедия б) трагедия в) драма г) повесть

7) К какому сословию принадлежала Кабаниха?

а) купцы б) мещане в) дворяне г) разночинцы

8) Кто устроил встречи Катерины и Бориса, украв у Кабанихи ключ?

а) Кудряш б) Кулигин в) Варвара г) Глаша

9) К какому литературному направлению следует отнести драму «Гроза»

а) реализм б) сентиментализм в) классицизм г) романтизм

10) Как звали возлюбленного Катерины

а) Кулигин б) Тихон в) Борис г) Кудряш

11) В каком городе происходит действие пьесы?

а) в Нижнем Новгороде б) в Торжке в) в Москве г) в Калинове

12) Кому принадлежит фраза: «Делай что хочешь, только бы шито да крыто было»?

а) Кудряшу б) Катерине в) Варваре г) Кабанихе

13) Что изобретал механик-самоучка Кулигин?

- а) телеграф б) перпетуум-мобиле в) солнечные часы г) громоотвод

14) Как называется авторское пояснение, предваряющее или сопровождающее ход действия в пьесе

- а) сноска б) ремарка в) пояснение г) сопровождение

15) Какой фразой заканчивается драма «Гроза»?

а) Маменька, вы ее погубили, вы, вы, вы...

б) Делайте с ней, что хотите! Тело ее здесь, возьмите его; а душа теперь не ваша: она теперь перед судьей, который милосерднее вас!

в) Спасибо вам, люди добрые, за вашу услугу!

г) Хорошо тебе, Катя! А я-то зачем остался жить на свете да мучиться!

16) К какому типу литературных героев принадлежал Дикой

а) «лишний человек»; б) «самодур»; в) «маленький человек»; г) герой-любовник

17) Кто написал критическую статью «Луч света в темном царстве» о «Грозе»?

а) В.Г.Белинский; б) Н.Г.Чернышевский; в) Н.А.Добролюбов; г) Д.И.Писарев

18) О каком персонаже идет речь?

Он прежде наломается над нами, надругается всячески, как его душе угодно, а кончит все-таки тем, что не даст ничего или так, какую-нибудь малость. Да еще станет рассказывать, что из милости дал, что и этого бы не следовало.

- а) Дикой б) Борис в) Кудряш г) Тихон

19) Кто сказал:

«Воспитывали нас родители в Москве хорошо, ничего для нас не жалели. Меня отдали в Коммерческую академию, а сестру в пансион, да оба вдруг и умерли в холеру, мы с сестрой сиротами и остались. Потом мы слышим, что и бабушка здесь умерла и оставила завещание, чтобы дядя нам выплатил часть, какую следует, когда мы придем в совершеннолетие, только с условием...»

- а) Тихон б) Борис в) Дикой г) Кудряш

20) Кому принадлежат слова из пьесы А. Островского «Бесприданница»?

«Вещь... да, вещь! Они правы, я вещь, а не человек. Я сейчас убедилась в том, я испытала себя... я вещь! (С горячностью.) Наконец слово для меня найдено, вы нашли его. Уходите! Прошу вас, оставьте меня!»

- а) Лариса Дмитриевна Огудалова; б) Агрофена Кондратьевна Большова;
в) Анна Павловна Вышневецкая; г) Харита Игнатьевна Огудалова

ОТВЕТЫ:

1 вариант

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

2 вариант

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

Тест №3

по творчеству Тургенева

1 ВАРИАНТ

1) *Тургенева звали*

а) Иван Алексеевич; б) Алексей Иванович; в) Сергей Иванович; г) Иван Сергеевич

2) *Тургенев*

а) совершил кругосветное путешествие на фрегате «Паллада»

б) участвовал в обороне Севастополя

в) совершил путешествие на остров Сахалин

г) был влюблен в П. Виардо

3) *Тургенев учился*

а) в Царскосельском Лицее; б) в Нежинской гимназии; в) в Московском университете; г) в Симбирском университете

4) *Произведение «Отцы и дети»*

а) роман б) рассказ в) поэма г) повесть

5) *Какое произведение не принадлежит Тургеневу:*

а) «Первая любовь»; б) «Невский проспект»; в) «Дым»; г) «Дворянское гнездо»

б) *Роман «Отцы и дети» был впервые напечатан в*

а) 1852 б) 1856 в) 1860 г) 1862

7) *Кому адресовано посвящение к роману «Отцы и дети»?*

а) А.И.Герцену; б) Н.Г.Чернышевскому; в) В.Г.Белинскому; г) Н.А.Некрасову

8) *Укажите проблему, которая не обсуждалась в романе «Отцы и дети»?*

а) положение рабочего класса

б) система поведения человека, нравственные принципы

в) общественный долг, воспитание

г) отношение к дворянскому и культурному наследию

9) *Определите завязку любовного конфликта в романе «Отцы и дети»?*

а) сцена с Фенечкой в беседе;

б) посещение Одинцовой умирающего Базарова

в) объяснение Базарова в любви Одинцовой;

г) встреча Базарова и Одинцовой на балу у губернатора

10) *Действие романа «Отцы и дети» происходит*

а) в Москве; б) в Калинове; в) в небольшом городке; г) в Петербурге

11) *Как звали друга Евгения Базарова*

а) Андрей Штольц; б) Владимир Ленский; в) Пьер Безухов; г) Аркадий Кирсанов

12) *Кто из героев романа «Отцы и дети» может быть «маленьким человеком»?*

а) Василий Иванович Базаров б) Аркадий Николаевич Кирсанов

в) Николай Петрович Кирсанов г) Павел Петрович Кирсанов

13) *Определите социальное положение Е. Базарова в романе «Отцы и дети»*

а) полковой лекарь; б) русский аристократ; в) студент-демократ; г) студент-барич

14) *Кто из персонажей романа «Отцы и дети» прямо не участвует в действии?*

а) Фенечка б) Катя в) Одинцова г) княгиня Р.

15) *Чем закончилась дуэль между Павлом Кирсановым и Евгением Базаровым?*

а) дуэль не состоялась; б) Базаров был ранен; в) Кирсанов ранен; г) Базаров был убит

16) *О каком персонаже идет речь?*

а) рассказ б) поэма в) роман г) повесть

7) *Что в образе Базарова было чуждо автору романа «Отцы и дети»?*

- а) отрыв от какой-либо практической деятельности
- б) нигилистическое отношение к культурному наследию России
- в) непонимание роли народа в освободительном движении
- г) преувеличение роли интеллигенции в освободительном движении

8) *Определите кульминацию любовного конфликта в романе «Отцы и дети»?*

- а) сцена с Фенечкой в беседке; б) посещение Одинцовой умирающего Базарова;
- в) объяснение Базарова в любви Одинцовой; г) встреча Базарова и Одинцовой на балу у губернатора

9) *Определите социальное положение В. И. Базарова в романе «Отцы и дети»*

- а) полковой лекарь; б) русский аристократ; в) студент-демократ; г) студент-барич

10) *Как звали возлюбленную Евгения Базарова?*

- а) Татьяна Ларина; б) Анна Одинцова; в) Наташа Ростова; г) Ольга Ильинская

11) *Какой момент в биографии героя романа «Отцы и дети» Е. Базарова был переломным в осознании своей личности?*

- а) любовь к Одинцовой; б) спор с Павлом Петровичем Кирсановым;
- в) разрыв с Аркадием Кирсановым; г) посещение родителей

12) *К какому сословию принадлежал Евгений Базаров?*

- а) разночинцы б) дворяне в) купцы г) мещане

13) *Базаров был*

- а) антропологом б) учителем в) врачом г) агрономом

14) *Почему Одинцова не ответила на любовь Евгения Базарова?*

- а) он был ей неинтересен; б) она была влюблена в другого;
- в) Базаров был ниже по социальному положению; г) спокойная жизнь ей была дороже

15) *Кто из героев романа И. Тургенева «Отцы и дети» играет на виолончели, читает стихи Пушкина?*

- а) Одинцова б) Павел Кирсанов в) Николай Кирсанов г) Базаров

16) *Кто сказал:*

- Мой дед землю пахал... Спросите любого из ваших же мужиков, в ком из нас - в вас или во мне - он скорее признает соотечественника. Вы и говорить-то с ним не умеете.

- а) Евгений Базаров; б) Аркадий Николаевич Кирсанов;
- в) Николай Петрович Кирсанов; г) Павел Петрович Кирсанов

17) *Чья портретная характеристика?*

Длинное и худое, с широким лбом, кверху плоским, книзу заостренным носом, большими зеленоватыми глазами и висячими бакенбардами песочного цвету, оно оживлялось спокойной улыбкой и выражало самоуверенность и ум.

- а) Николая Кирсанова; б) Павла Кирсанова; в) Евгения Базарова; г) Аркадия Кирсанова

18) *О каком персонаже идет речь?*

Он с детства отличался замечательной красотой; к тому же он был самоуверен, немного насмешлив и как-то забавно желчен - он не мог не нравиться. Он начал появляться всюду, как только вышел в офицеры. Его

- г) «Русские женщины»
- б) *Какую деревню не упомянули в «Прологе» поэмы «Кому на Руси жить хорошо»?*
- а) Заплатово б) Дырявино в) Неурожайка г) Безруково
- 7) *Кого искали мужики в поэме «Кому на Руси жить хорошо»?*
- а) счастливого б) богатого в) ученого г) скатерть-самобранку
- 8) *Кто из животного мира помог мужикам в «Прологе» поэмы «Кому на Руси жить хорошо», подарил им скатерть-самобранку?*
- а) лисица б) волк в) пеночка г) синичка
- 9) *Кто в поэме счастьем считал «покой, богатство, честь»?*
- а) помещик Оболт-Оболдуев; б) поп; в) Григорий Добросклонов; г) князь Утятин
- 10) *Действие «Кому на Руси жить хорошо» происходит*
- а) в Москве; б) в Калинове; в) «в каком селе – угадывай»; г) в Петербурге
- 11) *Черты какого жанра использует Некрасов в «Прологе» «Кому на Руси жить..»?*
- а) былины б) песни в) бывальщины г) сказа
- 12) *Кто из героев «Кому на Руси жить хорошо» в прошлом был каторжником?*
- а) Савелий б) Ермил Гирин в) Яким Нагой г) Гриша Добросклонов
- 13) *Какова доля русской женщины, представленная в поэме «Кому на Руси...»*
- а) женская доля так же тяжела, как мужская; б) женская доля тяжелее мужской; в) женская доля легче мужской; г) женщина вообще никакой доли не имеет
- 14) *Определите стихотворный размер: «Сейте разумное, доброе, вечное...»*
- а) дактиль б) хорей в) анапест г) ямб
- 15) *Кого Некрасов называет счастливым в поэме «Кому на Руси жить хорошо»?*
- а) купчину толстопузого б) Григория Добросклонова в) попа г) мужиков
- 16) *Кто из поэмы «Кому на Руси жить хорошо» прямо не участвует в действии?*
- а) Савелий б) Яким Нагой в) Ермил Гирин г) Одинцова
- 17) *Кто рассказал о себе:*
 "Семья была большущая,
 Сварливая... попала я
 С девичьей холи в ад!
 В работу муж отправился,
 Молчать, терпеть советовал...»?
- а) Матрена Тимофеевна; б) Ненила Власьевна ; в) княжна Переметьева;
 г) старуха старая, рябая, одноглазая
- 18) *О каком персонаже идет речь?*
 Осанистая женщина,
 Широкая и плотная,
 Лет тридцати осьми.
 Красива; волос с проседью,
 Глаза большие, строгие?
- а) проворная Орефьевна, бурмистрова кума; б) Ненила Власьевна;
 в) княжна Переметьева; г) Матрена Тимофеевна
- 19) *Назовите стихотворение Н. Некрасова, посвященное Н. А. Добролюбову*

20) Как называется литературное направление, возникшее в русской литературе в 30-40 годы XIX века, стремящееся объективно изобразить окружающую действительность?

2 ВАРИАНТ

1) Годы жизни Н Некрасова:

а) 1814 – 1841 б) 1809 – 1852 в) 1821 – 1877 г) 1799 - 1837

2) В жизни Некрасова

а) была ссылка на Кавказ в действующую армию
б) были испытания в Петербургском университете (вопреки воле отца), которые он не выдержал

в) было стихотворение, написанное за сутки до смерти А.С. Пушкина

г) было произведение, сожженное из-за жестокой критики

3) Некрасов учился в

а) Петербургском университете

б) Царскосельском лицее

в) Нежинской гимназии

г) Симбирском университете

4) Поэма «Кому на Руси жить хорошо» создавалась

а) два года б) пять лет в) десять лет г) двадцать лет

5) Какое произведение не принадлежит Некрасову:

а) «Дворянское гнездо»; б) «Памяти Добролюбова»; в) «Железная дорога»;

г) «Русские женщины»

б) Произведение «Кому на Руси жить хорошо»

а) рассказ-эпопея б) поэма-эпопея в) роман-эпопея г) повесть-эпопея

7) Сколько мужиков встретились на «столбовой дороженьке» в поэме «Кому на Руси жить хорошо»?

а) пять б) шесть в) семь г) десять

8) В какой главе «Кому на Руси жить хорошо» это происходит:

«Роман тузит Пахомушку,/ Демьян тузит Луку. / А два братана Губины / Утюжат Прова дюжего»

а) «Пролог» б) «Поп» в) «Счастливые» г) «Помещик»

9) Кого первого встретили мужики из поэмы «Кому на Руси жить хорошо»?

а) купчину толстопузого; б) помещика; в) крестьянку, Матрену Тимофеевну; г) попа

10) Кто сказал: «Напутствуешь усопшего/ И поддержать в оставшихся/ По мере сил стараешься/ Дух бодр! А тут к тебе/ Старуха, мать покойника,/ Глядь, тянется с костлявою, / Мозолистой рукой...»?

а) поп б) купец Алтынников в) Оболт-Оболдуев г) князь Утятин

11) В какой главе «Кому на Руси жить хорошо» происходило ?

А день сегодня праздничный,/ Куда пропал народ?/ Идут селом - на улице/
Одни ребята малые,/ В домах - старухи старые...

а) «Пролог» б) «Поп» в) «Сельская ярмонка» г) «Счастливые»

12) Какую роль в поэме «Кому на Руси жить хорошо» играет образ Якима Нагого?

а) показывает трудолюбие русского крестьянства

б) показывает роль красоты в жизни русского крестьянства

в) показывает роль юродивого в жизни русского крестьянства

г) показывает протест русского крестьянства

13) Какие черты помещичьего класса не отразились в образе Оболта-Оболдуева?

а) глупость б) любовь к родине в) мудрость г) вседозволенность

14) Кому адресованы строки: «Ему судьба готовила/ Путь славный, имя громкое/ Народного заступника/ Чахотку и Сибирь»

а) Григорию Добросклонову; б) Ермилу Гирину; в) Якиму Нагому; г) деду Савелию

15) Кто из героев поэмы говорит о себе: «"Клейменный, да не раб!"»

а) Яким Нагой б) Григорий Добросклонов в) Ермил Гирин г) Савелий

16) Кто рассказал о себе:

«Абрам Гордеич Ситников,

Господский управляющий,

Стал крепко докучать:

"Ты писаная кралечка,

Ты наливная ягодка..."?

а) Матрена Тимофеевна; б) Ненила Власьевна; в) княжна Переметьева;

г) старуха старая, рябая, одноглазая

17) Чья портретная характеристика?

И сам на землю-матушку

Похож он: шея бурая,

Как пласт, сохой отрезанный,

Кирпичное лицо?

а) Яким Нагой б) Григорий Добросклонов в) Ермил Гирин г) Савелий

18) О каком персонаже идет речь?

Заснул старик на солнышке,/Скормил свиньям Демидушку/ Придурковатый дед!..

а) Яким Нагой б) Григорий Добросклонов в) Ермил Гирин г) Савелий

19) Укажите, в каком стихотворении Н. Некрасов обращается к молодому поколению со следующими словами: «Пускай нам говорит изменчивая мода,

/Что тема старая – «страдания народа»/ И что поэзия забыть ее должна...»?

20) Принципы какого литературного направления определяют особенности созданной Н. Некрасовым картины мира?

ОТВЕТЫ:

1 вариант

1-г, 2-в, 3-г, 4-в, 5-б, 6-г, 7-а, 8-в, 9-б, 10-в, 11-г, 12-а, 13-б, 14-а, 15-б, 16-г, 17-а, 18-г, 19-"Памяти Добролюбова", 20-реализм

2 вариант

1-в, 2-б, 3-а, 4-г, 5-а, 6-б, 7-в, 8-а, 9-г, 10-а, 11-в, 12-б, 13-в, 14-а, 15-г, 16-а, 17-а, 18-г, 19-"Элегия", 20-реализм

Условия выполнения заданий

1) в тестах найти 1 правильный ответ;

2) в заданиях творческого характера написать словами верный вариант.

Критерии оценки:

«5» - 95%-100%;

«4» - 75-94%;

«3» - 50-74%;

«2» - менее 50%.

Раздел: Литература второй половины 19 века.

Тема: Творчество Л. Н. Толстого.

Тест №5

1 ВАРИАНТ

1. Укажите годы жизни Л.Н.Толстого:

А) 1801-1899; Б) 1828-1910; В) 1821-1864; Г) 1832-1912; Д) 1837-1915

2. Писатель получил образование:

А) в Петербургском университете; Б) в Царскосельском лицее; В) домашнее; Г) в Казанском университете; Д) в Московском университете

3. В 1847 году юный Лев Толстой, не закончив университетский курс, уезжает:

А) в деревню, где предполагал посвятить себя хозяйственной деятельности; Б) на Кавказ; В) в Севастополь; Г) за границу

4. Какое из перечисленных произведений не написано Л. Н. Толстым?

А)«Воскресение»; Б)«Севастопольские рассказы»; В)«Мои университеты»; Г) «Юность»

5. Соедините названия произведений и их жанр:

А) «После бала»	А) повесть
Б) «Детство»	Б) роман
В) «Война и мир»	В) роман-эпопея
Г) «Анна Каренина»	Г) рассказ

6. Как сам Л.Н.Толстой определил жанр «Войны и мира»?

А) эпопея Б) роман В) поэма Г) историческая хроника Д) летопись

7. Роман «Война и мир» начинается с:

А)описания Шенграбенского сражения; Б)именин в доме Ростовых; В)вечера у А.П.Шерер; Г)описания встречи отца и сына Болконских; Д)описания смотра в Браунау

8. Действие романа «Война и мир» начинается:

А)январь 1812г.; Б)май 1807г.; В)июль 1805г.; Г)апрель 1801г.;Д)август 1804 г.

9. Какое событие является кульминационным центром романа-эпопеи?

А) первый бал Наташи Ростовой; Б) Отечественная война 1812 года; В) Тильзитский мир; Г) совет в Филях; Д) военные события 1805 года

10. Какую позицию занимает в романе автор?

А) участник событий; Б) человек, глубоко переживающий и комментирующий описываемые события; В) бесстрастный наблюдатель; Г) рассказывает о себе

11. Действие романа «Война и мир» изначально должно было охватывать огромный период русской истории. Какая из дат не связана с задуманным сюжетом романа-эпопеи?

полными плечами и шеей, на которой была двойная нитка больших жемчугов...»	
--	--

20 С именем капитана Тушина связано сражение:

А) Шенграбенское Б) Аустерлицкое В) Бородинское

21. Чьими газами мы увидели совет в Филях?

А) Кутузова; Б) Бенигсена; В) князя Андрея; Г) Тихона Щербатого; Д) Малаши

22. Какой общей идее, по утверждению Л.Н.Толстого, подчинено все действие романа «Война и мир»?

А) «мысли семейной»; Б) историческому событию; В) «мысли народной»; Г) у Л.Н.Толстого не было общей идеи

23. Сколько лет Николеньке Болконскому в конце романа (эпилог)?

А) 12 лет Б) 14 лет В) 15 лет Г) 13 лет Д) 16 лет

24. В «Войне и мире» представлены различные социальные группы русского общества. К какой из них принадлежит один из ключевых образов романа Платон Каратаев?

А) дворянство Б) купечество В) крестьянство Г) мещане

25. Под мелодию какой песни танцевала героиня романа Л.Н.Толстого «Война и мир» - Наташа Ростова - в доме дядюшки после охоты?

А) «По улице мостовой...» Б) «Я встретил Вас – и все былое»

В) «Кармен» Г) «Я тебя никогда не забуду...»

26. Завершите фразу Л.Н.Толстого: «Нет и не может быть величия там, где нет ...»

А) великих поступков; Б) самолюбия; В) стремления к славе;

Г) простоты, добра и правды

27. В ком из героев воплощены лучшие черты русского национального характера?

А) А.Болконский; Б) Элен Курагина; В) Николай Ростов; Г) Наташа Ростова;

Д) Борис Друбецкого

28. Термин «диалектика души» был введен при анализе произведения Л.Толстого:

А)«Севастопольские рассказы»; Б)«Война и мир»;В)«После бала»;Г)«Анна Каренина»

29. Что такое счастье? Герои романа понимают его по-своему. Определите, кому принадлежат следующие высказывания:

А) «Отсутствие страданий, удовлетворение потребностей и вследствие того - свобода выбора занятий, то есть образа жизни».

Б) «...Ему пришло в голову, что ему-то именно предназначено вывести русскую армию из этого положения, что вот он, тот Тулон, который выведет из рядов неизвестных офицеров и откроет ему первый путь к славе».

А) Пьер Безухов.

Б) Андрей Болконский.

2 ВАРИАНТ

1. Укажите годы жизни Л.Н.Толстого:

А) 1832-1912 Б) 1837-1915 В) 1821-1864 Г) 1828-1910 Д) 1801-1899

2. Л. Н. Толстой в возрасте 16 лет поступает в Казанский университет...

А) на исторический факультет

Б) на философский факультет

15. После Шенграбенского сражения «князю Андрею было грустно и тяжело», потому что:

- А) ему не удалось проявить себя в сражении и прославиться
- Б) в сражении погибло больше солдат и офицеров, чем ожидалось
- В) начали разрушаться его идеальные представления о подвиге после посещения батареи Тушина
- Г) его храбрость во время сражения не была замечена Багратионом

16. Какое событие вторично побудило князя Андрея оставить государственную службу?

- А) смерть жены
- Б) служебное взыскание
- В) недовольство Сперанского
- Г) любовь к Наташе
- Д) Просьба отца, князя Николая

17. Что привлекло Пьера в масонстве?

- А) возможность общаться с властью имущими;
- Б) идея единения и братства людей;
- В) возможность отвлечься от несчастного брака

18. Бородинское сражение мы видим глазами:

- А) Николая Ростова;
- Б) Пьера Безухова;
- В) Анатоля Курагина;
- Г) Долохова

19. Соедините имя героя и его внешнее описание:

А) «Вся фигура была круглая, голова... спина, грудь, плечи, даже руки, которые он носил, как всегда собираясь обнять что-то, были круглые; приятная улыбка и большие нежные глаза были круглые», ему «должно быть было за пятьдесят лет».	А) Наполеон
Б) «Массивный толстый молодой человек с стриженою головой, в очках, светлых панталонах по тогдашней моде, с высоким жабо и в коричневом фраке»	Б) Пьер Безухов
В) «Вся потолстевшая, короткая фигура с широкими толстыми плечами и невольно выставленным вперед животом и грудью имела тот представительный, осанистый вид, который имеют живущие в холе сорокалетние люди».	В) Платон Каратаев
	Г) Андрей Болконский

20. Граф Илья Андреевич Ростов устраивает обед в Английском клубе по случаю:

- А) победы в Бородинском сражении;
- Б) приезда императора в Москву;
- В) именин двух Наталий;
- Г) победы князя Багратиона;
- Д) рождества

21. В последний раз капитан Тушин появляется в романе в эпизоде:

- А) посещения прифронтового госпиталя Ростовым;
- Б) совещания в штабе Багратиона;
- В) осады Смоленска;
- Г) Шенграбенского сражения;
- Д) Аустерлицкого сражения

22. В ком Л.Н.Толстой видит решающую силу истории?

А) царь; Б) военачальники; В) народ; Г) высшее чиновничество; Д) аристократия
23. Кто из героев романа "Война и мир" не ступит на Сенатскую площадь согласно своим убеждениям?

"Тайное общество - враждебное и вредное, которое может породить только зло... долг и присяга превыше всего". "Вели мне сейчас Аракчеев идти на вас с эскадронами и рубить - ни на секунду не задумаюсь и пойду".

А) Пьер Безухов; Б) Ипполит Курагин; В) Николай Ростов; Г) Борис Друбецкой
24. Какую сумму проиграл в карты Николай Ростов Долохову (в совокупности она составляет возраст Сони и Долохова)?

А) 25 000 рублей; Б) 43 000 рублей; В) 40 000 рублей; Г) 31 000 рублей;
Д) 45 000 рублей

25. В эпилоге княжна Марья станет женой:

А) Анатоля Курагина; Б) Пьера Безухова; В) Долохова; Г) Николая Ростова;
Д) Ипполита Курагина

26. Л.Н. Толстой собирался писать трилогию о декабристе. Судьба какого героя романа является «возвратом» к юным годам главного героя «романа о декабристе»?

А) Андрея Болконского; Б) Пьера Безухова; В) Николая Ростова; Г) Николая Болконского

27. В ком из героев воплощены лучшие черты русского национального характера?

А) А. Болконский; Б) Элен Курагина; В) Николай Ростов; Г) Наташа Ростова;
Д) Борис Друбецкого

28. Л.Н. Толстой первым в русской и мировой литературе сумел показать «диалектику души» человека. Кто из критиков первым ввёл в литературный обиход это определение?

А) Н.А. Добролюбов; Б) Н.Г. Чернышевский; В) Д.И. Писарев; Г) М. Антонович;
Д) И.А. Гончаров

29. Л.Н. Толстой показал в романе "Война и мир" два полюса в историческом облике крестьянства крепостнической России. Найдите соответствие:

А) Философия смирения, покорности, признание узаконенности своего положения.
Б) Чувство долга перед Родиной, бунтарство, осознание собственной значимости».
А) Платон Каратаев Б) Тихон Щербатый

Критерии оценки

«5» - 80 %;

«4» - 70%;

«3» - 60%;

«2» - менее 50%.

Раздел: РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА НА РУБЕЖЕ ВЕКОВ

Тема: Творчество И. А. Бунина, А. И. Куприна, М. Горького.

Тест № 6

по драме М. Горького «На дне»

1. Основоположителем какого направления в литературе является М. Горький?

1. Романтизм

2. Критический реализм
 3. Социалистический реализм
 4. Реализм
2. Какому герою пьесы «На дне» принадлежит фраза: «Человек – это звучит гордо!»
1. Сатину
 2. Луке
 3. Актеру
 4. Клещу
3. Кто из персонажей пьесы «На дне» выражает авторскую позицию?
1. Бубнов
 2. Сатин
 3. Клещ
 4. Лука
4. Каким персонажем пьесы «На дне» принадлежат слова:
1. «Шум - смерти не помеха»
 2. «Когда труд - обязанность, жизнь – рабство»
 3. «Ни одна блоха не плоха: все черненькие, все прыгают»
 4. «Не любо – не слушай, а врать не мешай»
5. Какая сцена является завязкой конфликта:
1. Разговор Василисы и Пепла
 2. Смерть Анны
 3. Появление Луки
 4. Репризы первого акта
6. Какие слова характеризуют мировоззрение Бубнова:
1. «Существует только человек, всё же остальное – дело его рук и его мозга!»
 2. « Человек – вот правда!»
 3. « Снаружи как себя не раскрашивай, всё сотрется...все сотрется, да!»
 4. «Человек – свободен – он за все платит сам: за веру, за неверие, за любовь, за ум...потому он – свободен!»
7. Каким образом Лука действует на ночлежников?
1. Открывает светлые их стороны
 2. Обманывает их
 3. Пугает
 4. Наставляет на путь истины
8. Каким персонажам принадлежат слова о философском вопросе «правды» в драме Горького «На дне»?
1. Вера в существовании необыкновенной, светлой любви
 2. «Пристанища...пристанища нету...»
 3. «Любовь к дальнему...»
 4. «Во что веришь – то и есть»

Тест №7

по творчеству Бунина и Куприна.

1. Символ – это:

- а) поэтический образ, выражающий суть какого-либо явления;
- б) подробность пейзажа, портрета, интерьера, выделенная писателем с целью подчеркнуть ее особенное, избирательное значение;
- в) слово или оборот в иносказательном значении;
- г) художественный прием, основанный на преувеличении.

2. Конфликт художественного произведения – это:

- а) ссора двух героев;
- б) столкновение, противоборство, на которых построено развитие сюжета;
- в) наивысшая точка развития сюжета;
- г) неприятие произведения критиками и читателями.

3. Композиция это:

- а) эпизод литературного произведения;
- б) организация отдельных элементов, частей и образов художественного произведения;
- в) основной вопрос, поставленный в литературном произведении;
- г) столкновение, противоборство персонажей.

4. Кто из героев произведений Куприна в своем монологе несколько раз повторяет евангельское «Да святится имя Твое»? Кому адресованы эти слова?

- а) Соломон – Суламифи; б) Желтков – Вере Шеиной;
- в) Желтков – Богу; г) Ромашов – Шурочке.

5. Из какого произведения Бунина взяты строки: *«Эти дни были так недавно, а меж тем мне кажется, что с тех пор прошло чуть не целое столетие. Перемерли старики в Выселках, умерла Анна Герасимовна, застрелился Арсений Семеныч... Наступает царство мелкопоместных, обедневших до нищенства»?*

- а) «Антоновские яблоки»; б) «Окаянные дни»;
- в) «Темные аллеи»; г) «Господин из Сан-Франциско».

6. Отметьте произведения Бунина, главной темой которых является любовь.

- а) «Чистый понедельник»; б) «Суходол»; в) «Таня»; г) «Легкое дыхание».

7. Кто из героев И. А. Бунина «ехал в старый свет на целых два года с женой и дочерью, единственно ради развлечения»?

- а) Арсений Семеныч; б) господин из Сан-Франциско; в) Малютин;
- г) корнет Елагин.

8. Кто из героев Куприна, подобно А. Болконскому из романа Л. Толстого «Война и мир», мечтает о подвиге?

- А) Иван Тимофеевич («Олеся»); б) Ромашов («Поединок»);
- в) Николаев («Поединок»); г) Соломон («Суламифь»).

9. Из какого произведения Бунина взяты эти строки: «Теперь это легкое дыхание снова расселялось в мире, в этом облачном небе, в этом холодном весеннем ветре»?

- а) «Темные аллеи»; б) «Легкое дыхание»; в) «Антоновские яблоки»; г) «Суходол».

10. О какой героине А. Куприн говорит, что в ней живут сразу «два человека: один с сухим эгоистичным умом, другой – с нежным и страстным сердцем»?

- а) Об Олесе («Олеся»);
- б) о В. Шеиной («Гранатовый браслет»);
- в) о Шурочке («Поединок»);
- г) об А. Шеиной («Гранатовый браслет»).

11. С каким музыкальным произведением у Веры Шеиной, героини повести Куприна «Гранатовый браслет», связаны слова: «Да святится имя Твое»?

- а) «Лунная соната» Бетховена;
- б) «Реквием» Моцарта;
- в) «Прелюдия» Шопена;
- г) «Соната № 2» Бетховена.

12. Какой художественной деталью завершается повесть Куприна «Олеся»?

- а) письмо к возлюбленному;
- б) букет полевых цветов;
- в) косынка Олеси;
- г) нитка красных бус.

13. Какой литературный жанр преобладал в творчестве И. Бунина?

- а) повесть; б) роман; в) очерк; г) новелла.

14. Какова основная идея рассказа И. Бунина «Господин из Сан-Франциско»?

- а) описание путешествия богатого американского туриста через Атлантику в Европу;
- б) разоблачение революции в России;
- в) философское осмысление человеческого существования в целом;
- г) восприятие американцами Советской России.

15. Нобелевская премия была получена Буниным:

- а) в 1925 г. за рассказ «Солнечный удар»;
- б) в 1915 г. за рассказ «Господин из Сан-Франциско»;
- в) в 1933 г. за роман «Жизнь Арсеньева»;
- г) в 1938 г. за цикл рассказов «Темные аллеи».

16. Кому из героев рассказа Куприна «Гранатовый браслет» принадлежат следующие слова: «Любовь должна быть трагедией. Величайшей тайной в мире! Никакие жизненные удобства, расчеты и компромиссы не должны ее касаться»?

- а) князю Шеину; б) чиновнику Желткову; в) генералу Аносову; г) Вере Шеиной

17. Из какого источника был взят А. Куприным сюжет рассказа «Суламифь»?

- а) древняя легенда; б) Библия (Ветхий завет); в) авторский замысел;
- г) исландские саги.

18. Почему расстаются герои повести А. Куприна «Олеся»?

- а) Иван Тимофеевич уехал в Петербург по делам службы;
- б) Олеся поллюбила другого человека;
- в) Олеся вынуждают покинуть родные места;
- г) урядник обвинил Олеся в воровстве.

Ответы:

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

Критерии оценки:

«5» - 95%;

«4» - 70-94%;

«3» - 50-69%;

«2» - менее 50%.

Раздел: ПОЭЗИЯ НАЧАЛА 20 ВЕКА

Тема: Творчество поэтов Серебряного века.

Тест №8

по поэзии начала 20 века.

1 ВАРИАНТ

1. Авангардистское течение, отрицающее культурные традиции, делающее попытку создания искусства, устремленного в будущее:

- 1) символизм 2) акмеизм 3) футуризм

2. К какому литературному течению были близки следующие поэты: Мережковский, Гиппиус, Бальмонт, Брюсов, Блок, Белый?

- 1) символизм 2) акмеизм 3) футуризм

3. Цикл стихотворений Блока «На поле Куликовом» является произведением:

- 1) на историческую тему
- 2) о современности
- 3) о неразрывной связи прошлого, настоящего и будущего.

4. Под каким псевдонимом писал стихи Борис Николаевич Бугаев?

- 1) Мандельштам 2) Белый 3) Бальмонт

5. Кому принадлежат сборники стихов «Жемчуга», «Чужое небо», «Романтические цветы», «Колчан»?

- 1) Цветаева 2) Гумилев 3) Брюсов

6. Кто из поэтов после Октября оказался в эмиграции?

- 1) Северянин 2) Гумилев 3) Мандельштам

7. Назовите годы жизни А.А.Блока.

8. Кому посвятил Блок «Стихи о Прекрасной Даме»?

9. Блок разделил свою лирику на три книги, которые представляли собой «тезис», «антитезис» и «синтез» («трилогия вочеловечения»). К какой книге относится цикл «Страшный мир»?

10. Укажите, как назывался первый сборник стихов Есенина, вышедший в 1919 г.?

11. Кто из современников Есенина дал следующий отзыв на его стихи:

«Стихи свежие, чистые, голосистые. Многословный язык»?

12. Какой литературный прием использовал Есенин при написании следующих строк?

Словно бабочек легкая стая

С замираньем летит на звезду...

1) гипербола; 2) сравнение; 3) олицетворение; 4) метафора

13. Какая из приведенных строк – не из стихов Есенина?

Ты жива еще моя старушка...

Подруга дней моих суровых...

Отговорила роща золотая...

14. Кто из поэтов не принадлежит к Серебряному веку русской поэзии?

1) Н. Гумилев; 2) В. Маяковский; 3) Ф. Тютчев; 4) А. Блок

15. Кто из поэтов выступил с программой нового поэтического течения, названного акмеизмом?

1) В. Брюсов; 2) К. Бальмонт; 3) И. Анненский; 4) Н. Гумилев

16. Чей это портрет и какое это произведение, автор:

В зубах – цыгарка, примят картуз,

На спину б надо бубновый туз!

17. Определите стихотворный размер отрывка стихотворения Бальмонта:

Серп луны молодой

Вместе с пышной звездой

В голубой вышине

Ярко видится мне.

1) Дактиль 2) Амфибрахий 3) Анапест

2 ВАРИАНТ

1. Модернистское течение, утверждающее индивидуализм, субъективизм. Основными принципами эстетики является «искусство для искусства», недосказанность, замена образа:

1) символизм 2) акмеизм 3) футуризм

2. К какому литературному течению были близки следующие поэты: Ахматова, Гумилев, Городецкий, Мандельштам?

1) символизм 2) акмеизм 3) футуризм

3. Закончив какое произведение Блок написал в дневнике: «Сегодня я – гений»?

1) «На поле Куликовом» 2) «Соловьиный сад» 3) «Двенадцать»

4. Кто из поэтов после Октября оказался в эмиграции?

1) Блок 2) Бальмонт 3) Мандельштам

5. Кому принадлежат сборники стихов «Вечерний альбом», «Волшебный фонарь», «Версты»?

1) Цветаева 2) Гумилев 3) Брюсов

6. Под каким псевдонимом писал стихи Борис Николаевич Бугаев?

1) Северянин 2) Белый 3) Бальмонт

7. В каком столетии родился Сергей Есенин?

1. В XVIII 2. В XIX 3. В XX

8. Назовите тему, ставшую основной в творчестве Есенина?

9. Откуда родом Есенин?

1) Из Санкт-Петербурга; 2) Из Московской области; 3) Из Рязанской области

10. Какое стихотворение Есенина не относится к философской лирике?

1) «Русь уходящая»; 2) «Не жалею, не зову...»; 3) «Хороша была Танюша»;

4) «По-осеннему кычет сова...»

11. Кто из поэтов не принадлежит к Серебряному веку русской поэзии?

1) Б. Пастернак; 2) В. Хлебников; 3) К. Бальмонт; 4) А. Фет

12. Творчество какого поэта не было связано с футуризмом?

1) В. Маяковский; 2) А. Крученых; 3) В. Хлебников; 4) Н. Гумилев

13. С каким городом связана судьба А. Блока?

14. Когда произошло знакомство Блока с творчеством Есенина?

1) Есенин сам принес Блоку свои стихи

2) Блок прочитал стихи Есенина, опубликованные в газете

3) Блок был поэтическим наставником Есенина

15. Какое из стихотворений не принадлежит А. Блоку?

а) «Вхожу я в темные храмы»; б) «Незнакомка»; в) «Несказанное, синее, нежное...»

16. Чей это портрет, какое это произведение, автор:

Помнишь, как бывало

Брюхом шел вперед,

И крестом сияло

Брюхо на народ.

17. Какой литературный прием использовал В. Маяковский при написании следующих строк?

Скрипка издергалась, упрашивая,

и вдруг разрыдалась так по-детски...

1) гротеск; 2) гипербола; 3) олицетворение; 4) сравнение

Критерии оценки:

«5» - 95%;

«4» - 70-94%;

«3» - 50-69%;

«2» - менее 50%.

Раздел: ЛИТЕРАТУРА 30-Х - НАЧАЛА 40-Х ГОДОВ

Тема: Творчество М. А. Булгакова.

Тест №9

по роману М.А.Булгакова «Мастер и Маргарита»

1. Назовите имя и отчество Булгакова.

- а) Михаил Андреевич; б) Михаил Александрович; в) Михаил Афанасьевич;
г) Михаил Анатольевич

2. В каком городе родился М. А. Булгаков?

- а) в Москве б) в Петербурге в) в Киеве г) в Рязани

3. В каком учебном заведении и на каком факультете учился М.А.Булгаков?

- а) в Московском университете на медицинском факультете
б) в Петербургском университете на факультете словесности
в) в Киевском университете на медицинском факультете
г) в Казанском университете на юридическом факультете

4. Укажите профессию М. А. Булгакова.

- а) учитель б) священник в) врач г) ученый

5. Какой год стал переломным в судьбе М. А. Булгакова, после чего он окончательно принял решение заняться писательским трудом?

- а) 1917 г. б) 1918г. в) 1920г. г) 1925г.

6. Чью сторону принял М. А. Булгаков после революции?

- а) встал в ряды Красной армии
б) поддерживал Белую армию
в) сочувствовал Петлюре
г) не поддерживал ни одну из сторон

7. Укажите, сколько сюжетных линий можно выделить в романе «Мастер и Маргарита»?

- а) одну б) две в) три г) пять

8. Автором романа о Понтии Пилате в «Мастере и Маргарите» является:

- а) Понтий Пилат б) Воланд в) Левий Матвей г) Мастер

9. Укажите, какая сцена является кульминацией романа «Мастер и Маргарита»?

- а) Вальпургиева ночь; б) бал Сатаны; в) представление в Варьете;
г) сцена, в которой Воланд и его свита покидают Москву

10. Кто из перечисленных персонажей не входил в свиту Воланда?

- а) Варенуха б) Гелла в) кот Бегемот

11. В романе «Мастер и Маргарита» Воланд выполняет функции:

- а) возмездия за грехи; б) творца зла ради зла; в) искусителя; г) справедливости

12. Иешуа в романе Мастера выступает как:

- а) сумасшедший; б) богочеловек; в) странствующий проповедник; г) преступник

13. Образ Маргариты — центр романа. Она является символом:

- а) христианского смирения б) мести и возмездия
в) любви, милосердия и вечной жертвенности г) зависти и подлости

14. Почему Мастер лишен «света», а заслужил только «покой»?

- а) потому что прибегнул к помощи Сатаны

- б) потому что он сломался и сжег свой роман
- в) потому что добровольно ушел из жизни
- г) потому что он хочет жить и творить в стране, где это невозможно

15. Какое объединение писателей высмеивает М. А. Булгаков в романе «Мастер и Маргарита» под вымышленным названием МАССОЛИТ?

- а) РАПП; б) Союз советских писателей; в) ЛЕФ; г) «Серапионовы братья»

16. Укажите, какой проблемы нет в романе М. А. Булгакова «Мастер и Маргарита»?

- а) проблема выбора и личной ответственности
- б) проблема отцов и детей
- в) проблема творчества
- г) проблема положительного героя

17. Какое здание в Москве названо Воландом самым красивым и величественным?

- а) здание Московского университета на Моховой
- б) дом на Садовой
- в) дом тетки А. С. Грибоедова
- г) дом Пашкова (Румянцевская библиотека, ныне библиотека им. В. И. Ленина)

18. Какая сюжетная линия романа «Мастер и Маргарита» является сатирическим изображением Москвы и быта москвичей конца 20-х годов?

- а) роман о Понтии Пилате и Иешуа Га-Ноцри
- б) сюжетная линия, повествующая о любви Мастера и Маргариты
- в) похождения Воланда и его свиты

19. Портрет какого героя романа «Мастер и Маргарита» дан в следующем отрывке?

...с площадки сада под колонны на балкон двое легионеров ввели,.. человека лет двадцати семи. Этот человек был одет в старенький и разорванный голубой хитон. Голова его была прикрыта белой повязкой с ремешком вокруг лба... Под левым глазом у человека был большой синяк, в углу рта ссадина с запекшейся кровью...

- а) Понтий Пилат; б) Марк Крысобой; в) Левий Матвей; г) Иешуа Га-Ноцри

20. На традиции какого русского писателя опирается М. А. Булгаков в сатирическом изображении быта и нравов Москвы конца 20-х годов?

- а) Д.И. Фонвизина; б) М.Е. Салтыкова-Щедрина; в) Н.В. Гоголя; г) А.С. Грибоедова

21. Портрет какого героя романа «Мастер и Маргарита» дан в следующем отрывке?

...ни на какую ногу описываемый не хромал, и роту был не маленького и не громадного, а просто высокого. Что касается зубов, то с левой стороны у него были платиновые коронки, а с правой золотые. Он был в дорогом сером костюме, в заграничных, в цвет костюма, туфлях... Рот какой-то кривой. Выбрит гладко. Брюнет. Правый глаз черный, левый почему-то зеленый. Брови черные, но одна выше другой. Словом — иностранец.

- а) Алоизий Магарыч; б) Коровьев; в) Мастер; г) Воланд

22. Какое произведение сам автор называл «закатным романом»?

- а) «Театральный роман»; б) «Бег»; в) «Жизнь господина де Мольера»;
г) «Мастер и Маргарита»

ОТВЕТЫ

1.в 2.в 3.в 4.в 5.б 6.г 7.в 8.г 9.б 10.а 11.г 12.в
13.в 14.б 15.б 16.б 17.г 18.в 19.г 20.г 21.г 22.г

Критерии оценки:

- «5» - 95%;
«4» - 70-94%;
«3» - 50-69%;
«2» - менее 50%.

Оценка освоения учебной дисциплины:

Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Литература», направленные на формирование общих компетенций.

1. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

2. Текущий контроль в форме:

- устного ответа;
- тестирования;
- домашней работы;
- самостоятельной работы по ознакомлению и анализу текстов художественных произведений;
- творческой работы по развитию речи.

3. Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета, в ходе которого выполняются контрольно-оценочных заданий

2. 2 Задания для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к зачету.

1. Литература конца 19-начала 20-го в.в. Литературное направление, течения.
2. Проза начала XX века. И.А.Бунин. Жизнь и творчество.

3. И.А. Бунин. «Господин из Сан-Франциско».
4. Рассказы И.А. Бунина о любви.
5. А.И. Куприн. Жизнь и творчество.
6. Талант любви в рассказе «Гранатовый браслет».
7. Тема «маленького человека» в рассказе «Гранатовый браслет»
8. Поэзия начала XX века. Поэзия «серебряного века».
9. Понятие о символизме. Знакомство с представителями символизма («старшие» и «младшие» символисты).
10. Акмеизм как литературное направление. Характеристика творчества поэтов - акмеистов (Н. Гумилёв, А. Ахматова)
11. Футуризм как литературное направление. Обзор творчества поэтов-футуристов (В. Хлебников, В. Маяковский)
12. М. Горький. Жизнь и творчество.
13. Романтический характер раннего творчества М. Горького.
14. Драматургия М. Горького Пьеса «На дне». Определение основных тем (поиск смысла жизни), проблем (счастье, гордости и свободы).
15. Роль Луки в драме «На дне». 16. Вопросы о правде в драме «На дне». 17. А. Блок. Краткий очерк жизни и творчества.
18. Романтический мир раннего Блока
19. Тема Родины, исторического прошлого в лирике Блока. 20. Поэма «Двенадцать»
21. Литература 20 - х годов.
22. В. Маяковский. Краткий очерк жизни.
23. Лирика В. Маяковского.
24. Сатира Маяковского.
25. С. Есенин. Очерк жизни.
26. Тема родины и природы в лирике Есенина.
27. Любовная лирика С. Есенина.
28. М.И. Цветаева. Сведения из биографии. Творчество.

29. А.А.Платонов. Сведения из биографии.
30. И.Э.Бабель. Сведения из биографии.
31. М.А.Булгаков. Страницы жизни и творчества.
32. М.А.Шолохов. Роман «Тихий Дон».
33. Судьба Григория Мелехова.
34. Литература периода Великой Отечественной войны.
35. Поэзия военных лет. Творчество поэтов.
36. Проза о войне. М.Шолохов «Судьба человека».
37. А.Толстой «Русский характер» и др.
38. А.Ахматова. Жизнь и творчество.
39. А.Твардовский. Страницы жизни. Поэма «Василий Тёркин».
40. Судьба человека в тоталитарном обществе. А.И.Солженицын. Жизнь и творчество. Рассказ «Один день Ивана Денисовича»
41. Война в творчестве Б.Васильева. Повесть «В списках не значился».
42. Война в творчестве Б.Васильева. Повесть «В списках не значился».
43. Война в творчестве В.Быкова. Повесть «Сотников».
44. «Деревенская тема» в литературе. (В.М.Шукшин, Ф. Абрамов, Б. Можаяев и др.)
45. В.М.Шукшин. Жизнь и творчество.
46. «Странные люди» в рассказах Шукшина.
47. Место авторской песни в развитии литературного процесса и музыкальной культуры страны.
48. Песенное творчество В.Высоцкого, И.Талькова, В.Цоя и др.(по выбору учащихся)
49. В.Г.Распутин. Жизнь и творчество («Живи и помни», «Пожар»).
50. В.П.Астафьев. Жизнь и творчество.

3. Библиографический список

Печатные издания:

1. **Журавлёва, В.П.** Русская литература XX в.: Учебник для 10-11 кл./ В.П.Журавлева. – Москва: Просвещение, 2002. – 334 с.: ил.; 21 см. – Библиогр.: с.2. – 50 000 экз. – ISBN 5-09-011075. – Текст: непосредственный.

2. **Лебедев, Ю.В.** Русская литература XIX в.: Учебник для 10-11 кл. Ч.1/ Ю.В. Лебедев. – Москва: Просвещение, 2002. – 320 с.: ил.; 21 см. – Библиогр.с.2. – 150 000 экз. – ISBN 5-09-011151-0. – Текст: непосредственный.

3. **Лебедев, Ю.В.** Русская литература XIX в.: учебник для 10 кл. Ч.2 / Ю.В. Лебедев, Ю.В. – Москва: Просвещение, 2002. – 320 с.: ил.; 21 см. – Библиогр.: с. 150 000 экз. – ISBN 5-09-011152-9. – Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. **Вершинина Н.Л.** История русской литературы XI-XIX веков: учебник для вузов / Н. Л. Вершинина и др.; под ред. Н. И. Якушина. – Москва: Русское слово, 2013. – 630[1] с.:ил.; 22 см. – Библиогр.: с.100 000 экз. – ISBN 978-5-91218-936-4. - Текст: непосредственный

Рекомендуемая литература

Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М.,2015.

Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература. практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014

Художественные тексты Литература XIX в.

А.С. Пушкин. К другу стихотворцу. Воспоминания в Царском селе. Лицинию. Товарищам. Вольность. К Чаадаеву. Деревня. Погасло дневное светило... Кинжал. Узник. Свободы сеятель пустынный... К морю. Я помню чудное мгновенье... Вакхическая песня. 19 октября. Пророк. Стансы (В надежде славы и добра...). Арион. Анчар. В Сибирь. Поэт. Поэту. 19 октября 1827 г. На холмах Грузии... Дар напрасный, дар случайный... Дорожные жалобы. И.И. Пущину. Я вас любил... Брожу ли я вдоль улиц шумных... Эхо. Мадонна. Бесы. Безумных лет угасшее веселье... Моя родословная. Клеветникам России. Бородинская годовщина. Вновь я посетил... Из Пиндемонти. Когда за городом задумчив я брожу... Памятник. Руслан и Людмила. Кавказский пленник. Цыганы. Полтава. Медный всадник. Борис Годунов. Маленькие трагедии. Арап Петра Великого. Повести Белкина. История села Горюхина. Дубровский. Капитанская дочка. Пиковая дама.

М.Ю. Лермонтов. Нет, я не Байрон... Парус. Предсказание. Два великана. Бородино. Смерть поэта. Когда волнуется желтеющая нива... Поэт. Спор. 1 января. Дума. И скучно и грустно... Родина. Нет, не тебя так пылко я люблю... Выхожу один я на дорогу... Пророк. Боярин Орша. Песня про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова. Мцыри. Демон. Маскарад. Герой нашего времени.

Н.В. Гоголь. Невский проспект. Портрет. Нос. Шинель. Ревизор. Мертвые души.

И.А. Гончаров. Обыкновенная история. Обломов.

Н.А. Некрасов. В дороге. Нравственный человек. Колыбельная песня. Тройка. Когда из мрака заблужденья... Вчерашний день, часу в шестом... Я не люблю иронии твоей... Мы с тобой бестолковые люди... Давно отвергнутый тобой... Школьник. Праздник жизни – молодости годы... Где твое личико смуглое... Внимая ужасам войны... Стихи мои, свидетели живые... В столицах шум, гремят витии... Что ты, сердце мое, расходилося... Поэт и гражданин. Размышления у парадного подъезда. Песня Еремушке. Рыцарь на час. Песни о свободном слове. Газетная. Умру я скоро... Ликует враг, молчит в недоуменье... Зачем меня на части рвете... Зеленый шум. Надрывается сердце от муки... Памяти Добролюбова. Не рыдай так безумно над ним... Пророк. Три элегии. Зине (Ты еще на жизнь имеешь право...). Угомонись, моя муза задорная... Зине (Двести уж дней...). Сеятелям. Музе. Другьям. Горящие письма. Баюшки-баю. О муза, я у двери гроба... Коробейники. Железная дорога. Мороз – Красный нос. Дедушка. Русские женщины. Современники. Кому на Руси жить хорошо.

И.С. Тургенев. Рудин. Дворянское гнездо. Накануне. Отцы и дети. Новь. Стихотворения в прозе (5–6 по выбору).

А.Н. Островский. Свои люди – сочтемся. Бедная невеста. Бедность – не порок. Доходное место. Гроза. На всякого мудреца – довольно простоты. Горячее сердце. Бешеные деньги. Волки и овцы. Бесприданница. Лес. Без вины виноватые.

М.Е. Салтыков-Щедрин. Губернские очерки. История одного города. Господа Головлевы. За рубежом. Сказки (3–4 по выбору).

Н.С. Лесков. Очарованный странник. Левша (Сказ о тульском косом левше и о стальной блохе).

Ф.И. Тютчев. С поляны коршун поднялся... Весенняя гроза. Не то, что мните вы, природа... Есть в осени первоначальной... Цицерон. Фонтан. Не верь, не верь поэту, дева... Русской женщине. Эти бедные селенья... О, как убийственно мы любим... Последняя любовь. Весь день она лежала в забытии... Накануне годовщины 4 августа 1864 г. Умом Россию не понять... Нам не дано предугадать... Я встретил вас...

А.А. Фет. На заре ты ее не буди... Поделись живыми снами... Шепот, робкое дыханье... Сияла ночь... Как беден наш язык... Я тебе ничего не скажу... Еще люблю, еще томлюсь...

А.К. Толстой. Колокольчики мои... Коль любить, так без рассудку... Средь шумного бала... Не ветер, вея с высоты... Слеза дрожит в твоём ревнивом взоре... Осень! Осыпается весь наш бедный сад... Поток-богатырь. Порой веселой мая. Против течения. Василий Шибанов. Сон Попова. История Государства российского... Царь Федор Иоаннович.

Ф.М. Достоевский. Бедные люди. Белые ночи. Преступление и наказание.

Л.Н. Толстой. Детство. Отрочество. Юность. Казаки. Война и мир. Анна Каренина. Смерть Ивана Ильича. Крейцерова соната. Воскресение. После бала. Хаджи-Мурат.

А.П. Чехов. Смерть чиновника. Хамелеон. Унтер Пришибеев. Толстый и тонкий. Злоумышленник. Тоска. Горе. Враги. Степь. Скучная история. Дуэль. Попрыгунья. Душечка. Дом с мезонином. Палата № 6. Случай из практики. Мужики. В овраге. Человек в футляре. Крыжовник. О любви. Дама с собачкой. Ионыч. Невеста. Чайка. Три сестры. Дядя Ваня. Вишневый сад.

Литература конца XIX – начала XX в.

Л.Н. Андреев. Баргамот и Гараська. Жизнь Василия Фивейского. Красный смех. Иуда Искариот. Рассказ о семи повешенных.

А.А. Ахматова. Сероглазый король. В Царском селе. Сжала руки под темной вуалью... Вижу выцветший флаг над таможенной... Песня последней встречи. Прогулка. Все мы бражники здесь, блудницы... Проводила друга до передней... Мне голос был... Тайны ремесла. Есть в близости людей заветная черта... Петроград, 1919. Клятва. Мужество. Реквием.

К.Д. Бальмонт. Я мечтою ловил уходящие тени... Я вольный ветер... Ангелы опальные. Я в этот мир пришел, чтоб видеть Солнце... Я – изысканность русской медлительной речи... В домах. Я не знаю мудрости... Есть в русской природе усталая нежность...

А. Белый. Мои слова. В полях. Объяснение в любви. Заброшенный дом. Тройка. Отчаянье. Из окна вагона.

А.А. Блок. Возмездие. Соловьиный сад. Двенадцать. Лирика.

В.Я. Брюсов. Юному поэту. Грядущие гунны. Близким. Кинжал. Нам проба. К счастливым. Довольно. Ассарогадон. Конь блед. Каменщик. Работа. Принцип относительности.

И.А. Бунин. Листопад. Антоновские яблоки. Деревня. Суходол. Господин из Сан-Франциско.

М. Горький. Макар Чудра. Старуха Изергиль. Челкаш. Скуки ради. Песня о Соколе. Двадцать шесть и одна. Фома Гордеев. Песня о Буревестнике. Мещане. На дне. Мать. Городок Окуров. Рассказы из сборника «По Руси». Несвоевременные мысли.

З.Н. Гиппиус. Песня. Надпись на камне. Сонет. Пауки. Швея. Все кругом. 14 декабря. 14 декабря 17 года. Чертова кукла.

Н.С. Гумилев. Капитаны. Рабочий. Слононок. Телефон. Заблудившийся трамвай. Озеро Чад. Жираф. Телефон. Юг. Рассыпающая звезды. О тебе. Дагомыс. Слово.

Б.К. Зайцев. Аграфена. Усадьба Ланиных. Голубая звезда.

А.И. Куприн. Молох. Олеся. Поединок. Гамбринус. Белый пудель. Гранатовый браслет. Суламифь.

В.В. Маяковский. Я сам (автобиография). Послушайте! Мама и убитый немцами вечер. Гимн судьбе. Облако в штанах. Ода революции. Левый марш. О дряни. Прозаседавшиеся. Необычайное приключение... Окна РОСТА.

Д.С. Мережковский. Парки. Дети ночи. Двойная бездна. Молитва о крыльях. Чужбина – родина. Бог. О причинах упадка и о новых течениях современной русской литературы.

Ф. Сологуб. В поле не видно ни зги... Люблю блуждать я над трясиную... Пленные звери. Чертовы качели.

А.Н. Толстой. Мишука Налымов. Приключения Растегина. Хромой барин.

М. Цветаева. Моим стихам, написанным так рано... Змея оправдана звездой... На плече моем на правом... Вот опять окно... Кто создан из камня, кто создан из глины... Белая гвардия, путь твой высок... Маяковскому. Если душа родилась крылатой... Мракобесие. Смерч. Содом. Вскрыла жилы: неостановимо... Уж сколько их упало в эту бездну... Поэма воздуха. Крысолов. Мой Пушкин.

И.С. Шмелев. Человек из ресторана. Пугливая тишина.

Литература XX в.

М. Горький. Старуха Изергиль. Челкаш. Фома Гордеев. На дне.

В. Маяковский. Ночь. Из улицы в улицу. А вы могли бы? Несколько слов обо мне самом. Нате. Вам. Послушайте. Кофта фата. Адище города. Скрипка и немножко нервно. Левый марш. Приказ по армии искусства. Хорошее отношение к лошадям. Прозаседавшиеся. Лиличка! Любовь. Письмо товарищу

Кострову... Письмо Татьяне Яковлевой. Уже второй должно быть ты легла... Про это. Хорошо! Во весь голос. Клоп. Баня.

С. Есенин. Поет зима – аукает... Выткнулся на озере алый свет зари... Шел Господь пытает людей в любви... Гой ты, Русь, моя родная... Письмо матери. Отговорила роща золотая... О Русь, взмахни крылами... Корова. Песнь о собаке. Устал я жить в родном краю... Я обманывать себя не стану... Я последний поэт деревни... Нивы сжаты, рощи голы... Да, теперь решено, без возврата... Мне осталась одна забава... Не жалею, не зову, не плачу... Я спросил сегодня у менялы... Шаганэ, ты моя, Шаганэ... Пускай ты выпита другим... Ты меня не любишь, не жалеешь... Собаке Качалова. Я иду долиной, На затылке кепи... Клен ты мой опавший, клен заледенелый... Мы теперь уходим понемногу... До свиданья, друг мой, до свиданья... Русь Советская. Русь уходящая. Письмо к женщине. Анна Снегина.

М. Булгаков. Белая гвардия. Собачье сердце. Мастер и Маргарита.

И. Бабель. Конармия.

М. Шолохов. Тихий Дон. Судьба человека.

И. Шмелев. Лето Господне.

А. Платонов. Котлован. Джан. Возвращение.

А. Ахматова. Сероглазый король. Сжала руки под темной вуалью... Как соломинкой, пьешь мою душу... Песня последней встречи. Вечером. В последний раз мы встретились тогда... Проводила друга до передней... Лучше б мне частушки задорно выкликать... Он любил... Я научилась просто, мудро жить... Все мы бражники здесь, блудницы... Смятение. Я пришла к поэту в гости... Думали: нищие мы... Не с теми я, кто бросил землю... Все расхищено, предано, продано... Реквием.

Б. Пастернак. Февраль. Достать чернил и плакать!.. Марбург. Сестра моя – жизнь и сегодня в разливе... Весна. Август. Объяснение. Зимняя ночь. Гамлет. Нобелевская премия. На Страстной. Доктор Живаго.

О. Мандельштам. Воронежские стихи.

В. Набоков. Защита Лужина. Приглашение на казнь.

М. Цветаева. Вы, идущие мимо меня... Моим стихам, написанным так рано... Уж сколько их упало в эту бездну... Никто ничего не отнял... Вчера еще в глаза глядел... Стихи к Блоку. Мне нравится, что вы больны не мною... Поэт. Диалог Гамлета с совестью. Все повторяю первый стих... Знаю, умру на заре...

М. Зощенко. Аристократка. Брак по расчету. Любовь. Счастье. Баня. Нервные люди. Кризис. Административный восторг. Обезьяний язык. Воры. Муж. Сильное средство. Галоша. Прелести культуры. Мещане. Операция. Мелкий случай. Серенада. Свадьба. Голубая книга.

А. Сурков. Бьется в тесной печурке огонь...

К. Симонов. Стихи из сб. «Война». С тобой и без тебя... Живые и мертвые (1-я книга).

А. Твардовский. Я убит подо Ржевом... В тот день, когда окончилась война... Василий Теркин. За далью – даль.

М. Исаковский. Враги сожгли родную хату... Летят перелетные птицы... В лесу прифронтовом. Катюша.

В. Некрасов. В окопах Сталинграда.
А. Солженицын. Один день Ивана Денисовича. Матренин двор. Крохотки.
В. Гроссман. Жизнь и судьба.
Ю. Бондарев. Горячий снег.
В. Васильев. А зори здесь тихие.
В. Быков. Сотников. Знак беды.
В. Астафьев. Царь-рыба (рассказы «Капля», «Уха на Боганиде», «Царь-рыба», «Сон о белых горах» и др.). Прокляты и убиты.
В. Шукшин. Чудик. Микроскоп. Сапожки. Забуксовал. Срезал. Крепкий мужик. Ораторский прием. Верую. Мастер. Танцующий Шива. Калина красная.
В. Белов. Привычное дело.
В. Распутин. Прощание с Матерой. Нежданно-негаданно.
Ю. Трифонов. Обмен.
В. Маканин. Полоса обменов. Кавказский пленный.
Л. Петрушевская. Время – ночь. Три девушки в голубом.
Т. Толстая. Рассказы.
В. Ерофеев. Москва – Петушки.
С. Довлатов. Чемодан.
Н. Рубцов. Подорожник.
И. Бродский. Часть речи.
Ю. Кузнецов. После вечного боя.
Л. Рубинштейн. Стихи.
А. Арбузов. Жестокие игры.
В. Розов. Гнездо глухаря.
А. Вампилов. Утиная охота. Провинциальные анекдоты.

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по методической работе

_____ И.С. Николаева

от

« ____ » _____ 20 ____ г.

Комплект

контрольно- измерительных материалов по учебной дисциплине

ОУПБ.03 Иностранный язык (английский)

программы подготовки специалистов

по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-
разработчик:

ГБПОУ ЮЭТ

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной
(цикловой) комиссии
гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

_____ (М.В. Казанцева)

Разработчик:

Казанцева М. В., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Эксперт: Бабкина Е.С., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины.....	11
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по учебной дисциплине.....	11
1.2.2. Организация текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины	11
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	12
2.1. Задания для текущего контроля	12
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	36
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....	38

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (далее УД) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление интереса к профессионально – ориентированным текстам в процессе учебной деятельности. Участие в мероприятиях, проводимых в рамках специальности и предметной недели.	№ 9,16,17
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения,	Точность выполнения требований преподавателя. Рациональность планирования своей	№ 1,6,12,16

определенных руководителем.	деятельности при выполнении внеаудиторных и самостоятельных работ.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Отбор профессионально- значимой информации для эффективного выполнения учебной задачи по предмету. Объективность анализа рабочей ситуации и оценивания своей деятельности.	№ 2,3,7,9,10,17
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Целесообразность использования различных источников информации для эффективного выполнения учебных задач.	№ 3,4,8,13
ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Целесообразность использования различных информационно- коммуникационных источников для	№ 5,6, 8,10,15

	эффективного выполнения учебных задач. Рациональность использования их для научной организации своего труда в сфере профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Корректность и эффективность взаимодействия обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе выполнения учебной задачи.	№ 9,17,18

2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
У 1. Устно и письменно общаться на английском	-употребление разговорных формул (клише) в коммуникативных ситуациях; - составление связного текста с использованием ключевых слов на	№ 5,6,9,16,18

<p>языке на профессиональные и повседневные темы.</p>	<p>бытовые и профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - представление устного сообщения на заданную тему (с предварительной подготовкой); - воспроизведение краткого или подробного пересказа прослушанного или прочитанного текста; - беседа с использованием элементов описания, повествования и рассуждения по тематике текущего года обучения и предыдущих лет обучения - обсуждение прочитанного и прослушанного текста, выражая свое мнение и отношение к изложенному 	
<p>У 2. Переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение слова в иностранно-русском словаре, выбирая нужное значение слова; - ориентировка в формальных признаках лексических и грамматических явлений - осуществление языковой и контекстуальной догадки - адекватная передача содержания переводимого текста в соответствии с нормами русского литературного языка. 	<p>№ 8,10,14,17</p>
<p>У 3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельное овладение продуктивными лексико-грамматическими навыками, разговорными формулами и клише, отражающими специфику общения и необходимой для обмена информацией 	<p>№ 9,18,16</p>

<p>речь, пополнять словарный запас</p>	<p>по интересующим их проблемам</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие умения публично выступать с подготовленным сообщением - составление и запись краткого плана текста, озаглавливание его части, составление вопросов к прочитанному - сделать выписки из текста, составить записи в виде опор, написание делового письма, заявление, заполнить анкету ... 	
<p>У 4. Понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию</p> <p>Понимать относительно полно (общий смысл)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - восприятие на слух речь преподавателя и диктора в звукозаписи, построенную в основном на изученном материале и включающую до 3% незнакомых слов, о значении которых можно догадываться и незнание которых не влияет на понимание прослушанного; - понимание относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения; -выделение ключевых слов и основной идеи звучащей речи; - распознавание смысла монологической и диалогической речи; - понимание основного содержания аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно 	<p>№ 9,10</p>

<p>высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения</p>	<p>извлекать из них необходимую информацию; - восприятие на слух материалов по тематике специальности средней трудности.</p>	
<p>У 5. Читать аутентичные тексты разных стилей (публицистическое, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи</p>	<p>- грамотное чтение новых текстов общекультурного, общенаучного характера и тексты по специальности; - определение содержания текста, по знакомым словам, интернациональным словам, географическим названиям и т.п.; - распознавание значения слов по контексту; - выделение главной и второстепенной информации; - перевод (со словарем) бытовые, литературные и специальные тексты технического содержания с иностранного на русский и с русского на иностранный язык</p>	<p>№ 3,4,14,17</p>
<p>З.1: Лексический</p>	<p>- овладение лексическими и</p>	<p>№7,8,16</p>

<p>минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессионально й направленности.</p>	<p>фразеологическими явлениями, характерными для технических текстов</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор нужного значения слова из серии представленных в словаре - расширение потенциального словаря за счёт конверсии, а также систематизации способов словообразования. - включение в активный словарь учащихся общенаучной терминологической и профессионально-направленной лексики - расширение объёма рецептивного словаря учащихся 	
<p>3.2: Грамматический минимум по каждой теме УД.</p>	<p>систематизация, объяснение примеров грамматических правил и явлений</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять в речи грамматических конструкций и структур 	<p>№ 1,5,6,15</p>
<p>3.3: Характерные особенности фонетики английского языка</p>	<p>-различение характерных особенностей иностранной языковой речи</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспроизведение всех звуков иностранного языка, интонации повелительных, повествовательных (утвердительных и отрицательных) и вопросительных предложений. 	<p>№ 12,13</p>
<p>3.4: Лингвострановедческую, страноведческую и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - увлечение объёма знаний о социально-культурной специфике стран изучаемого языка при помощи чтения и аудирования текстов страноведческого характера - совершенствование умений строить свое 	<p>№ 3,4,14</p>

социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения	речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике -формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка -расширение кругозора учащихся, их информированности и общей эрудиции - подготовка учащихся к участию в межкультурном общении на иностранном языке в письменной и устной формах с учётом интересов и профильных устремлений	
3.5: Тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионально го общения	- расширение технического кругозора учащихся, их научной информированности и общей эрудиции при помощи чтения профессиональных текстов -потребность практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности	№2,3,4,7,10,14, 17

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по УД

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУПБ. 03 Иностранный язык	Зачет – 4 семестр

1.2.2. Организация текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения программы учебной дисциплины

Оценка уровня освоения умений и усвоения знаний по УД производится на основании ответов на контрольные вопросы, в том числе по результатам практических работ, по выполнению заданий внеаудиторных и самостоятельных работ, по текущему контролю.

Формой итоговой аттестации по УД является дифференцированный зачет.

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

Задание № 1

Выберите правильный вариант пропущенного слова

1. I TV at eight o'clock yesterday evening.
a) was watching b) watched c) am watching
2. I all day yesterday.
a) painted b) was painting c) had painted
3. They the whole time they were together.
a) quarreled b) were quarreling c) are quarreling
4. As I down the road, I saw Philip.
a) were walking b) was walking c) walked
5. The phone rang while I dinner.
a) was having b) had c) am having
6. It happened while I in Southampton last year.
a) lived b) was living c) had been living
7. When I entered her room, she the piano.
a) was playing b) played c) were playing
8. When I got up this morning, the sun
- a) shone b) was shining c) were shining
9. At the time when it happened, I to the opera a lot.
a) was going b) went c) am going

Ключ

1. I **was watching** TV at eight o'clock yesterday evening.
2. I **was painting** all day yesterday.
3. They **were quarreling** the whole time they were together.
4. As I **was walking** down the road, I saw Philip.
5. The phone rang while I **was having** dinner.

6. It happened while I **was living** in Southampton last year.
7. When I entered her room, she **was playing** the piano.
8. When I got up this morning, the sun **was shining**.
9. At the time when it happened, I **was going** to the opera a lot.

Критерии

Оценка	5	4	3
Кол-во баллов	9-8	7-6	5

Задание № 2

Прочитай текст и выполни задания.

Two friends went on a trip to London. Once there, they went into a restaurant for dinner. On a table stood a jar of mustard. Not having seen mustard before, one of them took a big spoonful into his mouth. Tears immediately filled his eyes. His friend asked him what he was crying about. "I am crying at the thought of the death of my unfortunate father, who was hanged twenty years ago", the man answered.

They continued eating, and soon the other traveller also took a big helping of mustard. As soon as he had done so, tears ran down his cheeks also. "What are you crying about?" asked his friend. "Oh, I'm crying because you were not hanged many years ago with your poor father", was the answer.

В каждом задании (1–5) обведи букву (a, b, c или d), соответствующую выбранному тобой варианту ответа. Занеси ответы в таблицу.

1. The text is about...
 - a) friends who wanted to buy a house.
 - b) friends who met at the theatre.
 - c) travellers who didn't know what mustard was.
 - d) friends who went to a restaurant on business.
2. ...went into a restaurant for dinner.
 - a) Students
 - b) Travellers

- c) Dockers
 d) Doctors
3. Why did one of the friends cry?
- a) He cried because his father had been hanged.
 b) He was unfortunate.
 c) He ate a big spoonful of mustard.
 d) He was sorry for his friend.
4. The friends were...
- a) true.
 b) false.
 c) devoted.
 d) real.
5. Choose the best title.
- a) A Trip to London
 b) A Mistake
 c) Two Real Friends
 d) Two Travellers

Ключи

1. c; 2. b; 3. c; 4. b; 5. C

Критерии

Оценка	5	4	3
Кол-во баллов	5	4	3

Задание №3

Прочитай текст и выполни задание.

William the Conqueror as a fortress and a palace began the Tower of London. Later kings made it larger and stronger and kept soldiers, armour, weapons, treasure, and sometimes important prisoners there. For five hundred years coins of realm were

minted at the Tower and official documents stored in some of the castle buildings. There was even a zoo there which began as the king's private collection of animals. Nowadays it is busy with thousands of visitors. In fact the Tower today is like a traditional English village. The ravens are certainly among the most important residents in the Tower, for – so the story goes – if they ever leave, the Tower will fall and England with it. These days there are usually about six or eight ravens hopping and pecking around the Tower lawns in the daytime. One of the Yeoman Warders cares for them. He feeds them on raw meat, biscuits soaked in blood, rabbits' heads, fruit and eggs. He takes them back into their cage every night, and from time to time clips their wings – just to make sure that they never leave.

Дополни предложения в соответствии с содержанием текста.

1. The Tower was built by _____.
2. The Tower was a _____ and a _____.
3. _____ of tourists come to the Tower nowadays.
4. The most important residents in the Tower are _____.
5. The Ravens' Master _____ their wings from time to time.
6. The text is about _____.
7. For _____ years coins of realm were minted at the Tower.
8. There are usually _____ ravens in the Tower now.
9. _____ looks after the ravens.
10. Every night the birds sleep in their _____.

Ключ

1. William the Conqueror; 2. fortress, palace; 3. Thousands; 4. the ravens; 5. clips; 6. The Tower of London; 7. five hundred; 8. about six or eight; 9. One of the Yeoman Warders; 10. cages

Критерии

Оценка	5	4	3
---------------	----------	----------	----------

Кол-во баллов	10-9	8-7	6-5
----------------------	------	-----	-----

Задание №4

Прочитай текст и выполни задание.

Two Americans were travelling in Spain. One morning they entered a little restaurant for lunch. They didn't know Spanish, however, and the waiter did not know English. So they tried to make him understand that they wanted some milk and sandwiches. At first they pronounced the word "milk" many times. Then they spelled it. But the waiter still could not understand.

At last one of them took a piece of paper and began to draw a cow. He was just finishing his drawing, when the waiter looked at it and ran out of the restaurant.

"You see", said the traveller who had drawn the cow, "what pencil can do for a man who has difficulties in a foreign country".

After some time the waiter was back, but he brought no milk. He put down on the table in front of the two men two tickets for a bullfight.

В каждом задании (1–5) обведи букву (a, b, c или d), соответствующую выбранному тобой варианту ответа. Занеси ответы в таблицу.

1. The text describes...

- a) the difficulties of two Americans in Spain.
- b) the difficulties of two Americans, who didn't know the Spanish language.
- c) the traditions of people in Spain.
- d) the habits and customs of Americans in foreign countries.

2. Choose the best title.

- a) Two Americans in Spain.
- b) A Lunch in a Spanish Restaurant.
- c) He Understood!
- d) A Talk in a Restaurant.

3. The Americans had difficulties with...

- a) lunch
- b) paper
- c) tickets
- d) the language

4. Which sentence is incorrect?

- a) The American wrote the word “milk”.
- b) The American spelled the word ‘milk”.
- c) The American drew a cow on a piece of paper.
- d) The waiter did not bring milk.

5. The waiter was...

- a) kind
- b) rude
- c) silly
- d) quick-witted

1	2	3	4	5

Ключи

1. b; 2. b; 3. d; 4. a; 5. d

Критерии

Оценка	5	4	3
Кол-во баллов	5	4	3

Задание №5

1. Put the words in the correct order:

- a) every/ goes /week/ Sue /swimming.
- b) don't / volleyball/They/play/on Sundays.
- c) darts/ Tom/ is/ playing/ now.
- d) you/ painting/Do/ enjoy?
- e) at/ good/Ann/is/ acting?

f) they /the shopping/ at the moment/Are/doing?

2. Choose the correct item:

1) I.....a special dish now.

a) am making b) make c) makes

2) Jess.....reading.

a) love b) loves c) is loving

3)Benwindsurfing in summer?

a) Does, goes b) Is, going c) Does, go

4) Theyto school on Sundays.

a) go never b) never goes c) never go

5)you fond.....comedies?

a) Is, of b) Are, of c) Are, at

6) Mumthe dusting now.

a) isn't doing b) doesn't do c) isn't do

7) They often.....the dishes.

a) are washing b) wash c) doesn't wash

Ключи

1. a) Sue goes swimming every week.
b) They don't play volleyball on Sundays.
c) Tom is playing darts now.
d) Do you enjoy painting?
e) Is Ann good at acting?
f) Are they doing the shopping at the moment?

2. 1) a am making
2) b loves
3) c Does go
4) c never go

- 5) b Are of
- 6) a isn't doing
- 7) b wash

Критерии

Оценка	5	4	3
Кол-во баллов	13-12	11-10	9-7

Задание №6

I. Change the sentences to indirect speech.

1. I lost my money yesterday

Mary said ...

2. What is the time?

Mother asked ...

3. You can ask me questions

He says ...

4. Do your homework!

Mother told me ...

5. Will you go to school?

She asked ...

II. Use the correct form of the verbs in the brackets.

1. If you (to phone) Bob he will certainly come.

2. When you (to finish) reading this book, I'll read it.

3. The boy was upset because he (to lose) his telephone.

4. Grandmother looked sad because she (to break) her cup.

III. From the words with necessary suffixes or prefixes and use them.

1. He was ill and could not sleep, the night seemed (end).

2. Be (care) when you cross the street.

3. We can't believe (honest) people.

4. The child's (kind) to his granny made her happy.

Ключ

I

1Mary said that she had lost her money the day before

2Mother asked what the time was

3He says that I can ask him a question

4Mother told me to do my homework

5She asked me if / whether I would go to school

II

1phone

2finish

3had lost

4had broken

III

1endless

2careful

3dishonest

4kindness

Критерии

Оценка	5	4	3
Кол-во баллов	13-12	11-10	9-7

Задание №7

Чтение

Fill the gaps with the correct word for each gap from the list on the right. Use each word only once.

Weather.

The weather is a subject we can always (1) about. It (2) changes and brings cold and heat, sunshine and rain, frost and snow. One day is often

(3) the next. In summer the sun shines, often there is no wind and there are no (4) in the sky. (5) is blue and beautiful. We can see stars and the moon at (6) and people like walks, outdoor(7) and sports in the fresh air. When autumn (8), the days become shorter and colder. It gets (9) earlier and often heavy clouds (10) the sky bringing rain with them.

dark	often	cover	it	unlike	comes	it	night	games	talk
------	-------	-------	----	--------	-------	----	-------	-------	------

Ключ

I. 1- talk, 2 –often, 3- unlike, 4- clouds, 5- it, 6- night, 7- games, 8- comes, 9- dark, 10- cover

Критерии

Оценка	5	4	3
Кол-во баллов	10-9	8-6	5-4

Задание №8

Country studies test – the USA Страноведческий тест

1. The US is washed by ...

- a) the Pacific Ocean in the east and the Atlantic Ocean in the west;
- b) the Caribbean Sea in the west and the Gulf of Mexico in the east;
- c) Great Lakes in the south and the Caribbean Sea in the north;
- d) the Pacific Ocean in the west and the Atlantic Ocean in the east;

2. More than ... people live in the USA.

- a) 150 thousand; b) 250 million; c) 250 thousand; d) 200 million;

3. The greatest river in the US is ...

- a) the Colorado river; b) the Missouri river; c) the Mississippi river; d) the Potomac river;

4. The Grand Canyon is ...

- a) 2 miles deep and 150 miles long; b) one mile deep and 100 miles long;
 c) half a mile deep and 50 miles long; d) one mile deep and 200 miles long;
5. The colonies in America won the War of Independence in ...
 a) 1774-1778; b) 1775- 1783; c) 1778-1785; d) 1779-1784;
6. The US government has three branches:
 a) the Congress, the President and the Supreme Court; b) the Congress, the President and the Senate; c) the Senate, the Constitution and the President; d) the President, the House of Representatives and the Supreme Court;
7. Americans vote for the President in ... every leap year.
 a) September; b) November; c) December; d) January;
8. The first ten amendments to the Constitution were made in
 a) 1785; b) 1795; c) 1791; d) 1891;
9. In 1920 the 19th amendments to the Constitution gave
 a) blacks the right to vote; b) white men the right to vote; c) women the right to vote; d) people 18 years old the right to vote;
10. George Washington became the first President in
 a) 1789; b) 1799; c) 1785; d) 1795;
11. When Abraham Lincoln became a lawyer and a politician, he was elected...
 a) to the Supreme Court; b) to the Senate; c) to the House of Representatives;
12. The Civil War broke out between ...
 a) the North and the South of the US; b) North America and South America; c) the US and England;
13. The youngest person ever elected president was....
 a) G. Washington; b) J. Kennedy; c) T. Jefferson; d) F.D. Roosevelt;
14. A terrorist air attack at the World Trade Center in New York (September, 2001) happened in... term.
 a) Bill Clinton's; b) George Bush's; c) Ronald Reagan's; d) Barack Obama
15. The nickname "Red Fox" had
 a) G. Washington; b) A. Lincoln; c) T. Jefferson; d) F.D. Roosevelt;

Ключ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
d	b	c	d	b	a	b	c	c	a	c	a	b	a	c

Критерии

Оценка	5	4	3
Кол-во баллов	15-14	13-12	11-10

Задание № 9

Примеры вопросов, на которые студент должен уметь отвечать устно и письменно

Questions on the topics:

1. About Myself:

1. What's your name? 2. How old are you? 3. When and where were you born? 4. What family were you born in? 5. What are (were) your parents by profession? 6. When did you enter school? 7. What school did you attend? 8. What were your favourite subjects at school? 9. When did you leave school? 10. What did you do after leaving school? 11. Why did you decide to enter the Law Academy? 12. What did you do to pass your entrance exams successfully? 13. What entrance exams did you take? 14. Were you happy to become a first-year student of the correspondence department of the Academy? 15. What are your plans for the future?

2My (Our) Family:

1. Is your family large or small? 2. How many are you in the family? 3. What relatives do you have in the family? 4. What's your father's (mother's) name? 5. Where do your parents work? 6. Have you any aunts and uncles? 7. Where do they live and work? 8. Have you got any cousins? 9. How old are they? 10. What do they do? 11. Have you a sister or a brother? 12. How old is she (he)? 13.

Does she (he) study or work? 14. Have you grandparents? 15. Where do they live and what do they do?

3 My Native City (Town)

1. What is your native city (town)? 2. Where is it situated? 3. When was it founded? 4. What do you know about its history? 5. What is its population now? 6. What can you say about your city (town) as an industrial centre? 7. Is it possible to call your city (town) a centre of education and science? Why? 8. Can you call your city (town) a centre of culture? Why? 9. What museums can one visit in your city (town)? 10. What monuments and places of interest can you show to the guests of your city (town)? 11. Do you like your city (town)? Why?

4.London:

1. What city is the capital of the UK? 2. What is its population? 3. When was London founded? 4. Where is it situated? 5. What are its main parts? 6. Why is the City called the financial centre of the UK? 7. How many people work and live in the City? 8. What is the West End associated with? 9. Why is the East End considered important to the country's commerce? 10. Why is Westminster called the political centre?

5. Our Country

1. What country do you live in? 2. Where is it situated? 3. What is its territory? 4. What countries does it border? 5. What seas and oceans is it washed by? 6. What can you say about rivers and lakes? 7. What minerals is the country rich in? 8. What is the population of the country? 9. What are the federal branches of power? 10. What can you say about the highest legislative organ? 11. What is the main function of the Federal Assembly? 12. How do bills become laws? 13. What do you know about the executive power? 14. What does the Government ensure? 15. What can you say about the judicial branch? 16. What are the state symbols of the Russian Federation? 17. What can you say about the capital of Russia?

6. Great Britain:

1. What is the official name of the country? 2. What parts does the country consist of? 3. Where is it situated? 4. What is the territory of the country? 5. What seas and oceans wash Britain? 6. What can you say about the surface of the country? 7. What do you know about its rivers? 8. What natural resources is the country rich in? 9. What branches of industry are developed in the UK? 10. What are the largest cities? 11. What can you say about the state system of the country? 12. What is its highest legislative body? 13. When was it founded? 14. What do you know about the Houses of Parliament? 15. What is its function? 16. How are Parliamentary elections held? 17. What political parties do you know in Britain? 18. What is the highest executive body of the country? 19. Who heads the Government of the UK? 20. What do you know about the Commonwealth?

Критерии

Оценка	5	4	3
Критерии	<p>Ответ верный, полный, грамматически верно построен, использована изучаемая лексика</p>	<p>Ответ верный, полный, незначительные грамматические ошибки, использована изучаемая лексика</p>	<p>Ответ верный, но не полный, незначительные грамматические ошибки, использована изучаемая лексика</p>

Задание №10

Прослушайте текст

Определите правильные утверждения (+) и неправильные (-):

1. We know more about global warming than we don't.
2. Because the concentration of greenhouse gases in the atmosphere has risen, temperatures have increased.
3. The scientists are sure of how much the temperature will rise in the next century.

4. By 2100 northern regions will warm less than other regions.
5. Stabilizing emissions can prevent global warming.

Прослушайте текст и найдите 5 ошибок. Выпишите в бланк ответов ошибки и исправьте их.

The United Kingdom consists of 3 parts: Wales, Scotland and Northern Ireland. It is situated on the British Isles which lie off the south-west coast of Europe. Great Britain is washed by Indian Ocean and the Northern Sea. It borders on Russia. The British coast only 35 kilometers from France and now these countries are linked by tunnel under the English Channel. The capital of the country is London. The major cities are: Birmingham, Glasgow, Liverpool and others. The most well known river in Great Britain is the Thames, because it is the longest river in the world.

Критерии

Оценка	5	4	3
Кол-во баллов	10-9	8-7	6-5

Задание №11

Ответьте на вопросы и запишите 5 предложений по одной из указанных тем:

“Great Britain”

“The United states of America”

“Canada”

“Australia”

“New Zealand”

“Russia”

1. Where is it situated?
2. What mountains (rivers, lakes) are there?
3. What is the capital of this country?
4. What are the main cities?
5. What language do the people speak there?

Критерии

Оценка	5	4	3
Критерии	Ответ верный, полный, ответ и предложения грамматически верно построены, использована изучаемая лексика	Ответ верный, полный, в ответе и предложениях есть незначительные грамматические ошибки, использована изучаемая лексика	Ответ верный, но не полный, ответы и предложения имеют значительные грамматические ошибки, использована изучаемая лексика или выполнена лишь одна часть задания

Задание №12

Прочитайте вслух следующие предложения. Следите за правильностью произношения. Рядом указаны звуки, на которые обращается особое внимание.

1. Young King Kong was stronger than strong. [ŋ]
2. Rose knows Joe phones Sophie, but Sophie and Joe don't know Rose knows. [əʊ]
3. The fat cat sat on the man's black hat. [æ]
4. Sarah and Mary share their pears fairly. [eə]
5. Martha Smith's an author and an athlete. [θ]
6. Vera drove to Venice in a Van. [v]
7. Wendy went away twice a week. [w]
8. Nile crocodiles have the wildest smiles. [ai]

9. My mother's brother's my uncle; my uncle's son's my cousin. [ʌ]

10. The rabbits raced right around the ring. [r]

Критерии

Оценка	5	4	3
Критерии	Предложения прочитаны фонетически и интонационно верно	Предложения прочитаны фонетически верно, присутствуют интонационные ошибки	Половина предложений прочитана верно, а половина прочитана с фонетическими и интонационными ошибками

Задание №13

Прочитайте следующие слова. В каждой строке найдите слово с другим гласным звуком.

1. rude, run, but, luck, mug.
2. done, love, move, son, much.
3. calm, star, fair, half, March.
4. light, quite, type, pair, might.
5. cow, start, now, house, found.

Ключ

1 rude 2 move 3 fair 4 pair 5 start

Критерии

Оценка	5	4	3
Кол-во баллов	5	4	3

Задание №14

Установите соответствие между заголовками А–F и текстами 1–5.

A. Geographical position B. Education C. The famous town

D. State holiday E. Pages of history F. Sights

1. More than 80 percent of New Zealand's population are Britons or Europeans. That's why the New Zealand school system is similar to the British one. Education is free and compulsory for children between the ages of 6 and 16. The school year starts in January (after the summer holidays) and ends in December. In most schools wearing a school uniform is obligatory. For New Zealand teenagers daily life takes place in school where they stay up to the late afternoon.

2. Canada occupies most of the northern North America continent as well as some islands. It stretches from the Atlantic Ocean in the east to the Pacific Ocean in the west. It's also washed by the Arctic Ocean in the north. The country was discovered in 1497 by John Cabot, an Italian sea captain. About 2% of the Canadian territory is covered with ice. The eastern part of the country is mainly valleys and plains. The western territories are made up of the Cordilleras.

3. Most Americans simply call the Independence Day the "Fourth of July". It always falls on this day, and it celebrates the signing of the Declaration of Independence on July 4, 1776. At that time, the people of the 13 British colonies were involved in a war which had begun in 1775. The colonists were fighting for freedom from the English. The Declaration of Independence stated it clearly. For the first time in history the colonies were defined as the United States of America.

4. With great weather, great events and terrific crowds Australia Day in Melbourne in 2010 was one of the best ever! It is a day for all Australians to get together and, in whatever way they choose, celebrate being Australian. 1788 is when the British Fleet first arrived at Sydney Cove and lifted the British flag. Now, major cities throughout the country celebrate the national day with parades, free food, and different events.

5. Cambridge lies in East Anglia, about 50 miles north of London. The river Cam flows through it. It gets the name Cambridge from the river. It's a compact green city. There is always something to do and to see in the city: walk in the parks and gardens, visit museums and galleries, enjoy the festivals or relax in small cafés. The city is

best known as the home of Cambridge University, one of the world's best universities. It was founded in 1209 and it consists of 30 colleges.

Ключ

1 B 2 A 3 E 4 D 5 C

Критерии

Оценка	5	4	3
Кол-во баллов	5	3	2

Задание №15

1 вариант

1) Choose the correct variant of the verbs *to be* and *to have*:

1. I ... got two brothers. (have, am, is)
2. We ... going to school. (have, are, is)
3. ... you a student? (am, is, are)
4. They ... fond of sport. (are, have, is)
5. Her sister ... 17 years old. (has, are, is)
6. There ... ten players on the skating rink. (are, have, is)
7. We ... got animals at home. (have, has, are)
8. He ... a clever student. (are, have, is)
9. I ... nice to meet you. (am, is, are)
10. Her aunt ... got an interesting photo for you. (has, are, is)

2 вариант

1) Choose the correct variant of the verbs *to be* and *to have*:

1. He ... got one brother. (have, has, is)
2. There ... some sportsmen in the swimming pool. (are, have, is)
3. I ... 16. (have, is, am)
4. We ... fond of sport. (are, have, is)
5. ... he a vet? (has got, is, are)
6. They ... got some sheep. (has, are, have)

7. The men ... very old. (are, have, is)
8. I ... happy to see you. (have, is, am)
9. ... she got a good job? (has, are, have)
10. We ... got a merry holiday. (are, have, is)

Ключ

1 вариант	2 вариант
1. have	1. has
2. are	2. are
3. are	3. am
4. are	4. are
5. is	5. is
6. are	6. have
7. have	7. are
8. is	8. am
9.am	9.has
10. has	10.have

Критерии

Оценка	5	4	3
Кол-во баллов	10	9-8	7-6

Задание №16

Словесный диктант:

1. Money 2. Commerce 3. Bank 4. manage 5.forecast 6. Cash 7. Overdraft 8. Debt
9. Condition 10. Powerful 11. ограничение 12. Term 13. платить 14. повышение
- 15.срок

Критерии

Оценка	5	4	3
Кол-во баллов	14-15 слов без	12-13 слов без	9 - 11 слов без

	ошибок	ошибок	ошибок
--	--------	--------	--------

Задание №17

Переведите текст

Business.

Business is an organization which involves the trade of goods and services. Every day thousands of people start their own business. To be successful in business one should have special character traits, for example, to be hard-working, clever, energetic and even adventurous. If a person wishes to launch a new business he or she has to take some preparatory steps. The first one is the selection of a legal form. Different countries have different laws about legal types of businesses. Usually they are a limited liability company, a partnership and a sole proprietor. These forms of business slightly differ. The limited liability company is a legal entity. In case of a bankruptcy it has to reimburse its debts with all its assets. Sole proprietors or partners do not form a legal entity. In case of their bankruptcy they reimburse the debts not only with their assets but also with their own belongings. It includes houses, cars, money, etc. That's why the majority of businessmen prefer to set up the limited liability companies. The second step is the preparation of certain documents. The third step includes initial investments and the appointment of a director. Every new business has to be registered with the official company register. Business should mainly bring profit. However, the founders sometimes don't have enough experience and make many mistakes. This leads to losses instead of profit. All financial information of the company can be kept in the financial reports. There are a lot of reports submitted annually, semi-annually and quarterly. Every government requires detailed information on the company's performance and collects taxes. That's why financial reports are important. In conclusion, I'd like to add that every business is not an easy activity. Thus, the knowledge of basic economic principles is vital for people who want to set up a business.

Ключ

Бизнес.

Бизнес – это организация, которая включает в себя торговлю товарами и услугами. Каждый день тысячи людей начинают свой собственный бизнес. Чтобы быть успешным в бизнесе, нужно иметь особые черты характера, например, быть трудолюбивым, умным, энергичным и даже предприимчивым. Если человек желает начать новый бизнес, он или она должны принять некоторые подготовительные шаги. Первый из них состоит в выборе правовой формы. Разные страны имеют разные законы о правовых видах бизнеса. Как правило, это компании с ограниченной ответственностью, партнерство или индивидуальное предпринимательство. Эти формы бизнеса незначительно отличаются. Общество с ограниченной ответственностью является юридическим лицом. В случае банкротства оно должно возместить свои долги имуществом фирмы. Индивидуальные предприниматели или партнеры не являются юридическим лицом. В случае их банкротства они возмещают долги не только своими активами, но и с личным состоянием. Это включает в себя дома, машины, деньги и т.д. Вот почему большинство предпринимателей предпочитает создавать общества с ограниченной ответственностью. Вторым шагом является подготовка некоторых документов. Третий этап включает в себя первоначальные инвестиции и назначение директора. Каждый новый бизнес должен быть зарегистрирован в официальном реестре компаний. Бизнес должен в основном приносить прибыль. Тем не менее, иногда учредители не имеют достаточного опыта и делают много ошибок. Это приводит к потерям, а не прибыли. Вся финансовая информация компании может храниться в финансовых отчетах. Такие отчеты сдаются раз в год, раз в полгода и раз в квартал. Каждое правительство требует детальной информации о деятельности компании и собирает налоги. Вот почему финансовые отчеты важны. В заключение я хотел бы добавить, что каждый бизнес не является легкой деятельностью. Таким образом, знание основных экономических принципов является жизненно важным для людей, которые хотят создать бизнес.

Критерии

Оценка	5	4	3
Критерии	Текст переведен полностью, без стилистических ошибок, смысл текста не изменен	Текст переведен полностью, но присутствует несогласованность предложений и словосочетаний, смысл текста не изменен	Текст переведен не полностью, присутствует несогласованность предложений и словосочетаний, смысл текста отчасти изменен

Задание №18

Составьте диалог по теме

Время на подготовку: 10 минут

Ключ:

A: Hello! How are you?

B: I'm fine, thank you. And you?

A: Fine, thanks. Have you ever been to Moscow?

B: Oh, yes. I have been there for 3 times. Why?

A: I want to go there with my friends. What can you advise us to see?

B: Well, there are many interesting places to see there. First of all, it's certainly Red Square with St. Basil's Cathedral. It's interesting simply to walk in the streets, to watch people of different nations, to look at the buildings and squares.

A: Did you visit any museums?

B: Yes, we did. There are a lot of different museums in Moscow.

A: What is the most interesting?

B: I liked Pushkin's museum of fine Arts.

A: Thank you. See you later. Good bye.

B: Good bye.

Критерии

Оценка	5	4	3
Критерии	<p>Диалог соответствует теме, грамматически правильно построены предложения, прослеживается логика, использована изучаемая лексика</p>	<p>Диалог соответствует теме, присутствует небольшое количество грамматических ошибок, прослеживается логика, использована изучаемая лексика</p>	<p>Диалог соответствует теме, присутствует небольшое количество грамматических ошибок, логика не всегда соблюдена, использовано мало изучаемой лексики</p>

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к зачёту
по учебной дисциплине «Иностранный язык»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(2 курс 4 семестр)

1. Географическое и политическое устройство России.
2. Составить сообщение по теме «Национальные праздники в России».
3. Составить монолог о своем любимом празднике
4. Географическое и политическое устройство Великобритании.
5. Национальные праздники в Великобритании. Английские традиции.
6. Лексические единицы по теме «США»
7. Географическое и политическое устройство США.
8. Мой техникум. Студенческие обменные программы.

9. Составление рассказа по плану «Моя будущая профессия».
10. Составление резюме
11. Современное электрооборудование учебной кухни. Создание инструкций по технике безопасности.
12. Кухни народов мира.
13. Составить монолог о своем любимом блюде.
14. Еда. Напитки.
15. Десерты. Выпечка. Состав и технология приготовления.
16. Рецепты. Правила составления рецептов.
17. Составление рецепта приготовления борща.
18. Предметы сервировки. Сервировка стола к обслуживанию ланча, обеда, ужина.
19. Предметы сервировки. Праздничная сервировка стола.
20. Составление меню ресторана: закуски, горячие блюда, десерт
21. Времена группы Simple. Структура. Особенности употребления в речи.
22. Выполнение лексико-грамматического упражнения по теме «Времена группы Simple»
23. Времена группы Progressive. Структура. Особенности употребления в речи.
24. Количественные, порядковые и дробные числительные. Использование числительных при составлении рецептов.
25. Страдательный залог. Структура. Особенности употребления.
26. Выполнение лексико-грамматического упражнения по теме «Страдательный залог»
27. Типы вопросов и особенности их структуры. Выполнение лексико-грамматического упражнения
28. Составление диалога «Заказ блюд и напитков к ужину»
29. Составление рецепта приготовления коктейля по схеме

3. Рекомендуемая литература и иные источники

Печатные издания:

1. **Тимофеев, В. Г.** Up&Up 10: Student's Book : учебник английского языка для 10 класса / В. Г. Тимофеев [и др.]. – 5-е изд. – Москва : Издательский центр «Академия», 2012. – 144 с.; 28 см.- 10 000 экз. – ISBN 978-5-7695-8579-1.- Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. **Рогова, Г. В.** Английский язык за два года / Г. В. Рогова, Ф. М. Рожкова. – 12-е изд. – Москва : «Просвещение», 2003. – 384 с.; 22 см.- 30 000 экз. – ISBN 5-09-011887-6.- Текст: непосредственный.
2. **Oxenden, Clive** New English File / Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson. – 2-е изд. – Oxford : Oxford University Press, 2014. – 160 с.; 28 см.- Библиогр: с. 160. – ISBN 978-0-19-4384254.- Текст: непосредственный.
3. **Карпова, Т. А.** English for colleges : учебное пособие / Т. А. Карпова. – Москва : КНОРУС, 2015. – 282 с.; 22 см.- Библиогр: с. 281.– 1 500 экз. – ISBN 978-5-406-04298-4.- Текст: непосредственный.
4. **Агабекян, И. П.** Английский язык для бакалавров / И. П. Агабекян. – Ростов-на-Дону : «Феникс», 2017. – 382 с.; 22 см.- 3 000 экз. – ISBN 978-5-222-27833-8.- Текст: непосредственный.

Рекомендуемая литература:

1. **Безкорвайная, Г. Т.** Planet of English : Учебник английского языка для студентов учреждений сред. проф. образования / Г. Т. Безкорвайная. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.; 22 см.- 10 000 экз. - ISBN 978-5-7695-8063-5.- Текст: непосредственный.
2. **Голубев, А. П.** Английский язык : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. - 14-е изд. – Москва : Издательский центр «Академия», 2014. - 336 с.; 22 см.- 5 000 экз. - ISBN 978-5-7695-9875-3.- Текст: непосредственный.

Рекомендуемые электронные источники:

1. www.lingvo-jnline.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

2. www.macmillandictionary.com/dictionary/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение

«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева

от «___» _____ 20___ г.

**Комплект
контрольно-измерительных материалов
по учебному предмету**

**ОУПБ.03 Иностранный язык (немецкий)
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) профессии 43.01.09 Повар, кондитер и укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной
(цикловой) комиссии
гуманитарных дисциплин
Протокол № _____
от «__» _____ 2023 г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии М.В.
Казанцева (_____)

Разработчик:

Перфильева Ольга Владимировна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

М.В. Казанцева, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....
- 1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов
- 1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебного предмета
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебного предмета....
- 2.1. Задания для текущего контроля.....
- 2.2. Задания для промежуточной аттестации.....
3. Библиографический список.....

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета (далее УД) программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер и укрупненной группы специальностей и профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Комплект контрольно– измерительных материалов позволяет оценивать:

Таблица 1

Метапредметные, предметные компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
МК 1. Самостоятельно определять цели деятельности, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута	-самостоятельно определяет цели деятельности, задает критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; - демонстрирует умение формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях.	4, 7, 11, 15, 16.
МК 2. Выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты; самостоятельно составлять планы деятельности	- рационально планирует и организует свою деятельность; - выбирает оптимальный алгоритм деятельности (формы и методы соответствуют целям и задачам);	2, 3, 4, 5, 10, 13
МК 3. Самостоятельно осуществлять, контролировать и	- проводит поэтапную проверку результатов своей деятельности путем сравнения ее	1, 2, 6, 9, 10, 12, 15

<p>корректировать деятельность; сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.</p>	<p>результатов с образом цели; - дает аргументированную оценку результатам своей деятельности; - намечает план корректирующих мероприятий; - адекватно реагирует на критические замечания преподавателя (руководителя практики)</p>	
<p>МК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>- демонстрирует навыки поиска необходимой информации в Интернет-ресурсах; - демонстрирует навыки работы с учебной, научно-профессиональной и профессиональной литературой; - демонстрирует навыки работы с нормативно-правовыми актами; - демонстрирует навыки отбора необходимой информации</p>	<p>3, 6, 7, 16, 17</p>
<p>МК 5. Осуществлять самостоятельную информационно-познавательную деятельность; владеть навыками получения необходимой информации из словарей разных типов; уметь ориентироваться в различных источниках информации.</p>	<p>- демонстрирует навыки работы с компьютерной техникой; - демонстрирует навыки работы с Интернет-ресурсами, в том числе в сетевых сообществах, с электронной почтой - Критически оценивает и интерпретирует информацию с разных позиций</p>	<p>1, 2, 4, 12, 15</p>
<p>МК 6. Осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных</p>	<p>- демонстрирует навыки выполнения групповых заданий с четким разделением функций; - демонстрирует навыки ведения дискуссии; - демонстрирует умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности; - проявляет толерантность по отношению к иному мнению, в том числе критике;</p>	<p>10, 11, 17</p>

симпатий;	- демонстрирует лояльное отношение к руководителю (педагогу), в том числе четкое исполнение инструкций, приказов; - соблюдает правила трудового распорядка (в том числе правила поведения в ОУ)	
МК7 Развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных языковых средств.	- демонстрирует навык развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств	
ПК 1. Вести беседу на иностранном языке в стандартных ситуациях общения, соблюдая нормы речевого этикета, опираясь на изученную тематику и усвоенный лексико-грамматический материал;	- демонстрирует умение вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-профессиональной сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 12, 15.
ПК 2. Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; делать краткие сообщения, описывать события/явления (в рамках пройденных тем), передавать основное содержание, основную мысль прочитанного или услышанного, выражать свое отношение к прочитанному/услышанному, кратко характеризовать персонаж на иностранном языке;	- самостоятельно составляет рассказы, суждения в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных текстов; - описывает события, излагает факты, готовит сообщения.	4, 6, 9, 11, 13, 14
ПК 3. Понимать основное содержание несложных	- демонстрирует понимание аутентичных текстов разных	7, 9, 12, 14, 19

<p>аутентичных текстов на иностранном языке, относящихся к разным коммуникативным типам речи (сообщение, рассказ), уметь определять тему текста, выделять главные факты в тексте, опуская второстепенные;</p>	<p>стилей, используя основные виды чтения: ознакомительное, изучающее, просмотровое, в зависимости от коммуникативной задачи.</p>	
<p>ПК 4. Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - находит слова в словаре, выбирая нужное значение слова; - ориентируется в формальных признаках лексических и грамматических значений; - осуществляет языковую и контекстуальную догадку; - адекватно передает содержание переводимого текста в соответствии с нормами русского литературного языка. 	<p>15, 16, 17, 20</p>
<p>ПК 5. Используя различные приемы смысловой переработки текста (языковую догадку, анализ, выборочный перевод), оценивать полученную информацию, выражать свое мнение на иностранном языке;</p>	<p>- демонстрирует умение понимать относительно полно общий смысл высказываний на изучаемом языке в различных ситуациях общения</p>	<p>19, 16, 11,7, 8</p>
<p>ПК 6. Владеть лексическим минимумом (1200-1400 ЛЕ), необходимым для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеет лексическими и фразеологическими явлениями, характерными для технических текстов; - выбирает нужное значение слова из серии представленных в словаре; - расширяет потенциальный словарь за счет конверсии, а также систематизация способов словообразования; - демонстрирует умение расширять объем рецептивного словаря 	<p>5, 9, 12</p>

<p>ПК 7. Владеть грамматическим минимумом по каждой теме учебного предмета</p>	<ul style="list-style-type: none"> - систематизирует и объясняет примеры грамматических явлений; - Употребляет в речи грамматические конструкции и структуры 	<p>11, 16, 19, 20</p>
<p>ПК 8 - Владеть слухопроизносительными навыками в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»;</p> <p>- Владеть навыками ритмико-интонационного оформления речи в зависимости от коммуникативной ситуации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - различает характерные особенности иностранной языковой речи; - воспроизводит все звуки иностранного языка, интонации повелительных, повествовательных (утвердительных и отрицательных) и вопросительных предложений. 	<p>4, 7, 8, 15</p>
<p>ПК 9 – Владеть лингвострановедческой, страноведческой и социокультурной информацией, расширенной за счет новой тематики и проблематики речевого общения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение увеличивать объем знаний о социально-культурной специфике стран изучаемого языка при помощи чтения и аудирования текстов страноведческого характера - владеет умением строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; - выделяет общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка; - участвует в межкультурном общении на иностранном языке в письменной и устной формах с учётом интересов и профильных устремлений. 	<p>1, 2, 10, 12</p>
<p>ПК 10 Понимать важность владения иностранными языками в современном мире как средством межличностного и межкультурного общения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выражает потребность практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности; - имеет представление об образцах деловой документации и рекламной продукции на 	<p>15, 16, 17, 20</p>

	АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ.	
--	-------------------	--

1.2 Система контроля и оценки освоения рабочей программы учебного предмета

Таблица 2.

Учебный предмет	Формы промежуточной аттестации
ОУПБ.03 Иностранный язык (немецкий)	4 семестр - зачёт

2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебного предмета

2.1 Задания для текущего контроля

Условия выполнения заданий:

- 1. Задание выполняется в аудитории во время занятий*
- 2. Максимальное время выполнения задания: 45/45 минут*
- 3. Вы можете пользоваться словарем*

Проверочное задание №1.

Тема 1.1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

Выберите правильное слово, окончание.

1. Anna und Otto ... noch sehr klein.
 - a) ist
 - b) seid
 - c) sind
2. Monika ... 11 Jahre alt.
 - a) ist
 - b) bin
 - c) sind
3. Der Lehrer sagt: "Kinder, ihr ... heute sehr fleißig."
 - a) bist
 - b) seid
 - c) bin
4. Wir ... schon groß und gehen in die Schule.
 - a) sind
 - b) bin
 - c) ist
5. Sabine ist klein, ... lernt nicht, ... spielt.
 - a) er
 - b) wir

c) sie

6. Frau Becker fragt den Jungen: "Wie heißt du?" Er antwortet: "Ich ... Hans Müller."

a) seid

b) bin

c) ist

7. Monika und Georg gehen in die Schule. ... lernen sehr gut.

a) es

b) sie

c) er

8. Das Buch auf dem Tisch ist dick. ... ist sehr interessant.

a) sie

b) es

c) er

9. Der Junge heißt Olaf. ... ist schon 12 Jahre alt.

a) er

b) sie

c) es

10. Das ist... Heft. Das Heft ist blau und sauber.

a) eine

b) eins

c) ein

11. Da liegt... Bleistift. Der Bleistift ist lang.

a) ein

b) einer

c) eine

12. Das ist... Mädchen. Das Mädchen heißt Irma.

a) eins

b) eine

c) ein

13. Das ist... Frau. Die Frau sitzt und schreibt.

- a) eine
- b) ein
- c) einer

14. Anna, Peter und Inge antwort... prima.

- a) – est
- b) – en
- c) – et

15. Ich sitz... und mach... die Hausaufgaben.

- a) – e
- b) – st
- c) – et

16. Frau Fuchs arbeit... in der Schule. Sie ist Lehrerin.

- a) – t
- b) – en
- c) – et

17. Wir wiederhol... alle Vokabeln und schreib... dann ein Diktat.

- a) – st
- b) – t
- c) – en

18. Herr Kramer sagt: "Peter, du lern... nicht besonders gut".

- a) – e
- b) – st
- c) – et

19. Die Kinder spiel... im Hof Fußball. Sie sind lustig.

- a) – en
- b) – st
- c) – et

20. Frau Lehrerin kommt und sagt: "Kinder, ihr schreib... die Übung nicht richtig."

- a) – st
- b) – t
- c) – e

Эталоны ответов:

1c	2a	3b	4a	5c	6b	7b	8b	9a	10c
11a	12c	13a	14b	15a	16c	17c	18b	19a	20b

Критерии оценивания:

18 – 20 правильных ответов – отметка 5 «отлично»

16 – 17 правильных ответов – отметка 4 «хорошо»

14 – 15 правильных ответов – отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 14 правильных ответов – отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание №2.

Числительные.

Решите следующие примеры:

Образец:

$10 + 10 = 20$ Wieviel ist zehn plus zehn? – Zehn plus zehn ist zwanzig.

$30 - 20 = 10$ Wieviel ist dreißig minus zwanzig? – Dreißig minus zwanzig ist zehn.

$2 \times 2 = 4$ Wieviel ist zwei mal zwei? – Zwei mal zwei ist vier.

$6 : 2 = 3$ Wieviel ist sechs durch zwei? – Sechs durch zwei ist drei.

$30 + 11 =$ $444 - 111 =$ $60 : 6 =$ $9 \times 8 =$

$13 + 47 =$ $232 - 13 =$ $22 : 2 =$ $7 \times 7 =$

$17 + 9 =$ $798 - 241 =$ $45 : 9 =$ $8 \times 5 =$

$33 + 11 =$ $79 - 28 =$ $81 : 9 =$ $3 \times 8 =$

Критерии оценивания:

100% — 90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание №3.

Тема 1.2. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Vollendet die Sätze.

Meine Familie

1. Mein ... ist Oleg Petrow.

2. Ich bin
3. Ich bin 17 ... alt.
4. Meine Familie ... aus 4 Personen.
5. Meine Eltern... in der Stadt Jushnouralsk.
6. Mein Vater ist ... von Beruf.
7. Er arbeitet in dem
8. Meine Mutter ist als Kindergartnerin
9. Sie ... in dem Kindergarten.
10. Meine Großeltern sind am
11. Ich habe
12. Meine Schwester ist ... als ich.
13. Mein ... ist älter als ich.
14. Er ist Schweißer von
15. Ich helfe den Eltern im
16. Ich wasche das ... ab.
17. Ich räume einmal in der ... die ganze ... auf.
18. Ich möchte im Technikum
19. Ich möchte Automechaniker

Betrieb, lernen, Geschwister, tätig, Woche, Geschirr, werden, Wohnung, Haushalt, Beruf, Leben, Bruder, arbeitet, besteht, Programmierer, Name, jünger, leben, Jahre, Student

Meine Eltern und ich.

1. Meine Eltern sind
2. Ich ... meinen Eltern.
3. Meine ... helfen mir bei den Hausaufgaben.
4. Ich gehe oft mit den Eltern
5. Ich ... in den Park mit den Eltern spazieren.
6. Ich bekomme zum ... das Handy.
7. Meine Eltern unterhalten sich ... mit mir über die Zukunft.
8. Meine Eltern haben viel ... für mich.
9. Meine Eltern ... mich zu verstehen.
10. Meine Eltern haben ... viel zu tun.
11. Meine Eltern führen den ... in unserer Familie.
12. Ich helfe den Eltern bei dem Haushalt.
13. Ich mache manchmal
14. Ich wasche nach dem ... das ... ab.
15. Ich räume einmal in der ... die ganze Wohnung auf.

16. Ich habe ein gutes ... zu meinen Eltern.

Verhältnis, Woche, Abendessen, Einkäufe, Haushalt, Zeit, Geburtstag, streng, helfe, Eltern, spazieren, gehe, viel, versuchen, täglich, Geschirr

Критерии оценивания:

100% — 90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание №4.

Тема 1.2. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

I. Выберите правильную форму глагола «sein».

1. Ich ... aus Tscheljabinsk.

- a) bin
- b) bist
- c) sind

2. Woher ... Sie?

- a) bin
- b) bist
- c) sind

3. ... du Student?

- a) bin
- b) bist
- c) sind

II. Выберите правильные предлоги.

1. Das Buch liegt ... dem Tisch.

- a) auf
- b) mit
- c) vor

2. Sie ist ... Jahre 1980 geboren.

- a) vor
- b) seit
- c) im

3. Die Konferenz begann ... 9 Uhr.

- a) um
- b) seit
- c) im

4. Er ist jetzt ... Hause.

- a) von
- b) zu
- c) für

5. Wir gehen ... Arbeit jeden Tag.

- a) durch
- b) ohne
- c) zur

III. Выберите немецкие эквиваленты для слов, стоящих в скобках.

1. (Где) ist das Büro?

- a) wo
- b) wohin
- c) was

2. (Как) heißen Sie?

- a) wer
- b) wie
- c) was

3. (Наш) Unterricht ist zu Ende.

- a) unser
- b) mein
- c) wast

4. Sind Sie im (третий) Studienjahr?

- a) ersten
- b) vierten
- c) dritten

5. Er kommt (всегда) zu spät.

- a) immer
- b) manchmal
- c) selten

6. Ich möchte hier etwas (съесть).

- a) trinken
- b) selten
- c) essen

7. Der 22. Juni ist der (самыйдлинный) Tag des Jahres.

- a) lang
- b) länger
- c) längste

Эталоны ответов:

I.	1a	2c	3b				
II.	1a	2c	3a	4b	5c		
III.	1a	2b	3a	4c	5a	6c	7c

Критерии оценивания:

100% — 90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание №5.

Тема 1.3. Повседневная жизнь.

№1. Напишите рассказ (100-140 слов) о своей квартире / своём доме. В своём рассказе ответьте на следующие вопросы:

1. Hat deine Familie eine Wohnung oder ein Einfamilienhaus?
2. Wo befindet sie/es sich?
3. Ist das die Wohnung / das Haus mit allem Komfort?

№2. Выберите правильный вариант ответа.

1. Ich muss die Fahrkarte ... Sonntag lösen, um nach Deutschland zu fahren.

a) aufs

b) im

c) –

d) am

2. Ich möchte 2 Hotelzimmer

a) reservieren

b) reparieren

c) repetieren

d) reproduzieren

3. Nehmen wir lieber Da ist ein Taxistand.

a) Bus

b) S-Bahn

c) O-Bus

d) Taxi

4. Wir haben eine neue Wohnung

a) beginnen

b) bringen

c) bekommen

d) brauchen

5. Das Zimmer ist gemütlich und komfortabel. Ich schlafe auf bequemem

a) Schrank

b) Stuhl

c) Sessel

d) Sofa

6. Ich hätte gern eine Gemüse... und ein Zigeunerschnitzel.

a) brei

b) steak

c) nachtisch

d) suppe

7. Kaffee trinke ich lieber am Nachmittag und morgens trinke ich eine Tasse Tee mit ... oder mit Honig.

a) Zitrone

b) Fisch

c) Fleisch

d) Obst

8. Im Cafe bekommen wir vom Ober eine

a) Speisekarte

b) Speisehalle

c) Speisesaal

d) Speisezettel

9. Zu Hause ziehe ich ... aus, gehe unter die Dusche und dusche ... warm.

a) sich

b) dich

c) euch

d) mich

10. Mein Freund ... an der Fakultät für Technologie.

a) lernt

b) immatrikuliert

c) studiert

d) testet

11. In 4 Jahren ... mein Freund Techniker für Computer.

a) werde

b) wird

c) werden

d) wurde

12. Unsere Fachschule erfüllt zwei Aufgaben: neben der berufsspezifischen auch die allgemeine ... der Studenten zu fördern.

- a) Bildung
- b) Fachrichtung
- c) Industriebereich
- d) Möglichkeit

Эталоны ответов №2:

1d	2a	3d	4c	5d	6d	7a	8a	9d	10c	11b	12a
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

Критерии оценивания:

100% — 90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 6.

Тема 1.3. Повседневная жизнь.

№1. Выберите основные глагольные формы глаголов

1. lesen

- a) lesen – las – gelesen
- b) lesen – leste – gelest
- c) lesen – las – gelest
- d) lesen – les – gelesen

2. machen

- a) machen – mach – gemacht
- b) machen – mächt – gemacht
- c) machen – machte – gemacht
- d) machen – machte – gemachen

3. fernsehen

- a) fernsehen – fernsah – fernsehen
- b) fernsehen – sah fern – ferngesehen
- c) fernsehen – sehte fern – ferngeseht
- d) fernsehen – fernsehte – ferngeseht

4 aufstehen

- a) aufstehen – stehe auf – aufgesteht
- b) aufstehen – aufstehte – aufgesteht
- c) aufstehen – stand auf – aufgestehen
- d) aufstehen – stand auf – aufgestanden

5 schlafen

- a) schlafen – schlief – geschlafen
- b) schlafen – schlafte – geschlafd
- c) schlafen – schläfte – geschläft
- d) schlafen – schlief – geschlafen

6 lernen

- a) lernen – lerne – gelernen
- b) lernen – lernte – gelernen
- c) lernen – lernte – gelernt
- d) lernen – lern – gelernen

7 anfertigen

- a) anfertigen – anfertigte – anfertigt
- b) anfertigen – fertigte an – angefertigt
- c) anfertigen – fertig an – anfertig
- d) anfertigen – anfertig – angefertigt

8 frühstücken

- a) frühstücken – frühstück – gefrühstücken
- b) frühstücken – frühstückte – frühstückt
- c) frühstücken – stückte früh – frühgestückt
- d) frühstücken – frühstückte – gefrühstückt

9 gehen

- a) gehen – ging – gegangen
- b) gehen – gehte – gegeht
- c) gehen – gang – gegingen
- d) gehen – geht – gegangen

10 essen

- a) essen – ißt – gegessen
- b) essen – ess – gegessen
- c) essen – aß – gegessen
- d) essen – esste – geesst

11 laufen

- a) laufen – lauf - gelaufen

- b) laufen – luf – geliefen
- c) laufen – laufte – gelauft
- d) laufen – lief – gelaufen

12 gewinnen

- a) gewinnen – gewinn – gewonnen
- b) gewinnen – gewann – gegewonnen
- c) gewinnen – gewinnte – gewinnt
- d) gewinnen – gewann – gewonnen

13 treiben

- a) treiben – trieb – getrieben
- b) treiben – treibte – getreibt
- c) treiben – treib – getreiben
- d) treiben – treibte – getrieben

14 gehen

- a) gehen – gehte – geht
- b) gehen – gehte – gegeht
- c) gehen – ging – gegangen
- d) gehen – ging - gegehen

15 spielen

- a) spielen – spiel – gespielen
- b) spielen – spielte – gespielen
- c) spielen – spiel – gespielt
- d) spielen – spielte – gespielt

16 fahren

- a) fahren – fahr – gefahren
- b) fahren – fuhr – gefahren
- c) fahren – fahrte – gefahrt
- d) fahren – fahr – gefahrt

17. aufstellen

- a) aufstellen – stellte auf – aufgestellt
- b) aufstellen – aufstellte – aufstellt
- c) aufstellen – stand auf – aufgestanden
- d) aufstellen – aufstand – aufstanden

18. sein

- a) sein – seinte – geseint
- b) sein – seinen – geseint
- c) sein – war – gewesen

d) sein – war – geseint

19. haben

a) haben – habte – gehabt

b) haben – hatte – gehabt

c) haben – hat – gehalten

d) haben – hast – gehalten

20. werden

a) werden – werdete – gewerdet

b) werden – werde – gewerdet

c) werden – wurde – geworden

d) werden – wurde – geworden

**№2. Спишите, вставьте пропущенные слова
Vollendet die Sätze.**

Es ist 7 Uhr. Ich stehe ... auf. Ich putze mir ... und wasche mich gründlich.
Nach dem Waschen bringe ich mein Bett ... , kämme meine ... und ziehe mich
schnell an.

Danach frühstücke ich. Ich ... eine ... Kaffee mit Milch und Zucker und ...
Brot mit Wurst oder Käse.

... fangen um 8 Uhr an, um 14 Uhr sind sie schon aus. Ich ... nach Hause und
esse Dann erhole ich mich. Ich spiele Computer, lese Bücher, höre Oft
treffe ich mich mit meinen Freunden. Ich helfe auch meinen Ich wasche ...
ab. Ich räume ... aus. Manchmal mache ich Abends fertige ich meine ...
an. Ich sehe ... fern. Um 11 Uhr gehe ich

*Die Stunden, in Ordnung, Musik, zu Mittag, schnell, ins Bett, Hausaufgabe, trinke,
die Zähne, Tasse, esse, gehe, Eltern, das Geschirr, das Zimmer, selten, Haare,
Einkäufe*

**№3. Запишите три основные формы к каждому глаголу.
Поставьте глаголы в правильной форме в Präsens:**

1. Emma (lesen) viel und gern. 2. Frau Berndt (loben) Christa: „Du (arbeiten) heute
sehr gut“. 3. Wir (lesen) Deutsch noch schlecht. 4. Er (nehmen) die Tasche und
(gehen) nach Hause. 5. Wann (geben) du mir das Geld? 6. (Gehen) du in die Schule
zu Fuß oder (fahren) mit dem Bus? 7. Irma (vergessen) oft ihre Sachen zu Hause. 8.
Gabi (grüßen) Frau Ditz und (laufen) weiter.

Эталонные ответы №1:

1a	2c	3b	4d	5a	6c	7b	8d	9a	10c
11d	12d	13a	14c	15d	16b	17c	18c	19b	20d

Критерии оценивания:

100% — 90% (от 18 до 20 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (от 16 до 17 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (от 14 до 15 правильных ответов) — отметка 3

«удовлетворительно»

Менее 70% (менее 14 правильных ответов) — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 7.

Тема 1.4. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

№1. Найдите предложения с обратным порядком слов, переведите их:

1. Der Sport ist in unserem Leben, wie in der ganzen Welt, sehr beliebt.
2. Es gibt viele Sportarten.
3. Jeder kann für sich etwas finden.
4. Die schönste Zeit für Sport ist Sommer.
5. Im Sommer spielt man Fußball, Volleyball, Tennis und andere Spiele.

№2. Переведите на немецкий язык:

1. Чемпион ставит рекорд.
2. Спортсмены ставят рекорд.
3. Мой друг играет в футбол.
4. Мои друзья играют в футбол.
5. Я здоровый и бодрый.
6. Они здоровые и бодрые.
7. Команда завоевывает приз.
8. Победитель завоевывает приз.
9. Мой брат катается на лыжах.
10. Моя сестра катается на лыжах.
11. Мама катается на коньках.
12. Я занимаюсь спортом.
13. Мы побеждаем любой ценой.
14. Мальчик бежит наперегонки.

Переведите вопросы и ответьте на них по-немецки.

15. Спортсмен быстрый?

16. Ты катаешься на коньках?

№3. Выберите глагол с правильным окончанием в Präsens.

1. Die Zuschauer ... sich mit Interesse einen neuen Film an.

- a) sahen
- b) sehen
- c) haben...gesehen

2. Mein jüngerer Bruder...gern fern.

- a) sieht
- b) sah
- c) siehst

3. Der Arzt...dem Kranken eine Arznei gegen Husten.

- a) verschrieb
- b) hat...verschrieben
- c) verschreibt

4. Dieses Balett...mir sehr.

- a) gefällt
- b) gefallen
- c) gefiel

5. Nach der Vorstellung...das Publikum den Saal.

- a) verlässt
- b) verliess
- c) verlassen

6. Ich fahre nach Moskau. Meine Freundin...mit.

- a) fuhr
- b) fährt
- c) fahren

7. Wie... du dir das vor?

- a) stelle
- b) stelltest

c) stellt

8. Wann...die Versammlung statt?

- a) findet
- b) fand
- c) finden

9. Was...du mir vor?

- a) schlagen
- b) schlägst
- c) schlugen

Эталонные ответы №1:

1 –	2 –	3 –	4 –	5+
-----	-----	-----	-----	----

Критерии оценивания:

100% — 90% (5 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (4 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (3 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 3 правильных ответов) — отметка 2 «неудовлетворительно»

Эталонные ответы №3:

1b	2a	3c	4a	5a	6b	7c	8a	9b
----	----	----	----	----	----	----	----	----

Критерии оценивания:

100% — 90% (8 – 9 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (6 – 7 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (5 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 5 правильных ответов) — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 9.

Тема 1.5. Досуг, хобби.

I Соедини две части предложения по смыслу.

- 1. Der Freund erzählt mir,
- 2. Das Buch ist so interessant,
- 3. Die Zeitschrift informiert darüber,

- 4. Hans macht seine Hausaufgabe,
- 5. Seitdem wir uns bekannt gemacht haben,
- 6. Wenn du wieder Zeit hast,
- 7. Ihr kleiner Bruder sieht nicht gern fern,

8. Kannst du deine Lehrerin fragen,
9. Die Eltern schicken Anna nach Deutschland,
10. Viele Schüler fahren ins Ausland,

- a) während Jutta mit dem Hund spielt.
- b) sind schon vier Jahre vergangen.
- c) weil die betroffenen Probleme auch heute aktuell sind.
- d) wo er gestern gewesen ist.
- e) nachdem wir Schach gespielt haben.
- f) komm an uns vorbei!
- g) wann sie die Klassenfahrt nach Potsdam unternehmen.
- h) damit sie die Sprachkenntnisse vervollkommnet.
- i) um ihre Fremdsprache zu verbessern.
- j) dass der Sänger bald in unserer Stadt auftritt.

II Соедини два предложения в одно, используя придаточное времени с предлогом *nachdem*.

1. Der Bruder sieht fern. Dann macht er seine Hausaufgaben.
2. Ich machte zuerst die leichteren Aufgaben. Dann machte ich eine kleine Pause.
3. Das Auto wurde erfunden. Jetzt sparen die Menschen viel Zeit.
4. Die meisten Computer-Technologien wurden entwickelt. Die Lehrer haben jetzt neue Möglichkeiten, den Unterricht interessant zu gestalten.

Эталонные ответы №2:

1d	2c	3j	4a	5b	6f	7e	8g	9h	10i
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

Критерии оценивания:

100% — 90% (9 – 10 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (8 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (7 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 7 правильных ответов) — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 8.

Тема 1.5. Досуг, хобби.

I. Чтение.

1. Прочитайте текст и отметьте знаком + верное предложение и знаком – неверное предложение.

Hallo! Mein Name ist Renate Schmidt. Ich bin 16 Jahre alt, lerne im Gymnasium in der Klasse 9. Ich lerne gut. Das Lernen macht mir Spaß. Jeden Tag bekomme ich neue Wissen und Kenntnisse. Mein Lieblingsfach ist die Geschichte. Wir haben Geschichte dreimal in der Woche. Ich habe auch Russisch gern. Ich möchte Russland besuchen, dort russisch sprechen und viele russische Freunde haben. Ich treibe Sport, um gesund und stark zu sein. Das Volleyballspiel ist mein Hobby. Ich stehe um 7 Uhr auf, lüfte mein Zimmer, mache Morgengymnastik, dann dusche mich mit kaltem Wasser. Um 8 Uhr bin ich schon im Gymnasium.

Ich interessiere mich für Musik und Literatur. Ich helfe auch meinen Eltern: mache die Wohnung sauber.

Mein Freund heißt Peter. Er ist sehr sympatisch und hilfsbereit. Peter ist hoch von Wuchs, hat grüne Augen, schwarze Haare. Wir machen zusammen die Hausaufgaben.

1. Sie heißt Anna.
2. Sie lernt in der Schule.
3. Das Mädchen bekommt nur gute Noten.
4. Ihr Lieblingsfach ist die Erdkunde.
5. Die Geschichte ist dreimal in der Woche.
6. Das Mädchen lernt russisch sprechen.
7. Sie spielt Basketball.
8. Sie liest viel und hört Musik.
9. Das Mädchen hilft seinen Großeltern.
10. Ihr Freund Peter hat blaue Augen.

II. Лексико-грамматический тест

1. Du ... lustig.
 - a) bin
 - b) bist
 - c) sind
2. Ihr ... in der Schule.
 - a) seid
 - b) bin
 - c) sind
3. Wir haben das Lied ...(singen в Partizip II).
 - a) gesingen
 - b) gesungen
 - c) gesungt
4. Er hat nicht ... (musizieren в Partizip II).
 - a) musiziert
 - b) gemusiziert

c) gemusizieren

5. Meine Schwester hat viel ... (lesen в Partizip II).

a) gelesen

b) gelest

c) lest

6. Du ... im Sommer viel

a) hast gebadet

b) habe gebadet

c) hast gebaden

7. Wir ... im Kino gestern.

a) warst

b) war

c) waren

8. Er ... wißbegierig.

a) war

b) waren

c) wart

9. Du ... im Museum.

a) warst

b) waren

c) wart

10. Выпишите лишнее слово.

a) der Schrank

b) das Buch

c) das Fenster

d) der Tisch

III. «Письмо»

Коротко ответь на вопросы анкеты.

Name _____

Vorname _____

Alter _____

Gruppe _____

Familie _____

Wo wohnst du? _____

Dein Hobby _____

Эталоны ответовк №1:

1 –	2 –	3 +	4 –	5 +	6 +	7 –	8 +	9 –	10 –
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------

Эталоны ответовк №2:

1b	2c	3b	4a	5a	6a	7c	8a	9a	10b
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

Критерии оценивания:

100% — 90% (10 – 9 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (8 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (7 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 7 правильных ответов) — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 9.

Тема 1.6. Учёба в техникуме.

1. Напишите рассказ (100-140 слов) о своей учебе. В своём рассказе ответьте на следующие вопросы:

Wie heißt deine Fachschule?

Arbeitet ihr in den Werkstätten?

Wo hast du die Praktik gemacht?

2. Выберите правильный вариант ответа.

1. Ich rufe Sie später an. —...

- a) Auf Wiedersehen!
- b) Auf Wiederhören!
- c) Guten Abend!
- d) Bis bald!

2. Ich muss die Fahrkarte ... Montag lösen, um nach Deutschland zu fahren.

- a) aufs
- b) im

- c) –
- d) am

3. Meine Schwester ... an der Fakultät für Technologie.

- a) lernt
- b) immatrikuliert
- c) studiert
- d) testet

4. Das Haus ist mit allem Komfort, auch der ... funktioniert Tag und Nacht.

- a) Fahrstuhl
- b) Fahrkarte
- c) Fahrgast
- d) Fahrplan

5. Wir wohnen in einem Einfamilien

- a) -wohnung
- b) -haus
- c) -zimmer
- d) -fenster

6. Wie ... Zimmer gibt es in deiner Wohnung?

- a) lange
- b) alt
- c) groß
- d) viel

7. Ich ziehe mir meine Jacke an und laufe in ... Fachschule.

- a) der
- b) das
- c) die
- d) dem

8. Danach gehe ich mit meinen Freunden in unseren ... und surfe im Internet.

- a) Fachbereich
- b) Computerraum
- c) Geschäftsraum
- d) Elektrowerkstatt

Эталоны ответов №2:

1b	2d	3c	4a	5b	6d	7c	8b
----	----	----	----	----	----	----	----

Критерии оценивания:

100% — 90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 10.

Тема 1.6. Учёба в техникуме.

Vollendet die Sätze.

- 1) Wir ... Lust auf Unterricht.
 - a) hat
 - b) habt
 - c) haben
- 2) Ich ... vom Schulunterricht tiefe Kenntnisse.
 - a) erwartet
 - b) erwartest
 - c) erwarte
- 3) Der Student ... an der Universität.
 - a) studieren
 - b) studiert
 - c) studiere
- 4) Der Lehrer ... Nachhilfe.
 - a) geben
 - b) gibt
 - c) gibst
- 5) Das Mädchen ... auf die Abschlussprüfung.
 - a) vorbereitetsich
 - b) vorbereitensich
 - c) vorbereitemich

- 6) Du ... das Taschengeld.
- a) verdiene
 - b) verdient
 - c) verdienst
- 7) Ich ... einen Job mit Autos.
- a) hat
 - b) hast
 - c) habe
- 8) Das Mädchen ... Zeitungenaus.
- a) trägt
 - b) trägst
 - c) trägt
- 9) Helga ... als Verkäuferin.
- a) jobbt
 - b) jobbe
 - c) jobbst
- 10) Ich ... Kontakte mit einer Firma.
- a) suchen
 - b) suche
 - c) suchst
- 11) Das Geld ... nichtaus.
- a) reichen
 - b) reiche
 - c) reicht
- 12) Wir suchen Futurum.
- a) Wir haben diese Komödie schon gesehen.
 - b) Wir sehen diese Komödie mit großem Vergnügen.
 - c) Wir werden diese Komödie im Kino sehen.
- 13) Wir suchen Futurum.
- a) Der Regisseur schreibt das Drehbuch zum Film.

- b) Der Regisseur wird das Drehbuch zum Film schreiben.
- c) Der Regisseur hat das Drehbuch zum Film geschrieben.

14) Wir suchen Perfekt.

- a) Kate Winslet wird die Hauptrolle spielen.
- b) Kate Winslet spielt die Hauptrolle.
- c) Kate Winslet hat die Hauptrolle gespielt.

15) Wir suchen Perfekt.

- a) Der Film fängt um acht an.
- b) Der Film wird um acht anfangen.
- c) Der Film hat um acht angefangen.

16) Wir suchen Perfekt.

- a) Christian und Anna haben sich um halb acht im Kino getroffen.
- b) Christian und Anna treffen sich um halb acht im Kino.
- c) Christian und Anna werden sich um halb acht im Kino treffen.

17) Der Student ... sich in der Arbeit.

- a) verwirklichen
- b) verwirkliche
- c) verwirklicht

18) Ich ... meine Kenntnisse.

- a) vertiefen und erweitern
- b) vertiefe und erweitere
- c) vertieft und erweitert

19) Wer hat "Das Buch der Lieder" verfasst?

- a) Johann Wolfgang von Goethe
- b) Heinrich Heine
- c) Friedrich Schiller

20) Du ... eine Lehrstelle.

- a) finde
- b) findest
- c) findet

21) Sein Bruder ... sich zu einem Beruf Automechaniker.

- a) eignen
- b) eignet
- c) eignenst

22) Ihr ... eine Bewerbung um den Posten.

- a) schreibt
- b) schreibe
- c) schreiben

23) Meine Schwester ... keine Zeit für Hobby.

- a) haben
- b) hast
- c) hat

24) Ich ... etwas Deutsch.

- a) spreche
- b) spricht
- c) spricht

25) Der Mann ... sich um eine Stelle bei einer Firma.

- a) bewerben
- b) bewirbt
- c) bewirbst

Эталоны ответов:

1c	2c	3b	4b	5a	6c	7c	8c	9a	10b
11c	12c	13b	14c	15c	16a	17c	18b	19b	20b
21b	22a	23c	24a	25b					

Критерии оценивания:

100% — 90% (от 22 до 25 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (от 20 до 21 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (от 17 до 19 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 17 правильных ответов) — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 11.

Тема 1.6. Учёба в техникуме.

Vollendet die Sätze.

- 1) Mein Freund ... Schulprobleme.
 - a) hat
 - b) habe
 - c) hast
- 2) Ich... Nachhilferegelmässig.
 - a) bekommen
 - b) bekommt
 - c) bekomme
- 3) Du ... immatrikuliert.
 - a) bin
 - b) sein
 - c) bist
- 4) Er ... in der Eingangsprüfung durch.
 - a) falle
 - b) fallen
 - c) fällt
- 5) Der Junge ... in der Arbeit.
 - a) verwirklicht dich
 - b) verwirklicht sich
 - c) verwirklichtensich
- 6) Er ... als Automechaniker.
 - a) jobbt
 - b) jobbe
 - c) jobben
- 7) Der Junge ... einen Jobb.
 - a) suchen
 - b) suchst
 - c) sucht

8) Sie ... das Taschengeld aus.

- a) geben
- b) gebe
- c) gibt

9) Er ... einen Job mit Technik.

- a) hat
- b) haben
- c) habt

10) Dieter ... das Taschengeld auf.

- a) bessern
- b) bessere
- c) bessert

11) Wir ... einen Job über.

- a) nehmen
- b) nehmt
- c) nimmt

12) Wir suchen Futurum.

- a) Ich sehe diesen Film gern.
- b) Ich habe diesen Film tausendmal gesehen.
- c) Ich werde diesen Film am Morgen sehen.

13) Wir suchen Perfekt.

- a) Der Film wird im Kino laufen.
- b) Der Film läuft im Kino.
- c) Der Film ist im Kino gelaufen.

14) Wir suchen Perfekt

- a) Leonardo DiCaprio wird in diesem Film nicht spielen.
- b) Leonardo DiCaprio hat in diesem Film nicht gespielt.
- c) Leonardo DiCaprio spielt in diesem Film nicht.

15) Wir suchen Futurum.

- a) Nach dem Kino spricht Christian von der Kamerakunst.

- b) Nach dem Kino wird Christian von der Kamerakunst sprechen.
c) Nach dem Kino hat Christian von der Kamerakunst gesprochen.
- 16) Ich ... mich um eine Stellung bei einer Firma.
a) bewerben
b) bewerbt
c) bewerbe
- 17) Der Student ... das Abitur.
a) besteht
b) bestehen
c) bestehe
- 18) Du ... Lust auf Unterricht.
a) haben
b) hast
c) hat
- 19) Wo werden die weltbekanntesten Autos Marke BMW hergestellt?
a) in Bayern
b) in Bremen
c) in Brandenburg
- 20) Die Bundesrepublik Deutschland besteht aus ...
a) sechzehnKantonen
b) sechsKantonen
c) sechzehnBundesländer
- 21) Der Junge ... eineArbeitsstelle.
a) findet
b) finde
c) finden
- 22) Meine Schwester ... sich für einen Beruf Lehrer.
a) eignen
b) eigne
c) eignet

23) Du ... eine Bewerbung um den Posten.

- a) schreiben
- b) schreibst
- c) schreibe

24) Mein Bruder ... keine Zeit für Hobby.

- a) hat
- b) habe
- c) hast

25) ... Sie Deutsch?

- a) spricht
- b) spricht
- c) sprechen

Эталоны ответов:

1a	2c	3c	4c	5b	6a	7c	8c	9a	10c
11a	12c	13c	14b	15b	16c	17a	18b	19a	20c
21a	22c	23b	24a	25b					

Критерии оценивания:

100% — 90% (от 22 до 25 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (от 20 до 21 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (от 17 до 19 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 17 правильных ответов) — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 12.

Тема 1.7. Немецко-говорящие страны.

№1. Вы едете в Германию на две недели для участия в языковых курсах с целью совершенствования немецкого языка. В Языковом центре Берлина всех просят заполнить следующую анкету. Сделайте это.

Fragebogen

Familienname _____

Vorname _____

Alter _____

Adresse _____

Telefonnummer _____

Staatsangehörigkeit _____

Familie _____

Lieblingsfach _____

Hobby _____

Fremdsprache(n) _____

College _____

Ihr Reiseziel _____

№2. Напишите рассказ (100-140 слов) о своём рабочем дне. В своём рассказе ответьте на следующие вопросы:

Wieviel Doppelstunden hast du jeden Tag?

Wie lange dauert dein Arbeitstag?

Bereitest du dein Frühstück oder Abendessen selbst?

№3. Выберите правильный вариант ответа.

1. Ich muss die Fahrkarte ... Sonntag lösen, um nach Deutschland zu fahren.

a) aufs

b) im

c) –

d) am

2. Ich möchte 2 Hotelzimmer

a) reservieren

b) reparieren

c) repetieren

d) reproduzieren

3. Nehmen wir lieber Da ist ein Taxistand.

a) Bus

b) S-Bahn

c) O-Bus

d) Taxi

4. Wir haben eine neue Wohnung

a) beginnen

b) bringen

c) bekommen

d) brauchen

5. Das Zimmer ist gemütlich und komfortabel. Ich schlafe auf bequemem

a) Schrank

b) Stuhl

c) Sessel

d) Sofa

6. Ich hätte gern eine Gemüse... und ein Zigeunerschnitzel.

a) -brei

b) -steak

c) -nachtisch

d) -suppe

7. Kaffee trinke ich lieber am Nachmittag und morgens trinke ich eine Tasse Tee mit ...
oder mit Honig.

a) Zitrone

b) Fisch

c) Fleisch

d) Obst

8. Im Cafe bekommen wir vom Ober eine

a) Speisekarte

b) Speisehalle

c) Speisesaal

d) Speisezettel

9. Zu Hause ziehe ich ... aus, gehe unter die Dusche und dusche ... warm.

a) sich

b) dich

c) euch

d) mich

10. Mein Freund ... an der Fakultät für Technologie.

a) lernt

b) immatrikuliert

c) studiert

d) testet

11. In 4 Jahren ... mein Freund Techniker für Computer.

a) werde

b) wird

c) werden

d) wurde

12. Unsere Fachschule erfüllt zwei Aufgaben: neben der berufsspezifischen auch die allgemeine ... der Studenten zu fördern.

a) Bildung

b) Fachrichtung

c) Industriebereich

d) Möglichkeit

Эталоны ответовк №3:

1d	2a	3d	4c	5d	6d	7a	8a	9d	10c	11b	12a
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

Критерии оценивания:

100% — 90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 13.

Тема 1.7. Немецко-говорящие страны.

№ 1. Vollendet die Sätze.

1. Österreich liegt ... in Europa.

2. Die offizielle Sprache ist

3. Österreich grenzt an 7

4. Es ... die Schweiz, Italien, Slowenien, Ungarn, an die Tschechische Republik, die BRD und an Liechtenstein.

5. Österreich ... 9 Bundesländer.

6. Auf dem ... Österreichs kann man einen Adler

7. Die ... Österreichs ist rot – weiß – rot.

8. Die ... Österreichs ist 83 879 qkm (Quadratkilometer) groß.
9. In Österreich leben etwa 8,5 Millionen
10. An der ... des Staates steht der Bundespräsident.
11. Jedes Bundesland ... seinen Landtag (sein Parlament) und seine Landesregierung.
12. Wien ist ... Österreichs.
13. Wien zählt mehr als 2 Millionen
14. Die Stadt Salzburg ist ... Mozarts.
15. Das Klima ist ... gut.
16. Die schöne Landschaft und das gute Klima ... Österreich zu einem Touristenland.
17. Österreich ist ... Bergen, Flüssen und Seen.
18. Österreich ist ein
19. ... ist der größte Fluß Österreichs.
20. Der ... und der Neusiedler See sind die größte Seen Österreichs.
21. In Österreich ... viele Sehenswürdigkeiten.

Die Donau, mitten, gibt es, machen, die Hauptstadt, reich an, Spitze, Alpenland, überall, Menschen, die Geburtsstadt, hat, Einwohner, grenzt an, Nachbarländern, Deutsch, Bodensee, Fläche, Fahne, Wappen, sehen, besteht aus

Критерии оценивания:

100% — 90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

№ 2. Vollendet die Sätze.

1. Die Schweiz liegt ... Europas.
2. Die offizielle Sprachen sind ... , Französisch, Italienisch und Rätoromanisch.
3. Die Schweiz grenzt an 5
4. Es grenzt an ... , die Bundesrepublik Deutschland, Italien, Österreich und Liechtenstein.
5. Die Schweiz ... 26 Kantonen.
6. Die ... des Landes ist 41 293 qkm (Quadratkilometer) groß.
7. In der Schweiz leben etwa 8 558 758
8. ... ist die Hauptstadt der Schweiz.
9. Die größten Städte des Landes sind ... , Genf, Basel, Lusern.
10. Das Klima ist ... gut.

11. Die schöne Landschaft und das gute Klima ... die Schweiz zu einem weltbekanntem Touristenland.
12. Die Schweiz ist ... an Bergen, Flüssen und Seen.
13. Die Schweiz ist ein
14. Die Schweizer ... ist weltbekannt.
15. In der Schweiz ... viele Sehenswürdigkeiten.

Uhrenindustrie, reich, gibt es, Zürich, Bern, machen, Frankreich, Deutsch, Nachbarländern, Fläche, Menschen, in der Mitte, Alpenland, besteht aus, überall

Критерии оценивания:

- 100% — 90% — отметка 5 «отлично»
 89% — 80% — отметка 4 «хорошо»
 79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»
 Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

№ 3. Vollendet die Sätze.

1. Berlin ist der BRD.
2. Berlin wurde im Jahre gegründet.
3. Die Stadt liegt am Fluß
4. Das Wappentier Berlins ist
5. Das Symbol Berlins ist mit
6. Die schönste und die grünste Strasse Berlins ist
7. Hier befinden sich
8. 365 m hoch ist mit
9. Die berühmteste und schönste Platz Berlins ist
10. Hier befindet sich
11. Auf der befinden sich viele Museen, z.B.
12. Das deutsche Parlament heißt und befindet sich im

Критерии оценивания:

- 100% — 90% — отметка 5 «отлично»
 89% — 80% — отметка 4 «хорошо»
 79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»
 Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 14.

Тема 1.8. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

- № 1. Vollendet die Sätze.

1. Moskau ist ...Russlands.
2. Moskau wurde 1147 gegründet.
3. Moskau wurde vom ...Juri Dolgoruki gegründet.
4. Moskau liegt am ...Moskwa
5. Hier befinden sich... , der Präsident und die Duma (das Parlament).
6. Moskau zählt etwa 12 Mio... .
7. In Moskau gibt es viele... : die Basilius- Kathedrale, das Bolschoi – Theater, die Gorki - ...und viele andere.
8. Der Rote Platz ist das ...Moskaus.
9. Die Basilius –...sieht sehr bunt aus.
- 10.Sie hat zehn ...Ziebelkuppeln.
- 11.Die Basilius – Kathedrale wurde 1561 gebaut.
- 12.Sie steht auf dem Roten....
- 13.Die Stadt ist auch ein Zentrum der russischen Bühnenkultur.
- 14.Das berühmte russische Balett ist
- 15.Die Lomonosow - ...ist die größte und die älteste Universität in Russland.
- 16.Die Lomonosow – Universität wurde 1755 von M. Lomonosow gegründet.
- 17.In Moskau gibt es ...Museen.
- 18.Man kann mehr als 400 Museen in Moskau....
19. Das sind das Puschkin- Museum, die Tretjakow –...und andere.
- 20.Das Puschkin –...wurde 1961 gegründet.
- 21.Die Untergrundbahn (...) oder Metro ist sehr groß und schön.
- 22.Moskau hat acht Bahnhöfe und fünf Flughäfen.
- 23.Ich finde unsere Hauptstadt ...und gigantisch.
- 24.Überall herrscht der starke....
- 25.Ich fühle mich hier nicht ...bequem.

Einwohner, Verkehr, die Hauptstadt, Museum, Universität, die U-Bahn, Sehenswürdigkeiten, weltbekannt, Galerie, Platz, die Regierung, Kathedrale, Fluss, Fürst, Wahrzeichen, besonders, vergoldeten, viele, besuchen, schön, Park

№2. Запиши следующие числительные: 43, 59, 28, 31, 150, 672, 1200

№3. Запиши следующие даты 1281, 1941, 1999, 1812, 1109, 1750

№4. Переведи на немецкий:

1. Бранденбургские ворота – символ Берлина.
2. Моя семья - дружная.
3. В Москве есть много музеев.

4. Площадь Кёльна очень большая.
5. Берлинская история отражается в его башнях.
6. На гербе России можно увидеть орла.
7. Флаг Германии черный – красный – желтый.
8. Кёльн расположен на реке Рейн.
9. Я нахожу мой город прекрасным.
10. Я горжусь моей страной.
11. Москва была основана в 1147 году.
12. Храм Василия Блаженного (die Basilikus-Kathedrale) был построен в 1555 году.
13. Моя семья состоит из 4 человек (Personen).
14. Моя сестра учитель по профессии.
15. Мой отец работает автомехаником.

Критерии оценивания:

100% — 90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 15.

Тема 1.9. Путешествие по своей стране и за рубежом.

Выберите эквиваленты для следующих предложений.

1. «Вы можете разменять 10 марок?»

a) Können Sie mir 10 Mark geben?

b) Können Sie 10 Mark wechseln?

c) Müssen Sie 10 Mark zahlen?

2. «Сколько стоит номер в сутки?»

a) Was kostet das Zimmer pro Nacht?

b) Verkaufen Sie ein Zimmer frei?

c) Haben Sie ein Zimmer frei?

3. « Приготовьтесь счёт. »

- a) Ist das eine Rechnung?
- b) Machen Sie die Rechnung fertig!
- c) Bringen Sie bitte die Rechnung!

4. «Куда вы ходите каждый день?»

- a) Wo sind Sie den ganzen Tag?
- b) Wohin gehen Sie jeden Tag?
- c) Wann kommen Sie?

5. «Где я могу припарковать машину?»

- a) Wohin fährt der Wagen?
- b) Wo darf ich den Wagen parken?
- c) Wohin kann ich mit dem Wagen fahren?

Эталоны ответов №3:

1b	2a	3c	4b	5c
----	----	----	----	----

Критерии оценивания:

100% — 90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 16.

Тема 1.9. Путешествие по своей стране и за рубежом.

Vollendet die Sätze.

1. Wir ... flexibel.

- a) ist
- b) sind
- c) bin

2. Ihr ... herzlich.

- a) seid
- b) sind
- c) bin

3. Die Kinder ... hilflos.

- a) ist
 - b) sind
 - c) bin
4. Der Mann ... direkt.
- a) ist
 - b) sind
 - c) bin
5. Wir ... die emotionale Stabilität in der Familie.
- a) habt
 - b) habe
 - c) haben
6. Frau Schmidt ... sich für ihre Kinder.
- a) sorgt
 - b) sorgen
 - c) Sorge
7. Die Menschen ... natürliche Landschaften.
- a) zerstört
 - b) zerstöre
 - c) zerstören
8. Ich kümmere mich ... meine Schwester.
- a) um
 - b) über
 - c) für
9. Du sorgst dich ... deine Mutter.
- a) um
 - b) über
 - c) für
10. Ich ... mit Autos arbeiten.
- a) werden
 - b) wird

c) werde

11. Der Junge ... Automechaniker von Beruf.

a) werdet

b) wird

c) werde

12. Die Menschen ... Tiere und Pflanzen geschützt.

a) habt

b) habe

c) haben

13. Du ... um deine Schwester gekümmert.

a) hast

b) habe

c) haben

14. Wir ... mit der Mutter über alles.

a) redet

b) redest

c) reden

15. Ich ... Naturfreund.

a) ist

b) sein

c) bin

16. Er ... etwas für die Naturschutz tun.

a) muß

b) muß

c) müssen

17. Die Natur ... verschmutzt.

a) ist

b) sind

c) bin

18. Man ... Kaugummi auf den Boden nicht werfen.

- a) muß
- b) muß
- c) müssen

19. Die Tochter ... um ihre Mutter gekümmert.

- a) habe
- b) hast
- c) hat

20. Der Mann ... Karriere machen.

- a) werden
- b) werde
- c) wird

21. Die Schweiz ... ein kleines und schönes Land.

- a) ist
- b) sind
- c) sein

22. Die Bevölkerung der Schweiz zählt etwa 7 Millionen

- a) Ausländer
- b) Asylant
- c) Einwohner

23. Giselas Oma und Opa wohnen mit dem Mädchen zusammen. Es **sorgt** ... sie, weil die Großeltern schon alt sind.

- a) über
- b) für
- c) von

24. Wo werden die weltbekanntesten Autos Marke BMW hergestellt?

- d) in Bayern
- e) in Bremen
- f) in Brandenburg

25. Die Oma ... seinen Enkel.

- a) loben

b) lobst

c) lobt

Эталоны ответов:

1b	2a	3b	4a	5c	6a	7c	8a	9c	10c
11b	12c	13a	14c	15c	16a	17a	18a	19c	20c
21a	22c	23b	24a	25c					

Критерии оценивания:

100% — 90% (от 22 до 25 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (от 20 до 21 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (от 17 до 19 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 17 правильных ответов) — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 17.

Тема 1.10. Природа и экология.

Выбери правильный ответ.

1. Wo ist Perfekt?

- a) Die Menschen haben die Umwelt verändert.
- b) Die Menschen veränderten die Umwelt.
- c) Die Menschen verändern die Umwelt.
- d) Die Menschen werden die Umwelt verändern.

2. Wo ist Futurum?

- a) Die Menschen zerstören natürliche Landschaften.
- b) Die Menschen zerstörten natürliche Landschaften.
- c) Die Menschen haben natürliche Landschaften zerstört.
- d) Die Menschen werden natürliche Landschaften zerstören.

3. Wo ist Präteritum?

- a) Einige Menschen schützen Tiere und Pflanzen.
- b) Einige Menschen schützten Tiere und Pflanzen.
- c) Einige Menschen haben Tiere und Pflanzen geschützt.
- d) Einige Menschen werden Tiere und Pflanzen schützen.

4. Wo ist Präsens?

- a) Wir werden Kaugummi nicht auf den Boden werfen.
- b) Wir warfen Kaugummi nicht auf den Boden.
- c) Wir werfen Kaugummi nicht auf den Boden.
- d) Wir werden Kaugummi nicht auf den Boden geworfen.

5. Ich ... Blumen und Bäume.
- pflanzen
 - pflanz
 - pflanzt
 - pflanze
6. Die Natur ... in Gefahr.
- sind
 - seid
 - ist
 - bist
7. Wälder, Felder und Seen ... verschmutzt.
- sind
 - seid
 - ist
 - bist
8. Dieser Mann ... vieles für den Naturschutz.
- tue
 - tun
 - tut
 - tust
9. Wo ist das Modalverb?
- sein
 - werden
 - haben
 - müssen
10. Wo ist Futurum?
- Die Menschen haben die Umwelt verändert.
 - Die Menschen veränderten die Umwelt.
 - Die Menschen verändern die Umwelt.
 - Die Menschen werden die Umwelt verändern.
11. Wo ist Präteritum?
- Die Menschen zerstören natürliche Landschaften.
 - Die Menschen zerstörten natürliche Landschaften.
 - Die Menschen haben natürliche Landschaften zerstört.
 - Die Menschen werden natürliche Landschaften zerstören.
12. Wo ist Präsens?
- Einige Menschen schützen Tiere und Pflanzen.
 - Einige Menschen schützten Tiere und Pflanzen.

- c) Einige Menschen haben Tiere und Pflanzen geschützt.
- d) Einige Menschen werden Tiere und Pflanzen schützen.

13. Wo ist Perfekt?

- a) Wir werden Kaugummi nicht auf den Boden werfen.
- b) Wir warfen Kaugummi nicht auf den Boden.
- c) Wir werfen Kaugummi nicht auf den Boden.
- d) Wir haben Kaugummi nicht auf den Boden geworfen.

14. Meine Freundin ... Blumen und Bäume.

- a) pflanzen
- b) pflanz
- c) pflanzt
- d) pflanze

15. Die Umwelt ... in Gefahr.

- a) sind
- b) seid
- c) ist
- d) bist

Эталоны ответов:

1a	2d	3b	4c	5d	6c	7a	8c	9d	10d
11b	12a	13d	14c	15c					

Критерии оценивания:

100% — 90% (от 13 до 15 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (от 10 до 12 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (от 9 до 10 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 9 правильных ответов) — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 18.

Тема 1.11. Научно-технический прогресс.

Вам предлагается промежуточный тест для проверки знаний грамматики и лексики. Тест содержит 50 заданий. На каждое задание дается только один правильный ответ. Необходимо выбрать пропущенное слово.

Например: 1. Ist das ein ... Kleid?

- a) neue; b) neuen; c) neues; d) neuer

Верный ответ: 1-с.

Выполняйте тест без словаря. Каждый правильно выбранный ответ оценивается в один балл. Время работы примерно 40 минут.

Пожалуйста, не делайте в тесте никаких пометок!

Начинайте! Успехов Вам!

1. Hastdu ... Text übersetzt?
a) der; b) des; c) dem; d) den
2. Kennst du ... Studentin?
a) die; b) der; c) dem; d) den
3. Was hast du ... Lehrer geantwortet?
a) der; b) des; c) dem; d) den
4. Wer erklärt ... Studentin neue Wörter?
a) die; b) der; c) den; d) des
5. Der Lebenslauf ... Studentin ist kurz.
a) die; b) den; c) des; d) der
6. Er hat ... Bruder.
a) ein; b) eines; c) einem; d) einen
7. Sie liest ... Buch.
a) ein; b) eines; c) einem; d) eine
8. Er braucht ... Stunde Zeit.
a) ein; b) eine; c) einer; d) einen
9. Die Studenten ... Colleges müssen 3 Jahre studieren.
a) ein; b) einen; c) eines; d) einem
10. Er gab ... Studenten sein Wörterbuch.
a) ein; b) eines; c) einem; d) einen
11. Das ist ... Vater.
a) mein; b) meiner; c) meinen; d) meinem
12. Sie ist eine Freundin ... Mutter.
a) mein; b) meine; c) meines; d) meiner
13. Hast du ... Freund das Wort erklärt?
a) dein; b) deinem; c) deinen; d) deines
14. Sie hat ... eigenes Wörterbuch.
a) ihr; b) seine; c) deines; d) meine
15. Das ist der Bruder ... Vaters.

- a) sein; b) seines; c) seinem; d) seinen
16. Sie hat ... Wörterbuch.
a) keine; b) keines; c) keinen; d) kein
17. Ich habe ... Schwester.
a) keine; b) keiner; c) kein; d) keines
18. Er hat ... Computer.
a) keinen; b) kein; c) keine; d) keines
19. Wir brauchen ... Wörterbuch.
a) kein; b) keiner; c) keine; d) keinen
20. Am Sonnabend haben wir ... Unterricht.
a) keine; b) keinen; c) keines; d) keiner
21. Die Mutter ist ... als der Vater.
a) jung; b) jünger; c) jünste; d) am jüngsten
22. Der Vater ist ... als die Mutter.
a) alt; b) älteste; c) am ältesten; d) älter
23. Meine Familie ist ... als seine Familie.
a) am größten; b) größte; c) größer; d) groß
24. Der Sportkomplex gehört ... unserem College.
a) zu; b) für; c) um; d) zum
25. Bist du ... der Studentin bekannt.
a) seit; b) mit; c) für; d) zu
26. Wir sitzen ... Tisch.
a) für; b) an; c) am; d) aus
27. Sie gehen ... den Park.
a) in; b) im; c) seit; d) nach
28. Wir sind ... Park.
a) in; b) für; c) auf; d) im
29. Wo liegt das Buch? Es liegt ... dem Tisch.
a) an; b) auf; c) am; d) mit
30. Wann beginnt der Unterricht? ... 8 Uhr.

a) in; b) im; c) um; d) am

31. Gib ... bitte dein Wörterbuch!

a) mich; b) mir; c) meiner; d) dir

32. Er sieht

a) dir; b) deiner; c) uns; d) wir

33. Gib ... deinen Kugelschreiber!

a) ihm; b) ihn; c) mich; d) dich

34. Zeig ... dein Heft!

a) sie; b) wir; c) ihn; d) ihr

35. Wer hat das ... gesagt?

a) wir; b) euch; c) ihn; d) es

36. Heute ist ein ... Tag.

a) schöner; b) schönes; c) schöne; d) schönen

37. Morgen haben wir einen ... Tag.

a) frei; b) freier; c) freien; d) freie

38. Das ist ein ... Geschirr.

a) neue; b) neuer; c) neuen; d) neues

39. Hier ist eine ... Tasse.

a) neuer; b) neue; c) neues; d) neuen

40. Wir haben ... Räume.

a) gemütlich; b) gemütlicher; c) gemütliche; d) gemütliches

41. Ich ... die Lexik lernen.

a) muss; b) musst; c) sollst; d) kannst

42. ... du spazieren gehen?

a) kann; b) kannst; c) will; d) darf

43. ... man fragen?

a) willst; b) sollst; c) können; d) darf

44. ... ich lesen?

a) können; b) dürfen; c) soll; d) sollen

45. ... du nach Hause gehen?

a) willst; b) will; c) muss; d) kann

46. Mit wem hast du ... unterhalten?

a) sich; b) mich; c) dich; d) uns

47. Sie unterhalten ... über ihr Studium.

a) mich; b) dich; c) uns ; d) sich

48. Setzt ... auf das Sofa!

a) uns; b) euch; c) dich; d) sich

49. Wir haben ... miteinander unterhalten.

a) uns; b) euch; c) dich; d) mich

50. Ich muss ... von Ihnen verabschieden.

a) dich; b) sich; c) mich; d) uns.

Оценка результатов теста: количество баллов = оценка

50–45 = 5

44–40 = 4

39–35 = 3

34–30 = 2

29–0 = 1

Если вы ошиблись в пунктах, то стоит повторить

1–5 склонение определенного артикля

6–10 склонение неопределенного артикля

11–15 притяжательные местоимения

16–20 склонение „kein“ (как неопределенный артикль)

21–23 степени сравнения прилагательных

24–30 предлоги

31–35 склонение личных местоимений

36–40 окончания прилагательных

41–45 модальные глаголы

46–50 возвратные глаголы **Эталоны ответов:**

1d	2a	3c	4b	5d	6d	7a	8b	9c	10c
11a	12d	13b	14a	15b	16d	17a	18a	19a	20b
21b	22d	23c	24a	25b	26c	27a	28d	29b	30c
31b	32c	33a	34d	35b	36a	37c	38d	39b	40c
41a	42b	43d	44c	45a	46c	47d	48b	49a	50c

Проверочное задание № 19.

Тема 1.12. Профессии.

Vollendet die Sätze.

1. Ich ... tolerant.

- a) ist
- b) bin
- c) bist

2. Du ... gleichgültig

- a) ist
- b) sein
- c) bist

3. Die Frau ... kompromissbereit.

- a) ist
- b) sind
- c) bin

4. Das Kind ... sensibel.

- a) ist
- b) sind
- c) bin

5. Ich ... einen 12-jährigen Bruder.

- a) habt
- b) habe
- c) haben

6. Der Opa ... seinen Enkel.

- a) loben
- b) lobe
- c) lobt

7. Meine Eltern ... Karriere.

- a) mache
- b) macht
- c) machen

8. Die Mutter sorgt sich ... ihren Sohn.

- a) um
- b) für
- c) auf

9. Du kümmerst dich ... deinen jüngeren Bruder.

- a) um
- b) über
- c) für

10. Er ... mit Autos arbeiten.

- a) wird
- b) werde
- c) wirst

11. Wir ... Automechaniker von Beruf.

- a) werden
- b) wird
- c) wirst

12. Die Studenten ... für die Ordnung gesorgt.

- a) habt
- b) habe
- c) haben

13. Er ... um seine Oma gekümmert.

- a) habt
- b) habe
- c) hat

14. Wasser, Luft und Boden ... verschmutzt.

a) ist

b) sind

c) bist

15. Ich ... Kaugummi nicht auf den Boden.

a) werfen

b) werft

c) werfe

16. Du ... Tiere und Pflanzen schützen.

a) muß

b) muß

c) müssen

17. Wir ... für die Natur sorgen.

a) muß

b) muß

c) müssen

18. Die Tiere ... durch schlechte Ökologie.

a) sterbe

b) sterben

c) stirbt

19. Ich ... bald Karriere machen.

a) werde

b) wird

c) wirst

20. Der Sohn ... für seine Mutter gesorgt.

a) haben

b) hat

c) habe

21. Ich ... schon 2 Jahre in der Schweiz.

a) arbeiten

b) arbeitet

c) arbeite

22. Deutschland zählt etwa 80 Millionen

a) Ausländer

b) Asylant

c) Einwohner

23. Die Bundesrepublik Deutschland besteht aus ...

d) sechzehn Kantonen

e) sechs Kantonen

f) sechzehn Bundesländer

24. Ich ... oft mit meinem Bruder.

a) schimpfe

b) schimpfen

c) schimpfst

25. Der Opa ... seinen Enkel.

a) lobt

b) lobst

c) loben

Эталоны ответов:

1b	2c	3a	4a	5b	6c	7c	8b	9a	10a
11a	12c	13c	14b	15c	16b	17c	18b	19a	20b
21c	22c	23c	24a	25c					

Критерии оценивания:

100% — 90% (от 22 до 25 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (от 20 до 21 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (от 17 до 19 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 17 правильных ответов) — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание № 20.

Тема 1.12. Профессии.

Вам предлагается промежуточный тест для проверки знаний грамматики и лексики. Тест содержит 50 заданий.

Ваша задача выбрать один правильный ответ, например:

1. anlässlich ... Jubiläums
a) der; b) dem; c) des; d) das

Верный ответ: 1

Выполняйте тест без словаря. Каждый правильно выбранный ответ оценивается в один балл. Время работы примерно 40 минут.

Пожалуйста, не делайте в тесте никаких пометок!

Начинайте! Успехов Вам!

I. Выберите правильный ответ:

1. Wegen ... Messtechnik

a) des; b) der; c) die

2. Unweit ... Hauptgebäudes

a) des; b) der; c) dem

3. Während ... Unterrichts

a) der; b) die; c) des

4. Unser College ist eines der größt- Colleges.

a) -en; b) -er ; c) -e

5. Er ist ein gut- Fachmann.

a) -e; b) -er ; c) —en

6. Sie sind gut- Studenten.

a) -en; b) -er ; c) -e

7. Deutschland ist ... der größten Ausbildungsländer.

a) eine; b) eines ; c) einer

8. Russland ist ... der größten Industrieländer.

a) eines; b) eine ; c) einer

9. Der Kfz-Mechaniker ist ... der populärsten männlichen Berufe in Deutschland.

a) einer; b) eine ; c) eines

10. Kauffrau im Einzelhandel ist ... der populärsten weiblichen Berufe in Deutschland.

a) eine; b) eines ; c) einer

11. Unsere Fachschule ist ... der bekanntesten Fachschulen in unserem Land.

a) einer; b) eines ; c) eine

II. Выберите эквивалент данному предложению:

12. Zwei Tests werden von Abiturienten geschrieben.

a) Абитуриенты писали два теста.

b) Абитуриенты пишут два теста.

c) Абитуриенты напишут два теста.

13. Die Prüfung in Physik wird gut abgelegt.

a) Экзамен по физике сдали хорошо.

b) Экзамен по физике сдадут хорошо.

c) Экзамен по физике сдают хорошо.

14. Er wird vom Lehrer gefragt.

a) Учитель спрашивает его.

b) Он спрашивает учителя.

c) Он спросит учителя.

15. Die neuen Messgeräte wurden vom Laboranten geprüft.

a) Лаборант проверяет новые измерительные приборы.

b) Лаборант проверил новые измерительные приборы.

c) Лаборант проверит новые измерительные приборы.

16. Der Hörer wurde abgehängt.

a) Телефонную трубку повесили.

b) Телефонную трубку вешают.

c) Телефонную трубку повесят.

17. Der Text wurde leicht übersetzt.

a) Текст переводится легко.

b) Текст переводился легко.

c) Текст переводят легко.

18. Er ist an der Fachschule immatrikuliert worden.

a) Его зачислят в техникум.

b) Его зачисляют в техникум.

c) Его зачислили в техникум.

19. Das Stipendium ist von ihm erhalten worden.

a) Он получил стипендию.

b) Он получит стипендию.

c) Он получает стипендию.

20. Der Haushalt ist verabschiedet worden.

a) Бюджет приняли.

b) Бюджет принимают.

c) Бюджет примут.

21. Das gute Ergebnis war erreicht worden.

a) Добиваются хороших результатов.

b) Хороший результат будет достигнут.

c) Был достигнут хороший результат.

22. Dieses Gesetz war verabschiedet worden.

a) Этот закон примут.

b) Этот закон был принят.

c) Этот закон будет принят.

23. Er war exmatrikuliert worden.

a) Его отчислили.

b) Его отчисляют.

c) Его отчислят.

24. Hier wird nicht geraucht.

a) Man rauchte hier nicht.

b) Man wird hier nicht rauchen.

c) Man raucht hier nicht.

25. Man erzielte gute Leistungen.

a) Es wurden gute Leistungen erzielt.

b) Es werden gute Leistungen erzielt.

c) Es werden gute Leistungen erzielt werden.

26. Man hatte das Haus gebaut.

a) Das Haus wird gebaut sein.

b) Das Haus war gebaut.

c) Das Haus wird gebaut werden.

27. Man wird dieses Haus bauen.

a) Das Haus wird gebaut.

b) Das Haus wird gebaut sein.

c) Das Haus wird gebaut werden.

28. 20-го мая экзамен будет дан.

a) Am 20. Mai wird die Prüfung abgelegt.

b) Am 20. Mai wird die Prüfung abgelegt werden.

c) Am 20. Mai wird die Prüfung abgelegt sein.

29. Все студенты зачислены в августе.

a) Alle Studenten sind im August immatrikuliert.

b) Alle Studenten werden im August immatrikuliert.

c) Alle Studenten werden im August immatrikuliert sein.

30. Все учебные планы были согласованы.

a) Alle Lehrpläne sind abgestimmt.

b) Alle Lehrpläne waren abgestimmt.

c) Alle Lehrpläne werden abgestimmt sein.

31. Das ist eine geschriebene Übung.

a) Das ist eine Übung, die geschrieben sein wird.

b) Das ist eine Übung, die geschrieben ist.

c) Das ist eine Übung, die geschrieben wird.

32. Das ist eine beendete Arbeit.

a) Das ist eine Arbeit, die beendet worden ist.

b) Das ist eine Arbeit, die beendet wird.

c) Das ist eine Arbeit, die beendet sein wird.

33. Er ist ein arbeitender Azubi.

a) Er ist ein Azubi, der arbeitet.

b) Er ist ein Azubi, der arbeitete.

c) Er ist ein Azubi, der arbeiten wird.

34. Das ist eine ergänzende Funktion.

a) Das ist eine Funktion, die etwas ergänzte.

b) Das ist eine Funktion, die etwas ergänzen wird.

c) Das ist eine Funktion, die etwas ergänzt.

35. Man sollte das Geschirr abtrocknen.

a) Das Geschirr soll abgetrocknet werden.

b) Das Geschirr sollte abgetrocknet sein.

c) Das Geschirr soll abgetrocknet sein.

36. Man soll die Bildung der Azubis fördern.

- a) Die Bildung der Azubis soll gefördert werden.
- b) Die Bildung der Azubis sollte gefördert werden.
- c) Die Bildung der Azubis soll gefördert sein.

37. Wir müssen heute den Test schreiben.

- a) Der Test muss von uns heute geschrieben sein.
- b) Der Test muss von uns heute geschrieben werden.
- c) Der Test musste von uns heute geschrieben werden.

III. Вставьте союз “denn” или “weil”:

38. Sie studiert die Haushaltsführung, ... sie will Haushälterin werden.

- a) weil; b) denn

39. Er studiert an der Fachschule, ... er will Techniker werden.

- a) denn; b) weil

40. Sie lernen Hydraulik und Pneumatik, ... sie diese Fächer für ihren Beruf brauchen.

- a) denn; b) weil

41. Sie studiert die Fachrichtung “Technologie und Service”, ... sie auf dem Bereich der Dienstleistungen tätig sein will.

- a) denn; b) weil

IV. Welcher Satz ist richtig?

42. a) Nachdem die Vorprüfung in Physik war abgelegt worden, bereitete er sich auf die Zwischenprüfung in Mathematik vor.

b) Nachdem die Vorprüfung in Physik abgelegt worden war, er bereitete sich auf die Zwischenprüfung in Mathematik vor.

c) Nachdem die Vorprüfung in Physik abgelegt worden war, bereitete er sich auf die Zwischenprüfung in Mathematik vor.

43. a) Nachdem das Holz bearbeitet worden war, aus ihm wurde Holzproduktion gefertigt.

b) Nachdem das Holz bearbeitet worden war, Holzproduktion wurde aus ihm gefertigt.

c) Nachdem das Holz bearbeitet worden war, wurde aus ihm Holzproduktion gefertigt.

44. a) Er sagt, dass diese Situation er ganz gut kennt.

b) Er sagt, dass er diese Situation ganz gut kennt.

c) Er sagt, dass er kennt diese Situation ganz gut.

45. a) Als er ein kleiner Junge war, wollte er diesen Beruf erlernen.

b) Als er war kleiner Junge, wollte er diesen Beruf erlernen.

c) Als er ein kleiner Junge war, er wollte diesen Beruf erlernen.

46. a) Die Praxis zeigt, dass Jugendliche, die nach dualen Ausbildungsplänen sind qualifiziert, rasch berufliche Perspektiven finden.

b) Die Praxis zeigt, dass Jugendliche, die nach dualen Ausbildungsplänen qualifiziert sind, finden rasch berufliche Perspektiven.

c) Die Praxis zeigt, dass Jugendliche, die nach dualen Ausbildungsplänen qualifiziert sind, rasch berufliche Perspektiven finden.

V. Ergänzen Sie den Satz:

47. Man muss essen,

a) statt zu leben.

b) um zu leben.

c) ohne zu leben.

48. Er legte das Bild auf den Tisch,

a) statt es an die Wand zu hängen.

b) ohne es an die Wand zu hängen.

c) um es an die Wand zu hängen.

49. Sie lernen Werkstoff- und Metallkunde,

a) statt gute Technologen zu werden.

b) um gute Technologen zu werden.

c) ohne gute Technologen zu werden.

50. Er übersetzt,

a) um das Wörterbuch zu gebrauchen.

b) statt das Wörterbuch zu gebrauchen.

c) ohne das Wörterbuch zu gebrauchen.

Оценкарезультатовтеста:

Количество баллов = оценка

50–45 = 5

44–40 = 4

39–35 = 3

34–30 = 2

29–0 = 1

Если Вы ошиблись в пунктах, то рекомендуется повторить

1–3 предлоги в генитив

4–6 склонение прилагательных

7–11 разделительный генитив

12–14 PräsensPassiv

15–17 Präteritum Passiv

18–20 Perfekt Passiv

21–23 Plusquamperfekt Passiv

24–27 грамматическую синонимию (Aktiv/Passiv)

28–30 конструкцию «sein» и Partizip II

31–34 перевод Partizip I и II

35–37 модальный глаголи Infinitiv (Aktiv, Passiv)

38–41 порядок слов после союзов „weil“ и „denn“

42–46 порядок слов в сложноподчиненном предложении

47–50 инфинитивные обороты

Эталоны ответов:

1b	2a	3c	4a	5b	6c	7b	8a	9a	10c
11c	12b	13c	14a	15b	16a	17b	18c	19a	20a

21c	22b	23a	24c	25a	26b	27c	28c	29a	30b
31b	32a	33a	34c	35b	36a	37b	38b	39a	40b
41b	42c	43c	44b	45a	46c	47b	48a	49b	50c

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к зачету по учебному предмету

ОУПБ.03 Иностранный язык (немецкий)

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2 курс 4 семестр

1. Составление монолога по теме «Экология».
2. Пассив в немецком языке.
3. Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками.
4. Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.
5. Перевод тематического текста.
6. Partizip1, Partizip2.
7. Местоимения man и es.
8. Основные формы глагола.
9. Сильные и слабые глаголы.
10. Перевод тематического текста.
11. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них.
12. Безличные предложения.
13. Сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами und, aber.
14. Сложноподчиненные предложения с союзами weil, wenn, als.
15. Перевод тематического текста.
16. Сложноподчиненные предложения времени, причины, дополнительные, условные.
17. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

18. Наречия в сравнительной и превосходной степенях.
19. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
20. Перевод страноведческого текста.
21. Составление резюме.
22. Глагол «werden». Основные глагольные формы, спряжение в Präsens и Präteritum.
23. Глагол «haben». Основные глагольные формы, спряжение в Präsens и Präteritum.
24. Глагол «sein». Понятие глагола-связки. Основные глагольные формы. Спряжение в Präsens и Präteritum.
25. Перевод технического текста.

3. Библиографический список

Печатные издания:

1. **Басова Н.В.**, *Немецкий язык для колледжей (Deutsch für Colleges)* / Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. – Изд. 18-е. – Ростов н/Д : Феникс, 2012. – 414, [1] с. – (СПО). – ISBN978-5-222-19170-5. – Текст непосредственный
2. Бим, И. Л. *Немецкий язык, 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень* / И. Л. Бим, Л. В. Садомова, М. Л. Лытаева. – 2-е изд. – М. : Просвещение, 2015. – 239 с. – ISBN978-5-09-037213-8. – Текст непосредственный
3. Бим, И. Л. *Немецкий язык, 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень* / И. Л. Бим, Л. И. Рыжова, Л. В. Садомова, М. Л. Лытаева. – 2-е изд. – М. : Просвещение, 2015. – 239 с. – ISBN 978-5-09-036226. – Текст непосредственный
4. Воронина, Г.И. *Немецкий язык, контакты: Учеб. Для 10 – 11 кл. общеобразоват. учреждений* / Г. И. Воронина, И. В. Карелина. Книга для

чтения / Сост. Г. И. Воронина, И. В. Карелина. – 5-е изд. – М.: Просвещение, 2003. – 224 с.: ил. – ISBN 5-09-12305-5. – Текст непосредственный

Электронные издания:

5. <http://deutsch-sprechen.ru>
6. <http://www.de-online.ru>
7. <http://www.languages-study.com>

Дополнительные источники:

8. Бим, И. Л. Немецкий язык. 10 класс: Рабочая тетрадь. Базовый уровень./И. Л. Бим, Л. В. Садомова, М. Л. Лытаева.- 2-е изд. – М. : Просвещение, 2016. – 144 с. – ISBN 978-5-09-026694-9. – Текст непосредственный
9. Бим, И. Л. Немецкий язык. 11 класс: Рабочая тетрадь. Базовый уровень. /И. Л. Бим, Л. И. Рыжова, Л. В. Садомова.- 2-е изд. – М. : Просвещение, 2016. – 160 с. – ISBN 978-5-09-026695-6. – Текст непосредственный
- 10.Кравченко А. П. Немецкий язык: Учебник для студентов ссузов (2-е изд., исправленное)/ Серия «Среднее профессиональное образование». - Ростов н/Д: Феникс, 2004. – 320 с. – ISBN 5-222-05607-4. – Текст непосредственный

Рекомендуемая литература:

- 11.Дмитриева Е. И., Алексанова Л. А. Готовимся к экзаменам по немецкому языку. – М.: Просвещение,1998. – 269 с. – ISBN 5-09-008449-1. – Текст непосредственный
- 12.Константинова С. И. Немецкий язык. Тексты для чтения и понимания. / Для средней школы. М.: Аквариум, 1997. - 128 с. – ISBN 5-85684-108-5. – Текст непосредственный
- 13.Яковлева Л. Н., Лукьянчикова М. С. Экзаменационные темы по немецкому языку. Для старших классов. Пособие по подготовке к выпускным и вступительным экзаменам по нем. яз. - 2-е изд. - М.: Издательство Март, 1999. - 176 с. – ISBN 5-89531-021-4. – Текст непосредственный

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ**

ОУПБ.04 МАТЕМАТИКА

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум».

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой) комиссии естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 2023 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии
_____ (Л.А. Христич)

Разработчик:

Трембач Татьяна Валерьевна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум».

Эксперт:
В.В. Коледа _____ преподаватель ГБПОУ Южноуральский энергетический техникум

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов.....	6
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин.....	9
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	7
2.1. Задания для текущего контроля	7
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	25
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....	27

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета Математика программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

Таблица 1.

Метапредметные, предметные компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
метапредметные		
Алгебра:		
-выполнение арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; нахождение приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;	правильность вычислений;	Тест 1, тест 2, тест 4
-нахождение значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;	правильность вычислений значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений;	Тест 1, тест 2
-выполнение преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;	правильность вычислений связанных со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;	Тест 3

- решение рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным.	правильность решения рациональных, показательных, логарифмических, тригонометрических уравнений;	Тест 3
- вычисление значения функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции; определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках; построение графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций; использование понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;	правильность вычислений, связанных с нахождением значения функции, правильность построения графика функции, правильность определения свойств функции, правильное построение математической модели зависимости величин с помощью функции.	тест 3
Начала математического анализа:		
нахождение производные элементарных функций	правильность вычислений производных функций;	тест 2, тест 4
использование производную для изучения свойств функций и построения графиков	точность определения свойств функций и построения графиков с помощью производной;	Тест 1, тест 2, тест 4
применение производную для решения задач прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значений	точность определения наибольшего и наименьшего значений функции с помощью производной;	тест 4
вычисление интегралы элементарных функций	правильность вычислений интегралов;	Тест 1, тест 2
вычисление в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла	точность определения площадей и объемов с помощью определенного интеграла;	Тест 1, тест 3, тест 4
Геометрия:		
изображение основные многогранники и круглые тела;	точность выполнения чертежей тел;	Тест 1, тест

выполнение чертежи по условиям задач		2
построение простейшие сечения куба, призмы, пирамиды	точность выполнения чертежей простейших сечений;	Тест 1, тест 2
решение планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (площадей, объемов)	правильность выполнение чертежей, вычисления геометрических величин;	Тест 1, тест 2
использование при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы	правильность использования планиметрических фактов и методов при решении стереометрических задач;	Тест 1, тест 3, тест 6
проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач	обоснованность результатов, полученных в процессе решения задач;	Тест 7, тест 3
использование метод координат для нахождения координат середины отрезка и координат вектора в пространстве	правильность вычислений координат;	Тест 10, тест 2
Комбинаторика, статистика и теория вероятностей:		
решение простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул	правильность вычислений	тест 5
вычисление в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов	правильность вычислений	Тест 5
предметные		
значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;	полно излагает значение математической науки	Тест 1, тест 2, тест 9
значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития	полно излагает значение практики в математической науке	Тест 4, тест 8,

геометрии;		
универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;	правильно трактует универсальный характер законов логики	Тест 2, тест 3, тест 5
вероятностный характер различных процессов окружающего мира.	правильно трактует вероятностный характер различных процессов окружающего мира	Тест 10, тест 2, тест 9

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 2.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУПБ.04 Математика	1 семестр - зачет 4 семестр - экзамен

2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Задания для текущего контроля

Тест 1 Основы тригонометрии

Вариант 1

Уровень А.

1. Решите уравнение $\sin x = \frac{1}{2}$

1. Дана функция $y = 4x^2 - 1 - 2x^3$. Установите соответствие между производными функции в соответствующих точках и их значениями:

- | | |
|------------|---------|
| 1) $y'(0)$ | А) -8 |
| 2) $y'(1)$ | Б) 2 |
| 3) $y'(2)$ | В) 0 |

3. Вычислите определённый интеграл $\int_0^{\frac{\pi}{2}} \cos x dx$.

4. Заготовка детали имеет сферическую поверхность. Её радиус равен 5 м. Найти площадь поверхности заготовки.

5. Сколькими способами можно расположить в 5 гаражах 5 пожарных автомобилей?

6. Решите неравенство $\log_4 x \leq 0,5$.

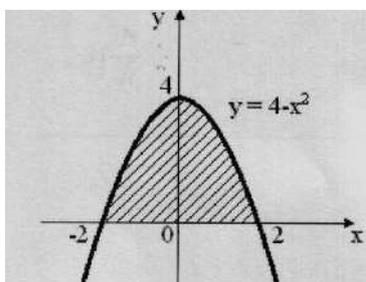
Уровень В.

7. Решите уравнение: $4^x - 3 \cdot 2^x + 2 = 0$.

8. Вычислите площадь возгорания, если очаг пожара определяет заштрихованная фигура, изображенная на рисунке.

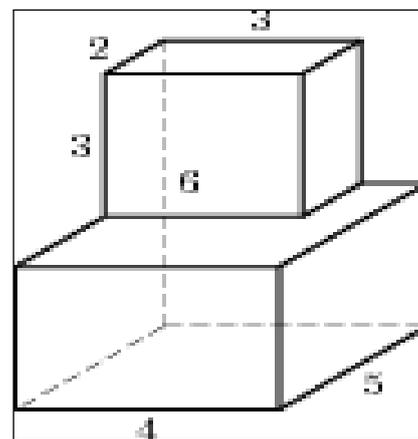
1 кв. ед = 1 км^2

9. Процесс изменения выходного сигнала прибора описывается функцией $f(x) = 2 + 12x - x^3$. Определите интервалы монотонности этой функции.



10. Помещение имеет форму сложного многогранника. Найдите объем помещения по размерам, указанным в метрах.

Критерии оценки



Задания	Баллы	Примечание
1 – 7	6	Каждый правильный ответ 1 балл
8-9	6	Каждый правильный ответ 3 балла

Максимальный балл за работу – **12 баллов**

Шкала перевода баллов в отметки

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
« 5 » (отлично)	10 - 12
« 4 » (хорошо)	8 - 9
« 3 » (удовлетворительно)	7 - 6
« 2 » (неудовлетворительно)	менее 6

Ключ к тесту

	1 Вариант	2 Вариант
1	г	б
2	г	а
3	в	б
4	г	б
5	б	а
6	б,д	б,д,е
7	г	б
8	а	а

Тест 2 Степень, показательные, логарифмические функции

Уровень А.

1. Решите уравнение: $\log_{\frac{1}{4}} x = -1$

2. Дана функция $y = 2x^2 + x^3 - 5$. Установите соответствие между производными функции в соответствующих точках и их значениями:

1) $y'(-2)$	А) -1
2) $y'(-1)$	Б) 4
3) $y'(0)$	В) 0

3. Вычислить определённый интеграл $\int_0^5 (6x^2 - 4x + 10) dx$.

4. Вычислить объём кристалла, имеющего форму куба, ребро которого равно 4 см.

5. Сколькими способами можно составить трёхжильный провод, если имеется проволока пяти различных цветов?

6. Решите неравенство: $\left(\frac{1}{3}\right)^{2x-4} > \frac{1}{9}$.

Уровень В.

7. Решите уравнение: $2\cos^2 x - 3\cos x + 1 = 0$

8. Скорость пожарного автомобиля, движущегося прямолинейно равна $v(t) = 5t - 1$ (м/с). Найдите путь s , пройденный за 4 секунды от начала движения.

9. Найдите угол наклона пожарной лестницы к поверхности земли в точке с условными координатами $(1; 2)$, если ее перемещение описывает график функции $f(x) = 4x - x^3 - 1$.

10. Помещение имеет форму сложного многогранника. Найдите объём помещения по размерам, указанным в метрах.

Критерии оценки

Задания	Баллы	Примечание
1 – 7	6	Каждый правильный ответ 1 балл
8-9	6	Каждый правильный ответ 3 балла

Максимальный балл за работу – **12 баллов**

Шкала перевода баллов в отметки

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
« 5 » (отлично)	10 - 12
« 4 » (хорошо)	8 - 9
« 3 » (удовлетворительно)	7 - 6
« 2 » (неудовлетворительно)	менее 6

Ключ к тесту

	1 Вариант	2 Вариант
1	г	б
2	г	а
3	в	б
4	г	б
5	б	а
6	б,д	б,д,е
7	г	б
8	а	а

Тест 3 Тригонометрические уравнения

Уровень А.

1. Решите уравнение: $\cos x = -\frac{\sqrt{3}}{2}$

2. Дана функция $y = x^4 - 3x^2 + 6$. Установите соответствие между производными функции в соответствующих точках и их значениями:

- | | |
|------------|--------|
| 1) $y'(0)$ | А) – 2 |
| 2) $y'(1)$ | Б) 20 |
| 3) $y'(2)$ | В) 0 |

3. Вычислите определённый интеграл $\int_0^1 2e^x dx$.

4. Даны точки $A(1, 2, -3)$ и $B(2, 1, 4)$. Определить координаты вектора .

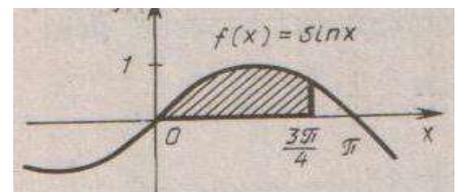
5. Для работы на трех новых одинаковых пожарных автомобилях предложен список из 10 человек. Сколькими способами можно выбрать 3 водителей?

6. Решите неравенство $3^x > \frac{1}{27}$.

Уровень В.

7. Решить графически уравнение: $\log_2 x = 3 - x$

8. Вычислите площадь возгорания, если очаг пожара определяет заштрихованная фигура, изображенная на рисунке.



1 кв. ед = 1 км².

9. Пожарная машина движется по закону $s(t) = 3t^2 - 1200t + 10$ (м). Найдите момент времени, когда она остановится.

10. Пожарный рукав имеет форму цилиндра диаметром 110 мм и длиной 20 м. Определите объем воды, подаваемой по рукаву при тушении пожара.

Критерии оценки

Задания	Баллы	Примечание
1 – 7	6	Каждый правильный ответ 1 балл
8-9	6	Каждый правильный ответ 3 балла

Максимальный балл за работу – **12 баллов**

Шкала перевода баллов в отметки

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
« 5 » (отлично)	10 - 12
« 4 » (хорошо)	8 - 9

« 3 » (удовлетворительно)	7 - 6
« 2 » (неудовлетворительно)	менее 6

Ключ к тесту

	1 Вариант	2 Вариант
1	г	б
2	г	а
3	в	б
4	г	б
5	б	а
6	б,д	б,д,е
7	г	б
8	а	а

Тест 4 Алгебраические действия над числами

Уровень А.

1. Решите уравнение: $2^{2x+3} = 1024$.
2. Дана функция $y = 1 - 4x^3 + 12x^2$. Установите соответствие между производными функции в соответствующих точках и их значениями:

- | | |
|-------------|----------|
| 1) $y'(-1)$ | А) -36 |
| 2) $y'(0)$ | Б) 12 |
| 3) $y'(1)$ | В) 0 |

3. Вычислить определённый интеграл $\int_1^2 \frac{dx}{x}$.

4. Определить модуль вектора магнитной индукции $\{1; -2; 2\}$.

5. Решить уравнение $A_5^3 = 4x$.

6. Решите неравенство $\log_{\frac{1}{2}} x \geq -1$.

Уровень В.

7. Решите уравнение: $4\sin^2 x = 14\sin x - 6$

8. Пожарная машина движется со скоростью $v(t) = 8t - 3t^2$ (м/с). Найдите путь, пройденный машиной за первые 2 секунды.

9. Переходный процесс изменения сигнала датчика описывается функцией

$f(x) = 3x^2 - 2x^3$. Найдите наибольшее значение функции на промежутке $[0; 4]$.

10. Бак **без крышки** с прямоугольным основанием $3\text{ м} \times 1\text{ м}$ вмещает 6000 литров воды. Сколько оцинкованного железа пошло на изготовление этого бака, если отходы составляют 5 %? ($1\text{ м}^3 = 1000\text{ л}$)

Критерии оценки

Задания	Баллы	Примечание
1 – 7	6	Каждый правильный ответ 1 балл
8-9	6	Каждый правильный ответ 3 балла

Максимальный балл за работу – **12 баллов**

Шкала перевода баллов в отметки

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
« 5 » (отлично)	10 - 12
« 4 » (хорошо)	8 - 9
« 3 » (удовлетворительно)	7 - 6
« 2 » (неудовлетворительно)	менее 6

Ключ к тесту

	1 Вариант	2 Вариант
1	г	б
2	г	а
3	в	б
4	г	б
5	б	а
6	б,д	б,д,е
7	г	б
8	а	а

Тест 5 Тригонометрические функции, уравнения

Уровень А.

1. Решите уравнение: $\operatorname{tg} x = -\sqrt{3}$.

2. Дана функция $y = 2x^4 - x^3 - 2$. Установите соответствие между производными функции в соответствующих точках и их значениями:

- | | |
|-------------|----------|
| 1) $y'(-1)$ | А) -11 |
| 2) $y'(0)$ | Б) 5 |
| 3) $y'(1)$ | В) 0 |

3. Вычислить определённый интеграл $\int_0^{\pi/4} \frac{2dx}{\cos^2 x}$.

4. Определить объём цилиндрического стержня, высота которого 10 см, а радиус основания 2 см.

5. При испытании приборов вероятность пригодных приборов равна 0,9. Сколько пригодных приборов из партии из 50 испытанных?

6. Решите неравенство: $6^x > \frac{1}{36}$.

Уровень В.

7. Найдите значение выражения: $\log_3 90 - \log_3 2 - \log_3 5$

8. Магнитный поток пронизывает замкнутый контур, ограниченный линиями $y = -x^2 + 9$ и $y = 0$. Вычислите площадь замкнутого контура.

9. Статистическая наработка датчика на отказ описывается функцией $f(x) = 3x - x^3$. Найдите промежутки монотонности, точки экстремумов и экстремумы функции.

10. Самосрабатывающий порошковый огнетушитель представляет собой герметичный стеклянный цилиндрический сосуд диаметром 50 мм и длиной 440 мм. Определите площадь полной поверхности и объём огнетушителя.

Критерии оценки

Задания	Баллы	Примечание
1 – 7	6	Каждый правильный ответ 1 балл
8-9	6	Каждый правильный ответ 3 балла

Максимальный балл за работу – **12 баллов**

Шкала перевода баллов в отметки

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
« 5 » (отлично)	10 - 12
« 4 » (хорошо)	8 - 9
« 3 » (удовлетворительно)	7 - 6
« 2 » (неудовлетворительно)	менее 6

Ключ к тесту

	1 Вариант	2 Вариант
1	г	б
2	г	а
3	в	б
4	г	б
5	б	а
6	б,д	б,д,е
7	г	б
8	а	а

Тест 6 Комбинаторика, статистика и теория вероятностей

Уровень А.

1. Решите уравнение: $ctgx = -1$.

2. Тело движется по закону $S(t) = 6t^5 - 7t^3 + 1$. Найдите скорость движения в момент времени $t = 1$.

3. Вычислите определённый интеграл $\int_0^1 (8x^3 - 4x + 10)dx$.

4. Точки А (3; 5; -4) и В(-1; 1; 2) являются концами отрезка АВ. Определить координаты точки, являющейся серединой отрезка АВ.

5. Дискретная случайная величина статистического показателя прибора задана законом распределения:

X	0	1	3	1
P	0,1	0,3	0,2	0,4

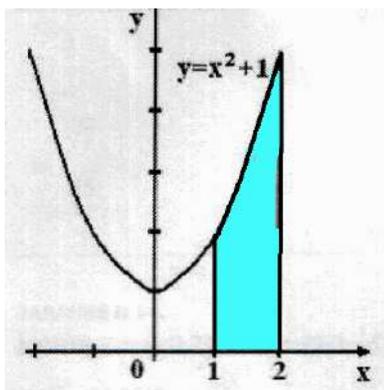
Определить математическое ожидание этой величины.

6. Решите неравенство: $\log_9 x \leq 0,5$

Уровень В.

7. Найдите значение выражения: $25^{0,3} \cdot 5^{1,4} \cdot 625^{0,25} + 4^{\log_4 6}$

8. Магнитный поток пронизывает замкнутый контур, площадь которого представлена заштрихованной фигурой на чертеже. Вычислите площадь замкнутого контура.



9. Переходный процесс изменения сигнала релейного прибора описывается функцией $f(x) = x^3 - 3x + 4$. Определите промежутки монотонности этой функции.

10. Воздушно-эмульсионный огнетушитель имеет форму цилиндра и габаритные размеры: высоту 380 мм, диаметр корпуса 130 мм. Определите объем и площадь полной поверхности огнетушителя данной марки.

Критерии оценки

Задания	Баллы	Примечание
1 – 7	6	Каждый правильный ответ 1 балл
8-9	6	Каждый правильный ответ 3 балла

Максимальный балл за работу – **12 баллов**

Шкала перевода баллов в отметки

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
« 5 » (отлично)	10 - 12

« 4» (хорошо)	8 - 9
« 3» (удовлетворительно)	7 - 6
« 2» (неудовлетворительно)	менее 6

Ключ к тесту

	1 Вариант	2 Вариант
1	г	б
2	г	а
3	в	б
4	г	б
5	б	а
6	б,д	б,д,е
7	г	б
8	а	а

Тест 7 Начала математического анализа

Уровень А.

1. Решите уравнение $2\sin x + \sqrt{3} = 0$

2. Установите соответствие между функциями и их производными:

1) $y = e^{2x}$	A) $y' = 4e^{2x}$
2) $y = 2x - e^{2x}$	B) $y' = 2e^{2x}$
3) $y = 1 + 2e^{2x}$	C) $y' = 2 - 2e^{2x}$

3. Найдите множество всех первообразных для функции $f(x) = 0,5x^3$.

4. При каком значении m ценовые векторы $\vec{a}(3; m+1; 1)$ и $(-4; 2; 3m)$ взаимно перпендикулярны?

5. Пусть имеется 80 исправных и 20 бракованных деталей. Найти вероятность того, что взятая наугад деталь окажется бракованной

6. Решите неравенство: $\log_{0,25} x \geq -4$

Уровень В.

7. Упростите выражение $\left(\frac{1}{25}\right)^{-6} \cdot 3125^{\frac{3}{5}} \cdot (5^{-3})^5 - 25^{\frac{5}{2}} \cdot \left(\frac{1}{5}\right)^3$

8. Пожар распространяется на территории, площадь которой равна площади фигуры, ограниченной линиями $y = 2 - x^2$ и $y = x^2$. Определите площадь территории, на которой распространяется пожар. (1 кв. ед = 1 км²)

9. Выпуск товара описывается функцией $s(t) = -t^3 + 6t^2 + 10t - 5$ (ед. тов.). Найдите максимальную скорость выпуска товара.

10. Внешний диаметр полого чугунного шара 36 см, а внутренний – 30 см. Найдите массу шара, если плотность чугуна 7,2 г/см³.

Критерии оценки

Задания	Баллы	Примечание
1 – 7	6	Каждый правильный ответ 1 балл
8-9	6	Каждый правильный ответ 3 балла

Максимальный балл за работу – **12 баллов**

Шкала перевода баллов в отметки

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
« 5 » (отлично)	10 - 12
« 4 » (хорошо)	8 - 9
« 3 » (удовлетворительно)	7 - 6
« 2 » (неудовлетворительно)	менее 6

Ключ к тесту

	1 Вариант	2 Вариант
1	г	б
2	г	а
3	в	б
4	г	б
5	б	а
6	б,д	б,д,е
7	г	б
8	а	а

Тест 8 Алгебраические действия над числами

Уровень А.

1. Решите уравнение $tgx = 0$

2. Установите соответствие между функциями и их производными:

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1) $y = 5 - 2\cos x$ | A) $y' = 5 - 2\sin x$ |
| 2) $y = 5x + 2\cos x$ | B) $y' = -2\sin x$ |
| 3) $y = 5 + 2\cos x$ | C) $y' = 2\sin x$ |

3. Вычислите интеграл $\int_1^{10} (3x^2 + 8x - 6) dx$.

4. Кирпич имеет форму прямоугольного параллелепипеда с измерениями 25 см, 12 см, 6 см. Найдите площадь его поверхности.

5. Решите уравнение $C_8^2 = 4x$.

6. Решите неравенство: $\log_5 x \geq -1$.

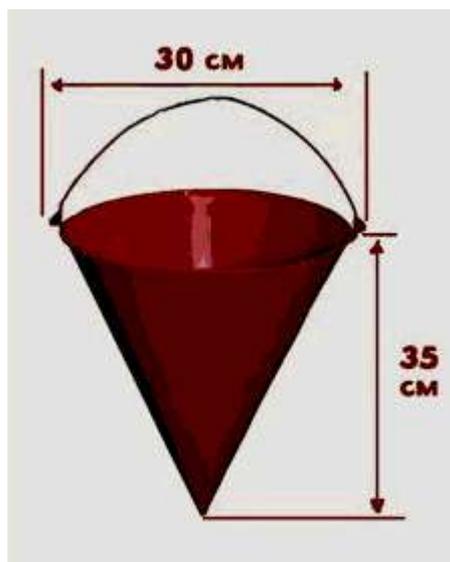
Уровень В.

7. Решите графически уравнение: $2^x = 8 - 2x$.

8. Вычислите площадь территории, если на карте она изображена фигурой, ограниченной линиями: $y = 6x - x^2$ и $y = 0$. Сделайте рисунок.

9. Пожарная машина движется по закону $s(t) = 2t^3 - 2t^2 - 4$ (м). Найдите ускорение машины в момент времени $t = 3$ с

10. Пожарное конусное ведро предназначено для доставки воды или песка к месту устранения пожара. Определите массу воды, находящейся в таком ведре. Плотность воды 1000 кг/м^3 .



Критерии оценки

Задания	Баллы	Примечание
1 – 7	6	Каждый правильный ответ 1 балл
8-9	6	Каждый правильный ответ 3 балла

Максимальный балл за работу – **12 баллов**

Шкала перевода баллов в отметки

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
« 5 » (отлично)	10 - 12
« 4 » (хорошо)	8 - 9
« 3 » (удовлетворительно)	7 - 6
« 2 » (неудовлетворительно)	менее 6

Ключ к тесту

	1 Вариант	2 Вариант
1	г	б
2	г	а
3	в	б
4	г	б
5	б	а
6	б,д	б,д,е
7	г	б
8	а	а

Тест 9. Геометрия

Уровень А.

Выбери верный ответ.

Вариант 1

А 1. Какое из чисел является решением уравнения $x^2 - 9x - 10 = 0$

А. 1 Б. 9 В. -10 Г. -1

А 2. График функции $y = 3x^2 - 5$ получается из графика функции $y = 3x^2$ сдвигом на пять единиц масштаба

А. Вправо Б. Влево В. Вверх Г. Вниз

А 3. Плоскость, притом только одна, проходит через

- А. любые три точки;
- Б. любые три точки лежащие на одной прямой;
- В. любые три точки не лежащие на одной прямой.

А 4. Какой не может быть призма?

- А. Прямой; Б. Наклонной; В. Правильной; Г. Усеченной.

А 5. Существует ли призма, у которой только одно боковое ребро перпендикулярно основанию?

- А. Да; Б. Нет.

Выбери все верные ответы.

А 6. Основными фигурами в планиметрии являются:

- а) куб; б) точка; в) луч; г) треугольник; д) прямая; е) плоскость.

Уровень В.

В 1. Площадь грани куба равна 16 см^2 . Вычислите его объем.

- А. 24 см^3 ; Б. 48 см^3 ; В. 56 см^3 ; Г. 64 см^3 .

В 2. Ребро куба равно 2 см. Вычислите сумму длин всех ребер куба.

- А. 24 см; Б. 48 см; В. 12 см; Г. 60 см.

Вариант 2

Уровень А.

Выбери верный ответ.

А 1. Какое из чисел является решением уравнения $x^2 - 7x - 8 = 0$

- А. -8 Б. 7 В. 1 Г. -1

А 2. График функции $y = -2(x - 10)^2$ получается из графика функции $y = -2x^2$ сдвигом на десять единиц масштаба

- А. Вправо Б. Влево В. Вверх Г. Вниз

А 3. Плоскость, притом только одна, проходит через

- А. прямую;
- Б. прямую и не лежащую на ней точку;
- В. прямую и лежащую на ней точку.

А 4. Прямоугольный параллелепипед – это

- А. Пирамида; Б. Призма; В. Октаэдр; Г. Тетраэдр.

А 5. Существует ли призма, имеющая 20 ребер?

- А. Да; Б. Нет.

Выбери все верные ответы.

А 6. Основными фигурами в стереометрии являются:

а) куб; б) точка; в) луч; г) треугольник; д) прямая; е) плоскость.

Уровень В.

В 1. Ребро куба равно 2 см. Вычислите площадь поверхности куба.

А. 12 см^2 ; Б. 24 см^2 ; В. 16 см^2 ; Г. 18 см^2 .

В 2. Измерения прямоугольного параллелепипеда равны 2 см, 3 см и 5 см.

Вычислите его объем.

А. 30 см^3 ; Б. 15 см^2 ; В. 20 см^2 ; Г. 25 см^2 .

Критерии оценки

Задания	Баллы	Примечание
A1 – A7	6	Каждый правильный ответ 1 балл
B1, B2	6	Каждый правильный ответ 3 балла

Максимальный балл за работу – **12 баллов**

Шкала перевода баллов в отметки

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
« 5 » (отлично)	10 - 12
« 4 » (хорошо)	8 - 9
« 3 » (удовлетворительно)	7 - 6
« 2 » (неудовлетворительно)	менее 6

Ключ к тесту

	1 Вариант	2 Вариант
A1	г	б
A2	г	а
A3	в	б
A4	г	б
A5	б	а
A6	б,д	б,д,е
B7	г	б

3. Вычислите $49^{\frac{1}{2}} + 27^{\frac{1}{3}}$

А. 7

Б. 10

В. -10

Г. $\frac{1}{10}$

4. Через прямую и не лежащую на ней точку можно провести..., и притом только одну.

А. прямую

Б. угол

В. трапецию

Г. плоскость

5. Две прямые в пространстве называются ..., если они лежат в одной плоскости и не пересекаются.

А. перпендикулярными

Б. параллельными

В. пересекающимися

Г.

Скрещивающимися

6. Через точку вне данной прямой можно провести ..., параллельную этой прямой, и притом только одну

А. плоскость

Б. угол

В. прямую

Г. многоугольник

Критерии оценки

Задания	Баллы	Примечание
1 – 3	9	Каждый правильный ответ 3 балл
4-6	3	Каждый правильный ответ 1 балла

Максимальный балл за работу – 12 баллов

Шкала перевода баллов в отметки

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
« 5 » (отлично)	10 - 12
« 4 » (хорошо)	8 - 9
« 3 » (удовлетворительно)	7 - 6
« 2 » (неудовлетворительно)	менее 6

Ключ к тесту

	1 Вариант	2 Вариант
1	В	А
2	В	Г
3	А	Б
4	В	А
5	А	Б

6	A	B
---	---	---

2.2 Задания для промежуточной аттестации

I курс

Наименование раздела/модуля/темы и № п/п	Наименование, обязательных для выполнения студентами работ/вид работы студента по дисциплине (контрольные точки)	Количество занятий, на которых студент может выполнить тот или иной вид работы	Максимальное количество баллов за выполнение одного вида работы	Сумма максимального накопления баллов по виду работы	Сумма баллов по разделу/модулю/теме
1 СЕМЕСТР					
Раздел 1. Алгебра	Устный опрос	4	5	20	130
	Самостоятельная работа	2	5	10	
	Тестовый контроль	1	5	5	
	Практическая работа	8	5	40	
	Контрольная работа	1	5	5	
	Внеаудиторная самостоятельная работа	10	5	50	
Раздел 2. Геометрия	Устный опрос	20	5	100	265
	Контрольная работа	4	5	20	
	Практическая работа	22	5	110	
	Тестовый контроль	2	5	10	
	Внеаудиторная самостоятельная работа	45	5	225	
Итого, студент максимально, может набрать					395 баллов

Перевод балльных оценок в академические отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно»:

- «Отлично» - 395 - 300баллов.

- «Хорошо» -299 -200 баллов.

- «Удовлетворительно» - 199 -100 баллов.
- «Неудовлетворительно» - менее 100 баллов.

II курс

Наименование раздела/ модуля/темы и № п/п	Наименование, обязательных для выполнения студентами работ/вид работы студента по дисциплине (контрольные точки)	Количество занятий, на которых студент может выполнить тот или иной вид работы	Максимальное количество баллов за выполнение одного вида работы	Сумма максимального накопления баллов по виду работы	Сумма баллов по разделу/ модулю/теме
3 СЕМЕСТР					
Раздел 6 Начала математического анализа	Устный опрос	10	5	50	220
	Самостоятельная работа	4	5	20	
	Практическая работа	8	5	40	
	Контрольная работа	2	5	10	
	Внеаудиторная самостоятельная работа	20	5	100	
Итого, студент максимально, может набрать					220 баллов

Перевод балльных оценок в академические отметки «отлично»,

«хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно»:

- «Отлично» - 220-152 баллов.
- «Хорошо» - 151-123 баллов.
- «Удовлетворительно» - 122-109 баллов.
- «Неудовлетворительно» - менее 109 баллов.

3. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНЫЕ ИСТОЧНИКИ

Печатные издания:

1. **Коломогоров, А.Н.** Алгебра и начала анализа: Учебник для 10-11к. общеобразоват. Учреждений / А.Н. Коломогоров, А. М. Абрамов и др. – 12 издание. - Москва: Просвещение, 2012.-384 с. – ISBN - 978-5-0907-3883-5. – Текст непосредственный
 2. **Алимов, Ш. А.** Алгебра и начала анализа: Учебник для 10-11к. общеобразоват. Учреждений / Ш. А. Алимов и др. – 12 издание.- Москва: Просвещение, 2012.-464 с. – ISBN - 978-5-4465-7657-4. – Текст непосредственный
 3. **Погорелов, А. В.** Геометрия: Учебник для 10-11к. общеобразоват. Учреждений / А. В. Погорелов.-3-е изд., - Москва: Просвещение, 2012.-128 с. – ISBN - 978-5-5430-4932-6. – Текст непосредственный
 4. **Макарычева, Ю. Н.** Дидактические материалы по алгебре для 10-11 класса / Ю. Н. Макарычева, Н. Г. Мндюк, Л. М. Короткова. 5-е изд., – Москва: Просвещение, 2010. – 160 с. – ISBN - 978-5-0907-7296-8. – Текст непосредственный
- #### Электронные издания:

5. www.fcior.edu.ru (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).
6. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

Дополнительные источники:

7. **Колягин, Ю.М.** и др. Математика (Книга 1) / Ю. М. Колягин . – Москва: Просвещение, 2005. – ISBN - 978-5-4238-4556-5. – Текст непосредственный
8. **Колягин, Ю.М.** и др. Математика (Книга 2) / Ю. М. Колягин . – Москва: Просвещение., 2005. – ISBN - 978-5-4456-3954- 4.– Текст непосредственный
9. **Колягин, Ю.М.,** Ткачева М.В, Федерова Н.Е. и др. под ред. Жижченко А.Б. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. / Ю. М. Колягин. – Москва: Просвещение, 2005.- 354 с. – ISBN - 978-4293-3984-2. – Текст непосредственный
10. **Перельман, Я.И.** Алгебра / под ред. Я.И. Перельмана. – Москва: Триада-Литера.-200 с. – ISBN - 978-5-4353- 3940-7. – Текст непосредственный

Рекомендуемая литература:

11. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
12. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
13. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

- Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего(полного) общего образования».
14. **Алимов, Ш. А.** Алгебра и начала анализа: Учебник для 10-11к. общеобразоват. Учреждений / Ш. А. Алимов и др. – 12 издание.- Москва: Просвещение, 2012.- 464 с. – ISBN - 978-392-4934-5. – Текст непосредственный
 15. **Атанасян, Л. С.,** Бутузов В. Ф., Кадомцев С. Б. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Геометрия. Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы / Л. С.Атанасян. - Москва: Просвещение, 2012.-464 с. – ISBN - 978-4493-2921-3. – Текст непосредственный
 16. **Башмаков, М.И.** Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И Башмаков. —Москва: Просвещение, 2014. – ISBN - 978-5-3949-2924-8. – Текст непосредственный
 17. **Башмаков, М.И.** Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И Башмаков. — Москва: Просвещение, 2014. – ISBN - 978-5-4143-5039-2. – Текст непосредственный
 18. **Башмаков, М.И.** Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И Башмаков. — Москва: Просвещение, 2014. – ISBN - 978-5-09-073883-5. – Текст непосредственный
 19. **Башмаков, М.И.** Математика (базовый уровень). 10 класс / М.И Башмаков. — Москва: Просвещение, 2014. – ISBN - 978-5-09-071729-8. – Текст непосредственный
 20. **Башмаков, М.И.** Математика (базовый уровень). 11 класс / М.И Башмаков. — Москва: Просвещение, 2014. – ISBN - 978-5-09-074197-2. – Текст непосредственный
 21. **Башмаков, М. И.** Математика (базовый уровень). 10 класс. Сборник задач: учеб. пособие / М.И. Башмаков. — Москва: Просвещение, 2008. – ISBN - 978-5-09-071729-6. – Текст непосредственный
 22. **Башмаков, М. И.** Математика (базовый уровень). 11 класс. Сборник задач: учеб. пособие / М.И Башмаков. — Москва: Просвещение, 2012. – ISBN - 978-5-09-071729-978-5. – Текст непосредственный
 23. **Гусев В.А.,** Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Просвещение, 2014. – 978-5-09-071905-6. – Текст непосредственный
 24. **Колягин, Ю.М.,** Ткачева М.В, Федерова Н. Е. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10 класс / под ред. А.Б. Жижченко. — Москва: Просвещение, 2014. – ISBN - 978-5-09-075573-3. – Текст непосредственный
 25. **Колягин, Ю.М.,** Ткачева М.В., Федерова Н.Е. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 11 класс / под ред. А.Б. Жижченко. — Москва: Просвещение, 2014. – ISBN - 978-5-09-075573-8. – Текст непосредственный

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по методической работе

_____ И.С. Николаева

от

«___» _____ 20__ г.

Комплект

контрольно- измерительных материалов по учебной дисциплине

ОУПБ.05 Информатика

программы подготовки специалистов

по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-
разработчик:

ГБПОУ ЮЭТ

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной
(цикловой) комиссии
гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

_____ (М.В. Казанцева)

Разработчик:

Казанцева М. В., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Эксперт: Трембач Т.В., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов.....	6
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин.....	9
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	7
2.1. Задания для текущего контроля	7
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	25
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....	27

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Формы и методы оценки и контроля		ФОС	
1	Стартовая диагностика	1	Диагностическая работа (нулевой срез)
2	Текущий контроль		
	письменный опрос	2	Критерии оценки письменной работы
	устный опрос	3	Критерии оценки устного опроса
	тестирование	4	Критерии оценки
	практические задание, упражнения	5	Эталон
3	Промежуточная аттестация		Экзамен по материалам стандартизированной формы (спецификация, задание, критерии оценивания):
		1	тестирование
		2	практическое задание

Тестирование.

2	Раздел 2. Аппаратное обеспечение вычислительной техники
3	Раздел 3. Программное обеспечение вычислительной техники
4	Раздел 4. Прикладные программные средства
5	Раздел 5. Компьютерные сети

Промежуточная аттестация представляет собой процедуру аттестации обучающихся на уровне среднего общего образования и проводится по окончании изучения предмета. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий в стандартизированной форме. При использовании стандартизированных измерительных материалов критерии достижения/освоения учебного материала задаются на уровне получения 53 % от максимального балла за выполнение заданий базового уровня.

Спецификация контрольных измерительных материалов по предмету «Информатика» для проведения процедуры промежуточной аттестации (экзамен).

1. Назначение диагностической работы

Работа предназначена для проведения процедуры диагностики (по разделам программы учебного курса): Информационная деятельность человека, Информация и информационные процессы, Средства информационных и коммуникационных технологий, Технологии создания и преобразования информационных объектов, Телекоммуникационные технологии.

2. Документы, определяющие содержание работы:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (Приказ Минобрнауки России от 09 Декабря 2016 г. №1580).

О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»: приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 и от 31 декабря 2015 №1578.

3. Подходы к отбору содержания, разработке структуры КИМ

Концептуальные подходы к формированию КИМ по информатике при реализации среднего общего образования в рамках образовательной программы среднего профессионального образования определялись спецификой предмета в соответствии с указанными в п. 2 нормативными документами.

Намеченный во ФГОС среднего общего образования компетентностный подход отразился в содержании работы.

4. Структура КИМ.

- 1 Спецификация контрольно-оценочного средства
- 2 Регламент проведения комплексного зачета
- 3 Задание комплексного зачета
- 4 Оценка результата комплексного зачета

I СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки комплексного зачета предмета общеобразовательного цикла ОУПБ. 05 «Информатика», основной образовательной программы, направленного по оценке сформированности предметных результатов.

Комплект оценочных средств создан на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к содержанию и результатам освоения учебного предмета «Информатика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования

Содержание комплекта контрольно-оценочных средств учебного предмета «Информатики», разработано с ориентацией на естественно - научный профиль профессионального образования. При освоении профессий СПО естественно – научного профиля профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом специфики осваиваемой профессии. Изучение общеобразовательной учебного предмета «Информатика» завершается подведением итогов в форме комплексного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.2 Тип задания

Задание комплексного зачета дисциплины «Информатика» общеобразовательного цикла, состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап – решение тестового задания

Практический этап – выполнение практического задания.

1.3 Время выполнения задания

Максимальное время выполнения заданий – 2 академических часа, из них:

- инструктаж экзаменуемых, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения – 10 минут;
- выполнение тестового задания – 40 мин
- выполнение практического задания – 40 мин
- проверка выполненного задания 30 минут.

ПРЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ КОМПЛЕКСНОГО ЗАЧЕТА

2.1 Кадровое обеспечение оценочных мероприятий

Состав комиссии формируется из числа преподавателей 2-х человек:

№ п/п	Лицо (а) осуществляющее(ие) оценочные процедуры	Требования к квалификации	Обязанности
1	Преподаватель дисциплин, общеобразовательного цикла	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания
2	Преподаватель дисциплин, общеобразовательного цикла (ассистент)	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.	Контроль выполнения заданий в соответствии с регламентом

2.2 Организация и проведение комплексного зачета

2.2.1 Выполнение заданий комплексного зачета дисциплины общеобразовательного цикла осуществляется в кабинете теоретического обучения в течение 2 академических часов. Распределение времени прописано в пункте 1.5.

2.2.2 Для всех обучающихся предусмотрено выполнение тестового задания одного варианта, который предоставляется каждому в электронном виде через программу Ё-Стади на теоретическом этапе зачета, и выполнение индивидуального варианта практического задания.

Первым проводится теоретический этап, задание выполняется в строго отведенное время, какими - либо источниками пользоваться запрещено, после выполнения задание сразу сдается на проверку через программу Ё-Стади.

Приступая к практическому заданию, всем обучающимся обязательно предоставляется задание в электронном виде. После выполнения, задание сохраняется в общей (сетевой) папке для проверки.

2.2.3 Во время проведения комплексного зачета обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

2.2.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого, председателем комиссии незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в комплексном зачете или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения комплексного зачета.

2.2.5 В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

2.2.6 Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций Приложение Б.

2.2.7 Участник, нарушивший правила поведения на комплексном зачете, и чье поведение мешает процедуре проведения комплексного зачета, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается председателем и всеми членами комиссии. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

2.2.8 После повторного предупреждения участник удаляется с кабинета, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями председателя и всех членов комиссии.

III ЗАДАНИЕ КОМПЛЕКСНОГО ЗАЧЕТА

3.1 Описание заданий комплексного зачета

3.1.1 Тестовые задания нацелены на выявление уровня овладения обучающимися знаний в области информатики.

Распределение заданий диагностической работы по основным содержательным разделам учебного предмета «Информатика» представлено в таблице.

Дескрипторы предметных результатов «Выпускник на базовом уровне научится:»		Номер задания	Максимальный балл за задание
П.6.5.2.1.1	иметь представление о роли информатики и ИКТ в современном обществе, понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;	Т-1	5
П.6.5.2.1.2	иметь представление о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе; понимать социальный, экономический, политический, культурный, юридический, природный, эргономический, медицинский и физиологический контексты информационных технологий;	Т-2 ПЗ – 1	5
П.6.5.2.2.1	выполнять пошагово (с использованием компьютера или вручную) несложные алгоритмы управления исполнителями и анализа числовых и текстовых данных;	ПЗ – 1 ПЗ - 2	5
П.6.5.2.3.1	строить логическое выражение по заданной таблице истинности; решать несложные логические уравнения;	Т-3 ПЗ – 3	5
П.6.5.2.3.2	определять результат выполнения алгоритма при заданных исходных данных; узнавать изученные алгоритмы обработки чисел и числовых последовательностей; создавать на их основе несложные программы анализа данных; читать и понимать несложные программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;	Т-3 ПЗ - 2	5
П.6.5.2.4.1	находить оптимальный путь во взвешенном графе;	Т-3 ПЗ - 2	5

П.6.5.2.4. 2	создавать на алгоритмическом языке программы для решения типовых задач базового уровня из различных предметных областей с использованием основных алгоритмических конструкций;	Т-3 ПЗ - 2	5
П.6.5.2.4. 2	использовать готовые прикладные компьютерные программы в соответствии с типом решаемых задач и по выбранной специализации;	Т-3 ПЗ - 4	5
П.6.5.2.5. 1	использовать компьютерно-математические модели для анализа соответствующих объектов и процессов, в том числе оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, а также интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов; представлять результаты математического моделирования в наглядном виде, готовить полученные данные для публикации;	ПЗ – 4 ПЗ - 5	5
П.6.5.2.5. 2	использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в БД; описывать базы данных и средства доступа к ним; наполнять разработанную базу данных;	Т- 5 ПЗ - 5	5
П.6.5.2.6. 1	понимать и использовать основные понятия, связанные со сложностью вычислений (время работы, размер используемой памяти);	Т- 5	5
П.6.5.2.6. 2	аргументировать выбор программного обеспечения и технических средств ИКТ для решения профессиональных и учебных задач, используя знания о принципах построения персонального компьютера и классификации его программного обеспечения;	Т- 4 ПЗ - 4	5

П.6.5.2.6. 3	определять информационный объем графических и звуковых данных при заданных условиях дискретизации;	Т- 3 ПЗ - 3	5
П.6.5.2.6. 4	использовать электронные таблицы для выполнения учебных заданий из различных предметных областей;	Т- 5 ПЗ - 5	5
П.6.5.2.6. 5	создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств;	Т- 6 ПЗ - 5	5
П.6.5.2.7. 1	применять антивирусные программы для обеспечения стабильной работы технических средств ИКТ;	Т- 4	5
П.6.5.2.7. 1	соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе за персональным компьютером в соответствии с нормами действующих СанПиН.	Т- 4	5

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении А.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых является правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевыми элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элементов второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий,

содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключаящую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Варианты практического задания представлены в Приложении Б.

Практическое задание сформировано в соответствии с требованиями к уровню сформированности основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий) представленных в п. 1.3.

IV ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА

4.1 В ходе оценки заданий комплексного зачета дисциплины общеобразовательного цикла используются

- эталоны ответов, на теоретическом этапе решение тестового задания, и на практическом этапе – выполнение практического задания.

4.3 Шкала перевода баллов в оценку:

% Выполнения	Оценка
100 - 85	отлично
84 - 69	хорошо
68 - 53	удовлетворительно
Меньше 53 %	неудовлетворительно

4.4 Положительное решение о выполнении требования к уровню сформированности основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий) принимается в случае, если соискатель набрал не менее **53% балла из 100 баллов возможных**

В случае, если обучающийся набрал менее 53 балла, то экзаменационная комиссия выставляет оценку - основные виды деятельности обучающихся (на уровне учебных действий) не освоены.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

Профессии _____

Студент (а) (ки) _____ группы

№ _____

предмета общеобразовательного цикла ОУПБ.05 «Информатика»

1. Информационная безопасность это:

- а) Совокупность мер по защите информационной среды общества и человека;
- б) Программный продукт и базы данных должны быть защищены по нескольким направлениям;
- в) Информационно-телекоммуникационная сеть.

ОТВЕТ _____

2. Защита информации – это:

- а) Комплекс мероприятий, направленных на обеспечение информационной безопасности;
- б) Процесс разработки структуры базы данных в соответствии с требованиями пользователей;
- в) Небольшая программа для выполнения определенной задачи

ОТВЕТ _____

3. Сопоставьте уровень безопасности с его характеристикой:

- 1) Законодательный уровень;
- 2) Морально-этический уровень;
- 3) Административный уровень .

- а) нормы поведения, несоблюдение которых ведет к падению престижа конкретного человека или целой организации;
- б) действия общего характера, предпринимаемые руководством организации;
- в) законы, нормативные акты, стандарты.

ОТВЕТ _____

4. Какова роль визуальной информации в жизни человека:

- а) Визуальную информацию проще передать;
- б) Визуальную информацию проще создать;
- в) Основной объем информации человек получает при помощи зрения.

ОТВЕТ _____

5. Выберите устройства входящие в состав мультимедийного компьютера:

- а) Монитор, процессор, дисковод, клавиатура, колонки, проектор, звуковая карта;
- б) Монитор, системная плата, процессор, клавиатура, колонки, проектор;
- в) Монитор, процессор, проектор, память, клавиатура, звуковая карта, видеоадаптер, дисковод.

ОТВЕТ _____

6. Компьютерная графика это:

- а) Область информатики основанная на математических вычислениях;
- б) Область информатики, занимающаяся проблемами получения различных изображений (рисунков, чертежей, мультипликации) на компьютере;
- в) Описывает изображения с использованием прямых и изогнутых линий, а также параметров, описывающих цвета и расположение.

ОТВЕТ _____

7. Графическим пакетом называется:

- а) Графические программы и приложения к ним;
- б) Специальный инструмент в пакете программных средств;
- в) Область информатики, занимающаяся проблемами получения различных изображений.

ОТВЕТ _____

8. Векторными графическими редакторами являются:

- а) Adobe Illustrator;
- б) Gimp;
- в) Corel Draw;
- г) Paint;
- д) Adobe Photoshop.

ОТВЕТ _____

9. Выберите периферийные устройства, которые относятся к устройствам вывода:

- а) Проектор;
- б) Плоттер;
- в) Сканер
- г) Графический планшет
- е) Компакт-диски

ОТВЕТ _____

10. Программное обеспечение это:

- а) Совокупность устройств установленных на компьютере;
- б)) Совокупность программ установленных на компьютере;
- в) Все программы, которые есть на диске.

ОТВЕТ _____

11. Выбрать правильное утверждение о соотношении векторного и растрового способов представления графической информации:

- а) Векторный способ позволяет компактнее хранить информацию;
- б) Растровый способ позволяет компактнее хранить информацию;
- в) Векторный способ позволяет получить фотографическое качество изображения.

ОТВЕТ _____

12. Текстовый процессор - это программа, предназначенная для:

- а) Создания, редактирования и форматирования текстовой информации;
- б) Работы с изображениями в процессе создания игровых программ;
- в) Управления ресурсами ПК при создании документов.

ОТВЕТ _____

13. Устройствами внешней памяти являются:

- а) Накопители на гибких магнитных дисках;
- б) Оперативные запоминающие устройства;
- в) Накопители на жестких магнитных дисках;
- Г) Оперативная память.

ОТВЕТ _____

14. Выберите последовательность действий, чтобы картинку можно было передвигать по документу:

- а) Выделить картинку - ПКМ - переместить картинку в нужное место документа;
- б) Выделить картинку - ПКМ- Формат рисунка - вкладка Обтекание текстом –сквозное;
- в) Выделить картинку- ПКМ -Формат рисунка -вкладка Обтекание текстом - в тексте.

ОТВЕТ _____

15. Соотнесите файлы с их расширением:

- | | |
|----------------|------------------|
| а) Видео; | 1) Doclad .jpeg |
| б) Графика; | 2) Plakat .mov |
| в) Документ | 3) Uliza .ppt |
| г) Таблица | 4) Tabliza .doc |
| д) Презентация | 5) Document .xls |

ОТВЕТ _____

16. Объектом операционной системы Windows не является:

- а) Рабочий стол;
- б) Панель задач;
- в) Процессор.

ОТВЕТ _____

17. Для вставки текстового блока на слайд предназначена непосредственно кнопка окна программы PowerPoint:

- а) Надпись;
- б) Овал;
- в) Прямоугольник.

ОТВЕТ _____

18. Для долговременного хранения информации служит:

- а) Оперативная память;
- б) Процессор;
- в) Внешняя память.

ОТВЕТ _____

19. Графическим редактором называется программа, предназначенная для:

- а) Редактирования графического изображения символов шрифта;
- б) Построения диаграмм;
- в) Работы с графическими изображениями.

ОТВЕТ _____

20. Интерактивными презентациями считаются:

- а) Презентации, в которых может каким-то образом влиять на отображаемый в тот или иной момент материал;

- б) Презентации, в которых жёстко задан порядок представления материала;
- в) Презентации, в которых задан сценарий изложения информации.

ОТВЕТ _____

21. Перечислите программные продукты растровой графики:

- а) CorelDraw;
- б) Gimp;
- в) AdobePhotoShop;
- г) Paint.

ОТВЕТ _____

22. Выберите последовательность действий, что бы поместить фотографию в тексте:

- а) Вставка- Клип-Выбрать из;
- б) Вставка- Объект- Выбрать из;
- в) Вставка- Рисунок- Выбрать из.

ОТВЕТ _____

23. К устройствам ввода относятся следующие периферийные устройства:

- а) Принтер;
- б) Цифровая видеокамера;
- в) Монитор;
- г) Сканер

ОТВЕТ _____

24. Звуковой файл в слайд презентации программы PowerPoint можно вставить при помощи команды:

- а) Вставка - Объект;
- б) Вставка - Фильмы и звук - Звук из файла;
- в) Вставка - Фильмы и звук - Запись звука.

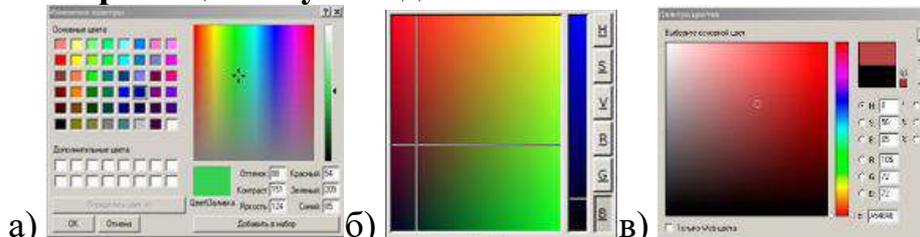
ОТВЕТ _____

25. В модели RGB в качестве компонентов применяются основные цвета:

- а) Красный, зеленый, синий;
- б) Голубой, пурпурный, желтый;
- в) Красный, голубой, желтый.

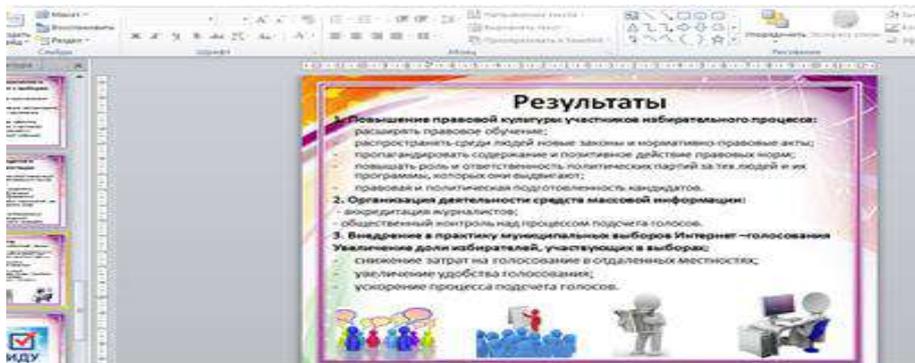
ОТВЕТ _____

26. Выберите цветовую модель RGB:



ОТВЕТ _____

27. Скриншот какой программы предоставлен:



- а) Corel Draw;
 - б) Open Office;
 - в) MS PowerPoint.
- ОТВЕТ _____

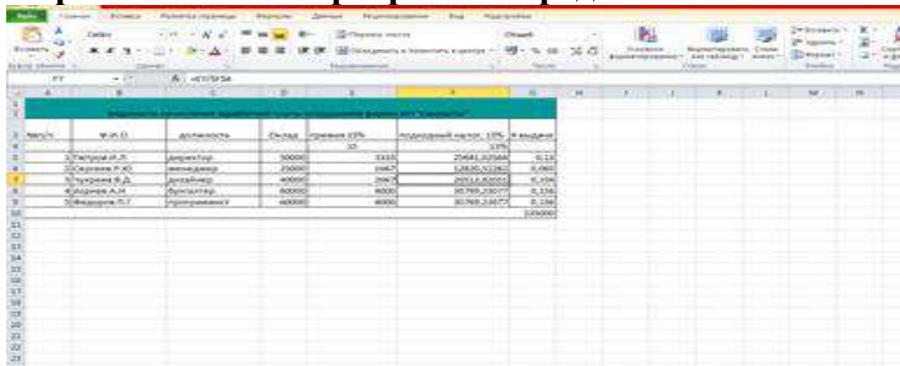
28. Компьютер является универсальным автоматическим устройством для работы с:

- а) Информацией;
 - б) Знаниями;
 - в) Сведениями.
- ОТВЕТ _____

29. Выберите операции для установки эффектов смены слайдов:

- а) Показ слайдов - Анимация - Добавить эффект;
 - б) Показ слайдов - Переходы - выбрать эффект;
 - в) Добавить эффект - Настройка анимации - Показ слайдов.
- ОТВЕТ _____

30. Скриншот какой программы предоставлен:



- а) MS PowerPoint;
 - б) MS Excel;
 - в) MS Word.
- ОТВЕТ _____

31. Соотнесите кнопки с её названием MS Word:

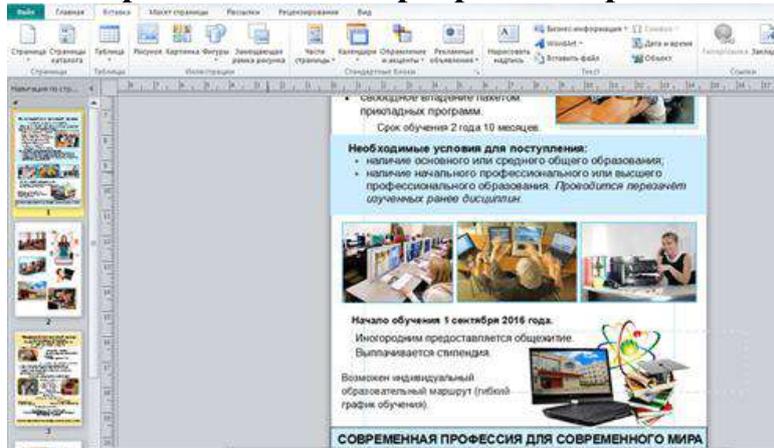
- а) Диаграмма
- б) Таблица
- в) Текстовое поле
- г) SmartArt

- 1) 
- 2) 
- 3) 

4) 

ОТВЕТ _____

32. Скриншот какой программы представлен:



- а) MS Publisher;
- б) MS PowerPoint;
- в) MS Open Office.

ОТВЕТ _____

33. Соотнесите кнопки с её названием работа в PowerPoint:

- а) Звук
- б) Переход слайдов
- в) Создать слайд
- г) Добавить анимацию
- д) Ориентация слайда

- 1) 
- 2) 
- 3) 
- 4) 
- 5) 

ОТВЕТ _____

34. Имя файла состоит из:

- а) одной части;
- б) двух частей;
- в) неограниченного количества частей.

ОТВЕТ _____

35. Выбрать правильный полный путь к файлу в Windows:

- а) C:/Документы;
- б) C:/Документы/test.doc;
- в) C:\(обратный слэш)Документы \ (обратный слэш)test.doc.

ОТВЕТ _____

36. Выбрать расширения для текстовых файлов:

- а) .doc;
- б) .txt;
- в) .zip;
- г) .bmp.

ОТВЕТ _____

37. Группа файлов, которая хранится отдельной группой и имеет собственное имя называется:

- а) Дерево;
- б) Каталог;
- в) Дискета.

ОТВЕТ _____

38. Для создания нового файла в редакторе MS Word необходимо:

- а) Выполнить команду «Открыть» из меню «Файл»;
- б) Выполнить команду «Создать» из меню «Файл». В закладке «Общие» щелкнуть по пиктограмме «Обычный» и нажать ОК;
- в) Щелкнуть пиктограмму «Создать» на панели инструментов.

ОТВЕТ _____

39. Антивирусными программами являются:

- а) Avast;
- б) Mozilla Firefox;
- в) DropBox;
- г) Eset NOD 32.

ОТВЕТ _____

40. Переведите число 89 из 10-й системы счисления в 2-ую систему счисления:

- а) 1101001;
- б) 1011001;
- в) 1001001;

ОТВЕТ _____

41. Интерфейс поисковых систем общего назначения содержит

- а) Строку;
- б) Абзац;
- в) Поле поиска;
- г) Разделы.

ОТВЕТ _____

42. Наиболее полная и мощная поисковая система, в которой хранятся 8 миллиардов Web-страниц это:

- а) Yndex
- б) Rambler;
- в) Google;

ОТВЕТ _____

43. Структуру таблицы баз данных определяют:

- а) Записи;
- б) Поля;
- в) Ячейки;
- г) Связи.

ОТВЕТ _____

44. Объектом Microsoft Publisher являются:

- а) Буклет;
- б) Таблица;
- в) Чертеж;

г) Календарь.

ОТВЕТ _____

45. В одной программе EXCEL можно открыть:

- а) Более одной рабочей книги;
- б) Более одного рабочего листа;
- в) Не более одной рабочей книги;
- г) Не более одного рабочего листа.

ОТВЕТ _____

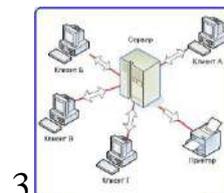
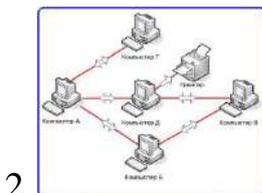
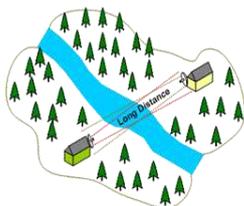
46. Выберите формулу которая содержит абсолютную ссылку:

- а) R74-E63;
- б) R74*E63;
- в) G\$4 + J6;
- г) F45/\$H\$12.

ОТВЕТ _____

47. По типу организации компьютерные сети бывают:

- а) Одноранговая сеть;
- б) Сеть на основе сервера;
- в) Беспроводная сеть.



ОТВЕТ _____

48. Объединение компьютеров для обмена информацией и совместного использования ресурсов называется:

- а) Компьютерная сеть;
- б) Графический редактор;
- в) Передающая среда;
- г) Текстовый редактор.

ОТВЕТ _____

49. Работа вычислительных сетей, т. е. обмен данными и взаимосвязь клиентов, выполняется в соответствии с достаточно сложными ... (правилами) взаимодействия

ОТВЕТ _____

50. Установите соответствие между элементом локальной сети и его назначением:

а) Рабочая станция	2.Компьютер, имеющий диски большой емкости, к которым могут иметь доступ все компьютеры в сети.
б) Файловый сервер	4.Компьютер, дающий возможность работать любому компьютеру, находящемуся далеко от офиса.
в) Сервер прикладных программ	1.Персональный компьютер, включенный в локальную сеть для осуществления обмена информацией.

г) Сервер удаленного доступа	3.Компьютер, используемый для выполнения прикладных программ пользователей.
------------------------------	---

ОТВЕТ _____

Эталоны ответов

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов Р=	№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов Р=
1	а	1	26	а	1
2	а	1	27	в	1
3	1- в, 2-а, 3 - б	1	28	а	1
4	в	1	29	б	1
5	в	1	30	б	1
6	б	1	31	а-3, б-1, в-2, г-4	1
7	а	1	32	а	1
8	а, в, г	1	33	а-4, б-3, в-1, г-5, д-2	1
9	а,б	1	34	б	1
10	б	1	35	в	1
11	а	1	36	а, б	1
12	а	1	37	б	1
13	а, в	1	38	б	1
14	б	1	39	а,г	1
15	а-2, б-1, в-4, г-5, д-3	1	40	б	1
16	в	1	41	в	1
17	а	1	42	в	1
18	в	1	43	б	1
19	в	1	44	а, г	1
20	а	1	45	а, б	1
21	б, в	1	46	г	1
22	в	1	47	а-2, б-3, в-1	1
23	б, г	1	48	а	1
24	б	1	49	протоколами	1
25	а	1	50	а-1, б-2, в- 3, г-4	1

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Оценка
100 - 85	отлично
84 - 69	хорошо
68 - 53	удовлетворительно
Меньше 53 %	неудовлетворительно

К практической части теоретического экзамена допускаются соискатели, набравшие не менее **53 % из 100 %**.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

студент(а)(ки) _____

группы № _____

по дисциплине общеобразовательного цикла ОУПБ.05 «Информатика»

Вариант 1

Задание 1

Запустите приложение MicrosoftOfficeWord. Все поля в документе сделайте по 1,5 см, используйте альбомную ориентацию.

Создайте ниже приведенную схему по образцу. Используйте в схеме шрифт TimesNewRoman, размер – **14 (12)** пт.

Для названия схемы используйте объект WordArt.

Выполните группирование объектов, чтоб можно было использовать его как один объект.



Задание 2

Оформите таблицу по образцу. Примените к таблице различное форматирование символов.

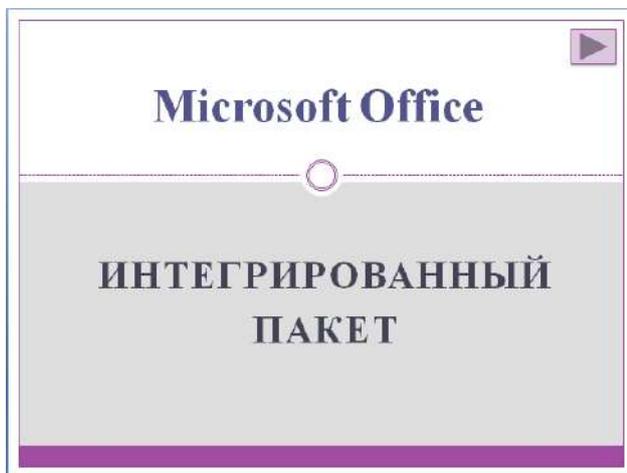
Таблица – Основные возможности форматирования символов

На примере программы Microsoft Office Word			
Параметр форматирования	Описание параметра	Примеры	Элемент интерфейса для настройки
Шрифт	Путем выбора названия шрифта выбирается графическое оформление символов	Arial, Times New Roman, Courier	Список в панели инструментов Форматирование , диалоговое окно Шрифт
Начертание	Изменение представления стандартного (обычного) шрифта	полужирный , <i>курсив</i> , <u>подчеркивание</u>	Кнопки панели инструментов Форматирование , диалоговое окно Шрифт
Размер шрифта	Определяет размер символов, может быть задан в диапазоне от 1 до 1638 п.	10 пунктов, 12 пунктов, 14 пунктов 16 пунктов	Список в панели инструментов Форматирование , диалоговое окно Шрифт
Цвет символа (подчеркивания, фона)	Можно выбрать один из цветов, доступных в палитре в виде цветовых образцов	Красный <u>Синее подчеркивание</u> Зеленый фон	Кнопки панели инструментов Форматирование , диалоговое окно Шрифт

Задание 3

Запустите приложение Microsoft PowerPoint.

Создайте презентацию по образцу, используя тему «Официальная», цвета темы «Городская». Шрифты темы для заголовков и основного текста: TimesNewRoman. Настройте переходы к слайдам, смену слайдов по управляющим кнопкам.



-
- Slide 4: Состав Microsoft Office
- Текстовый процессор Microsoft Word
 - Презентации Microsoft PowerPoint
 - Табличный процессор Microsoft Excel
 - Система управления базами данных (СУБД) Microsoft Access
 - Программа для работы с электронной почтой Microsoft Outlook
 - Программа для создания публикаций Microsoft Publisher
 - ...

Готовую работу сохранить под своим именем в папке.

Вариант 2

Задание 1

Напечатать текст. Форматировать полученный текст по абзацам (параметры форматирования заданы в таблице 1).

Таблица 1- Параметры для форматирования текста

№ абзаца	Параметры
1	Абзац с выравниванием по ширине, отступ слева 10 см, шрифт TimesNewRoman, размер 12, нормальный, межстрочный интервал одинарный, цвет синий.
2	Размер 12, выравнивание по левому краю, междустрочный полуторный, курсив, отступ первой строки 2 см, подчеркнуть каждое пятое слово, список оформить маркированным.
3	Выравнивание по ширине, междустрочный двойной, начертание – обычный, интервал перед абзацем 18 пт, цвет шрифта красный.

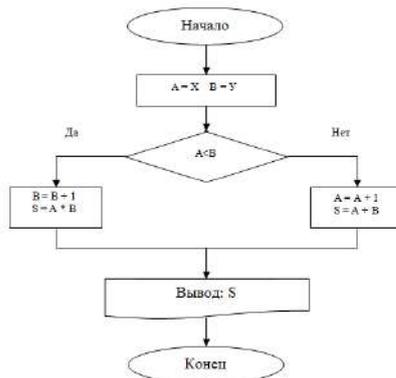
Задание 2

Запустите приложение MicrosoftOfficeWord и создайте ниже приведенную таблицу по образцу. Используйте в тексте и в таблице шрифт TimesNewRoman, размер - 12 пт (границы таблицы, выравнивание в ячейках и начертание текста по образцу).

№	Расписание звонков	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница		суббота
1	8 ⁰⁰ -8 ⁴⁰	Химия	Математика	Русский язык	География	Математика	Д е ж у р н ы й	ОБЖ
2	8 ⁴⁵ -9 ²⁵		Литература	Ин. Язык	Русский язык	История		Химия
3	9 ³⁵ -10 ¹⁵	География	История	Биология	Литература			Физика
4	10 ²⁵ -11 ⁰⁵	История	ОБЖ	Математика		Ин. язык		
5	11 ¹⁵ -11 ⁵⁵			Физкультура	Информатика			

Задание 3

Создайте в документе блок-схему по образцу.



– Шрифт: TimesNewRoman, размер – 12, начертание – обычный, цвет текста – черный;

– Абзац: выравнивание – по ширине, отступ слева и справа = 0 см, первая строка – нет, интервал перед и после = 0пт, междустрочный интервал – одинарный

Готовую работу сохранить под своим именем в папке.

Вариант 3**Задание 1**

Запустите приложение MicrosoftOfficeWord. Напечатать текст. Форматировать полученный текст по абзацам (параметры форматирования заданы в таблице 1).

Таблица 1 – Параметры для форматирования текста

№ абзаца	Параметры
1	Абзац с выравниванием по центру, шрифт Arial, размер 14, полужирный, цвет красный, полуторный интервал.
2	Абзац с выравниванием по левому краю, отступ первой строки 1 см, шрифт CourierNew, размер 10, курсив, двойной интервал.
3	Отредактировать самостоятельно, вставить картинку.

Задание 2

Запустить MS EXCEL. В ячейке A1 внести обозначение переменной x. Заполнить диапазон ячеек A2:A26 числами от -12 до 12 с шагом 1. Построить график функции.

Приведены функции, графики которых участвуют в этом изображении:

$$y_1 = -1/18x^2 + 12, x \in [-12; 12]$$

$$y_2 = -1/8x^2 + 6, x \in [-4; 4]$$

$$y_3 = -1/8(x+8)^2 + 6, x \in [-12; -4]$$

$$y_4 = -1/8(x-8)^2 + 6, x \in [4; 12]$$

$$y_5 = 2(x+3)^2 - 9, x \in [-4; 0]$$

$$y_6 = 1,5(x+3)^2 - 10, x \in [-4; 0]$$

Задание 3

Запустите приложение Microsoft PowerPoint.

Создайте презентацию по образцу, используя тему «Официальная», цвета темы «Эркер». Шрифты темы для заголовков и основного текста: TimesNewRoman. Настройте переходы к слайдам, смену всех слайдов сделайте автоматически через 7 секунд.



Готовую работу сохранить под своим именем в папке.

Вариант 4

Задание 1

Запустите приложение MicrosoftOfficeWord. Наберите текст стихотворения:

Каждый выбирает для себя...
 Каждый выбирает для себя Женщину, религию, дорогу.
 Дьяволу служить или пророку –
 Каждый выбирает для себя.

Каждый выбирает по себе
 Слово для любви и для молитвы.

Шпагу для дуэли, меч для битвы
Каждый выбирает по себе

Каждый выбирает по себе Щит и латы.
Посох и заплаты.
Меру окончательной расплаты –
Каждый выбирает по себе

Каждый выбирает для себя
Выбираю тоже как умею.
Ни к кому претензий не имею –
Каждый выбирает для себя.

Установите следующие параметры форматирования:

Для заголовка: шрифт – Arial, начертание – полужирный, размер – 16 пт, цвет – синий, подчеркивание – голубая волнистая линия, видоизменение – по контуру, интервал между символами – разреженный 6 пт.

Для остального текста: шрифт –Tahoma, размер – 14 пт, цвет – фиолетовый, видоизменение – с тенью.

Задание 2

Средствами электронных таблиц Excel решите следующую задачу.

Построить диаграмму продажи билетов.

№ п/п	А	В	С	Д	Е
1	Курс доллара		рублей	Кол – во проданных билетов	Выручка
2	Страна	Цена в долларах	Цена в рублях		
3	Англия				
4	Болгария				
5	Бельгия				
6	Бразилия				

Задание 3

Запустите приложение MSPublisher. Создать визитную карточку на основе шаблона. Готовую работу сохранить под своим именем в папке.

Вариант 5

Задание 1

Запустите приложение MicrosoftOfficeWord. Набрать предложенный текст и оформить списки.

Пифагор

Пифагор Самосский (VI в. до н. э.)

1. древнегреческий философ,
2. религиозный и политический деятель,
 - основатель пифагореизма,
 - математик.

Пифагору приписывается, например, изучение:

А. СВОЙСТВ ЦЕЛЫХ ЧИСЕЛ И ПРОПОРЦИЙ,

В. доказательство теоремы Пифагора.

Задание 2

Запустить MS EXCEL. Набрать таблицу с заголовком *Платежное извещение*

Вид платежа (ед. изм.)	Тариф	Объем	Начислено по тарифу
Сод. и рем. Жил. (м2)	4,33	46,7	
Отопление (м2)	23,68	46,7	
Газ (плиты) (чел)	44	2	
Водоснабжение (чел.)	84,27	2	
Водоотведение (чел.)	58,16	2	
Гор. Водоснабж. (чел.)	150,73	2	
Вывоз ТБО (чел.)	20,13	2	
Домофон	20	1	
Всего к оплате:			

Приборы учета	На день выписки	Предыдущее	Кол-во (кВт.)
Свет/1/	3200	3050	

2. В основную таблицу в столбец *Вид платежа* добавить строку *Электроэнергия (кВт)*, со значением тарифа равным 2,05р.

3. Посчитать количество киловатт в строке *Свет* по прибору учета.

4. Записать посчитанное количество киловатт в строку *Электроэнергия (кВт)*,

5. Значения столбца *Начислено по тарифу* получить с помощью формулы.

6. Посчитать строку *Всего к оплате*. Построить график.

Задание 3

Запустите приложение MSPublisher. Создать календарь на основе шаблона. Готовую работу сохранить под своим именем в папке.

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по методической работе

И.С. Николаева

от

« ___ » _____ 20__ г.

Комплект
контрольно- измерительных материалов по учебной дисциплине
ОУПБ.06 Физика
программы подготовки специалистов

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-
разработчик:

ГБПОУ ЮЭТ

РАССМОТРЕНО:
на заседании предметной
(цикловой) комиссии

гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной

(цикловой) комиссии

_____ (М.В. Казанцева)

Разработчик:

Фисенко Т.Р., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Эксперт: Трембач Т.В., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов.....	6
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин.....	9
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	7
2.1. Задания для текущего контроля	7
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	25
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....	27

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». Используется для проведения зачета, который является частью промежуточной аттестации основной профессиональной образовательной программы техникума по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Вид профессиональной деятельности ОУПБ. 06 Физика обеспечивается профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

общими компетенциями, включающими в себя способность

- ОК-01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- ОК-02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- ОК-03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- ОК-04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

- ОК-05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- ОК-06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- ОК-07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

- ОК-08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- ОК-09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

- ОК-10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

профессиональными компетенциями, включающими в себя способность

- П.01-сформировать представление о месте и роли физике в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач

-П.02– владение основополагающим физическими понятиями, закономерностями и законами, и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики

- П.03– владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом

П.04– умение обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы

П.05– сформированность умения решать физические задачи

П.06– сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни

П.07– сформированность собственной позиции по отношению физической информации, получаемой из различных источников.

В результате освоения дисциплины «Физика» обучающийся должен **уметь:**

У-1 - приводить примеры экспериментов и (или) наблюдений, обосновывающих: существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, зависимость свойств вещества от структуры молекул,

У-2 - объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, транспорта и средств связи,

У-3 - выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;

У-4 - работать с естественно - научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет - ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации

У-5 - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

В результате освоения дисциплины «Физика» обучающийся должен **знать/понимать:**

З-1 - смысл понятий: естественно - научный метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант .

З-2 - вклад великих ученых в формирование современной естественно - научной картины мира.

РАЗДЕЛ 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения комбинированных занятий, практических занятий, лабораторных работ, проверочных работ, тестового контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся <i>должен</i> знать/понимать:	
З-1 - смысл понятий: естественно - научный метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант,	Фронтальный опрос. Тестовый контроль. Защита лабораторных работ. Зачет
З-2 - вклад великих ученых в формирование современной естественно - научной картины мира.	Индивидуальный опрос. Зачет
В результате освоения	

дисциплины обучающийся <i>должен уметь:</i>	
У-1 - приводить примеры экспериментов и (или) наблюдений, обосновывающих: существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, зависимость свойств вещества от структуры молекул,	Индивидуальный опрос. Тестовый контроль. Защита лабораторных и практических работ. Зачет
У-2 - объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, транспорта и средств связи;	Фронтальный опрос. Защита лабораторных работ. Тестирование. Зачет
У-3 - выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;	Фронтальный опрос. Защита лабораторных работ. Зачет
У-4 - работать с естественно - научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет - ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации	Фронтальный опрос. Защита лабораторных и практических работ. Тестирование. Зачет
У-5 - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: оценки влияния на организм человека электромагнитных волн и радиоактивных излучений; энергосбережения; безопасного использования материалов и химических веществ в быту;	Защита лабораторных и практических работ. Фронтальный опрос. Зачет

РАЗДЕЛ 2. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Формы текущего контроля

Раздел, темы	Формы контроля
Раздел 1. Механика	
Тема 1.1. Кинематика	Фронтальный опрос
Тема 1.2. Динамика	Индивидуальный устный опрос. Защита лабораторной работы.
Тема 1.3. Законы сохранения	Индивидуальный опрос.
Тема 1.4. Механические колебания.	Защита лабораторной работы. Тематический контроль.
Раздел 2. Тепловые явления.	
Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории.	Индивидуальный устный опрос.
Тема 2.2. Агрегатные состояния вещества.	Индивидуальный опрос. Защита лабораторной работы.
Тема 2.3. Основы термодинамики.	Тестовый контроль.
Раздел 3. Электродинамика.	
Тема 3.1. Электрическое поле	Фронтальный опрос.
Тема 3.2. Законы постоянного тока.	Защита лабораторной работы. Контрольная работа.
Тема 3.3. Магнитное поле.	Индивидуальный опрос.

Тема 3.4. Электромагнитная индукция.	Фронтальный опрос.
Тема 3.5. Электромагнитные колебания и волны.	Индивидуальный устный опрос.
Тема 3.6. Волновая оптика.	Индивидуальный опрос. Защита лабораторной работы.
Раздел 4. Строение атома и квантовая физика.	
Тема 4.1. Квантовая оптика.	Тестовый контроль.
Тема 4.2. Физика атома и атомного ядра.	Индивидуальный устный опрос.
<i>Зачет</i>	Тестовый контроль.

Раздел 1. Механика.

Тема 1.1. Кинематика.

Задания для фронтального опроса.

1. Что такое материальная точка?
2. Что такое тело отсчета?
3. Что такое траектория? Перемещение? Длина пути?
4. Что такое прямолинейное движение? Криволинейное движение?
5. Что такое скорость и ускорение? Куда они направлены?
6. Что такое угловая скорость? В каких единицах она измеряется?
7. Что такое период вращения?
8. Что такое частота вращения?
9. В чем заключается правило сложения скоростей в классической механике?

Критерии оценки устного ответа:

"ОТЛИЧНО" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и

обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

"ХОРОШО" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Тема 1.2. Динамика.

Лабораторная работа № 1

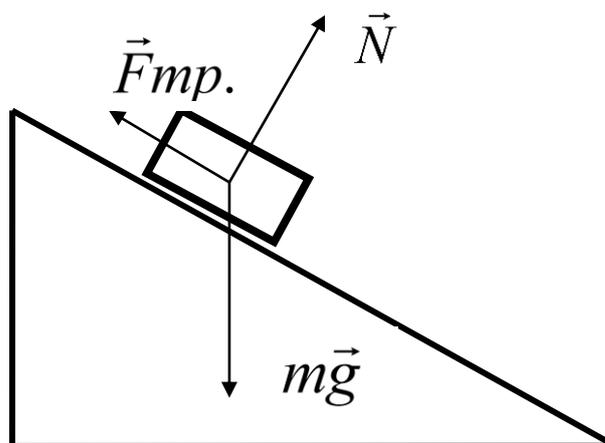
Исследование движения тела под действием постоянной силы.

Цель работы: 1) доказать, что движение тела- равноускоренное;

2) вычислить ускорение движения.

Оборудование: штатив, направляющая рейка, каретка, секундомер с двумя датчиками.

Схема установки:



На тело действуют 3 силы. Если геометрическая сумма сил больше нуля, тело движется с ускорением.

Согласно второму закону Ньютона $m\vec{g} + \vec{N} + \vec{F}_{тр.} = m\vec{a}$

Ход работы:

1. Установить направляющую рейку при помощи штатива под углом 30° ($h=22$ см).
2. К секундомеру подключить датчики. Один датчик установить на расстоянии 6 см от начала рейки. Второй- датчик будет устанавливаться на расстоянии 25см, 30см, 35см.
3. Каретку устанавливаем на направляющую рейку так, чтобы магнит располагался на расстоянии менее 1 см от первого датчика.
4. Отпустить каретку и определить время движения каретки между датчиками. Опыт повторить 3 раза. Результаты измерений записать в табл

Таблица

№ серии	S, м	t, с	t _{ср.} , с	a, м/с ²	a _{ср.} , м/с ²	$\frac{\Delta a}{a}$	Δa , м/с ²
1	0,25	t ₁ = t ₂ = t ₃ =					
		t ₁ =					

2	0,30	t ₂ = t ₃ =					
3	0,35	t ₁ = t ₂ = t ₃ =					

Обработка результатов:

1. При движении с ускорением, (если $v_0=0$)
$$S = \frac{a \cdot t^2}{2}$$

Должно выполняться соотношение
$$\frac{S_2}{S_1} = \frac{t_2^2}{t_1^2} = \left(\frac{t_2}{t_1} \right)^2$$

Проверьте выполнение этого равенства. Сделайте вывод.

2. По результатам опытов вычислите ускорение:

$$a = \frac{2S}{t^2};$$

Результаты занесите в таблицу.

3. Вычислите максимальную относительную погрешность:

$$\varepsilon = \frac{\Delta a}{a} = \frac{\Delta S}{S} + 2 \frac{\Delta t}{t}$$

4. Вычислите абсолютную погрешность: $\Delta a = \varepsilon \cdot a_{cp}$.

5. Сделайте вывод.

Критерии оценки лабораторных и практических работ:

«Отлично»: работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы; эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием; проявлены организационно-трудовые умения.

«Хорошо»: работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с оборудованием.

«Удовлетворительно»: работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

«Неудовлетворительно»: допущены две (и более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием, которые студент не может исправить даже по требованию преподавателя.

Тема 1.3. Законы сохранения.

Самостоятельная письменная работа «Законы сохранения»

Вариант 1

1. На сколько увеличилась потенциальная энергия мальчика массой 50 кг, который поднялся по лестнице своего дома на высоту 10 м?
2. Чему равна кинетическая энергия камня массой 3 кг если он был брошен со скоростью 10 м/с?
3. Определите, с какой высоты упало яблоко, если при ударе о землю оно имело скорость 4 м/с.
4. Два шарика из глины имеющие массы – 30 и 50 г, катятся навстречу друг другу со скоростями 5 и 4 м/с. Удар при их соединении неупругий. От столкновения они слипаются и двигаются в одном направлении. Определите общую скорость шариков.
5. Какую работу совершает двигатель пылесоса мощностью 1000 Вт за 5 минут?

Вариант 2

1. Штангист поднял штангу на высоту 2 м, совершив при этом работу 3 кДж. Какова масса штанги?
2. Мощность кита при плавании под водой достигает 4 кВт при скорости 9 км/ч. Определите движущую силу, развиваемую китом.
3. Какова мощность двигателя, совершающего за 2 мин работу 150 кДж?
4. Во время прыжка в длину, мальчик имеющий массу 40 кг развил скорость 5 м/с на высоте 0,5 м. Определите потенциальную энергию относительно Земли, импульс мальчика в данный момент, кинетическую энергию и полную механическую энергию мальчика.
5. Определите потенциальную энергию тела массой 2 кг поднятого на 2 м над землёй?

Вариант 3

1. По горизонтальному столу катится шарик массой 500 г с постоянной скоростью 20 см/с. Чему равна его кинетическая энергия?
2. Какова масса человека если на высоте 10 м он обладает потенциальной энергией 5,5 кДж ?
3. Тележка массой 80 кг катится со скоростью 6 м/с. Мальчик, бегущий навстречу тележке со скоростью 7,2 км/ч, прыгает в тележку. С какой скоростью движется после этого тележка, если масса мальчика 30 кг?
4. Тело массой 10 кг подняли на высоту 2 м. Определите работу силы тяжести.
5. Полезная работа, совершаемая с помощью простого механизма, на 0,1 долю меньше затраченной работы. Чему равен КПД механизма?

Вариант 4

1. Трактор тянет плуг с силой 32 кН. Определите мощность трактора, если за 15 минут он прошёл 1,8 км.
2. На какую высоту поднялся орёл, если при массе 5 кг он обладает потенциальной энергией в 6 кДж?
3. Какова масса тела, если его импульс $500 \text{ кг} \cdot \text{м/с}$ при скорости 72 км/ч?
4. При подъёме тела была совершена работа 400 Дж за 5 с. Определите мощность, развиваемую при этом.
5. На неподвижную тележку массой 100 кг. Прыгает человек массой 50 кг. Со скоростью 6 м/с. С какой скоростью начнет двигаться тележка с человеком?

Критерии оценки решения расчетных задач:

«Отлично»: в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

«Хорошо»: в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

«Удовлетворительно»: в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

«Неудовлетворительно»: имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

Тема 1.4. Механические колебания.

Самостоятельная письменная работа «Механические колебания и волны».

Вариант 1.

Колебания — это...

Свободные колебания — это...

Укажите на графике амплитуду и период колебаний.

Запишите формулу для периода колебаний.

Математический маятник — это...

Запишите основные формулы для пружинного маятника.

Биения — это...

Опишите продольные волны.

Вариант 2.

1. Механические колебания — это...

2. Гармонические колебания — это...

3. Укажите на графике пик и узел колебаний.

4. Запишите формулу уравнения гармонических колебаний.

5. Пружинный маятник — это...

6. Запишите три основные формулы для математического маятника.

7. Затухающие колебания — это..

8. Опишите поперечные волны.

Критерии оценки:

За каждый верный ответ ставится 1 балл.

8 баллов – отлично

6 баллов – хорошо

5 баллов – удовлетворительно

Менее 3 баллов – неудовлетворительно.

Лабораторная работа № 2

Изучение зависимости нитяного маятника от длины нити.

Цель: установить математическую зависимость периода нитяного маятника от длины нити маятника.

Оборудование: штатив с держателем, шарик на нити, измерительная лента или линейка, секундомер.

Теоретическая часть

Математическим маятником называется материальная точка, подвешенная на невесомой и нерастяжимой нити. Моделью может служить тяжёлый шарик, размеры которого весьма малы по сравнению с длиной нити, на которой он подвешен (не сравнимы с расстоянием от центра тяжести до точки подвеса).

Учёные Галилей, Ньютон, Бессель и др. установили следующие законы колебания математического маятника:

1. Период колебания математического маятника не зависит от массы маятника и от амплитуды, если угол размаха не превышает 10° .

2. Период колебания математического маятника прямо пропорционален квадратному корню из длины маятника l и обратно пропорционален квадратному корню из ускорения свободного падения. На основании этих законов можно написать формулу для периода колебаний математического

маятника:
$$T = 2\pi \sqrt{\frac{l}{g}}$$

Используя модель и законы колебаний математического маятника, можно пронаблюдать свободные колебания, а так же с их помощью определить ускорение свободного падения для своей местности и сравнить

со справочным значением g .

Порядок выполнения работы:

1. Укрепить нить маятника в держателе штатива.
2. Измерить длину маятника (длина маятника считается от точки подвеса до центра тяжести шарика).
3. Отклонить шарик на угол не более 10° и отпустить.
4. Определить время, за которое маятник совершил 20 колебаний.
5. Вычислить период колебания маятника, используя формулу $T = t/N$.
6. Повторить опыт еще три раза, уменьшая (или увеличивая) длину нити маятника.
7. Данные всех опытов и результаты расчетов внести в таблицу.

№ опыта	Длина нити маятника $l, \text{ м}$	Число полных колебаний N	Время колебаний $t, \text{ с}$	Период колебаний $T, \text{ с}$
1		20		
2		20		
3		20		
4		20		

8. Проанализировать результаты опытов и сделать вывод о зависимости периода нитяного маятника от длины его нити.

Вопросы для контроля

1. Изобразите математический маятник в крайней правой точке и покажите на чертеже силы, действующие на шарик в данной точке траектории. Нарисуйте равнодействующую сил. Как меняется величина и направление равнодействующей сил в течение периода?

2. Каким будет характер движения маятника А) при его перемещении от положения равновесия до амплитудного значения координаты?; Б) при его перемещении от амплитудного значения к положению равновесия?

3. Как будет меняться период колебаний ведерка с водой, подвешенного на очень длинном шнуре: А) если из отверстия в его дне постепенно будет вытекать вода?; Б) если увеличить длину шнура? Какой математический закон или формулу вы использовали при ответе на данные вопросы?

Критерии оценки лабораторных и практических работ:

«Отлично»: работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы; эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием; проявлены организационно-трудовые умения.

«Хорошо»: работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с оборудованием.

«Удовлетворительно»: работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

«Неудовлетворительно»: допущены две (и более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием, которые студент не может исправить даже по требованию преподавателя.

Тематический контроль: Самостоятельная письменная работа «Основы механики».

Вариант -1

Запишите первый закон Ньютона.

Инертность — это...

Масса тела — это...

Запишите формулу и единицы измерения импульса.

Запишите третий закон Ньютона.

Механика — это...

Траектория — это...

Запишите формулу ускорения.

Запишите формулу угловой скорости.

Период вращения — это... , запишите его формулу

Вариант - 2.

2. Запишите второй закон Ньютона.
3. Сила — это...
4. Запишите формулу и единицы измерения плотности.
5. Импульс — это...
6. Запишите третий закон Ньютона.
7. Материальная точка — это...
8. Перемещение — это...
9. Запишите формулу скорости.
10. Запишите формулы для равномерного движения.
11. Частота вращения — это... , запишите её формулу.

Критерии оценки:

За каждый верный ответ ставится 1 балл.

11 баллов – отлично

9 баллов – хорошо

6 баллов – удовлетворительно

Менее 5 баллов – неудовлетворительно.

Раздел 2. Тепловые явления.

Тема 2.2. Агрегатные состояния

**Лабораторная работа № 3
Измерение влажности воздуха.**

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: определить температуру и влажность воздуха в кабинете. Сравнить полученные результаты с санитарными нормами.

ОБОРУДОВАНИЕ: термометр лабораторный от 0 до 100°С, кусочек марли или ваты, стакан с водой комнатной температуры, психрометрическая таблица,

ХОД РАБОТЫ:

1. определите и запишите цену деления лабораторного термометра.

2. лабораторным термометром измерьте температуру воздуха в классе. Результаты измерений запишите в таблицу (графа «сухого»).

3. резервуар термометра оберните кусочком увлажненной марли или ваты. Подержите «влажный» термометр некоторое время в воздухе. После того как понижение температуры прекратится, запишите показания термометра в таблицу (графа «влажного»)

4. найдите разность показаний сухого и влажного термометров, запишите результат в таблицу.

5. с помощью психрометрической таблицы определите, и запишите относительную влажность воздуха в классе, результат запишите в таблицу.

6. ЗАПОЛНИТЕ ТАБЛИЦУ:

Цена деления термометра: _____ погрешность
термометра: _____

Показания термометров		Разность показаний термометров	Относительная влажность
сухого	влажного		
°С	°С	°С	%

Воздушно-тепловой режим в кабинете физики: оптимальное состояние воздушной среды кабинета физики должно обеспечиваться поддержанием нормальной температуры, влажности и состава воздуха, работой вентиляционных устройств и режимом проветривания помещений. Температура воздуха в кабинете должна быть в пределах 18-21°С. относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40-60%.

Проветривание кабинета физики осуществляется до начала занятий и после их окончания. Длительность проветривания определяется в зависимости от температуры наружного воздуха согласно таблице №1.

7. используя результаты лабораторной работы и санитарно-гигиенические требования к состоянию воздушной среды, сделайте вывод о соответствии состояния воздушной среды в кабинете физики санитарным нормам и дайте свои рекомендации по её исправлению (если это необходимо).

Таблица №1

Наружная температура воздуха	Длительность проветривания помещений МИН
------------------------------	---

°С	В малые перемены	В большие перемены между сменами
От +10 до +5	4 – 10	25 – 35
От + 5 до 0	3 – 7	20 – 30
От 0 до - 5	2 – 5	15 – 25
От - 5 до – 10	1 – 3	10 – 15
Ниже -10	1 – 1,5	5 – 10

ВЫВОД:

РЕШИТЕ ЗАДАЧИ:

- 1.Разность показаний сухого и влажного термометров равна 4°С. Относительная влажность равна 60%. Чему равны показания сухого и влажного термометров?
- 2.Влажность воздуха равна 78%, показание сухого термометра равно 12°С. Какую температуру показывает влажный термометр?

Критерии оценки лабораторных и практических работ:

«Отлично»: работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы; эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием; проявлены организационно-трудовые.

«Хорошо»: работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе и оборудованием.

«Удовлетворительно»: работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

«Неудовлетворительно»: допущены две (и более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием, которые студент не может исправить даже по требованию преподавателя.

Самостоятельная письменная работа «Агрегатные состояния вещества».

Вариант 1

1. Показания сухого термометра психрометра 19, показания влажного 18. Определить абсолютную влажность воздуха. Дать гигиеническую оценку влажности воздуха.
2. Что называется кипением?
3. Разность показаний сухого и влажного термометров равна 4°C . Относительная влажность воздуха 60%. Чему равны показания сухого и влажного термометра.
4. Перечислите виды деформации.
5. Какие тела называются аморфными?

Вариант 2

1. Показания влажного термометра психрометра 25, разность показателей равна 2. Определить показания сухого термометра и влажность воздуха.
2. В чем разница между парообразованием и испарением?
3. Влажность воздуха равна 78%, а показание сухого термометра равно 12°C . Какую температуру показывает влажный термометр?
4. Что называется деформацией?
5. Какие тела называются кристаллическими?

Критерии оценки:

За каждый верный ответ ставится 1 балл.

5 баллов – отлично

4 балла – хорошо

3 балла – удовлетворительно

Менее 3 баллов – неудовлетворительно.

Тема 2.3. Основы термодинамики.

Тестовый контроль «Основы термодинамики».

Инструкция для обучающегося: Выберите один вариант ответа.

1. Идеальный газ получил количество теплоты, равное 300 Дж, и совершил работу, равную 100 Дж. Внутренняя энергия газа
 - А. увеличилась на 400 Дж
 - Б. увеличилась на 200 Дж

В. уменьшилась на 400 Дж

Г. уменьшилась на 200 Дж

2. Рабочим телом в реактивном двигателе служит

А. турбина

Б. вода

В. горючее

Г. воздух

3. Над телом совершена работа A внешними силами, и телу передано количество теплоты Q . Изменение внутренней энергии ΔU тела равно

А. $\Delta U = A$

Б. $\Delta U = Q$

В. $\Delta U = A + Q$

Г. $\Delta U = A - Q$

4. Термодинамической системе передано количество теплоты, равное 2000 Дж, и над ней совершена работа 500 Дж. Определите изменение его внутренней энергии этой системы.

А. 2500 Дж

Б. 1500 Дж

В. $\Delta U = 0$

Г. 3000 Дж

1. Внутреннюю энергию системы можно изменить

Б. среди ответов нет правильного

В. путем совершения работы и теплопередачи

Г. только путем совершения работы

Д. только путем теплопередачи

6. Газ получил 500 Дж теплоты. При этом его внутренняя энергия увеличилась на 300 Дж. Работа, совершенная газом равна

- А. 0
- Б. 200 Дж
- В. 500 Дж
- Г. 800 Дж

7. Классический цикл Карно состоит из:

- А. 4-х изотерм
- Б. 4-х адиабат
- В. 2-х изохор и 2-х адиабат
- Г. Среди этих ответов нет правильного

1. В тепловых двигателях:

- А. механическая энергия превращается во внутреннюю энергию
- Б. внутренняя энергия топлива превращается в механическую энергию
- В. оба ответа правильные
- Г. оба ответа не верны

9. К тепловым двигателям относятся:

- А. паровая турбина
- Б. двигатель внутреннего сгорания
- В. реактивный двигатель
- Г. все из перечисленных

10. Деталь двигателя внутреннего сгорания, которая является неподвижной:

- А. шатун
- Б. поршень
- В. цилиндр
- Г. клапан

№ тестового задания	Варианты ответа
1.	А
2.	А
3.	В

4.	А
5.	Б
6.	Б
7.	В
8.	Б
9.	Г
10.	В

Критерии оценки тестовых заданий с одним или несколькими вариантами ответа.

За правильный ответ на каждое задание части 1 ставится 1 балл.

Если указаны два и более ответов (в их числе правильный), неверный ответ или ответ отсутствует – 0 баллов.

Задание с кратким свободным ответом считается выполненным верно, если правильно указана последовательность цифр (число).

Тестовые задания на соответствие - на каждое правильное соответствие 1 балл.

Дифференцированная шкала оценки тестовых заданий (в %)

Оценка	5	4	3
Средняя	100-95	94-80	79-65

Раздел 3. Электродинамика

Тема 3.1. Электрическое поле.

Задания для фронтального опроса.

1. Перечислите свойства зарядов.
2. Сформулируйте закон сохранения заряда.
3. Сформулируйте закон Кулона.
4. Какое поле называют электромагнитным? Электрическим? Электростатическим?
5. Что называют напряженностью электростатического поля?
6. Что называют линиями напряженности электростатического поля?
7. Каков физический смысл диэлектрической проницаемости?
8. Что называют электростатической индукцией?

9. Что называют конденсаторами? Какие они бывают? Для каких целей используются?

Критерии оценки устного ответа:

"ОТЛИЧНО" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

"ХОРОШО" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Тема 3.2. Законы постоянного тока.

Лабораторная работа № 4

Изучение закона Ома для участка цепи.

Цель работы: установить на опыте зависимость силы тока от напряжения и сопротивления.

Оборудование: амперметр лабораторный, вольтметр лабораторный, источник питания, набор из трёх резисторов сопротивлениями 1 Ом, 2 Ом, 4 Ом, реостат, ключ замыкания тока, соединительные провода.

Ход работы.

Краткие теоритические сведения

Электрический ток - упорядоченное движение заряженных частиц

Количественной мерой электрического тока служит сила тока I

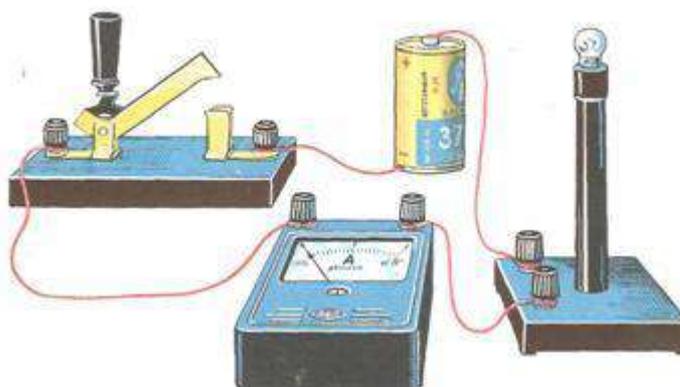
Сила тока - – скалярная физическая величина, равная отношению заряда q , переносимого через поперечное сечение проводника за интервал времени t , к этому интервалу времени:

$$I = \frac{q}{t}$$

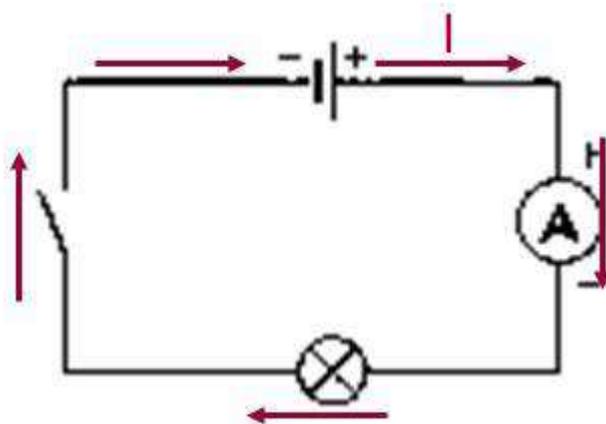
В Международной системе единиц СИ сила тока измеряется в амперах [А].

[1А=1Кл/1с]

Прибор для измерения силы тока Амперметр. Включается в цепь последовательно



На схемах электрических цепей амперметр обозначается .



Напряжение – это физическая величина, характеризующая действие электрического поля на заряженные частицы, численно равно работе электрического поля по перемещению заряда из точки с потенциалом φ_1 в точку с потенциалом φ_2

$$U_{12} = \varphi_1 - \varphi_2 \quad U = \frac{A}{q}$$

U – напряжение

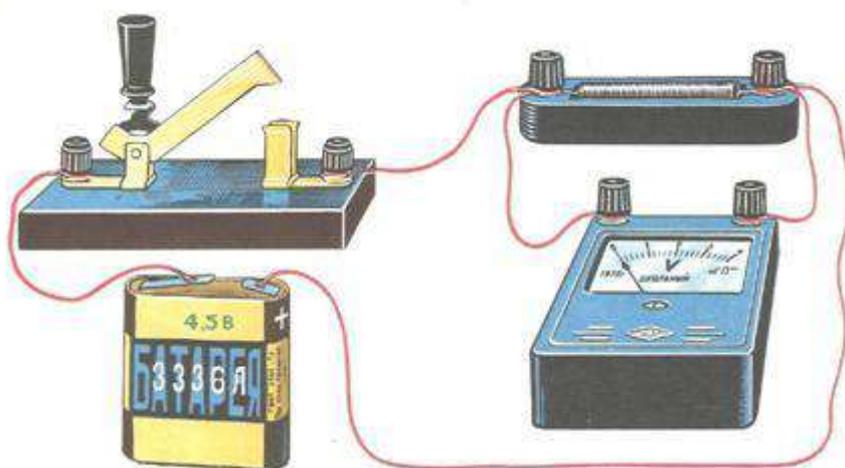
A – работа тока

q – электрический заряд

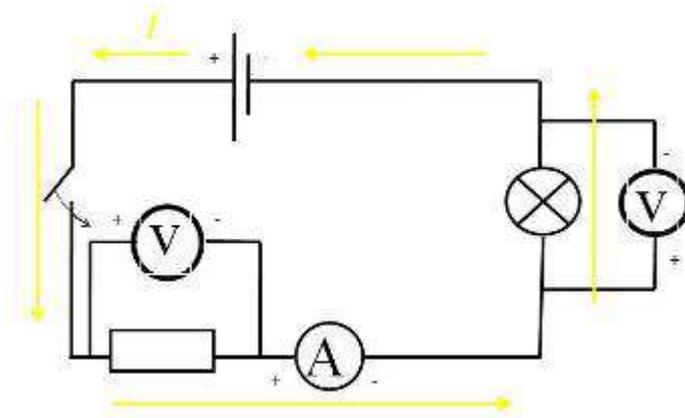
Единица напряжения – Вольт [В]

[1В=1Дж/1Кл]

Прибор для измерения напряжения – Вольтметр. Подключается в цепь параллельно тому участку цепи, на котором измеряется разность потенциалов.



На схемах электрических цепей амперметр обозначается .



Величина, характеризующая противодействие электрическому току в проводнике, которое обусловлено внутренним строением проводника и хаотическим движением его частиц, называется электрическим сопротивлением проводника.

Электрическое сопротивление проводника зависит от размеров и формы проводника и от материала, из которого изготовлен проводник.

$$R = \rho \frac{S}{l}$$

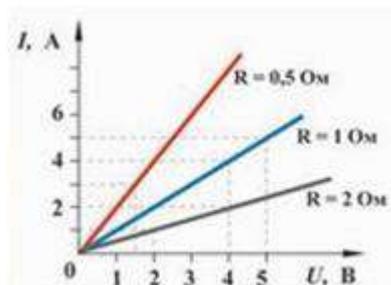
S – площадь поперечного сечения проводника

l – длина проводника

ρ – удельное сопротивление проводника

В СИ единицей электрического сопротивления проводников служит ом [Ом].

Графическая зависимость силы тока I от напряжения U - вольт-амперная характеристика



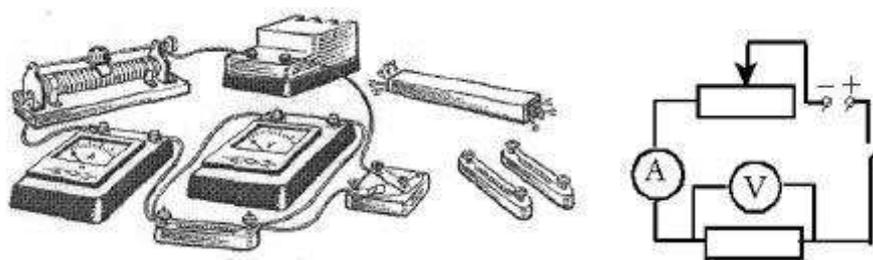
Закон Ома для однородного участка цепи: сила тока в проводнике прямо пропорциональна приложенному напряжению и обратно пропорциональна сопротивлению проводника.

$$I = \frac{U}{R}$$

Назван в честь его первооткрывателя Георга Ома.

Практическая часть

1. Для выполнения работы соберите электрическую цепь из источника тока, амперметра, реостата, проволочного резистора сопротивлением 2 Ом и ключа. Параллельно проволочному резистору присоедините вольтметр (см. схему).



2. Опыт 1. Исследование зависимости силы тока от напряжения на данном участке цепи. Включите ток. При помощи реостата доведите напряжение на зажимах проволочного резистора до 1 В, затем до 2 В и до 3 В. Каждый раз при этом измеряйте силу тока и результаты записывайте в табл. 1.

Таблица 1. Сопротивление участка 2 Ом

Напряжение, В			
Сила тока, А			

3. По данным опытов постройте график зависимости силы тока от напряжения. Сделайте вывод.

4. Опыт 2. Исследование зависимости силы тока от сопротивления участка цепи при постоянном напряжении на его концах. Включите в цепь по той же схеме проволочный резистор сначала сопротивлением 1 Ом, затем 2 Ом и 4 Ом. При помощи реостата устанавливайте на концах участка каждый раз одно и то же напряжение, например, 2 В. Измеряйте при этом силу тока, результаты записывайте в табл 2.

Таблица 2. Постоянное напряжение на участке 2 В

Сопротивление			
---------------	--	--	--

участка, Ом			
Сила тока, А			

5. По данным опытов постройте график зависимости силы тока от сопротивления. Сделайте вывод.

6. Ответьте на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1. Что такое электрический ток?
2. Дайте определение силы тока. Как обозначается? По какой формуле находится?
3. Какова единица измерения силы тока?
4. Каким прибором измеряется сила тока? Как он включается в электрическую цепь?
5. Дайте определение напряжения. Как обозначается? По какой формуле находится?
6. Какова единица измерения напряжения?
7. Каким прибором измеряется напряжение? Как он включается в электрическую цепь?
8. Дайте определение сопротивления. Как обозначается? По какой формуле находится?
9. Какова единица измерения сопротивления?
10. Сформулируйте закон Ома для участка цепи

Критерии оценки лабораторных и практических работ:

«Отлично»: работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы; эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием; проявлены организационно-трудовые.

«Хорошо»: работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе и оборудованием.

«Удовлетворительно»: работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

«Неудовлетворительно»: допущены две (и более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием, которые студент не может исправить даже по требованию преподавателя.

Контрольная работа «Законы постоянного тока»

Вариант 1

1. Найдите сопротивление схемы, изображенной на рисунке, если $R_1 = R_2 = 2 \text{ Ом}$, $R_3 = R_4 = 4 \text{ Ом}$.

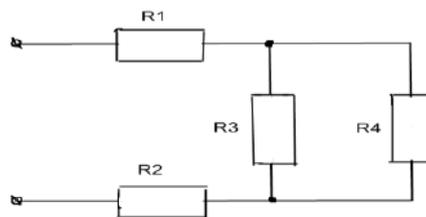
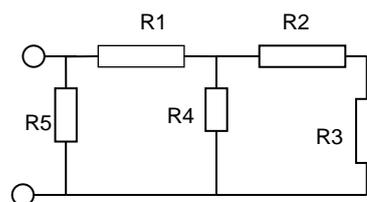


рис. 80

2. При напряжении 1,2 кВ сила тока одной из секций телевизора 50 мА. Чему равно сопротивление цепи этой секции?

Вариант 2

1. Найдите сопротивление схемы, изображенной на рисунке, если $R_1=2 \text{ Ом}$, $R_2=R_3=2 \text{ Ом}$, $R_4=R_5=4 \text{ Ом}$.



2. Определите мощность тока в электрической лампе, включенной в сеть напряжением 220 В, если известно, что сопротивление нити накала лампы 484 Ом.

Вариант 3

1. Найдите сопротивление схемы, изображенной на рисунке, если $R_1 = 4 \text{ Ом}$, $R_2 = R_3 = R_4 = 8 \text{ Ом}$.

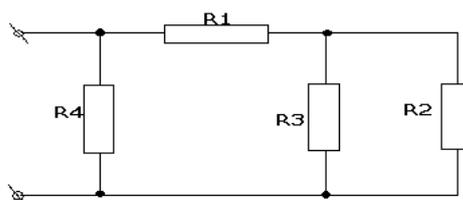


Рис.

2. Определите напряжение на концах проводника, сопротивление которого 20 Ом , если сила тока в проводнике $0,4 \text{ А}$.

Вариант 4

1. Найдите сопротивление схемы, изображенной на рисунке 88, если $R_1 = R_2 = R_3 = 3 \text{ Ом}$, $R_4 = 9 \text{ Ом}$.

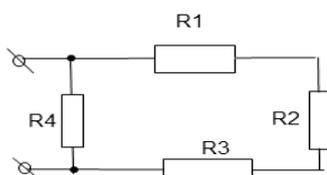


Рис. 88

2. Определите количество теплоты, выделяемое в проводнике за 3 мин , если сила тока в цепи $0,005 \text{ мА}$, а напряжение на концах проводника 200 В .

Критерии оценки контрольной работы

Выполненные работы оцениваются оценками по пятибалльной системе в соответствии со следующими нормами:

Оценка «5» ставится за работу, в которой нет ошибок в вычислениях, в решении задачи правильно записаны наименования, правильно сформулированы вопросы к действиям и безошибочно записан ответ решения задачи. В том случае, когда обучающийся допустил ту или иную неточность в формулировке одного из вопросов или ошибку при вычислении и самостоятельно внес поправки – оценка не снижается.

Оценка «4» ставится в том случае, когда:

а) задача решена правильно и нет ошибок в формулировке вопросов, в наименованиях и в ответе, а в решении выражений допущены 1-2 ошибки;

б) когда задача и выражения решены правильно, но формулировки вопросов даны недостаточно точно, допущены 1-2 ошибки в записи наименований;

в) когда задача и выражения решены правильно, но формулировки вопросов даны недостаточно точно;

г) когда правильны решения задачи и выражений, правильна запись наименований и вопросов к действиям задачи, но конечный ответ решения задачи записан ошибочно;

д) в том случае, когда студент изменил одно из чисел задачи или выражений (например, переставил цифры), но дал правильные решения.

Оценка «3» ставится за работу, в которой:

а) правильно решены задачи и не записаны единицы измерения величин;

б) не решены задачи, но решены выражения;

в) задача решена, но допущены ошибки в наименованиях и формулировках вопросов к действиям и в решениях выражений допущены 1-3 ошибки.

Оценка «2» ставится за работу, в которой:

а) ошибочно решена задача и половина выражений;

б) ошибочно решены или не решены выражения и при правильном решении задачи даны ошибочные формулировки и допущены ошибки в записи наименований.

Тема 3.3. Магнитное поле

Самостоятельная письменная работа «Магнитное поле».

Вариант -1.

1. Запишите формулу вектора магнитной индукции.
2. Запишите правило левой руки.
3. Как располагаются линии магнитной индукции в плоском магните.
4. Запишите определение силы Лоренца и её формулу.
5. Запишите правило правого винта.
6. В чем суть опытов Эрстеда?
7. Каков физический смысл магнитной проницаемости среды?
8. Какую температуру называют точкой Кюри?

Вариант - 2.

1. Запишите закон Ампера.
2. Запишите правило Буравчика.
3. Как располагаются линии магнитной индукции в соленоиде.
4. Запишите определение силы Лоренца и её формулу.
5. Что такое магнитный поток?
6. В чем суть опытов Ампера?
7. Каков физический смысл магнитной проницаемости среды?
8. Какую температуру называют точкой Кюри?

Критерии оценки:

За каждый верный ответ ставится 1 балл.

8 баллов – отлично

7 баллов – хорошо

5 баллов – удовлетворительно

Менее 4 баллов – неудовлетворительно ***Тема 3.4. Электромагнитная индукция.***

Задания для фронтального опроса.

1. Что называют явлением электромагнитной индукции?
2. Поясните опыты Фарадея, что из них следует?
3. Сформулируйте правило Ленца.
4. Как определить направление индукционного тока?
5. Какова природа вихревого электрического поля?
6. Перечислите основные отличия вихревого электрического поля от электростатического.
7. Что называют самоиндукцией?
8. Возникает ли ЭДС самоиндукции в соленоиде, по которому течет постоянный ток? Переменный ток?

Критерии оценки устного ответа:

"ОТЛИЧНО" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

"ХОРОШО" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Тема 3.6 Волновая оптика.

Самостоятельная письменная работа «Волновая оптика».

Вариант 1

1. Что называют линзой?
2. Чем отличаются выпуклые линзы от вогнутых?
3. Какие линзы являются собирающими, какие рассеивающими?
4. Что называют оптической силой линзы, единица ее измерения?
5. Точечный источник света поместили в главный фокус собирающей линзы. Изобразите на рисунке ход лучей, вышедших из этого источника и проходящих через линзу.
6. Фокусное расстояние собирающей линзы равно 20 см. На каком расстоянии от линзы находится изображение предмета, если сам предмет расположен на расстоянии 80 см от линзы? Ответ выразите в сантиметрах.
7. На каком расстоянии от линзы с фокусным расстоянием 40 см надо поместить предмет, чтобы получить действительное изображение предмета на расстоянии 2 м от линзы?
8. Предмет высотой 0,03 м расположен на расстоянии 0,15 м от собирающей линзы с фокусным расстоянием 0,3 м. Найти высоту изображения этого предмета.
9. Объектив фотоаппарата имеет оптическую силу 5 дптр. С какого расстояния сфотографирован автомобиль высотой 160 см, если на снимке он имеет высоту 18 мм?
10. Поместив предмет высотой 2 см перед собирающей линзой на расстоянии 2,5 см от нее, на экране получили изображение высотой 8 см. Определить увеличение линзы, фокусное расстояние, оптическую силу линзы и расстояние от линзы до экрана.

Вариант 2

1. Что называют главной оптической осью линзы?
2. Какую точку называют главным фокусом линзы?
3. Что такое фокусное расстояние линзы?
4. Единица измерения оптической силы линзы?
5. Точечный источник света поместили между фокусом и двойным фокусом собирающей линзы. Изобразите на рисунке ход лучей, вышедших из этого источника и проходящих через линзу.
6. Оптическая сила собирающей линзы равна 5 дптр. На каком расстоянии от линзы находится предмет, действительное изображение которого получено на расстоянии 30 см от линзы? Ответ выразите в сантиметрах.
7. Фокусное расстояние собирающей линзы равно 50 см. Предмет помещен на расстоянии 60 см от линзы. На каком расстоянии от линзы получится изображение предмета?
8. Объектив фотоаппарата имеет оптическую силу 5 дптр. С какого расстояния сфотографирован дом высотой 6 м, если на снимке он имеет высоту 12 мм?
9. Перед линзой с оптической силой 2,5 дптр на расстоянии 30 см находится предмет высотой 20 см. Определить фокусное расстояние линзы, расстояние от линзы до изображения предмета, высоту изображения.
10. Фокусное расстояние собирающей линзы 10 см, расстояние от предмета до линзы 5 см. Найдите высоту изображения предмета, если высота самого предмета 2 см.

Критерии оценки:

За каждый верный ответ ставится 1 балл.

10 баллов – отлично

8 баллов – хорошо

6 баллов – удовлетворительно

Менее 5 баллов – неудовлетворительно.

Лабораторная работа № 5

Изучение интерференции и дифракции света.

Цель работы: экспериментально изучить явление интерференции и дифракции.

Оборудование: электрическая лампа с прямой нитью накала (одна на класс), две стеклянные пластинки, стеклянная трубка, мыльная вода, компакт-диск, капроновая ткань.

Описание работы:

Обычно интерференция наблюдается при наложении волн, испущенных одним и тем же источником света, пришедших в данную точку разными путями.

Вследствие дифракции свет отклоняется от прямолинейного распространения (например, близи краев препятствий).

Ход работы:

Опыт 1. С помощью стеклянной трубки выдуйте мыльный пузырь и внимательно рассмотрите его. При освещении его белым светом наблюдайте образование цветных интерференционных колец. По мере уменьшения толщины пленки кольца, расширяясь, перемещаются вниз.

Ответьте на вопросы:

1. Почему мыльные пузыри имеют радужную окраску?
2. Какую форму имеют радужные полосы?
3. Почему окраска пузыря все время меняется?

Опыт 2. Тщательно протрите две стеклянные пластинки, сложите вместе и сожмите пальцами. Из-за неидеальности формы соприкасающихся поверхностей между пластинками образуются тончайшие воздушные пустоты. при отражении света от поверхностей пластин, образующих зазор, возникают яркие радужные полосы – кольцеобразные или неправильной формы. При изменении силы, сжимающей пластинки, изменяются расположение и форма полос. Зарисуйте увиденные вами картинку.

Ответьте на вопросы:

1. Почему в местах соприкосновения пластин наблюдаются яркие радужные кольцеобразные или неправильной формы полосы?
2. Почему с изменением нажима изменяются форма и расположение интерференционных полос?

Опыт 3.

Рассмотрите внимательно под разными углами поверхность компакт-диска (на которую производится запись). Что вы наблюдаете? Объясните наблюдаемые явления. Опишите интерференционную картину.

Опыт 4.

Посмотрите сквозь капроновую ткань на нить горячей лампы. Поворачивая ткань вокруг оси, добейтесь четкой дифракционной картины в виде двух скрещенных под прямым углом дифракционных полос. Зарисуйте наблюдаемый дифракционный крест. Объясните наблюдаемые явления.

Запишите выводы. Укажите, в каких из проделанных вами опытов наблюдалось явление интерференции, а в каких дифракции.

Критерии оценки лабораторных и практических работ:

«Отлично»: работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы; эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием; проявлены организационно-трудовые.

«Хорошо»: работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе и оборудовании.

«Удовлетворительно»: работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

«Неудовлетворительно»: допущены две (и более) существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием, которые студент не может исправить даже по требованию преподавателя.

Раздел 4. Строение атома и квантовая физика.

Тема 4.1. Квантовая оптика.

Тестовый контроль «Квантовая оптика»

Инструкция для обучающегося: Выберите один вариант ответа.

1. Явление вырывания электронов с поверхности металла под действием света называют:

- А. фотосинтез
- Б. электризацией
- В. эквантованием
- Г. фотоэффектом

2. При уменьшении интенсивности света в 9 раз количество электронов, вырываемых светом с поверхности за 1 секунду:

- А. не изменится
- Б. уменьшится в 9 раз
- В. увеличится в 9 раз
- Г. нет ответа

3. Кинетическая энергия фотоэлектронов увеличивается, если:

- А. увеличивается $A_{\text{вых}}$ электронов из металла
- Б. уменьшается $A_{\text{вых}}$ электронов из металла
- В. уменьшается энергия кванта падающего света
- Г. увеличивается интенсивность светового потока

4. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта представляет собой применение к данному явлению:

- А. закон сохранения импульса
- Б. закон сохранения энергии
- В. закон преломления света
- Г. закон отражения света

Инструкция для обучающегося: К каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент второго и запишите выбранные цифры под соответствующими буквами.

5. Квантовые оптические генераторы (лазеры) используются для:

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| А. разрезания металлов и живых тканей | 1. 1, 2
2. 1, 3 |
| Б. передачи и считывания информации | 3. 1, 2, 3
4. 2, 3 |
| В. установления эталона длины | 5. Только 1 |

6. Согласно уравнению Эйнштейна для фотоэффекта $h \cdot \nu = m \cdot v^2 / 2 + A$, энергия кванта, вызывающего фотоэффект, должна быть...

- А. больше работы выхода
- Б. равна работе выхода
- В. больше или равна работе выхода
- Г. равна кинетической энергии вылетающего электрона

7. Первая из двух одинаковых металлических пластин имеет положительный заряд, а вторая – отрицательный. Быстрее разряжается при освещении светом

- А. первая
- Б. вторая
- В. обе одинаково
- Г. не разряжается ни одна

8. При облучении поверхностей железной и цинковой пластин светом одинаковой частоты, максимальная скорость вылетающих электронов наблюдается у цинка. Сравните значения работы выхода и минимальной частоты, соответствующие красной границе фотоэффекта для железа и цинка.

- А. минимальная частота и работа больше у железа.
- Б. минимальная частота и работа больше у цинка.
- В. минимальная частота больше у цинка, работа больше у железа.
- Г. минимальная частота больше у железа, работа больше у цинка.

9. Энергия кванта пропорциональна:

- А. скорости кванта
- Б. времени излучения
- В. длине волны
- Г. частоте колебаний

10. Отдельная порция электромагнитной энергии, поглощаемая атомом называется:

- А. Джоулем
- Б. электрон-вольт
- В. квантом
- Г. электроном

Инструкция для обучающегося: К каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент второго и запишите выбранные цифры под соответствующими буквами.

11. Установите соответствие:

- А. Фотоэлектрон
- Б. Ток насыщения
- В. Задерживающее напряжение

Г. Фототок

- 1. Электрон, вырванный светом из катода

2. Максимальное значение фототока
3. Движение вырванных светом из катода электронов.
4. Напряжение, при котором величина фототока равна нулю.

Инструкция для обучающегося: Выберите один вариант ответа.

8. Красная граница фотоэффекта определяется...

- А. частотой света
- Б. свойствами веществами
- В. площадью катода
- Г. Силой тока

№ тестового задания	Варианты ответа
9.	Г
10.	А
11.	В
12.	Б
5.	Б
6.	А
7.	Г
8.	В
9.	Г
10.	В
1.	А-1,Б-2,В-4,Г-3
2.	Б

Критерии оценки тестовых заданий с одним или несколькими вариантами ответа.

За правильный ответ на каждое задание части 1 ставится 1 балл.

Если указаны два и более ответов (в их числе правильный), неверный ответ или ответ отсутствует – 0 баллов.

Задание с кратким свободным ответом считается выполненным верно, если правильно указана последовательность цифр (число).

Тестовые задания на соответствие - на каждое правильное соответствие 1 балл.

Дифференцированная шкала оценки тестовых заданий (в %)

Оценка	5	4	3
Средняя	100-95	94-80	79-65

Тема 4.2. Физика атома и атомного ядра.

Инструкция для обучающегося: Выберите один вариант ответа.

1. Атом состоит из:

- А. протонов и электронов
- Б. ядра и электронов
- В. протонов и нейтронов
- Г. ядра и протонов

2. Число протонов в атоме железа ^{56}Fe :

- А. 56
- Б. 30
- В. 82
- Г. 26

3. Число электронов в атоме фтора ^{19}F :

- А. 19
- Б. 10
- В. 9
- Г. 28

4. Число нейтронов в атоме алюминия ^{28}Al :

- А. 14
- Б. 13
- В. 27
- Г. 40

5. Кто открыл явление радиоактивности?

- А. М. Кюри
- Б. Дж. Томсон
- В. Беккерель
- Г. Э. Резерфорд

6. Атом в результате радиоактивного распада

- А. не изменяется
- Б. изменяется запас энергии атома, но атом остается того же химического элемента
- В. атом изменяется, превращается в атом другого химического элемента
- Г. в результате радиоактивного распада атом полностью исчезает

7. β излучение - это

- А. поток быстрых двухзарядных ионов гелия
- Б. поток быстрых электронов
- В. поток квантов электромагнитного излучения высокой энергии
- Г. поток нейтральных частиц

8. Прибор, который позволяет наблюдать следы заряженных частиц в виде полосы из капель воды в газе называется

- А. фотопластинка
- Б. счетчик Гейгера-Мюллера
- В. камера Вильсона
- Г. электронный микроскоп

9. В атомном ядре содержится 25 протонов и 30 нейтронов. Это атомное ядро обладает положительным зарядом, выраженным в элементарных электрических зарядах $+e$, равным

- А. $+5e$
- Б. $+30e$
- В. $+25e$
- Г. 0

10. Ядра атомов состоят из:

- А. из протонов
- Б. из нейтронов
- В. из протонов, нейтронов и электронов
- Г. из протонов и нейтронов

11. В электронной оболочке нейтрального атома, у которого ядро состоит из 6 протонов и 8 нейтронов, число электронов равно:

- А. 6
- Б. 8
- В. 2

Г. 14

12. Частицы, которые легче других способны проникать в атомное ядро и вызывать ядерные реакции

- А. электроны
- Б. нейтроны
- В. α -частицы
- Г. все перечисленные выше

13. Частица, X которая образуется в результате реакции $Li +$ называется

- А. гамма-квант
- Б. электрон
- В. позитрон
- Г. нейтрон

14. Массовое число – это:

- А. число протонов в ядре
- Б. число нейтронов в ядре
- В. число электронов в электронной оболочке
- Г. число нуклонов в ядре

15. Спонтанное излучение атомов – это

- А. Любое излучение возбужденных атомов
- Б. Излучение, испускаемое при самопроизвольном переходе атома из одного состояния в другое
- В. Переход электрона в атоме с верхнего энергетического уровня на нижний под влиянием внешнего электромагнитного поля
- Г. нет верного ответа

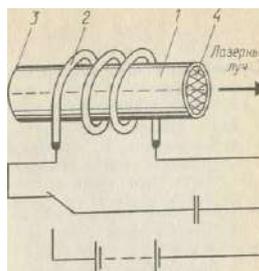
16. Ввиду большой мощности лазера его КПД:

- А. Больше 100%
- Б. Незначительно меньше 100%
- В. 1—2%
- Г. 50—60%

17. Яркость излучения Солнца составляет $7 \cdot 10^3$ Вт/см². Излучение лазера значительно:

- А. Больше излучения Солнца
- Б. Меньше излучения Солнца
- В. Равно излучению лазера
- Г. Больше либо равно излучению лазера

18. На рисунке 1 показано устройство рубинового лазера. Какой цифрой обозначен кристалл рубина?



- А. 4
- Б. 3
- В. 2
- Г. 1

19. Какие неизвестные ранее химические элементы открыли П. Кюри и М. Склодовская-Кюри?

- А. Уран и торий
- Б. Полоний и радий
- В. Химические элементы с порядковым номером 84 и выше
- Г. Уран и рубидий

20. Для выяснения природы радиоактивного излучения его пропустили через:

- А. Свинец
- Б. Электрическое поле
- В. Магнитное поле
- Г. Олово

№ тестового задания	Варианты ответа	№ тестового задания	Варианты ответа
---------------------	-----------------	---------------------	-----------------

1.	Б	11.	А
2.	А	12.	В
3.	А	13.	Б
4.	В	14.	А
5.	Г	15.	А
6.	В	16.	Г
7.	Б	17.	В
8.	А	18.	Б
9.	В	19.	Б
10.	Г	20.	А

Критерии оценки тестовых заданий с одним или несколькими вариантами ответа.

За правильный ответ на каждое задание части 1 ставится 1 балл.

Если указаны два и более ответов (в их числе правильный), неверный ответ или ответ отсутствует – 0 баллов.

Задание с кратким свободным ответом считается выполненным верно, если правильно указана последовательность цифр (число).

Тестовые задания на соответствие - на каждое правильное соответствие 1 балл.

Дифференцированная шкала оценки тестовых заданий (в %)

Оценка	5	4	3
Средняя	100-95	94-80	79-65

Перечень изучаемых вопросов

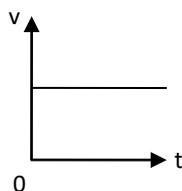
1. Равномерное движение
2. Равноускоренное движение
3. Движение тела по окружности
4. Понятие о силе .Сила тяжести, сила упругости, трение, вес тела
5. Виды деформаций тела. Закон Гука.
6. Механическая работа. Работа силы тяжести, силы упругости, силы трения
7. Кинетическая и потенциальная энергия тела. Механическая энергия.
Закон сохранения механической энергии
8. Условие равновесия тел, имеющих точку .Плечо силы. Момент силы.
9. Законы Ньютона
10. Давление газа, жидкости и твердых тел

11. Основные положения МКТ и их опытное доказательство
12. Молярная масса, количество вещества, число молекул
13. Уравнение Менделеева – Клапейрона
14. Изопроцессы (изотермический, изобарный , изохорный)
15. Работа газа. Внутренняя энергия идеального газа
16. Способы изменения внутренней энергии газа
17. Тепловые явления. Первый закон термодинамики
18. Устройство и принцип действия двигателя внутреннего сгорания
19. Два рода электрических зарядов. Взаимодействие заряженных тел. Закон Кулона.
20. Электрическое поле. Напряженность и напряжение электрического поля
21. Работа в электрическом поле по перемещению электрического заряда
22. Условие существования электрического тока. Закон Ома для участка цепи
23. Сила тока, напряжение, сопротивление. Единицы измерения этих величин
24. Электрическая цепь. Закон Ома для замкнутой цепи.
25. Виды источников тока. Электродвижущая сила источника тока
26. Работа и мощность электрического тока
27. Последовательное и параллельное соединение проводников.
28. Понятие о емкости. Конденсаторы.
29. Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции
30. Получение переменного тока. Генератор переменного тока.
31. Передача электрической энергии. Трансформатор(устройство и принцип действия)
32. Преломление света. Законы преломления света.
33. Строение атома. опыты Резерфорда. Постулаты Бора.
34. Явление радиоактивности. Правило смещения.
35. Строение атомного ядра. Ядерные силы
36. Цепные ядерные реакции. Устройство и принцип действия атомного реактора
37. Дефект масс. Энергия связи атомных ядер

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЙ ТЕСТ

Вариант 1

1. На рисунке приведен график зависимости скорости движения тела от времени. График соответствует:



- А) прямолинейному равномерному движению
- В) равнозамедленному движению
- С) равноускоренному движению
- Д) ускоренному движению
- Е) замедленному движению

2. Тело движется со скоростью 10м/с. Вычислите путь, пройденный за 20 с?

- А) 0,2 м В) 20 м С) 2 км
- Д) 200 м Е) 2 м

3. Каким выражением определяется центростремительное ускорение тела движущегося по окружности радиуса R с периодом вращения T ?

- А) $\frac{2\pi R^2}{T^2}$ В) $\frac{4\pi^2 R}{T^2}$ С) $\frac{4\pi^2 R^2}{T}$
- Д) $\frac{4\pi^2 R}{T}$ Е) $\frac{2\pi R}{T}$

4. Материальная точка, двигаясь равномерно по окружности за 10с совершает 50 оборотов. Вычислите период обращения?

- А) 5 с В) 0,2 с С) 2 с
- Д) 500 с Е) 200 с

5. Какая из формул выражает третий закон Ньютона?

- А) $\vec{F}_{12} = -\vec{F}_{21}$ В) $\vec{F}_{12} = \vec{F}_{21}$ С) $\vec{F}_{12} = \sqrt{\vec{F}_{21}}$
- Д) $\vec{F}_{12} = 2\vec{F}_{21}$ Е) $\vec{F}_{12} = \frac{\vec{F}_{21}}{2}$

6. Каким прибором измеряют силу?

- А) динамометр В) манометр С) барометр
- Д) ареометр Е) психрометр

7. Каким выражением определяется сила тяжести (F-сила тяжести, m-масса тела, g-ускорение свободного падения)?

A) $\vec{F} = \frac{g}{m}$ B) $\vec{F} = \frac{m\vec{g}}{2}$ C) $\vec{F} = \frac{m}{g}$

D) $\vec{F} = m\vec{g}$ E) $\vec{F} = \frac{m^2\vec{g}}{2}$

8. Период колебаний математического маятника определяется выражением?

A) $\frac{1}{2\pi} \sqrt{\frac{g}{\ell}}$ B) $\frac{1}{\pi} \sqrt{\frac{g}{\ell}}$ C) $2\pi \sqrt{\frac{g}{\ell}}$

D) $\frac{1}{2\pi} \sqrt{\frac{\ell}{g}}$ E) $\sqrt{\frac{\ell}{g}}$

9. Какова единица длины волны в СИ?

A) Вебер B) сек C) метр

D) Герц E) Тесла

10. Каким выражением определяется ёмкостное сопротивление в цепи переменного тока?

A) $\frac{1}{\omega C}$ B) ωL C) $\frac{1}{\omega^2 C}$

D) $\frac{1}{\omega C^2}$ E) $\frac{1}{\omega L}$

11. Как изменится индуктивное сопротивление, если 2 раза увеличить частоту переменного тока и индуктивность катушки?

A) увеличится в 2 раза B) уменьшится в 2 раза

C) увеличится в 4 раза D) уменьшится в 4 раза

E) не изменится

12. Уравнение Менделеева-Клапейрона:

A) $pV = \frac{m}{M}RT$ B) $p = \frac{m}{M}RTV$

C) $pV = \frac{m}{M} \kappa T$ D) $pV = \frac{M}{m} RT$

E) $pV = RT$

13. Размерность постоянной Больцмана:

A) Дж/К B) Дж/моль·К

C) моль·К/Дж D) моль·К

E) безразмерная величина

14. Какой температуре в шкале Цельсия соответствует температура 250К?

A) -23°C B) -523°C C) 23°C

D) 523°C E) -27°C

15. Закон Ома для участка цепи:

A) $I = \frac{\varepsilon}{R+r}$ B) $I = \frac{U}{R}$ C) $I = \frac{P}{U}$

D) $I = \frac{A}{Ut}$ E) $I = \frac{\varepsilon q}{Ut}$

16. Определите сопротивление двух последовательно соединённых проводников с $R=4$ Ом каждый.

A) 6 Ом B) 8 Ом C) 4 Ом

D) 10 Ом E) 2 Ом

17. Вычислите силу тока на участке цепи с $R=6$ Ом при напряжении в 12 В.

A) 72 А B) 2 А C) 6 Ом

D) 12 А E) 0,5 А

18. Сопротивление проводника:

A) $R = \rho \frac{\ell}{S}$ B) $R = \rho \frac{S}{\ell}$ C) $R = \rho \ell S$

D) $R = \frac{\ell}{S}$ E) $R = \frac{\rho}{S\ell}$

19. Цепь состоит из n одинаковых проводников, соединенных последовательно. Чему равно полное сопротивление цепи?

- A) nR B) $\frac{n}{R}$ C) $\frac{R}{n}$ D) $(n-1)R$ E) $\frac{R}{n+1}$

20. Силы Лоренца:

A) $F = qBv \sin \alpha$ B) $F = k \frac{q_1 q_2}{r^2}$

C) $F = G \frac{m_1 m_2}{r^2}$ D) $F = \mu mg$

E) $F = JBl \sin \alpha$

21. Основными носителями заряда в проводниках является:

- A) свободные электроны
 B) броуновские частицы
 C) молекулы идеального газа
 D) нейтральные молекулы
 E) α -частицы

22. Количество теплоты, выделившейся в проводнике, при протекании по нему электрического тока вычисляют по формуле:

A) $Q = c\Delta T$ B) $Q = cm\Delta T$ C) $Q = \frac{3}{2}kT$

D) $Q = I^2 R t$ E) $Q = \Delta U + A$

23. Каким световым явлением объясняется разноцветная окраска тонкой мыльной пленки?

- A) дифракцией B) интерференцией
 C) поляризацией D) отражением
 E) преломлением

24. Какое явление подтверждает корпускулярное свойство электромагнитного излучения?

- А) интерференция В) фотоэффект
 С) дифракция Д) поляризация
 Е) дисперсия

25. Закон радиоактивного распада (t -время, T -период полураспада, N_0 - начальное число ядер):

- А) $N = N_0 2^{-\frac{t}{T}}$ В) $N = N_0 2^{\frac{t}{T}}$

26. Периодические изменения заряда, силы тока, напряжения называются

- А) механическими колебаниями В) электромагнитными колебаниями С) свободными колебаниями Д) вынужденными колебаниями

27. Резонанс в колебательном контуре возникает, если

- А) частота внешнего напряжения совпадает с собственной частотой В) амплитуда внешнего напряжения совпадает с собственной частотой С) фаза внешнего напряжения совпадает с собственной частотой Д) период колебания внешнего напряжения совпадает с собственной частотой

28. Колебательный контур состоит

- А) конденсатора и резистора В) конденсатора и лампы С) конденсатора и катушки индуктивности Д) конденсатора и вольтметра

29. Если сопротивление колебательного контура равно нулю, то полная энергия электромагнитного поля

- А) меняется В) равна нулю С) не меняется Д) увеличивается

30. Устройство, которое повышает или понижает напряжение, называется

- А) генератором В) конденсатором С) трансформатором Д) колебательным контуром

31. Примером автоколебательной системы является

- А) колебательный контур В) математический маятник С) генератор на транзисторе Д) физический маятник

32. Если в цепи имеется конденсатор, то колебания силы тока

- А) совпадают по фазе с колебаниями напряжения В) отстают по фазе на $\pi/2$ от колебаний напряжения С) опережают по фазе на $\pi/3$ колебания напряжения Д) опережают по фазе на $\pi/2$ колебания напряжения

33. Индуктивное сопротивление зависит от

- А) фазы В) амплитуды С) частоты Д) ёмкости конденсатора

34. Если K_1 , то трансформатор

- А) понижающий В) повышающий С) электрический Д) не повышает и не понижает

35. Величина, равная квадратному корню из среднего значения квадрата силы тока, называется

- А) действующим значением напряжения В) действующим значением силы тока С) мгновенным значением силы тока Д) амплитудным значением силы тока

36. Резонанс в колебательном контуре- это

- А) резкое возрастание амплитуды вынужденных колебаний силы тока В) резкое уменьшение амплитуды вынужденных колебаний силы тока С) резкое возрастание частоты вынужденных колебаний силы тока Д) резкое возрастание периода вынужденных колебаний силы тока

37. Скорость изменения энергии магнитного поля по модулю равна

- А) нулю В) скорости изменения энергии электрического поля С) скорости перезарядки конденсатора Д) скорости движения электронов в проводнике

38. Если в цепи имеется катушка индуктивности, то колебания силы тока

- А) отстают по фазе на $\pi/8$ от колебаний напряжения В) совпадают по фазе с колебаниями напряжения С) опережают по фазе на $\pi/3$ колебания напряжения Д) отстают по фазе на $\pi/2$ от колебаний напряжения

39. Устройство, которое преобразует энергию того или иного вида в электрическую, называется

- А) трансформатором В) генератором С) конденсатором Д) колебательным контуром

40. Ёмкостное сопротивление зависит от

- А) индуктивности катушки В) фазы С) амплитуды Д) частоты и ёмкости конденсатора

41. Переменный электрический ток- это

А) вынужденные электромагнитные колебания В) свободные электромагнитные колебания С) затухающие электромагнитные колебания Д) механические колебания

42. В колебательном контуре энергия электрического поля конденсатора периодически превращается

А) в энергию магнитного поля тока В) в энергию электрического поля С) в механическую энергию Д) в световую энергию

43. Колебания в цепи под действием внешней периодической ЭДС называются

А) механическими В) электромагнитными С) свободными Д) вынужденными

44. Основные элементы автоколебательной системы

А) источник энергии, колебательная система, клапан, обратная связь В) источник энергии, колебательная система, клапан, резистор С) транзистор, колебательная система, клапан, обратная связь Д) транзистор, колебательная система

45. В проводнике с активным сопротивлением колебания силы тока

А) отстают по фазе на $\pi/2$ от колебаний напряжения В) совпадают по фазе с колебаниями напряжения С) опережают по фазе на $\pi/2$ колебания напряжения Д) опережают по фазе на $\pi/6$ колебания напряжения

46. Колебания, возникающие в системе без воздействия на неё внешних периодических сил, называются

А) гармоническими В) вынужденными С) автоколебаниями Д) свободными

47. В катушке с индуктивностью 68 мГн сила тока 3,8 А исчезает за 0,012 с. ЭДС самоиндукции равна

21,5 В \approx 0,21 В. Е) \approx 3,1 В. Д) \approx 0,67 В. С) \approx 0. В) \approx А)

48. Значение силы тока задано уравнением: $i = 8,5 \sin(314t + 0,651)$.

Определите действующее значение силы тока

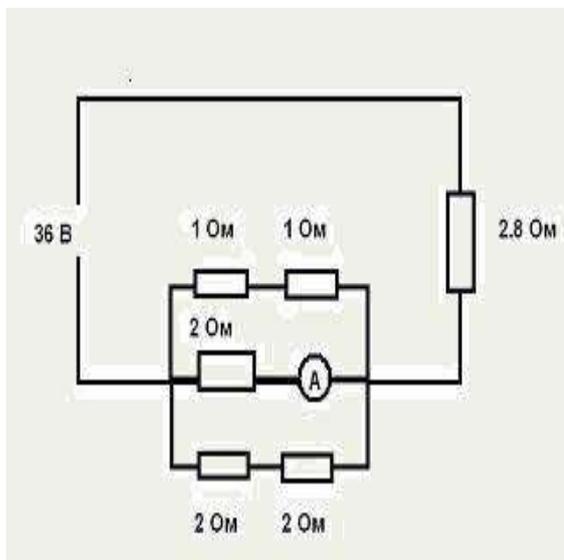
0,651 А. \approx 314 А. Е) \approx 6 А. Д) \approx 3,14 А. С) \approx 8,5 А. В) \approx А)

49. Скорость изменения силы тока в катушке индуктивностью 3,5 Гн, если в ней возбуждается ЭДС самоиндукции 105 В, равна А) 0,03 А/с. В) 30 А/с. С) 15 А/с. Д) 367,5 А/с. Е) 45 А/с.

50. Закон электромагнитной индукции имеет вид:

A) $e_i = B \times S \times w \times \sin w \times t$. B) $e_i = I \times R$. C) $\varepsilon_i = -\frac{\Delta\Phi}{\Delta t}$ D) $e = I \times (R + r)$. E) $\varepsilon_{is} = -L \frac{\Delta I}{\Delta t}$.

Практическая часть



1. Средняя скорость тела за 20 с движения составила 4 м/с. Средняя скорость этого же тела за последние 4 с движения составила 10 м/с. Определите среднюю скорость тела за первые 16 с движения.

2. Дана схема на рисунке. Найти: 1) силу тока в неразветвлённой части цепи. 2) силу тока в амперметре.

3. Кусок свинца массой 1 кг имеет температуру 0°C . Какое количество теплоты надо сообщить, чтобы он расплавился наполовину? ($c_{\text{св}} = 140 \text{ Дж/кг}\cdot^\circ\text{C}$, $\lambda_{\text{св}} = 2,5 \cdot 10^4 \text{ Дж/кг}$, $t_{\text{пл}} = 327^\circ\text{C}$) Теплообменом с окружающей средой пренебречь.

Вариант 2

1. Каким выражением определяется центростремительное ускорение тела движущегося по окружности радиуса R с периодом вращения T ?

A) $\frac{2\pi R^2}{T^2}$ B) $\frac{4\pi^2 R}{T^2}$ C) $\frac{4\pi^2 R^2}{T}$

D) $\frac{4\pi^2 R}{T}$ E) $\frac{2\pi R}{T}$

2. Материальная точка двигаясь равномерно по окружности за 10 с совершает 50 оборотов. Вычислите частоту обращения.

A) 5 с^{-1} B) $0,2 \text{ с}^{-1}$ C) 2 с^{-1}

D) 500 с^{-1} E) 200 с^{-1}

3. Какая из формул выражает третий закон Ньютона?

A) $\vec{F}_{12} = -\vec{F}_{21}$ B) $\vec{F}_{12} = \vec{F}_{21}$ C) $\vec{F}_{12} = \sqrt{\vec{F}_{21}}$

D) $\vec{F}_{12} = 2\vec{F}_{21}$ E) $\vec{F}_{12} = \frac{\vec{F}_{21}}{2}$

4. «Силы действия и противодействия всегда равны по величине и противоположны по направлению». Какой это закон?

A) закон всемирного тяготения

B) третий закон Ньютона

C) второй закон Ньютона

D) закон Ампера

E) закон Кулона

5. Указать формулу силы трение.

A) $F = \frac{\mu g}{m}$ B) $F = \mu \frac{mg}{2}$ C) $F = \frac{\mu m}{g}$

D) $F = \frac{mg}{\mu}$ E) $F = \mu mg$

6. Частота колебаний математического маятника определяется выражением?

A) $\frac{1}{2\pi} \sqrt{\frac{g}{\ell}}$ B) $\frac{1}{\pi} \sqrt{\frac{g}{\ell}}$ C) $2\pi \sqrt{\frac{\ell}{g}}$

D) $\frac{1}{2\pi} \sqrt{\frac{\ell}{g}}$ E) $\sqrt{\frac{\ell}{g}}$

7. Каким выражением определяется длина волны (λ -длина волны, T-период колебаний, v -скорость волны)?

A) $\lambda = \frac{v}{T}$ B) $\lambda = vT$ C) $\lambda = vT^2$

$$D) \lambda = \frac{Tv}{2} \quad E) \lambda = \frac{T}{v}$$

8. Какова единица длины волны в СИ?

A) Вебер B) сек C) метр

D) Герц E) Тесла

9. Как изменится индуктивное сопротивление, если 2 раза увеличить частоту переменного тока и индуктивность катушки?

A) увеличится в 2 раза B) уменьшится в 2 раза

C) увеличится в 4 раза D) уменьшится в 4 раза

E) не изменится

10. Как изменится индуктивное сопротивление, если частоту переменного тока уменьшить в 2 раза, а индуктивность увеличить в 8 раз?

A) увеличится в 2 раза B) уменьшится в 2 раза

C) увеличится в 4 раза D) уменьшится в 4 раза

E) не изменится

11. Какой температуре в шкале Кельвина соответствует температура -17°C ?

A) 256K B) -256K C) 290K

D) -280K E) -290K

12. Вычислите число молекул в трёх молях вещества ($N_A = 6 \cdot 10^{23} \text{ мол}^{-1}$).

A) $1,8 \cdot 10^{24}$ B) $2 \cdot 10^{23}$ C) $0,5 \cdot 10^{24}$

D) $9,0 \cdot 10^{24}$ E) $1,8 \cdot 10^{23}$

13. Закон Ома для полной цепи:

$$A) I = \frac{\varepsilon}{R+r} \quad B) I = \frac{U}{R} \quad C) I = \frac{P}{U}$$

$$D) I = \frac{A}{Ut} \quad E) I = \frac{\varepsilon}{Ut}$$

14. Сила тока на участке цепи равна 2А, а напряжение 12В. Определите сопротивление участка.

- A) 6 Ом B) 2 Ом C) 12 Ом
D) 24 Ом E) 36 Ом

15. Сила тока на участке цепи 2А, а напряжение 12В. Определите сопротивление участка.

- A) 6 Ом B) 2 Ом C) 12 Ом
D) 24 Ом E) 36 Ом

16. Ом является единицей:

- A) силе тока B) напряжению тока
C) сопротивлению D) интенсивности
E) потенциалу

17. Ампер является единицей:

- A) силе тока B) силе тока C) плотности
D) давлению E) энергии

18. Какая среда является хорошим проводником?

- A) плазма B) стеклянная палочка
C) дистиллированная вода D) вакуумный диод
E) эбонитовая палочка

19. Какую силу вычисляют по формуле $F = qBv \sin \alpha$?

- A) силу Архимеда B) силу в тяжести
C) силу трения D) силу упругости
E) силу Лоренца

20. Вольтметром измеряют:

- А) давление В) силу С) силу тока
 Д) напряжение Е) плотность

21. Закон Джоуля – Ленца:

А) $F = k \frac{q_1 q_2}{r^2}$ В) $F = G \frac{m_1 m_2}{r^2}$ С) $I = \frac{U}{R}$

Д) $Q = I^2 R t$ Е) $Q = \Delta U + A$

22. $Q = I^2 R t$ закон:

- А) закон Архимеда В) закон Кулона
 С) закон Ньютона Д) закон Паскаля
 Е) закон Джоуля-Ленца

23. Каким световым явлением объясняется получение колец Ньютона?

- А) дифракцией В) интерференцией
 С) поляризацией Д) отражением
 Е) преломлением

24. Какие из ниже приведенных явлений объясняются на основе волновой теории света?

1. интерференция 2. фотоэффект 3. дифракция

А) 1 и 3 В) 2 и 3 С) 2 и 3

Д) 1, 2 и 3 Е) только 1

25. β - лучи при радиоактивном распаде есть:

- А) поток электронов В) поток протонов
 С) поток нейтронов Д) поток α - частиц
 Е) поток γ - лучей

26. **Равномерное изменение силы тока на 0,6А за время 0,1с порождает ЭДС самоиндукции 2,1В. Индуктивность катушки равна** А) 3 Гн. В) 3×10^5 Гн. С) 35 Гн. D) 3,5 Гн. E) 0,35 Гн.

27. **Изменение тока в антенне радиопередатчика происходит по закону: $i=0,3\sin 15 \cdot 10^5 t$. Найти длину излучаемой электромагнитной волны.**

10· 0,6≈А) ⁴ 10· 1,2 ≈м. В) ³ 10· 1,2≈м. С) ⁴ 10· 0,6≈м. D) ³ 10· 0,4≈м. E) ³ м.

28. **Напряжение в цепи переменного тока изменяется по закону: $u=110\cos 50\pi t$. Определите период колебаний напряжения.**

A) 3,14 с. B) 0,04 с. C) 50 с. D) 110 с. E) 157 с.

29. **Индукционный ток своим магнитным полем**

A) Противодействует тому изменению магнитного потока, которым он вызван.

B) Действует на электрические заряды. C) Увеличивает магнитный поток. D) Порождает электростатическое поле.

E) Ускоряет элементарные частицы.

30. **Если в идеальном колебательном контуре к конденсатору подключить параллельно конденсатор такой же емкости, то собственная частота колебаний в контуре**

A) не изменится. B) уменьшится в 2 раза. C) увеличиться в 2 раза. D) увеличиться $\sqrt{2}$ раз. E) уменьшиться в $\sqrt{2}$ раз.

31. **Первая автоколебательная система**

A) Маятниковые часы. B) Закрытый колебательный контур. C) Открытый колебательный контур. D) Вибратор Герца.

E) Камера Вильсона.

32. **Вращающаяся часть генератора имеет специальное название** А) сердечник. B) ротор. C) электромагнит. D) статор. E) обмотка.

33. **Магнитный поток, возникающий в катушке с индуктивностью 0,2 мГн при силе тока 10 А, равен**

A) 50 мВб B) 2 мВб C) 0,02 мВб D) 2 Вб E) 50 Вб

34. **Формула, связывающая период и частоту колебаний.** A) $\omega = 2\pi\nu$. B)

$$T = 2\pi\sqrt{\frac{\ell}{g}}. \text{ C) } \omega = \frac{2\pi}{T}. \text{ D) } T = \frac{1}{\nu}. \text{ E) } T = 2\pi\sqrt{\frac{m}{k}}.$$

35. **Прием сигнала колебательным контуром радиоприемника основан на**

A) Превращении энергии. B) Модуляции. C) Законе сохранения энергии. D) Детектировании. E) Явлении резонанса.

36. **Энергия при свободных колебаниях в колебательном контуре через 1/8 периода после начала разрядки конденсатора сосредоточена**

A) Энергия равна нулю B) В катушке. C) В подводящих проводниках. D) В конденсаторе и катушке. E) В конденсаторе.

37. **Процесс детектирования высокочастотных колебаний состоит**

A) Выделении из модулированных колебаний высокой частоты низкочастотных колебаний.

B) В усилении принимаемого сигнала.

C) В сложении высокочастотных и низкочастотных колебаний.

D) В усилении плотности потока излучения.

E) В передаче низкочастотных колебаний на большие расстояния.

38. **Резонансная частота ν_0 в контуре из катушки индуктивностью 4 Гн и конденсатора емкостью 9 Ф равна**

$$\text{A) } \frac{1}{12} \text{ Гц. B) } \frac{1}{6} \text{ Гц. C) } 12\pi \text{ Гц. D) } \frac{1}{12\pi} \text{ Гц. E) } \frac{1}{6\pi} \text{ Гц.}$$

39. **Формула для определения энергии магнитного поля:**

$$\text{A) } W=mgh. \text{ B) } W = \frac{q^2}{2C}. \text{ C) } W = \frac{CU^2}{2}. \text{ D) } W = \frac{m\vartheta^2}{2}. \text{ E) } W = \frac{LI^2}{2}.$$

40. **Амплитуда гармонических колебаний - это**

А) Смещение от положения равновесия. В) Время одного полного колебания.
С) Величина, зависящая от частоты.

Д) Количество колебаний в единицу времени. Е) Максимальное смещение от положения равновесия.

41. В автоколебательной системе транзистор играет роль

А) колебательной системы. В) преобразования энергии. С) клапана. Д) источника энергии. Е) обратной связи.

42. При увеличении индуктивности катушки в 4 раза частота колебаний в контуре

А) Уменьшится в 2 раза. В) Увеличится в 2 раза. С) Увеличится в 4 раза. Д) Не изменяется. Е) Уменьшится в 4 раза.

43. При отключении катушки с сопротивлением 5 Ом и индуктивностью

0,1 Гн от цепи постоянного тока выделяется 0,2 Дж энергии. Напряжение на концах этой катушки было равно

А) 30 В. В) 20 В. С) 10 В. Д) 15 В. Е) 25 В.

44. Динамик подключен к выходу генератора электрических колебаний с частотой 170 Гц. При скорости звука в воздухе 340 м/с длина звуковой волны равна

А) 57800 м. В) 28900 м. С) 0,5 м. Д) 1 м. Е) 2 м.

45. Полная энергия колебательного контура определяется по формуле

А) $W = \frac{m v^2}{2}$. В) $W = \frac{C U^2}{2}$. С) $W = \frac{q^2}{2C}$. Д) $W = \frac{L I^2}{2}$. Е) $W = \frac{L I^2}{2} + \frac{q^2}{2C}$.

46. Чтобы энергия магнитного поля катушки индуктивностью 0,5 Гн оказалась равной 1 Дж, сила тока должна быть равна

А) 4 А. В) 1 А. С) 8 А. Д) 2 А. Е) 6 А.

47. Индуктивность катушки колебательного контура увеличивалась в 4 раза. При этом период колебаний

А) Увеличится в 4 раза. В) Уменьшится в 2 раза. С) Не изменится. Д) Уменьшится в 4 раза. Е) Увеличится в 2 раза.

48. Циклическая частота колебаний в колебательном контуре определяется формулой

A) $\omega = \frac{1}{\sqrt{LC}}$. B) $\omega = \frac{X_L}{L}$. C) $\nu = \frac{1}{T}$. D) $\omega = \frac{2\pi}{T}$. v. E) $\omega = 2\pi$

49. В сеть переменного тока с действующим значением напряжения $U_d = 120$ В последовательно включены резистор сопротивлением $R = 14$ Ом и катушка индуктивностью $L = 40$ мГн. Определите частоту ν тока, если его амплитуда $I = 6,0$ А.

A). 1 Гц B). 10 Гц C). 100 Гц D). 10 кГц E). 1 кГц

50. Определите количество теплоты, которое выделится за промежуток времени $\Delta t = 1,0$ мин в нагревательном элементе электрической плитки с активным сопротивлением $R = 40$ Ом, если плитка включена в сеть переменного тока, напряжение которого, измеренное в вольтах, изменяется со временем по закону $U(t) = 180\sin\omega t$.

A) 43,2 кДж B). 24,3 кДж. C). 34,2 кДж D). 42,3 кДж E). 23,4 кДж

Практические задачи:

1. Машина, двигаясь со скоростью $v_0 = 72$ км/ч, начинает тормозить и останавливается через $t_0 = 10$ с. Считая ускорение машины постоянным, определите тормозной путь S машины и среднюю скорость v_{cp} машины за первую половину времени торможения.

2. Эскалатор метро поднимает стоящего на нем пассажира за 1 мин. Если же человек будет идти по остановившемуся эскалатору, на подъем уйдет 3 мин. Сколько времени понадобится на подъем, если человек будет идти по движущемуся вверх эскалатору?

3. В ящик массой M , подвешенный на тонкой нити, попадает пуля массой m , летевшая горизонтально со скоростью v_0 , и застревает в нем. На какую высоту H поднимается ящик после попадания в него пули?

Ответы к тесту:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
1																										

В	а	д	д	в	а	а	д	е	с	а	е	а	а	в	в	в	в	а	а	а	а	д	в	в	а	
	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5
	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
	В	А	С	С	С	Д	С	А	Д	А	В	Д	В	Д	А	А	Д	А	В	Д	Е	С	В	С		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	
										0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	
2																										
в	д	в	а	в	е	а	а	с	е	д	е	а	в	а	а	с	а	-	е	д	д	е	в	а	с	
	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5
	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
	Е	В	В	А	Е	А	В	В	Д	Е	Д	А	Д	Е	Е	С	А	В	Е	Е	Д	Е	А	С	В	

Ответы, указания, решения к задачам.

1. Средняя скорость тела за 20с движения составила 4 м/с. Средняя скорость этого же тела за последние 4 с движения составила 10 м/с. Определите среднюю скорость тела за первые 16 с движения.

Вариант решения.

Весь путь, пройденный телом, равен $4 \cdot 20 = 80$ м. Из них $4 \cdot 10 = 40$ м тело прошло за последние 4с. За первые 16 с тело прошло $80 - 40 = 40$ м. Значит средняя скорость за первые 16 с равна $40 : 16 = 2,5$ м/с.

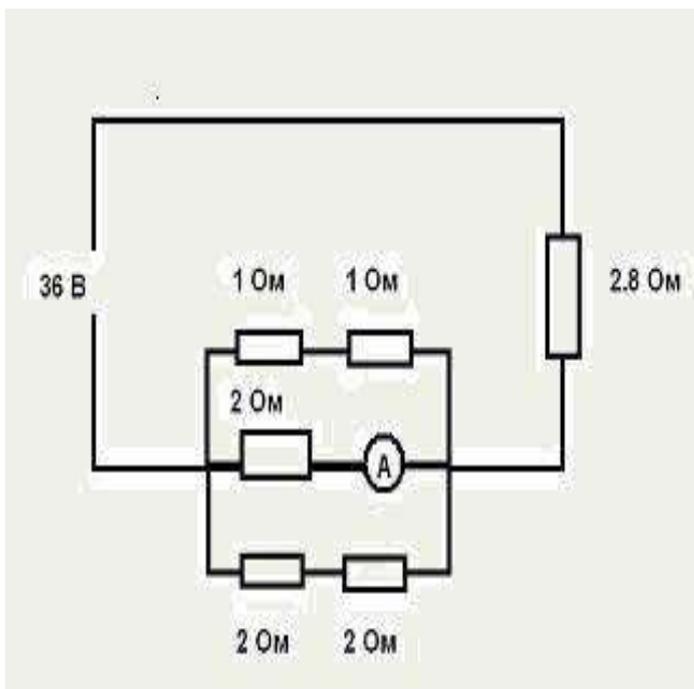
Критерии оценивания:

- Написано или видно из работы, что средняя скорость равна отношению пройденного пути к промежутку времени : 2балла.
- Найден весь путь, пройденный телом : 1 балл.
- Найден путь, пройденный телом за последние 4с : 1 балл.
- Найден путь, пройденный телом за первые 16с : 1 балл.
- Найдена средняя скорость за первые 16с : 1 балл.

Максимальное количество баллов- 6.

2. Дана схема на рисунке. Найти: 1) силу тока в неразветвлённой части цепи.

2) силу тока в амперметре.



Вариант решения

1) Для последовательного соединения: $R = R_1 + R_2$.

Сопротивление верхнего участка $1 + 1 = 2$ Ом, нижнего участка $2 + 2 = 4$

Ом.

Для параллельного соединения: $1/R = 1/R_1 + 1/R_2$. Сопротивление верхнего и среднего $(2 \cdot 2) / (2 + 2) = 1$ Ом, с учётом нижнего участка $(4 \cdot 1) / (4 + 1) = 0,8$ Ом.

Сопротивление всей цепи $0,8 + 2,8 = 3,6$ Ом. Сила тока в неразветвлённой части цепи $I = U/R = 36\text{В} / 3,6 \text{ Ом} = 10 \text{ А}$.

2) Напряжение на параллельно включенных участках $36\text{В} - 10\text{А} \cdot 2,8 \text{ Ом} = 8 \text{ В}$.

Сила тока через амперметр равна: 8В на средней ветви разделить на 2 Ом сопротивления средней ветви, т.е. 4 А . Ответ: $10\text{А}; 4\text{А}$

Критерии оценивания:

- Найдено сопротивление верхнего и нижнего участков – 2 балла
- Найдено общее сопротивление параллельно включенных участков – 2 балла
- Найдено общее сопротивление всей цепи – 2 балла
- Найдена сила тока в неразветвлённой части цепи – 1 балл
- Найдено напряжение на параллельно включенных участках – 2 балла
- Найдена сила тока в амперметре – 1 балл

Максимальное количество баллов- **10**.

3. Кусок свинца массой 1 кг имеет температуру 0°C . Какое количество теплоты надо сообщить, чтобы он расплавился наполовину? ($c_{\text{св}} = 140 \text{ Дж/кг}\cdot^\circ\text{C}$, $\lambda_{\text{св}} = 2,5 \cdot 10^4 \text{ Дж/кг}$, $t_{\text{пл}} = 327^\circ\text{C}$) Теплообменом с окружающей средой пренебречь.

Вариант решения

$$Q = Q_1 + Q_2 ;$$

$$Q_1 = cm(t_2 - t_1) = 140 \cdot 1 \cdot (327 - 0) = 45780 \text{ Дж} ;$$

$$Q_2 = \lambda \cdot m / 2 = 2,5 \cdot 10^4 \cdot 1 / 2 = 12500 \text{ Дж};$$

$$Q = 45780 + 12500 = 58280 \text{ Дж}.$$

Критерии оценивания:

- Записаны формулы нагревания и плавления для данного случая: **2 балла**;
 - Правильно выполнены вычисления, найдено количество теплоты Q_1 : **2 балла**;
 - Правильно выполнены вычисления, найдено количество теплоты Q_2 : **2 балла**;
 - Правильно выполнены вычисления, найдено количество теплоты Q : **2 балла**.
- Максимальное количество баллов- **10**.

2 вариант

4. Машина, двигаясь со скоростью $v_0 = 72$ км/ч, начинает тормозить и останавливается через $t_0 = 10$ с. Считая ускорение машины постоянным, определите тормозной путь S машины и среднюю скорость $v_{\text{ср}}$ машины за первую половину времени торможения.

Пусть a – ускорение торможения машины. Так как машина останавливается за

время t_0 , то из условия $v_k = v_0 - at_0 = 0$, найдем ускорение $a = \frac{v_0}{t_0}$.

Тормозной путь машины $S = \frac{v_0 t_0}{2} = 100$ м.

За первую половину времени $t_1 = \frac{t_0}{2}$ машина пройдет путь $S_1 = v_0 t_1 - \frac{at_1^2}{2} = \frac{3v_0 t_1}{8}$.

$$v_{\text{ср}} = \frac{S_1}{t_1} = \frac{3v_0}{4} = 54 \frac{\text{км}}{\text{ч}}.$$

На этом участке средняя скорость машины равна

Критерии оценивания:

- Описаны все вновь вводимые в решении буквенные обозначения физических величин: **2 балла**;
- записано уравнение скорости для равноускоренного движения в общем виде: **1 балл**;
- выразили ускорение: **1 балл**;
- записали формулу для расчета тормозного пути: **1 балл**;
- проведены необходимые математические преобразования и расчёты, приводящие к правильному числовому ответу $S=100$ м; **1 балл**;
- записали формулу для расчета пройденного пути за первую половину времени: **2 балла**;
- представлен правильный ответ с указанием единиц измерения искомой величины: **2 балла**.

5. Эскалатор метро поднимает стоящего на нем пассажира за 1 мин. Если же человек будет идти по остановившемуся эскалатору, на подъем уйдет 3 мин. Сколько времени понадобится на подъем, если человек будет идти по движущемуся вверх эскалатору?

Решение.

1) l – длина эскалатора, v_1 – скорость эскалатора, v_2 – скорость пассажира (эскалатор неподвижен), t_1 – время подъема пассажира на движущемся эскалаторе, t_2 – время подъема человека по неподвижному эскалатору, t – время подъема движущегося пассажира по движущемуся эскалатору.

2) Составим уравнения движения для этих случаев: $l = v_1 t_1$; $l = v_2 t_2$; $l = (v_1 + v_2) t$.

3) Решая эту систему уравнений, получим: $t = \frac{t_1 t_2}{t_1 + t_2}$

4) $t = 45$ с.

Критерии оценивания:

✓ Составление уравнения движения для пассажира на движущемся эскалаторе – 1 балл

✓ Составление уравнения движения для пассажира, движущегося на неподвижном эскалаторе – 1 балл

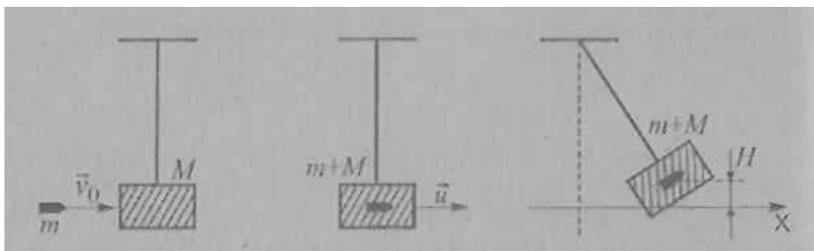
✓ Составление уравнения движения для движущегося пассажира, на движущемся эскалаторе – 2 балла

✓ Решение системы уравнений, нахождение времени движения для движущегося пассажира на движущемся эскалаторе (вывод расчетной формулы в общем виде без промежуточных вычислений) – 4 балла

✓ Математические расчеты – 1 балл

6. В ящик массой M , подвешенный на тонкой нити, попадает пуля массой m , летевшая горизонтально со скоростью v_0 , и застревает в нем. На какую высоту H поднимается ящик после попадания в него пули?

Решение.



1) Рассмотрим систему: ящик-нить-пуля. Эта система является замкнутой, но в ней внутренняя неконсервативная сила трения пули о ящик, работа которой не равна нулю, следовательно, механическая энергия системы не сохраняется.

Выделим три состояния системы:

- ✓ Первое – пуля движется со скоростью v_o , ящик покоится.
- ✓ Второе - пуля застряла в ящике, ящик вместе с ней приобретает некоторую скорость u ; нить вертикальна, т.к. время соударения мало.
- ✓ Третье – ящик с пулей внутри поднялся на высоту H ; его скорость равна нулю.

2) При переходе системы из 1 состояния во 2 ее механическая энергия не сохраняется.

Поэтому во втором состоянии применяем закон сохранения импульса в

проекции на ось X : $p_{до} = p_{после} \quad m v_o = (M + m)u \Rightarrow u = \frac{m v_o}{M + m}$.

3) Закон сохранения энергии при переходе системы из второго в третье состояние: $\frac{(M + m)u^2}{2} = (m + M)gH$.

4) Решая систему уравнений, находим искомую величину

$$H = \frac{u^2}{2g} = \left(\frac{m}{M + m} \right)^2 \frac{v_o^2}{2g}.$$

Критерии оценивания:

- ✓ Выделение трех состояний системы, наличие рисунка к каждому состоянию – 2 балла
- ✓ Запись закона сохранения импульса в проекции на ось X , решение уравнения – 2 балла
- ✓ Запись закона сохранения механической энергии – 2 балла
- ✓ Решение системы двух уравнений – 3 балла
- ✓ Вывод единиц измерения – 1 балл

Максимальное количество баллов- **10**.

Всего за работу – **26 баллов**.

28-33 балла (50%-65%) – отметка «3»

34-42 балла (66%-90%) – отметка «4»

44-56 баллов (91%-100%) – отметка «5»

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
по методической работе
_____ И.С. Николаева
от
«___» _____ 20___ г.

Комплект
контрольно- измерительных материалов по учебной дисциплине
ОУПБ.07 История
программы подготовки специалистов
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-
разработчик:

ГБПОУ ЮЭТ

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной
(цикловой) комиссии
гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

_____ (М.В. Казанцева)

Разработчик:

Клепиков К.Н. преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Эксперт: Чердакова Ю.Э., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов.....	6
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин.....	9
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	7
2.1. Задания для текущего контроля	7
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	25
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....	27

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». Используется для проведения комплексного зачета, который является частью промежуточной аттестации основной профессиональной образовательной программы по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Вид профессиональной деятельности ОУПБ. 07 История обеспечивается профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.3 Перечень проверяемых компетенций

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

I СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки комплексного зачета дисциплины общеобразовательного цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины «История» основной образовательной программы по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер;

1.2 Требования к компетентности обучающегося

Обучающийся должен достичь следующие планируемые результаты освоения дисциплины

№ в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Содержание показателей
Знать	
З 1.1	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).
З 1.2	сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
З 1.3	основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
З 1.4	назначение международных организаций и основные направления их деятельности;
З 1.5	о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

З 1.6	содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.
Уметь	
У 1.1	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
У 1.2	выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
У 1.3	определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте.
У 1.4	демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.

1.4 Тип задания

Задание комплексного зачета предмета естественно-научного цикла, состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания

Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные источники.

1.5 Время выполнения задания

Максимальное время выполнения заданий - 6 академических часа на комплексный зачет из них:

- инструктаж, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения - 15 минут;

- выполнение тестового задания – 1 час - экзамен;

- решение учебно-профессиональных задач – 1 час 30 мин - экзамен;

- проверка выполненного задания 45 минут.

II РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ КОМПЛЕКСНОГО ЗАЧЕТА

2.1 Кадровое обеспечение оценочных мероприятий

Состав комиссии формируется из числа преподавателей 2-х человек:

№ п/п	Член экзаменационной комиссии	Требования к квалификации	Обязанности
1	Преподаватель дисциплин, общепрофессионального цикла	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания
2	Преподаватель дисциплин, общепрофессионального цикла (ассистент)	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в	Контроль выполнения заданий в соответствии с регламентом

		профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.	
--	--	---	--

2.2 Организация и проведение комплексного зачета

2.2.1 Выполнение заданий комплексного зачета дисциплины естественнонаучного цикла осуществляется в кабинете теоретического обучения в течение 2 академических часа. Распределение времени прописано в пункте 1.5.

2.2.2 Для всех обучающихся предусмотрено выполнение задания одного варианта, который предоставляется каждому обучающемуся в печатном виде на каждом этапе комплексного зачета (теоретического и практического) и шариковая ручка.

Первым проводится теоретический этап, задание выполняется в строго отведённое время, какими - либо источниками пользоваться запрещено, после выполнения сразу сдается на проверку.

Приступая ко второму практическому этапу для решения учебно-профессиональных задач, всем обучающимся обязательно предоставляется задание в печатном виде, необходимые для выполнения справочные материалы, после выполнения сразу сдается на проверку.

2.2.3 Во время проведения комплексного зачета обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

2.2.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни обучающемуся председателем комиссии незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении обучающегося от дальнейшего участия в комплексном зачете или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения комплексного зачета.

2.2.5 В случае отстранения обучающегося от дальнейшего участия в комплексном зачете ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

2.2.6 Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций Приложение Б.

2.2.7 Участник, нарушивший правила поведения на комплексном зачете, и чье поведение мешает процедуре проведения комплексного зачета, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается председателем и всеми членами комиссии. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

2.2.8 После повторного предупреждения участник удаляется с кабинета, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями председателя и всех членов комиссии.

III ЗАДАНИЕ КОМПЛЕКСНОГО ЗАЧЕТА

3.1 Описание заданий комплексного зачета

3.1.1 Тестовые и практические задания сформированы в соответствии проверяемыми декомпозиций знаний осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2.

Профессиональные компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией компетенции	декомпозицией результатов освоения дисциплин	Форма вопроса, количество баллов	максимальное количество баллов
------------------------------	---	--	----------------------------------	--------------------------------

			№	Количество баллов	
ОК 02	Знания номенклатура информационн ых источников, применяемых в профессиональ ной деятельности; приемы структурирован ия информации; формат оформления результатов поиска информации	3 1.1 основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).	1	2	16
			5	6	
			13	2	
			21	2	
			12	4	
		25	2	12	
		3 1.2 сущность и причины локальных, региональных, межгосударств енных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;	15		2
			10		6
			9		2
			11		2
ОК 03.	содержание актуальной нормативно- правовой документации;	3 1.6 содержание и назначение важнейших	23	2	8
			2	2	

	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	7	2	6
			19	2	
		У 1.2 выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	П.3	6	
ОК 05.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.	З 1.3 основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;	20	6	18
			3	2	
			4	2	
			8	2	
			18	2	
			24	2	
			14	2	

		У 1.3 определять значимость профессиональ ной деятельности по осваиваемой профессии (специальност и) для развития экономики в историческом контексте;	П. 2	4	4
ОК 06.	Сущность гражданско- патриотическо й позиции.	З 1.5 о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственн ых традиций;	17	2	2
		У 1.4 демонстрирова ть гражданско- патриотическу ю позицию.	П. 1	4	4
ОК 09	современные средства и устройства информатизаци и; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ	З 1.4 назначение международны х организаций и основные направления их деятельности;	22	2	4
			16	2	

	ной деятельности	У 1.1 ориентировать ся в современной экономической , политической и культурной ситуации в России и мире;	П. 4	20	20
ВСЕГО					100

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении А.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых является правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевыми элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элемент второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключаящую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

При решении задач обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд задач с возможностью последующего возврата к пропущенным задачам.

Максимальное количество баллов – 100 баллов.

IV ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ КОМПЛЕКСНОГО ЗАЧЕТА

4.1 В ходе оценки заданий комплексного зачета дисциплины естественнонаучного цикла используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания, и на практическом этапе – решение учебно-профессиональных задач.

4.2 Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	100- 85	отлично
84 - 69	84- 69	хорошо
68 - 53	68 - 53	удовлетворительно
Меньше 53 %	53 баллов и ниже	неудовлетворительно

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

Студент(а)(ки) _____
группы № _____

по комплексному зачету предмета общеобразовательного цикла «История»

Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы

1. Беловежские соглашения о создании СНГ были подписаны 8 декабря 1991 г. между?

- 1) РСФСР, Молдавией и Белоруссией
- 2) РСФСР, Украиной и Белоруссией
- 3) РСФСР, Грузией и Украиной
- 4) РСФСР, Белоруссией и Казахстаном

2. Выборы первого Президента РСФСР состоялись

- 1) в 1985 г.
- 2) в 1989 г.
- 3) в 1990 г.
- 4) в 1991 г.

3. Что из названного является одним из результатов августовского кризиса 1991 г.?

- 1) усиление политического авторитета Президента СССР
- 2) принятие экономической программы «500 дней»
- 3) отмена Конституции СССР, принятой в 1977 г.
- 4) запрещение КПСС

4. Какое из названных событий произошло в 1987 г.?

- 1) принят закон о государственном предприятии
- 2) проведена денежная реформа
- 3) разрешено частное предпринимательство
- 4) началась приватизация

5. Причина «Берлинского кризиса»?

- 1) Объединение ГДР и ФРГ

- 2) Строительство берлинской стены со стороны ГДР
- 3) Встреча Н.С. Хрущева и Д. Кеннеди в Вене

6. «Парад суверенитетов» стал чертой политического развития СССР

- 1) в 1985 г.
- 2) в 1988 г.
- 3) в 1990 г.
- 4) в 1993 г.

7. Отметьте одну из целей участников ГКЧП

- 1) стимулировать развитие рыночных отношений в СССР
- 2) усилить позиции республик в центральных органах власти СССР
- 3) сохранить централизованное советское государство
- 4) развивать институты гражданского общества

8. Для борьбы за качество выпускаемой продукции было решено

- 1) начать кампанию по укреплению трудовой дисциплины
- 2) закрыть нерентабельные предприятия
- 3) ввести госприемку
- 4) повысить заработную плату на предприятиях

9. Какое положение из названных характеризует внешнеполитический курс М.С.Горбачева?

- 1) введение моратория на испытания ядерного вооружения
- 2) провозглашение политики ограниченного суверенитета по отношению к капиталистическим государствам
- 3) размещение ракет на Кубе
- 4) политика принуждения к миру

10. Отметьте 3 черты и мероприятия внешней политики СССР в 1964-1985 гг.:

1. инициатива ввода войск стран Варшавского Договора в Чехословакию;
2. ввод советских войск в Венгрию;
3. размещение ядерных ракет на Кубе;
4. подписание Договора о запрещении ядерных испытаний в атмосфере, космическом пространстве и под водой;
5. конфликт с Китаем на острове Даманский;
6. ввод советских войск в Афганистан.

11. Кто возглавил «бархатную революцию» в Чехословакии:

1. Валенса;
2. Гавел;
3. Желев;

4. Чаушеску.

12. Установите соответствие между фамилиями советских руководителей и периодами их пребывания у власти. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию второго.

РУКОВОДИТЕЛИ	ПЕРИОДЫ
А) М.С. Горбачев	1) 1953-1964гг
Б) Л.И. Брежнев	2) 1964-1982гг.
В) Ю.В. Андропов	3) 1982-1984гг.
Г) Н.С. Хрущев	4) 1985-1991гг.

13. Референдум по вопросу о сохранении Союза состоялся?

- 1) 17 марта 1991 г.
- 2) 12 июня 1991 г.
- 3) 19 августа 1991 г.
- 4) 12 октября 1991 г.

14. Для внутреннего курса М.С. Горбачева было характерно?

- 1) укрепление авторитета сталинских кадров
- 2) «омоложение» высших партийных кадров
- 3) усиление позиций силовых структур
- 4) усиление центральной власти на местах

15. Отметьте причину межнациональных конфликтов в период перестройки?

- 1) недовольство национальных элит монополией КПСС в обществе
- 2) религиозные различия между народами, населяющими союзные республики
- 3) недовольство республик внешней политикой союзного правительства
- 4) отсутствие толерантности в обществе

16. Декларация об образовании СНГ была подписана?

- 1) 21 августа 1991 г.
- 2) 21 декабря 1991 г.
- 3) 6 января 1992 г.
- 4) 23 января 1992 г.

17. К важнейшим достижениям советской науки второй половины XX века относится:

- 1) Создание пилотируемых космических аппаратов

- 2) Открытие квантовой теории света
- 3) Открытие законов аэродинамики
- 4) Изобретение радио

18. Отметьте положение, не являющееся причиной перестройки?

- 1) идеологический кризис
- 2) нарастание противоречий между экономическими потребностями страны и существующей советско-социалистической системой
- 3) нарастание националистических движений в республиках
- 4) стремление западных государств выйти на советский рынок

19. Какое событие из названных произошло в 1989 г. ?

- 1) состоялся XXVII съезд КПСС
- 2) начата антиалкогольная кампания
- 3) провозглашена программа формирования правового государства
- 4) состоялись выборы народных депутатов СССР

20. Соотнесите страну, в которой происходила «бархатная революция» с лидером движения?

- | | |
|--------------|-------------|
| 1) Румыния | А) Шешель |
| 2) Польша | Б) Валенса |
| 3) Югославия | В) Чаушеску |

21. Суверенитет РСФСР был провозглашен?

- 1) в 1989 г.
- 2) в 1990 г.
- 3) в 1991 г.
- 4) в 1993 г.

22. Присоединение России к программе «Партнерство во имя мира» связано с установлением сотрудничества с (со):

- 1) НАТО
- 2) Странами ЮГО-Восточной Азии
- 3) Китаем
- 4) Государствами Латинской Америки

23. Когда была принята Конституция Российской Федерации?

- 1) В 1918 году.
- 2) В 1924 году.
- 3) В 1993 году.
- 4) В 1977 году.

24. Какое событие относится к периоду истории РФ 2008-2012 гг.?

- 1) Первые всенародные выборы Президента РФ
- 2) Избрание Д.А. Медведева Президентом РФ
- 3) Начало проведения рыночных реформ в РФ
- 4) Вступление РФ в Совет Европы

25. В каком году В.В. Путин был избран президентом на второй срок?

- 1) В 2000 году.
- 2) В 2012 году.
- 3) В 2008 году.
- 4) В 2004 году.

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	66 – 60	отлично
84 - 69	60 – 50	хорошо
68 - 53	50 - 33	удовлетворительно
Меньше 53 %	33 баллов и ниже	неудовлетворительно

К практической части теоретического комплексного зачета допускаются соискатели, набравшие **не менее 33 баллов из 66 возможных баллов**.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАДАЧ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

Студент(а)(ки) _____
 группы № _____

по комплексному зачету предмета общеобразовательного цикла «История»

Внимательно прочитайте практические задания, подробно и последовательные пропишите решение, запишите ответ.

Задание 1. Какие суждения о данном изображении являются верными? Выберите два суждения из пяти предложенных. Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

- 1) Данная почтовая марка была выпущена в 1980-х гг.
- 2) Руководителем СССР во время выпуска данной марки был Л. И. Брежнев.
- 3) К тому же десятилетию, к которому относится создание данной марки, относится начало Косыгинской реформы.
- 4) Лозунги, помещённые на марке, призывают к переходу к рыночной экономике.
- 5) Один из лозунгов на марке подчёркивает связь периода, к которому относится марка, с событиями 1917 года.



Задание 2. Выпишите минимум 4 актуальных проблемы интеграции России в мировую экономическую систему.

Задание 3. Прочтите отрывок из исторического источника и кратко ответьте на вопросы. Ответы предполагают использование информации из источника, а также применение исторических знаний по курсу истории соответствующего периода.

Каковы итоги реализации рассматриваемого стратегического курса партии? Привлекая исторические знания, укажите не менее двух причин, приведших к таким итогам.

Из резолюции XIX Всесоюзной партийной конференции

«XIX Всесоюзная партийная конференция... констатирует: выработанный партией на апрельском Пленуме ЦК и XXVII съезде партии стратегический курс на всестороннее и революционное обновление советского общества и ускорение его социально-экономического развития неуклонно претворяется в жизнь. Приостановлено сползание страны к экономическому и социально-политическому кризису...

Начался процесс оздоровления экономики страны, её поворот к удовлетворению насущных потребностей людей. Набирают силу новые методы хозяйствования. В соответствии с Законом о государственном предприятии (объединении) идёт перевод объединений и предприятий на хозрасчет и самоокупаемость. Разработан, широко обсуждён и принят Закон о кооперации. Входят в жизнь новые, прогрессивные формы внутрипроизводственных трудовых отношений на основе подряда и аренды, а также индивидуальная трудовая деятельность. Идёт перестройка организационных структур управления, направленная на создание благоприятных условий для эффективного хозяйствования первичных звеньев экономики.

Развёрнутая по инициативе партии работа позволила возобновить рост реальных доходов трудящихся. Реализуются практические меры по увеличению производства продуктов питания и предметов потребления, расширению жилищного строительства. Осуществляются реформы образования и здравоохранения. Духовная жизнь становится мощным фактором прогресса страны. Значительная работа проведена по переосмыслению современных реальностей мирового развития, обновлению и приданию динамизма внешней политике. Таким образом, перестройка всё глубже входит в жизнь советского общества, оказывает на него всё возрастающее преобразующее воздействие».

Задание 4. Напишите эссе на тему «Был ли неизбежен распад СССР в 1991 г.? ГКЧП. Возможные сценарии развития страны»

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по методической работе

_____ И.С. Николаева

от

«___» _____ 20__ г.

Комплект

контрольно- измерительных материалов по учебной дисциплине

ОУПБ.08 Обществознание

программы подготовки специалистов

по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-
разработчик:

ГБПОУ ЮЭТ

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной
(цикловой) комиссии

гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной

(цикловой) комиссии

_____ (М.В. Казанцева)

Разработчик:

Клепиков К.Н. преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Эксперт: Чердакова Ю.Э., преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов.....	6
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины...9	
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	7
2.1. Задания для текущего контроля	7
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	25
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....	27

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». Используется для проведения комплексного зачета, который является частью промежуточной аттестации основной профессиональной образовательной программы по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Вид профессиональной деятельности ОУПБ. 08. Обществознание обеспечивается профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.3 Перечень проверяемых компетенций

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки комплексного зачета дисциплины общеобразовательного цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины «Обществознание» основной образовательной программы по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Диагностическая работа (нулевой срез)

ЗАДАНИЯ УРОВНЯ А

Выберите один верный ответ из четырех предложенных.

1. Понятие «Культура» в широком смысле включает в себя:

- А) все, что создано человеком
- Б) только духовные ценности
- В) исключительно правила культурного поведения
- Г) только высшие достижения человеческой деятельности

2. Элитарная культура в отличие от массовой:

- А) ориентирована на получение коммерческой прибыли
- Б) учитывает запросы самых широких слоев общества
- В) характеризуется сложностью форм художественного освоения
- Г) имеет развлекательный характер

3. Процесс приобщения к культуре ценностей человеческого общества знание о мире накопленного предыдущими поколениями называется

- А) наукой
- Б) искусством
- В) образованием
- Г) творчеством

4. Характерным признаком искусства является:

- А) удовлетворение потребностей человека
- Б) эстетическое освоение окружающего мира
- В) установление законов развития общества
- Г) отражение сущности природных и социальных явлений

5. К мировой религии относится:

- А) христианство
- Б) синтоизм
- В) иудаизм
- Г) конфуцианство

6. Молодежь, женщины, пенсионеры - это социальная общность...

- А) территориальные
- Б) демографические
- В) этнонациональные
- Г) профессиональными

7. Положения личности занимаемое в обществе в соответствии с возрастом полом происхождением семейным положением – это...

- А) социальная роль
- Б) социальный статус
- В) семейное положение
- Г) социальная стратификация

8. Критерием выделения страт может быть

- А) уровень дохода
- Б) отношения к религии
- В) отношения политической идеологии
- Г) уровень развития личных способностей

9. Социальная роль - это

- А) степень признания достоинств личности
- Б) оценка которую общество дает статуса личности и должности
- В) определенную модель поведения которая должна отвечать ожиданиям окружающих
- Г) социальное перемещение индивида

10. Способность и возможность отдельного человека или группы общества подчинить своей воле других людей – это

- А) социализация
- Б) власть
- В) политика
- Г) престиж

11) Политический режим, характеризующиеся с выключением всей власти в руках единого лица или органа политической власти и снижение роли других институтов является

- А) либеральный
- Б) демократический
- В) революционный
- Г) авторитарный

12) Что понимается под формой правления государства

- А) организация высших органов власти
- Б) политический режим
- В) распределение власти по территории страны
- Г) политической системы

13) В Конституции государства Z закреплены руководящая роль единственной в стране партии и господство одной идеологии эти черты характерные для

- А) унитарного государства
- Б) тоталитарного
- В) республиканского
- Г) демократического

14) Совокупность способов осуществления государственной власти - это

- А) форма правления
- Б) политического режима
- В) государственного устройства
- Г) суверенитета

15) Отличительной тенденцией развития современного общества является

- 1) механизация
- 2) индустриализация
- 3) модернизация
- 4) глобализация

ЗАДАНИЯ УРОВНЯ В

1) Установите соответствие между примерами деятельности государства и функциями государства в рыночной экономике: к каждому элементу, данному в первом столбце, подберите соответствующий элемент из второго столбца.

ПРИМЕРЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСУДАРСТВА	ФУНКЦИИ ГОСУДАРСТВА В РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКЕ
А) обеспечение охраны правопорядка	1) социальное обеспечение населения
Б) организация работы общественного транспорта	2) производство общественных благ
В) выплата пенсий, субсидий	
Г) государственное финансирование строительства	

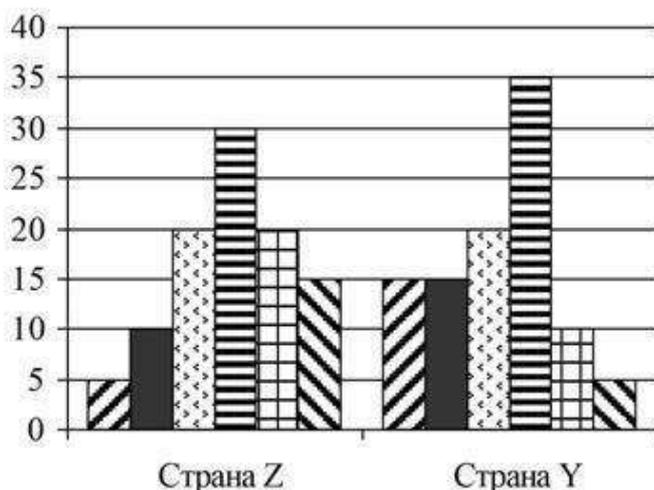
диагностических центров Д) бесплатное отдельных лекарственными	медицинских обеспечение групп препаратами	
--	--	--

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:

А	Б	В	Г	Д

2) В странах Z и Y учёные проводили опросы общественного мнения. Совершеннолетним гражданам, участвующим в опросе, был задан вопрос: «Что Вы думаете об уплате налогов?».

Результаты опроса (в % от числа опрошенных) представлены в виде диаграммы.



- Я плачу налоги, потому что это – обязанность каждого гражданина
- Я плачу налоги, потому что за их неуплату могут привлечь к юридической ответственности
- Я плачу налоги, так как за счёт налоговых поступлений финансируется здравоохранение и образование
- Я плачу налоги, так как их часть обеспечивает пенсии и социальные пособия
- Я использую любую возможность уклониться от уплаты налогов
- Я не буду платить налоги, пока правительство не наведёт порядок в полиции, здравоохранении, образовании

Сформулируйте по одному выводу: а) о сходстве и б) о различии в позициях групп опрошенных. Выскажите предположение о том, чем объясняется: а) сходство; б) различие.

3) Елизавета учится в 9 классе общеобразовательной школы, после государственной (итоговой) аттестации она планирует продолжить обучение в старших классах гимназии. Сравните две ступени образования: основную школу и старшую школу. Выберите и запишите в первую колонку таблицы порядковые номера черт сходства, а во вторую колонку — порядковые номера черт отличия:

- 1) возможность выбора профиля обучения
- 2) соблюдение правил поведения
- 3) возможность поступления в вуз
- 4) получение общего образования

Черты сходства	Черты различия

4) Рассмотрите фотографию.



Какой вид экономической деятельности, осуществляемой мужчиной, изображен на иллюстрации? Используя обществоведческие знания, факты социальной жизни и личный социальный опыт, сформулируйте два правила рационального осуществления этой деятельности и кратко поясните каждое из правил.

5) Верны ли следующие суждения о религии?

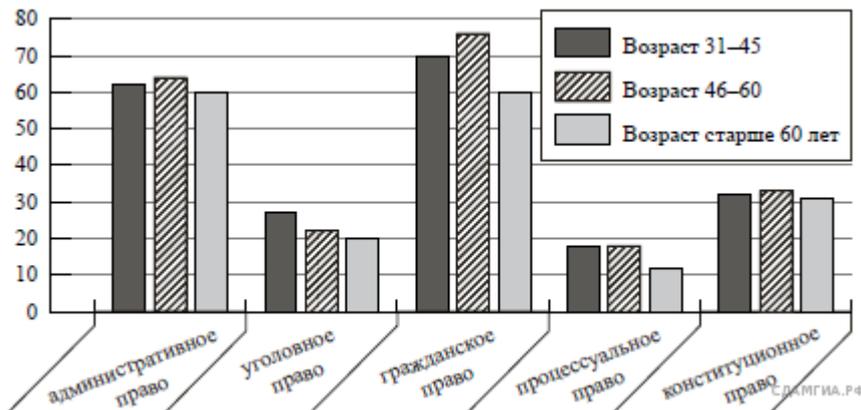
А. Религия требует от верующих соблюдения определённых правил.

Б. Религия оказывает влияние на отношение верующего к окружающему миру.

- 1) верно только А
- 2) верно только Б
- 3) верны оба суждения
- 4) оба суждения неверны

б) В ходе социологических опросов совершеннолетних жителей страны Z им предложили определить, знание каких отраслей права больше всего нужно человеку (не юристу по специальности) (можно было дать несколько ответов).

Результаты опроса (в % от числа отвечавших) представлены на гистограмме.



Сформулируйте по одному выводу: а) о сходстве и б) о различии в позициях групп опрошенных. Выскажите предположение о том, чем объясняется: а) сходство; б) различие.

Эталон:

Часть А

Номер вопроса	Правильный ответ	Номер вопроса	Правильный ответ
1	А	13	Б
2	В	14	Б
3	В	ИТОГО	28
4	Б		
5	А		
6	Б		
7	Б		
8	А		
9	Б		
10	Б		
11	Г		
12	А		

Часть В

Номер задания	Правильный ответ
---------------	------------------

В1	22121
В2	<p>а) Большая часть граждан обоих государств считает, что они платят налоги, так как их часть обеспечивает пенсии и социальные пособия (так как многие граждане рано или поздно выйдут на пенсию или могут оказаться в ситуации, когда им потребуется выплата государственного пособия).</p> <p>б) В три раза больше граждан государства Z, чем государства Y не планирует платить налоги, пока правительство не наведет порядок в полиции, здравоохранении, образовании (так как в государстве Z больший уровень коррупции среди государственных служащих и ниже уровень медицины, образования).</p>
В3	2413
В4	<p>Торговля / продажа товаров / торговля продуктами на рынке и т.п.;</p> <p>(Может быть дан другой ответ на вопрос, не искажающий сущности изображённого на фотографии.)</p> <p>2) два правила с пояснениями, допустим:</p> <ul style="list-style-type: none"> — продавать свежий и качественный товар (это позволит привлечь постоянных покупателей, которые будут приходить, рассчитывая на хороший товар); — быть вежливым и приветливым с покупателями (это позволит расположить их к себе, в результате чего спрос и прибыль вырастет). <p>Могут быть сформулированы другие правила, приведены другие пояснения</p>
В5	4
В6	<p>а) Граждане всех возрастных групп в равной мере считают, что человеку нужно знать конституционное право (так как каждый гражданин должен знать свои права и обязанности, основы конституционного строя).</p>

	<p>б) Граждане старше 60 лет в меньшей мере, чем граждане других возрастных групп, считают, что человеку нужно знание гражданского права (так как гражданское право регулирует имущественные отношения, вопросы собственности, заключения договоров и т. п.; эти вопросы волнуют пенсионеров несколько меньше, чем граждан более молодого возраста).</p>
ИТОГО	72

Шкала перевода баллов в оценку:

Кол-во баллов	% выполнения	Оценка
100- 85	100 - 85	отлично
84 -70	84 - 70	хорошо
69 - 53	69 - 53	удовлетворительно
53 и меньше	Меньше 53 %	неудовлетворительно

Тестирование

№п/п	Тестовые задания по разделам программы
1	Введение. Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО и специальностей СПО.
1	Человек в группе. Многообразие мира общения. Толерантность.
2	Понятие о культуре. Значение культуры в общественной жизни.
3	Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки.
4	Экономика.
5	Социальные отношения. Социальная мобильность.
6	Социальная роль, статус и престиж.
7	Этнические общности
8	Семейное право
9	Политика и власть.
10	Государство как политический институт. Признаки и функции государства.
11	Политические партии Российской Федерации.

Практические задания

Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
 - в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
 - при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

№п/п	Практические задания к разделу программы	кол-во комплектов
1	Человек в группе. Многообразие мира общения.	30

	Толерантность.	
2	Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества.	30
3	Религия как феномен культуры	30
4	Искусство и его роль в жизни людей.	30
5	Социальный контроль.	30
6	Социальный конфликт	30
7	Политические партии Российской Федерации.	30

Промежуточная аттестация – комплексный зачет

Промежуточная аттестация представляет собой процедуру аттестации обучающихся на уровне среднего общего образования и проводится по окончанию изучения предмета. Промежуточная аттестация проводится в форме комплексного зачета с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий в стандартизированной форме. При использовании стандартизированных измерительных материалов критерии достижения/освоения учебного материала задаются на уровне получения 65 % от максимального балла за выполнение заданий базового уровня.

Спецификация контрольных измерительных материалов по предмету ОУПБ.08 Обществознание для проведения процедуры промежуточной аттестации (комплексный зачет).

1. Назначение диагностической работы

Работа предназначена для проведения процедуры диагностики (по разделам программы учебного курса: Человек и общество. Духовная культура человека и общества. Экономика. Социальные отношения. Политика.

2. Документы, определяющие содержание работы:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413).

О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»: приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 и от 31 декабря 2015 №1578.

3. Подходы к отбору содержания, разработке структуры КИМ

Концептуальные подходы к формированию КИМ по обществознанию при реализации среднего общего образования в рамках образовательной программы среднего профессионального образования определялись спецификой предмета в соответствии с указанными в п. 2 нормативными документами.

4. Структура КИМ.

1. Спецификация контрольно-оценочного средства
2. Регламент проведения комплексного зачета
3. Задание комплексного зачета
4. Оценка результатов комплексного зачета

1. СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки сформированности предметных результатов обучения, предмета общеобразовательного цикла ОУПБ. 08 Обществознание, основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект оценочных средств создан на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к содержанию и результатам

освоения учебного предмета ОУПБ.08 Обществознание, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Содержание комплекта контрольно-оценочных средств учебного предмета ОУПБ.08 Обществознание разработано с ориентацией на естественно-научный профиль профессионального образования. При освоении профессии СПО естественно-научного профиля ОУПБ. 08 Обществознание изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом специфики осваиваемой профессии. Изучение учебного предмета ОУПБ. 08 Обществознание завершается подведением итогов в форме комплексного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

1.2 Тип задания

Задание комплексного зачета учебного предмета ОУПБ.08 Обществознание, состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап – решение тестового задания

Практический этап– написание эссе.

1.3 Время выполнения задания

Максимальное время выполнения заданий - 2 академических часа, из них:

- инструктаж экзаменуемых, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения - 5 минут;

- выполнение тестового задания – (45 минут)

- написание эссе– (40 минут)

- проверка выполненного задания 30 минут.

2. РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ КОМПЛЕКСНОГО ЗАЧЕТА

2.1 Кадровое обеспечение оценочных мероприятий

№ п/п	Лицо (а) осуществляющее(ие) оценочные процедуры	Требования к квалификации	Обязанности
1	Преподаватель дисциплин, общеобразовательного цикла	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания

2.2 Организация и проведение комплексного зачета

2.2.1 Выполнение заданий комплексного зачета дисциплины общеобразовательного цикла осуществляется в кабинете теоретического обучения в течение 2 академических часа. Распределение времени прописано в пункте 1.5.

2.2.2 Для всех обучающихся предусмотрено выполнение задания одного варианта, который предоставляется каждому экзаменуемому в печатном виде на каждом этапе комплексного зачета (теоретического и практического) и шариковая ручка.

Первым проводится теоретический этап, задание выполняется в строго отведённое время, какими - либо источниками пользоваться запрещено, после выполнения задание сразу сдается на проверку.

Приступая ко второму практическому этапу для решения учебных задач, всем обучающимся обязательно предоставляется задание в печатном виде, необходимые для выполнения справочные материалы, после выполнения задание сразу сдается на проверку.

2.2.3 Во время проведения комплексного зачета обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

2.2.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни обучающегося незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении обучающегося от дальнейшего участия в э комплексном зачете или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения комплексного зачета.

2.2.5 В случае отстранения обучающегося от дальнейшего участия в промежуточной аттестации ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

2.2.6 Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций

2.2.7 Участник, нарушивший правила поведения на комплексном зачете, и чье поведение мешает процедуре проведения комплексного зачета, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается всеми членами комиссии. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

2.2.8 После повторного предупреждения участник удаляется с кабинета, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями членов комиссии.

3. ЗАДАНИЕ КОМПЛЕКСНОГО ЗАЧЕТА

Тестовые задания нацелены на выявление уровня овладения обучающимися специфику учебного предмета ОУПБ. 08 Обществознание, его цели и задачи, исторически сложившуюся структуру естественно научного образования. Задания формируются исходя из необходимости оценки уровня овладения обучающимися всех основных групп планируемых результатов по предмету ОУПБ. 08 Обществознание. Содержание работы включены знания на определение сформированности предметных результатов курса обществознания; овладение методологическими умениями; применение знаний при объяснении системы общества, политических, социальных, правовых,

политических и духовных процессов, явлений. Овладение умениями по работе с информацией общественно-научного содержания проверяется опосредованно через представления её различными способами (в виде рисунков, схем, таблиц, графиков, диаграмм).

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении А.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых является правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевыми элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элементов второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключаящую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Варианты практических задач представлены в Приложении Б.

При решении задач обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд задач с возможностью последующего возврата к пропущенным задачам.

Максимальное количество - балл.

Распределение заданий диагностической работы по основным содержательным разделам учебного предмета ОУПБ. 08 Обществознание представлено в таблице.

Дескрипторы предметных результатов «Выпускник на базовом уровне научится:»		Номер задания	Максимальный балл за задание
П.б.4.2.1.1	выделять черты социальной сущности	Т.2	6

	человека	T.6	5
		T.7	4
		T.9	5
		T.16	5
		T.19	2
		T.25	6
П.п. 4.2.1.1	<i>выявлять особенности социального познания;</i>		
П.б.4.2.1.2	определять роль духовных ценностей в обществе;	T.6	5
		T.17	5
		T.24	2
П.п. 4.2.1.2	<i>объяснять специфику взаимовлияния двух миров социального и природного в понимании природы человека и его мировоззрения;</i>		
П.б.4.2.1.3	характеризовать общество как целостную развивающуюся (динамическую) систему в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;	T.4	6
		T.13	4
		T.19	2
		T.20	2
П.б.4.2.1.4	выделять критерии социальной стратификации;	T.1	4
П.б.4.2.1.5	характеризовать виды социального контроля и их социальную роль, различать санкции социального контроля	T.1	4
		T.2	6
		T.8	5
		T.9	5
		T.10	2
		T.18	2
		T.21	2
П.б.4.2.1.6	характеризовать основные принципы национальной политики России на современном этапе;	T.24	3
П.б.4.2.1.7	характеризовать семью как социальный институт, раскрывать роль семьи в современном обществе;	T.13	4
П.б.4.2.1.8	формулировать выводы о роли религиозных организаций в жизни современного общества, объяснить сущность свободы совести, сущность и значение веротерпимости;	T.22	4
		T.24	2

П.б.4.2.1.9	выделять субъектов политической деятельности и объекты политического воздействия;	Т.8	5
П.б.4.2.1.1.0	раскрывать роль и функции политической системы;	Т.5	2
П.п. 4.2.1.4	<i>характеризовать особенности политического процесса в России;</i>	Т.8	5
П.б.4.2.1.1.1	характеризовать демократическую избирательную систему;	Т.12	2
П.п. 4.2.1.3	<i>выделять основные этапы избирательной кампании;</i>		
П.б.4.2.2.1	распознавать формы культуры по их признакам, иллюстрировать их примерами;	Т.3	4
П.п. 4.2.2.1	<i>характеризовать основные методы научного познания;</i>		
П.б.4.2.2.2	конкретизировать примерами виды социальных норм;	Т.18	2
П.б.4.2.2.3	определять и оценивать возможную модель собственного поведения в конкретной ситуации с точки зрения социальных норм	Т.18	2
П.б.4.2.2.4	характеризовать социальные институты семьи и брака; раскрывать факторы, влияющие на формирование института современной семьи;	Т.13	4
П.б.4.2.2.5	различать политическую власть и другие виды власти;	Т.8	5
П.б.4.2.2.6	характеризовать государство как центральный институт политической системы;	Т.22	4
П.б.4.2.2.7	различать мажоритарную, пропорциональную, смешанную избирательные системы;	Т.5	2
П.б.4.2.2.8	различать и приводить примеры непосредственного и опосредованного политического участия, высказывать обоснованное суждение о значении участия граждан в политике.	П. 1	6
П.б.4.2.2.9	различать понятия «права человека» и «права гражданина», ориентироваться в ситуациях, связанных с проблемами гражданства, правами и обязанностями	П. 1	6

	гражданина РФ, с реализацией гражданами своих прав и свобод;		
П.б.4.2.2.1 0	иллюстрировать примерами виды социальной защиты и социального обеспечения;	П. 1	6
П.б.4.2.3.1	выявлять роль агентов социализации на основных этапах социализации индивида;	Т.7	4
П.п. 4.2.3.1	<i>устанавливать причинно-следственные связи между состоянием различных сфер жизни общества и общественным развитием в целом;</i>		
П.б.4.2.3.2	раскрывать связь между мышлением и деятельностью;	Т.9	2
П.б.4.2.3.3	выявлять и соотносить цели, средства и результаты деятельности;	Т.16	5
П.б.4.2.3.4	выявлять причины социальных конфликтов, моделировать ситуации разрешения конфликтов;	Т.26	2
П.б.4.2.3.5	выделять причины и последствия этносоциальных конфликтов, приводить примеры способов их разрешения;	Т.27	2
П.п. 4.2.3.3	<i>выделять причины социального неравенства в истории и современном обществе;</i>		
П.б.4.2.3.6	высказывать обоснованные суждения о факторах, влияющих на демографическую ситуацию в стране;	П.1	6
П.п. 4.2.3.4	<i>анализировать численность населения и динамику ее изменений в мире и в России</i>		
П.б.4.2.3.7	устанавливать связи между социальными интересами, целями и методами политической деятельности;	П.1	6
П.б.4.2.3.8	устанавливать взаимосвязь правового государства и гражданского общества, раскрывать ценностный смысл правового государства;	П.1	6
П.б.4.2.3.9	сравнивать правовые нормы с другими социальными нормами;	П.1	6
П.б.4.2.3.1	обосновывать взаимосвязь между	П.1	6

0	правами и обязанностями человека и гражданина, выражать собственное отношение к лицам, уклоняющимся от выполнения конституционных обязанностей;		
П.б.4.2.4.1	выявлять существенные характеристики религии и ее роль в культурной жизни;	T.18	2
		T.22	4
		T.24	2
П.б.4.2.4.2	иллюстрировать конкретными примерами роль мировоззрения в жизни человека;	T.25	4
П.п. 4.2.4.2	<i>находить и анализировать социальную информацию о тенденциях развития семьи в современном обществе;</i>		
П.б.4.2.4.3	формулировать собственные суждения о сущности, причинах и последствиях глобализации; иллюстрировать проявления различных глобальных проблем.	П.1	6
П.п. 4.2.4.5	<i>анализировать основные тенденции современного политического процесса.</i>		
П.б.4.2.4.4	выделять особенности молодежи как социально-демографической группы, раскрывать на примерах социальные роли юношества;	T.11	4
П.п. 4.2.4.4	<i>высказывать обоснованное суждение о факторах, обеспечивающих успешность самореализации молодежи в современных условиях;</i>		
П.б.4.2.4.5	различать типы политических режимов, давать оценку роли политических режимов различных типов в общественном развитии;	T.12	2
П.п. 4.2.4.1	<i>выявлять, опираясь на теоретические положения и материалы СМИ, тенденции и перспективы общественного развития;</i>		
П.б.4.2.4.6	определять роль политической элиты и политического лидера в современном обществе;	П.1	6
П.б.4.2.4.7	объяснять основные идеи	П.1	6

	международных документов, направленных на защиту прав человека.		
П.б.4.2.5.1	различать формы чувственного и рационального познания, поясняя их примерами;	П.1	6
П.б.4.2.5.2	выявлять особенности научного познания;	Т.15	5
П.п. 4.2.5.1	<i>применять знания о методах познания социальных явлений и процессов в учебной деятельности и повседневной жизни;</i>		
П.б.4.2.6.1	различать виды искусства;	П.1	6
П.б.4.2.6.2	соотносить поступки и отношения с принятыми нормами морали;	Т.6	5
П.п. 4.2.6.1	<i>использовать полученные знания о социальных ценностях и нормах в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</i>		
П.б.4.2.6.3	различать абсолютную и относительную истины;	Т.17	5
П.б.4.2.6.4	выражать и аргументировать собственное отношение к роли образования и самообразования в жизни человека.	Т.16	5
П.п. 4.2.6.6	<i>выявлять причины и последствия отклоняющегося поведения, объяснять с опорой на имеющиеся знания способы преодоления отклоняющегося поведения;</i>		
П.б.4.2.6.5	приводить примеры прогрессивных и регрессивных общественных изменений, аргументировать свои суждения, выводы;	П.1	6
П.п. 4.2.7.5	<i>находить, анализировать информацию о формировании правового государства и гражданского общества в Российской Федерации, выделять проблемы;</i>		
П.б.4.2.6.6	оценивать собственные отношения и взаимодействие с другими людьми с позиций толерантности.	Т.25	4

П.п. 4.2.6.5	<i>толерантно вести себя по отношению к людям, относящимся к различным этническим общностям и религиозным конфессиям; оценивать роль толерантности в современном мире;</i>		
П.п. 4.2.6.2	<i>различать типы мировоззрений;</i>		
П.б.4.2.6.7	конкретизировать примерами роль политической идеологии;	П.1	6
П.б.4.2.6.8	раскрывать на примерах функционирование различных партийных систем;	П.1	6
П.п. 4.2.6.7	<i>в перспективе осознанно участвовать в избирательных кампаниях;</i>		
П.б.4.2.6.9	иллюстрировать примерами основные этапы политического процесса	П.1	6
П.б.4.2.7.1	анализировать различные ситуации свободного выбора, выявлять его основания и последствия;	Т.4	6
П.б.4.2.7.2	выявлять связь науки и образования, анализировать факты социальной действительности в контексте возрастания роли образования и науки в современном обществе;	Т.4	6
П.б.4.2.7.3	выявлять, анализировать, систематизировать и оценивать информацию, иллюстрирующую многообразие и противоречивость социального развития;	Т.16	5
П.п. 4.2.7.1	<i>оценивать разнообразные явления и процессы общественного развития</i>		
П.б.4.2.7.4	анализировать социальную информацию из адаптированных источников о структуре общества и направлениях ее изменения;	Т.4	6
		Т.19	2
П.п. 4.2.7.2	<i>выразить собственную позицию по вопросу познаваемости мира и аргументировать ее.</i>		
П.б.4.2.7.5	высказывать обоснованное суждение о факторах, обеспечивающих успешность самореализации молодежи в условиях современного рынка труда	Т.11	4
П.п.	<i>выявлять существенные параметры</i>		

4.2.7.4	<i>демографической ситуации в России на основе анализа данных переписи населения в Российской Федерации, давать им оценку;</i>		
П.б.4.2.7.6	определять и оценивать возможную модель собственного поведения в конкретной ситуации с точки зрения социальных норм	П.1	6
П.б.4.2.7.7	осуществлять комплексный поиск, систематизацию социальной информации по актуальным проблемам социальной сферы, сравнивать, анализировать, делать выводы, рационально решать познавательные и проблемные задачи;	Т.1	4
		Т.9	5
П.п. 4.2.7.3	<i>систематизировать социальную информацию, устанавливать связи в целостной картине общества (его структурных элементов, процессов, понятий) и представлять ее в разных формах (текст, схема, таблица).</i>		
П.б.4.2.7.8	высказывать аргументированные суждения о соотношении средств и целей в политике;	П.1	6
П.б.4.2.7.9	обобщать и систематизировать информацию о сущности (ценностях, принципах, признаках, роли в общественном развитии) демократии;	П.1	6
П.б.4.2.7.10	формулировать суждение о значении многопартийности и идеологического плюрализма в современном обществе;	П.1	6
П.п. 4.2.7.7	<i>самостоятельно давать аргументированную оценку личных качеств и деятельности политических лидеров;</i>		
П.б.4.2.7.11	оценивать роль СМИ в современной политической жизни;	П.1	6
П.п. 4.2.7.6	<i>отбирать и систематизировать информацию СМИ о функциях и значении местного самоуправления;</i>		
П.б.4.2.7.12	находить и использовать в повседневной жизни информацию о правилах приема в образовательные организации профессионального и высшего образования;	П.1	6

П.п. 4.2.7.8	<i>оценивать происходящие события и поведение людей с точки зрения соответствия закону;</i>		
		ИТОГО	100

4 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЧЕТА

4.1 В ходе оценки заданий комплексный зачет предмета общеобразовательного цикла используются

- эталоны ответов, на теоретическом этапе решение тестового задания, и на практическом этапе – решение учебных задач.

4.2 Шкала перевода баллов в оценку:

Кол-во баллов	% выполнения	Оценка
100-81	100-81	отлично
80-71	80-71	хорошо
70-55	70-55	удовлетворительно
54 и меньше	Меньше 54 %	неудовлетворительно

4.3 Положительное решение о выполнении требования к уровню сформированности основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий) принимается в случае, если соискатель набрал не менее **55 баллов из 100 баллов возможных**

В случае, если обучающийся набрал менее 54 баллов, то комиссия выставляет оценку - основные виды деятельности обучающихся (на уровне учебных действий) не освоены.

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

студент(а)(ки) _____

группы № _____

по комплексному зачету предмета общеобразовательного цикла «Обществознание»,

1. Установите соответствия:

- | | |
|------------------------------|---|
| А) Социальная стратификация | 1) это система социального неравенства, состоящая из совокупности взаимосвязанных и иерархически организованных социальных слоев (страт). |
| Б) Социальная дифференциация | 2) возможность смены человеком своего социального слоя. |
| В) Социальная мобильность | 3) путь, по которому происходит перемещение людей из одних социальных групп в другие |
| Г) Социальный лифт | 4) это разделение общества на группы, занимающие разное социальное положение. |

2. Установите соответствие между примерами и типами санкциями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| А) Присвоение почетного звания | 1) Формальные санкции |
| Б) Дружеская похвала | 2) Неформальные санкции |
| В) Compliment | |
| Г) Вручение грамоты | |
| Д) Присуждение премии | |
| Е) Лестный отзыв коллег | |

3. Установите соответствие между формами культуры и определениями этих форм:

- А) Элитарная 1) представляет собой продукты духовного производства в области искусства, создаваемые большими тиражами в расчете на широкую публику.
- Б) Массовая 2) создается привилегированной частью общества, либо по ее заказу профессиональными творцами. Она включает изящное искусство, классическую музыку и литературу.
- Г) Народная 3) представляет собой единичные произведения чаще всего безымянных авторов. Эта форма культуры включает мифы, легенды, сказания, эпос, песни, танцы и т. д.
- В) Духовная 4) область человеческой деятельности, охватывающая различные стороны духовной жизни человека и общества, а также система знаний и мировоззренческих идей, присущих конкретному культурно-историческому единству или человечеству в целом.

4. Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Под _____ (А) понимается направление развития, для которого характерно поступательное движение общества от низших и _____ (Б) общественной организации к более высоким и сложным. Этому понятию противоположно понятие _____ (В), для которого характерно обратное движение — от высшего к низшему, возврат к уже отжившим структурам и _____ (Г). Некоторые мыслители рассматривают историю как циклический круговорот с чередой _____ (Д) и спадов. В современной социологии исторический прогресс связывается с процессом модернизации, т. е. переходом от аграрного общества к индустриальному, а затем и к _____ (Е)».

- | | | |
|-----------------------|--------------|-----------------|
| 1. постиндустриальное | 2. отношение | 3. традиционное |
|-----------------------|--------------|-----------------|

общество		общество
4. эволюция	5. революция	6. подъем
7. прогресс	8. регресс	9. простая форма

5. Запишите слово, пропущенное в таблице:

Типы избирательных систем	Признаки
...	От каждого одномандатного округа избирается один депутат, который набрал большинство голосов
Пропорциональная	Места в представительном органе распределяются в соответствии с количеством голосов, поданных за список политической партии

6. Установите соответствие между характеристикой (обозначено буквами) и функцией морали (обозначено цифрами).

- | | |
|---|------------------------------|
| А) формирует способности самостоятельно ориентироваться в нравственных ценностях | 1) регулятивная |
| Б) обеспечивает взаимопонимание, взаимосвязь и общение людей в социуме | 2) ценностно-ориентировочная |
| В) формирует духовную личность, способную к самосовершенствованию | 3) коммуникативная |
| Г) формирует виденья мира через понятия добра и зла, долга и ответственности | 4) воспитательная |
| Д) направляет и корректирует практическую деятельность человека с точки зрения учета интересов других людей, общества | |

7. Вставьте слова вместо пропусков:

_____ - это перемещение индивидов в системе социальной стратификации из одного слоя в другой.

_____ - это процесс интеграции индивида в социальную систему, вхождение в социальную среду через овладение её социальными нормами,

правилами и ценностями, знаниями, навыками, позволяющими ему успешно функционировать в обществе.

8. Установите соответствие между функциями и субъектами государственной власти Российской Федерации, которые их исполняют: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

- | | |
|---|-------------------------|
| А) утверждение изменения границ между субъектами Российской Федерации | 1) Президент РФ |
| Б) управление федеральной собственностью | 2) Совет Федерации |
| В) назначение на должность Председателя Центрального банка Российской Федерации | 3) Государственная Дума |
| Г) разработка федерального бюджета | 4) Правительство РФ |
| Д) осуществление помилования | |

9. Установите соответствие:

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| А) воспроизводство рода | 1) социальные потребности |
| Б) самореализация | 2) биологические потребности |
| В) питание | |
| Г) движение | |
| Д) общение | |

10. Социальная роль — это:

- 1) положение человека в обществе
- 2) характеристика социальных качеств личности
- 3) оценка занимаемой индивидом позиции
- 4) поведение, ожидаемое от индивида

11. Выберите верные суждения о молодежи и запишите цифры, под которыми они указаны.

- 1) Молодежь — это группа, выделенная по демографическому признаку.
- 2) Одной из особенностей молодежи является переходность положения.

- 3) Для периода молодости не характерен активный поиск своего места в жизни.
- 4) Для молодежи характерны свои специфические социально-психологическими качествами
- 5) Ускорение темпов развития общества обуславливает снижение роли молодёжи в общественной жизни.

12. Политический режим, осуществляющий всеобщий контроль над всеми сферами общественной жизни, называется:

- 1) Жёсткий.
- 2) Авторитарный.
- 3) Тоталитарный.
- 4) Демократический.

13. Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предполагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Современная семья – первичная социальная и экономическая _____ (А) общества, включающая обычно двух родителей и одного _____ (Б). Её называют _____ (В). Она названа так потому, что демографическим ядром семьи, отвечающей за _____ (Г) новых поколений, являются родители и их дети. Такая семья представляет собой кровно-родственную _____ (Д), образованную двумя поколениями. Если повзрослевшие дети образовали свою семью и не отъезжают, то возникает _____ (Е)».

1. группа	2. многопоколенна семья	3. воспроизводство
4. ячейка	5. нуклеарная семья	6. брак
7. ребенок	8. развод	9. неполная семья

14. К характеристике науки не относится:

- 1) логичность

- 2) рациональность
- 3) сверхъестественность
- 4) творчество.

15. Установите соответствие:

- | | |
|--------------------|--------------|
| А) образность | 1) наука |
| Б) эмоциональность | 2) искусство |
| В) обоснованность | |
| Г) фантазия | |
| Д) гипотеза | |

16. Установите соответствие между проявлением качеств человека (обозначено буквами) и природой этих качеств (обозначено цифрами).

- | | |
|--|------------------|
| А) способность к самооценке и самоконтролю | 1) биологическая |
| Б) способность адаптироваться к изменениям природных условий | 2) социальная |
| В) способность к членораздельной речи | |
| Г) способность к продолжению рода | |
| Д) способность к определению цели и путей ее достижения | |

17. Дайте определения следующим понятиям: этикет, социализация, субкультура, контркультура, истина.

18. К социальным нормам относят:

- 1) любовь, дружбу, религию
- 2) религию, право, мораль
- 3) традиции, мораль, экономику
- 4) право, экономику, религию

19. Индустриальное общество характеризуется следующим признаком:

- 1) ведущая роль сельского хозяйства;
- 2) преобладание промышленности;
- 3) слабый уровень разделения труда;
- 4) решающее значение сферы услуг в экономике

20. Гуманизация образования предполагает:

- 1) внимание к личности, ее интересам, запросам
- 2) введение новых гуманитарных дисциплин в обучение
- 3) отказ от преподавания технических наук
- 4) увеличение количества лет обучения.

21. Ожидаемое поведение личности, связанное с её положением в обществе и типичное для данной общественной группы, называют

- 1) социальным престижем
- 2) социальным статусом
- 3) социальной мобильностью
- 4) социальной ролью

22. Установите соответствие социальных институтов и сфер жизни общества:

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| А) государство | 1) экономика |
| Б) религия | 2) политика |
| В) производство | 3) духовная культура |
| Г) семья | 4) социальные отношения |

23. Проблема социальной ответственности учёных приобрела особую остроту, так как:

- 1) учёные делают открытия, имеющие неоднозначные последствия
- 2) государство финансирует науку
- 3) общество полностью утратило контроль за деятельностью учёных
- 4) наука потеряла своё значение в обществе.

24. К мировым религиям относится:

- 1) конфуцианство;
- 2) иудаизм
- 3) ислам;
- 4) зороастризм.

25. Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

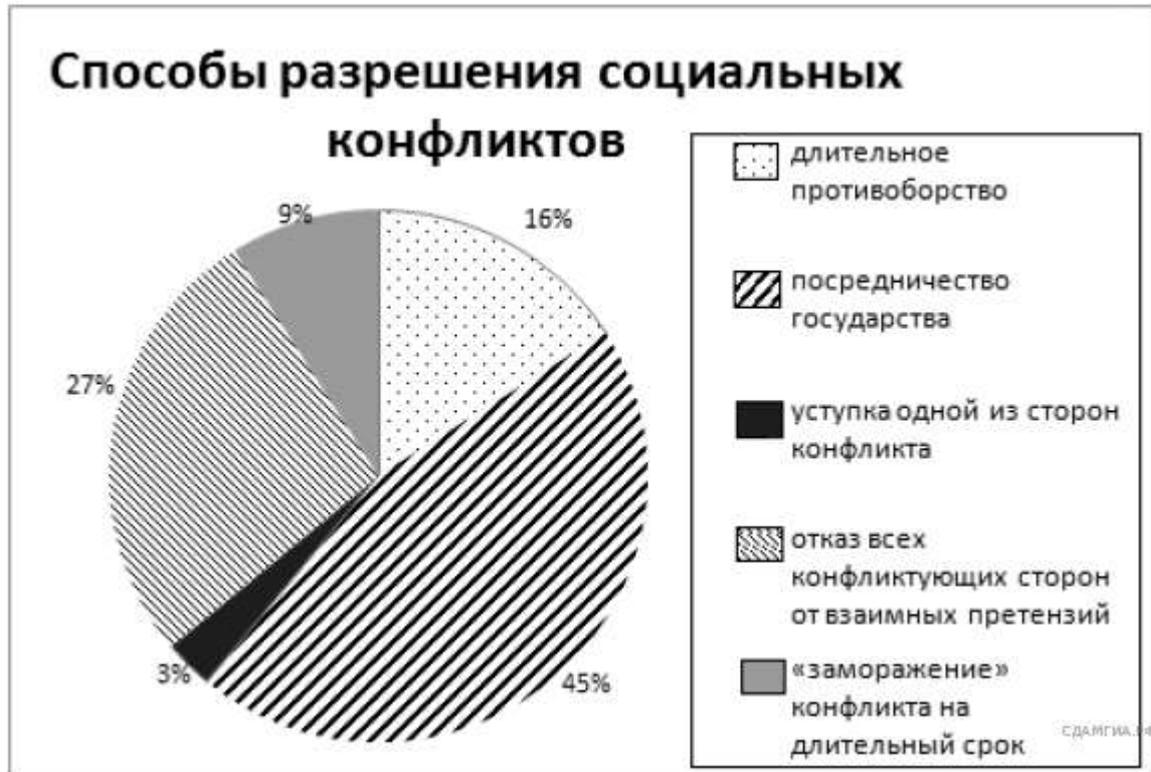
Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Мировоззрение — система обобщенных взглядов на мир и место _____ (А) в нем, на отношение людей к окружающей их действительности и самим себе, а также обусловленные этими взглядами основные _____ (Б) людей, их убеждения, идеалы, принципы познания и деятельности, ценностные ориентации. Мировоззрение — это далеко не все взгляды и _____ (В) об окружающем мире, а только их предельное обобщение. Содержание мировоззрения группируется вокруг того или иного решения _____ (Г) философии. В качестве _____ (Д) мировоззрения реально выступают группа и личность. Мировоззрение является ядром общественного и индивидуального сознания. Выработка мировоззрения — существенный показатель зрелости не только личности, но и определенной _____ (Е), общественного класса. По своей сущности мировоззрение — общественно-политический феномен, возникший с появлением человеческого общества.»

1) предметы	2) субъект	3) социальная группа
4) жизненные позиции	5) человек	6) рассудок
7) способности	8) представления	9) основной вопрос

26. Социологи провели опрос совершеннолетних граждан города Z. Им задавали вопрос: «Какой из способов разрешения социальных конфликтов наиболее эффективный? ».

Результаты опроса представлены в виде диаграммы.



Найдите в приведённом списке выводы, которые можно сделать на основе диаграммы, и запишите цифры, под которыми они указаны.

- 1) Примерно половина респондентов считает, что посредничество государства наиболее эффективно для разрешения конфликта.
- 2) Абсолютное большинство - 97% не считают уступку эффективным средством разрешения конфликтов.
- 3) Отказ всех конфликтующих сторон от взаимных претензий считают менее эффективным, чем длительное противоборство в конфликте.
- 4) Только 3% респондентов верят в то, что уступки одной из сторон могут помочь в разрешении социального конфликта.
- 5) Самым эффективным способом разрешения социальных конфликтов опрошенные считают отказ от взаимных претензий.

27. Выберите верные суждения об этнических группах и межнациональных отношениях и запишите цифры, под которыми они указаны.

- 1) Один из способов предотвращения межнациональных конфликтов в демократическом обществе — компактное расселение людей одной национальности в пределах многонационального государства.
- 2) Этническими общностями являются племена, народности, нации.
- 3) Одним из способов гармонизации межнациональных отношений является развитие культурных связей между народами.
- 4) Все этнические общности обязательно имеют свою государственность.

5) Один из способов предотвращения межнациональных конфликтов в демократическом обществе — обеспечение прав и свобод всех граждан независимо от их национальной принадлежности.

Эталоны ответов

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов Р=	№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов Р=
1	1 - А, 2 – Б, 3 – Г, 4 - Б	4	18	2	2
2	1 – А, Г, Д 2 – Б, В, Е	6	19	2	2
3	1 – Б, 2 – А, 3 – Г, 4 - В	4	20	1	2
4	7, 9, 8, 2, 6, 1	6	21	4	2
5	Мажоритарная	2	22	А -2, Б – 3, В – 1, Г - 4	4
6	А - 2, Б - 3, В - 4, Г - 1, Д - 1	5	23	1	2
7	социальная мобильность, социализация	4	24	3	2
8	А - 2, Б - 4, В - 3, Г - 4, Д - 1	5	25	5, 4, 8, 9, 2, 3	4
9	1 – Б, Д, 2 – А, В,Г	5	26	1)Примерно половина респондентов считает, что посредничество государства наиболее эффективно для разрешения конфликта — да, верно. 2)Абсолютное большинство — 97% не считают уступку эффективным средством разрешения конфликтов —	2

				<p>да, верно. 3)Отказ всех конфликтующих сторон от взаимных претензий считают менее эффективным, чем длительное противостояние в конфликте — нет, неверно. 4)Только 3% респондентов верят в то, что уступки одной из сторон могут помочь в разрешении социального конфликта — да, верно. 5)Самым эффективным способом разрешения социальных конфликтов опрошенные считают отказ от взаимных претензий — нет, неверно.</p>	
10	4	2	27	235	2
11	2, 4	4			
12	3	2			
13	4, 7, 5, 3, 1, 2	4			
14	3	2			
15	1 – В, Д, 2 – А, Б, Г	5			
16	Г	5			

17	<p>Этикет – правила поведения людей в обществе; Социализация – процесс внедрения индивида в общество, приобретение им социальных норм; Субкультура - сфера культуры, существующая внутри господствующей культуры и имеющая собственные ценностные установки; Контркультура - это течение, которое отрицает ценности доминирующей культуры; Истина - То, что существует в действительности, отражает действительность, правда.</p>	5			
----	---	---	--	--	--

Шкала перевода баллов в оценку:

Количество баллов	% выполнения	Оценка
94-80	100 - 85	отлично
79-64	84 - 69	хорошо
63-50	68 - 53	удовлетворительно
49 и менее	Меньше 53 %	неудовлетворительно

К практической части теоретического зачета допускаются соискатели, набравшие **не менее 50 баллов из 94 возможных баллов**

ИЛИ	2
В контексте хотя бы одной выделенной идеи / одного тезиса приведены корректные с точки зрения научного общественности (без ошибок) теоретические положения, смысл ключевого(-ых) понятия(-ий) не раскрыт.	1
ИЛИ	
В приведённых объяснениях ключевого(-ых) понятия(-ий) / теоретических положениях допущены отдельные неточности, не искажающие научного смысла этих понятий, теоретических положений	
Все случаи решения, которые не соответствуют вышеуказанным критериям выставления оценок в 0 баллов.	0
Максимальный балл	6

Максимальное количество баллов

Номер задачи	Максимальное количество баллов	Примечание
Практическое задание №1	6	Максимальное оценивание за тезисы.
ИТОГО	6	

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
по учебной работе

_____ Т.Г.Савватеева
от «__» _____ 20__ г.

**Комплект
контрольно-измерительных материалов
по учебному предмету
ОУПБ.09 География
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2023г.

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету
«География» разработан на основе Федерального государственного
образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС
СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой)

комиссии

гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной (цикловой)

комиссии _____ М.В.

Казанцева

Разработчик:

Е.В.Боровинская, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский
энергетический техникум»

Эксперт:

М.В. Казанцева, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский
энергетический техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных Материалов.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебного предмета «История».....	9
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебного предмета «География».....	11
2.1. Задания для текущего контроля	11
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	37
3. Библиографический список	39

1. Паспорт комплекта контрольно- измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета «География» программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1. Результаты освоения учебного предмета

Таблица 1.

Личностные метапредметные, предметные компетенции	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Личностные -сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;	-демонстрация ответственного отношения к обучению; демонстрация к готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;	ВСР,
-сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и	-демонстрация целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и	ВСР, РВГ №1-5

<p>общественной практики; -сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;</p>	<p>общественной практики; -демонстрация сформированности основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;</p>	
<p>-готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p>	<p>-проявление готовности и способности к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p>	<p>ВСР, РВГ №1-5</p>
<p>-сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;</p>	<p>- проявление сформированности экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; демонстрация опыта эколого-направленной деятельности;</p>	<p>ВСР,</p>
<p>-сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;</p>	<p>-проявление коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;</p>	<p>ВСР,</p>
<p>-умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы</p>	<p>-демонстрация умения ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргумента-</p>	<p>ВСР, РВГ №1-5</p>

контраргументы;	цию, приводить аргументы и контраргументы;	
-критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;	-демонстрация критичности мышления, владения первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;	ВСР, РСКК, РСКС, РВГ №1-5
-креативность мышления, инициативность и находчивость;	-демонстрация креативности мышления, инициативности и находчивости;	ВСР, РСКК, РСКС,
Метапредметные -владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	-демонстрация навыков познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыков разрешения проблем; демонстрация готовности и способности к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ВСР, РСКК, РСКС,
-умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	-демонстрация умения ориентироваться в различных источниках географической информации, применение умения критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	ВСР,
-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских	-демонстрация умения самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с	ВСР, РСКК, РСКС, РВГ

<p>нравственных ценностей; -осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;</p>	<p>учетом гражданских нравственных ценностей; -проявление осознанного владения логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;</p>	<p>№1-5,</p>
<p>-умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;</p>	<p>-демонстрация умения устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;</p>	<p>ВСР, РСКК, РСКС,</p>
<p>-представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;</p>	<p>- проявление представлений о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;</p>	<p>ВСР, РВГ №1-5,</p>
<p>-понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;</p>	<p>-демонстрация понимания места и роли географии в системе наук; демонстрация представления об обширностях междисциплинарных связях географии;</p>	<p>ВСР, РВГ №1-5,</p>
<p>Предметные -владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;</p>	<p>Предметные - демонстрация владения представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;</p>	<p>ВСР, РВГ №1-5,</p>
<p>-владение географичес-</p>	<p>-демонстрация владения</p>	<p>ВСР,</p>

ким мышлением для определения географических – аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;	географическим мышлением для определения географических – аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;	РСКК, РСКС, РВГ №1-5,
-сформированность системы комплексных социально ориентированных гео – графических знаний о закономерностях развития природы, размещения на-селения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;	- демонстрация сформированности системы комплексных социально ориентированных гео – графических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;	ВСП, РСКК, РСКС, РВГ №1-5,
-владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими – объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;	-проявление умений проведения наблюдений за отдельными географическими – объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;	ВСП, РСКК, РСКС,
-владение умениями использовать карты различного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;	-демонстрация умения использовать карты различного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;	ВСП, РСКК, РСКС, РВГ №1-5,
-владение умениями географического анализа	-демонстрация умений географического анализа	ВСП, РСКК,

и интерпретации разнообразной информации;	и интерпретации разнообразной информации;	РСКС, РВГ №1-5,
-владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;	-демонстрация умений применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;	ВСР, РСКК, РСКС, РВГ №1-5,
-сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем	-демонстрация сформированности представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем	ВСР, РСКК, РСКС, РВГ №1-5,

Условные сокращения:

Т – тесты; ВСР – внеаудиторная самостоятельная работа; РВГ – работа в группах, ЗР - защита рефератов, РСКК – работа с контурными картами, РСКС – работа с карта-схемами в учебнике

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по УПВ

Таблица 2.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУПВ. 09 География	2 семестр - зачет

--	--

1.2.2. Организация текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в форме оценивания навыков анализа исторических источников по предложенной теме; оценивания результатов письменного опроса на аудиторных занятиях; оценивания устных ответов студентов на аудиторных занятиях; оценивания докладов, рефератов, презентаций; оценивания качества выполнения хронологических диктантов; анализа навыков работы в группах; проектной деятельности; анализа участия студентов в диспутах; проверки качества выполнения внеаудиторных заданий.

Итоговый контроль в форме зачета (2 семестр).

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

1. Тестовые задания

Тема 3. География населения мира

1. Численность населения мира составляет:

- 10 млрд чел.
- 3,5 млрд чел.
- свыше 6 млрд чел.
- около 7 млрд чел.

1. Выделите страны с наименьшими показателями естественного прироста населения (2 варианта ответа):

- Саудовская Аравия
- Украина
- Оман
- Латвия

4.4. Выделите регион, для которого характерны наивысшие показатели смертности населения:

- Европа
- Северная Америка
- Австралия и Океания
- Африка
- Латинская Америка
- Азия

4.5. Выделите страны, население которых составляет более 100 млн человек:

- Нигерия
- Россия
- Мексика
- Бразилия
- Китай
- Индия
- Индонезия
-

4.6. Выделите верное утверждение:

- Занятость женщин в общественном производстве не оказывает влияния на общий уровень рождаемости
- Первая фаза демографического перехода характеризуется высокой рождаемостью при резком сокращении смертности
- Вторая фаза демографического перехода характеризуется очень высоким естественным приростом вследствие перехода от малодетной семьи к многодетной

4.7. Выделите страны с наибольшими показателями средней плотности населения (2 варианта ответа):

- Австралия
- Южная Корея
- Канада
- Норвегия
- Аргентина
- Нидерланды

4.8. Выделите страну, столица которой является крупнейшим городом мира:

- Китай
- США
- Великобритания
- Япония
- Индия
- Бразилия

4.9. Выделите самую многонациональную страну в мире:

- Япония
- Ирландия
- Норвегия
- Индия
- Алжир
- Финляндия

4.10. Выделите два крупнейших по численности народа мира (2 варианта ответа):

- Русские
- Японцы
- Итальянцы
- Поляки
- Китайцы

- Хиндустанцы

4.11. Выделите страны, где верующая часть населения исповедует преимущественно католицизм (2 варианта ответа):

- Испания
- Румыния
- Болгария
- Мексика
- Египет

4.12. Выделите столицы стран, где верующая часть населения исповедует преимущественно протестантизм (3 варианта ответа):

- Осло
- Талин
- София
- Лондон
- Париж
- Варшава

4.13. Выделите столицы стран, где верующая часть населения исповедует преимущественно православие:

- Минск
- Киев
- Белград
- Москва
- Кишинев
- Все вышеперечисленные варианты

4.14. Выделите исламские страны Азии (3 варианта ответа):

- Египет
- Албания
- Саудовская Аравия
- Туркмения
- Таиланд
- Бангладеш

4.15. Определите понятие РАЗМЕЩЕНИЯ НАСЕЛЕНИЯ:

- Процесс повышения роли городов в жизни общества, широкое распространение городского образа жизни и городской культуры.
- Процесс распределения и перераспределения населения по определенной территории, в результате которого появляется сеть поселений.

- Результат пространственного распределения населения, его «рисунок» на территории Земли на определенный период времени.
- Перемещение людей через границы тех или иных территорий с переменной места жительства навсегда или на более или менее продолжительное время.

5. Тема 4. География мировых природных ресурсов

1. Выделите верные утверждения (2 варианта ответа):

- Отвалы в местах добычи полезных ископаемых являются примерами антропогенного воздействия на природу;
- На территории крупных городов только жилые кварталы являются антропогенными ландшафтами, а парковые зоны и скверы – природными, не подвергшимися влиянию человека;
- Наиболее загрязненными реками Азии являются Дунай, Рейн, Сена, Волга и Днепр;
- Бедленды – это территории, на которых вследствие интенсивной человеческой деятельности уничтожены естественные почвенные покровы и сложившиеся биоценозы.

1. Выделите неверные утверждения (2 варианта ответа):

- Подсечные ландшафты связаны с вырубкой лесов;
- Пастбищные ландшафты сформировались в результате распашки территории;
- Селитебные комплексы – это ландшафты населенных пунктов;
- Техногенные ландшафты образовались в результате неумеренного выпаса скота.

1. Выделите верное утверждение. Кислотные дожди являются результатом загрязнения:

- Биологического
- Вибрационного
- Химического
- Теплового

1. Выделите верные утверждения, характеризующие проблемы загрязнения литосферы:

- Накопление углекислого газа приводит к увеличению «парникового эффекта»;

- Загрязнение почвенного покрова происходит в результате накопления избыточных минеральных удобрений, ядохимикатов и органических соединений;
- Сброс тепловых вод приводит к уменьшению концентрации кислорода и нарушению природного режима водоемов;
- Мусорные свалки, занимающие обширные территории около городов, являются острой проблемой современности;
- Верны все вышеперечисленные утверждения.

1. Выделите неисчерпаемые виды природных ресурсов (2 варианта ответа):

- Дикорастущие растения;
- Приливная энергия;
- Каменный уголь;
- Пахотные земли.

5.6 Выделите исчерпаемые и неисчерпаемые виды природных ресурсов (2 варианта ответа):

- Природный газ;
- Железные руды;
- Гидроэнергетические ресурсы;
- Почвы

5.7. Выделите неметаллические полезные ископаемые:

- Марганцевые руды;
- Полиметаллические руды;
- Нефелины;
- Гранит.

5.8. Выделите топливные минеральные ресурсы:

- Мрамор;
- Торф;
- Нефть;
- Глауберова соль.

5.9. Выделите страну, обладающую наибольшим запасом нефти:

- Катар
- США
- Саудовская Аравия
- Россия

5.10. Выделите страну, обладающую наибольшими запасами природного газа:

- ОАЭ
- Индонезия
- Россия
- Икар

5.11. Выделите регион, обладающий, наибольшими по совокупности запасами ископаемого угля и железных руд:

- Северная Америка
- Европа (без СНГ)
- Азия
- Африка
- Латинская Америка
- Австралия и Океания

5.12. Выделите группу стран, обладающих одновременно крупными запасами медных и полиметаллических руд:

- Чехия, Германия, Нидерланды
- Казахстан, Австралия, Канада
- Сирия, Пакистан, Таиланд
- Парагвай, Мексика, Чили

5.13. Выделите три страны Северного лесного пояса, обладающие большими запасами древесины (2 варианта ответа):

- Испания
- США
- Мексика
- Россия

5.14. Выделите страну, обладающую наименьшим показателем обеспеченности пашней на душу населения, но при этом имеющую высокоразвитое лесное хозяйство:

- Япония
- Канада
- Австралия
- Россия

5.15. Выделите регион, на долю которого в мире приходится наибольшая площадь пастбищ и лугов:

- Зарубежная Европа
- Зарубежная Азия
- Северная Америка
- Африка

- Южная Америка
- Австралия и Океания

5.16. Выделите страну, обладающую наибольшими запасами полного речного стока:

- Бангладеш
- Бразилия
- Египет
- Индия

5.17. Какие из перечисленных видов ресурсов характеризуются такими показателями, как территория, качество почв, климат, рельеф, растительность и т.д.

- Почвенные (земельные) ресурсы
- Лесные ресурсы
- Водные ресурсы
- Гидроэнергетические ресурсы

5.18. Какие из перечисленных ресурсов представляют собой энергию движущейся воды?

- Почвенные (земельные) ресурсы
- Лесные ресурсы
- Водные ресурсы
- Гидроэнергетические ресурсы

5.19. Какие из ресурсов включают в себя запасы древесины, продовольственные ресурсы (грибы, плоды, ягоды)?

- Почвенные (земельные) ресурсы
- Лесные ресурсы
- Водные ресурсы
- Гидроэнергетические ресурсы

5.20. Что относится к неисчерпаемым ресурсам?

- Растения
- Животные
- Энергия солнца, воды
- Почва

6. Тема 5. География мирового хозяйства

1. Выделите верное утверждение:

- Стадия «молодости» мировой экономики характеризуется небольшим временным периодом, связанным с охотой,

рыболовством, сбором дикорастущих плодов всеми членами родовой общины

- Период становления и развития промышленного производства, начавшийся с английской промышленной революции, характеризуется существенным ухудшением экологической обстановки
- Система мирового хозяйства развивалась независимо от общественно-социальных исторических процессов становления человеческой цивилизации

1. Выделите верное утверждение:

- «индустриальный» этап развития мирового хозяйства начался во второй половине XVI в. в Нидерландах и продолжается до сих пор
- Символами промышленной революции является ЭВМ и АЭС
- Наиболее характерной чертой современной НТР стало превращение науки в ведущую производительную силу общества
- Во время промышленной революции на смену ремесленной мастерской пришла мануфактура

1. Выделите неверное утверждение (2 варианта ответа):

- Современная мировая экономика является постиндустриальной, т.е. в ней ведущую роль играет сфера услуг
- Постиндустриальное хозяйство характеризуется насыщением рынка не только всевозможными товарами, но и разнообразными услугами
- В истории развития мировой экономики этап аграрного хозяйства стал естественным продолжением развития экономических отношений, сложившихся в период индустриализации

1. Выделите характерные черты современного этапа НТР (3 варианта ответа):

- Компьютеризация всех сфер жизни общества
- Механизация, связанная с внедрением различных механизмов и машин с паровым или электрическим приводом
- Наука превращаются в ведущую производительную силу общества
- Полный отказ от использования сырья в целях сохранения природной среды

- Совершенствование технологии использования ресурсов земных недр и Мирового океана
1. Выделите отрасли хозяйственной деятельности, которые относятся к производственной сфере (4 варианта ответа):
 - Строительство
 - Управленческая деятельность
 - Сельское хозяйство
 - здравоохранение
 - Рыболовство
 - Торговля
 - Промышленность
 1. Выделите отрасли непроизводственной сферы (3 варианта ответа):
 - Добывающая промышленность
 - Лесное хозяйство
 - Обрабатывающая промышленность
 - Бытовое обслуживание
 - Культура
 - Финансово-кредитная сфера
 1. Выделите группу стран, относящихся к Центру мировой экономики:
 - Франция, Германия, Япония, США
 - Бразилия, Мексика, Китай, Россия
 - Чад, Бутан, Зимбабве, Афганистан
 1. Выделите страны, относящиеся к Периферии мировой экономики (3 варианта ответа):
 - США
 - Италия
 - Таджикистан
 - Бурунди
 - Эфиопия
 - Бразилия
 1. Выделите верные утверждения:
 - Для отраслевой структуры промышленного производства развитых стран мира характерно преобладание отраслей обрабатывающей промышленности
 - Для отраслевой структуры хозяйства беднейших развивающихся стран характерно преобладание отраслей обрабатывающей промышленности

- Страны с переходной экономикой получили такое название вследствие замедления темпов роста добывающей промышленности и ускоренного развития отраслей обрабатывающей промышленности

6.10. Выделите верные утверждения:

- Для современной территориальной структуры мирового хозяйства характерно выделение трех мировых экономических центров: США, Европа и Япония
- На долю многочисленной группы развивающихся стран приходится мирового валового продукта, вычисленного по официальному курсу национальных валют
- Среди регионов мира по абсолютным объемам производства валового регионального продукта выделяются Латинская Америка и Африка

6.11. Выделите страну, которая занимает лидирующие позиции в мире по производству ВВП, причем вычисленного как по официальному курсу национальной валюты, так и по паритету покупательной способности национальной валюты:

- Китай
- Япония
- США
- Россия
- Германия
- Франция

6.12. Что значит термин ГЛОБАЛИЗАЦИЯ мировой экономики?

- Объединение усилий всех стран мира для производства различных видов товаров и услуг.
- Процесс постепенного взаимопроникновения и срастания хозяйств подавляющего большинства стран мира в единое мировое хозяйство.
- Образование соседними странами экономической группировки определенного уровня: зоны свободной торговли, таможенного союза, общего рынка или экономического союза.

6.13. Определите значение термина РЕГИОНАЛЬНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ:

- Объединение усилий всех стран мира для производства различных видов товаров и услуг.

- Процесс постепенного взаимопроникновения и срастания хозяйств подавляющего большинства стран мира в единое мировое хозяйство.
- Образование соседними странами экономической группировки определенного уровня: зоны свободной торговли, таможенного союза, общего рынка или экономического союза.

6.14. Установите соответствие:

Этапы развития мировой экономики	
1. Присваивающее хозяйство	А) начало – 70-80-е гг. XVIII и завершении е примерно через 200 лет
2. Аграрное хозяйство	Б) палеолит (2 млн лет назад – до 10 тыс. лет до н.э.), мезолит (10-5 тыс. лет до н.э.)
3. Индустриальное хозяйство	В) неолит (3-5 тыс. лет до н.э.) до раннего нового времени (XVI – середина XVII вв.)
4. Индустриальное хозяйство	Г) 70-е гг. XX в. в США – до настоящего времени

7. Тема 6. Регионы и страны мира

1. Выделите природные ресурсы, наиболее характерные для стран Северной Европы:
 - Бокситы и уголь
 - Лесные ресурсы и железная руда
 - Оловянные руды и гидроэнергетические ресурсы
 - Водные и агроклиматические
1. Выделите отрасли сельского хозяйства, наиболее характерные для стран Средиземноморья:
 - Молочное скотоводство, виноградарство, зерновое хозяйство
 - Овощеводство, плодоводство и виноградарство
 - Свиноводство, овцеводство, производство кормовых культур
1. Выделите крупнейшие морские порты Европы:
 - Роттердам
 - Генуя
 - Бухарест
 - Мадрид

- Лиссабон
- Хельсинки

7.4. Определите страну по ее описанию.

Это центрально-европейская страна с федеративным устройством, не имеет выхода к морю, специализируется на производстве фармацевтических препаратов и оказании финансовых услуг:

- Австрия
- Швейцария
- Франция
- Венгрия
- Словения
- Чехия

7.5. Выделите столицу страны Юго-Восточной Азии, которая омывается водами мирового океана:

- Вьентьян
- Катманду
- Бангкок
- Стамбул

7.6. Выдели страну Юго-Восточной Азии, которая является членом Организации стран экспортеров нефти (ОПЕК):

- Израиль
- Ливия
- Кувейт
- Индонезия

7.7. Выделите отрасли сельскохозяйственной специализации стран Юго-Восточной Азии:

- Пастбищное овцеводство и верблюдоводство
- Рисоводство
- Тропическое плодоводство, табаководство и виноградарство
- Рыболовство

7.8. Выделите вид транспорта, имеющий наибольшее значение в Юго-Западной Азии:

- Речной
- Железнодорожный
- Трубопроводный
- Авиационный

7.9. Выделите вид транспорта, играющий ведущую роль во внешнеторговых связях стран Азии:

- Морской
- Автомобильный
- Железнодорожный
- Авиационный

7.10. Выделите полезные ископаемые, которыми наиболее богата Северная Африка:

- Золото
- Железная руда
- Нефть
- Хромиты

7.11. Выделите верные утверждения:

- Промышленность Северной Африки тяготеет к прибрежным районам
- Основные сельскохозяйственные культуры Северной Африки – зерновые, оливки, хлопчатник
- Натуральное и малотоварное сельское хозяйство – главная отрасль Тропической Африки
- ЮАР богата платиной, золотом, углем и нефтью

7.12. Выделите вид топлива, занимающий ведущее место в структуре топливно-энергетического баланса США:

- Нефть
- Природный газ
- Уголь
- Торф

7.13. Выделите верное утверждение:

- Детройт – «стальная столица» США
- Хьюстон – «химическая столица» США
- Питтсбург – «автомобильная столица» США
- Нью-Йорк – «экономическая столица» США

7.14. Выделите НЕверные утверждения:

- Доля людей пенсионного возраста в Латинской Америке значительно превышает долю детей, это соотношение создает значительный дефицит рабочей силы в регионе
- Доля «белого» населения во всех странах Латинской Америки значительно уступает доле представителей других стран

- Подавляющая часть населения Латинской Америки говорит на испанском и португальском языках

7.15. Выделите группу стран, являющихся региональными экономическими лидерами в Латинской Америке:

- Куба, Уругвай, Венесуэла
- Парагвай, Эквадор, Перу
- Мексика, Бразилия, Аргентина
- Чили, Панама, Колумбия

7.16. Выделите город Северной Америки, численность населения которого превышает 1 млн чел.:

- Вашингтон
- Бостон
- Лос-Анджелес
- Сан-Франциско

7.17. Выделите страну Центральной Америки:

- Бразилия
- Парагвай
- Никарагуа
- Коста-Рика

8. Тема 7. Россия в современном мире

1. Какая из перечисленных стран имеет сухопутную границу с Россией?

- Турция
- Молдавия
- Латвия
- Армения

1. Какой из изображенных на карте России регионов имеет наибольшую среднюю плотность населения?

- А
- В
- С
- D

1. Россия занимает первое место в мире по:

- Производству стали
- Добыче угля
- Добыче природного газа
- Выращиванию пшеницы

8.4. Установите соответствие между рекой и ее расположением на карте, где она обозначена цифрой.

1) Ангара	а) 1
2) Волга	б) 2
3) Дон	в) 3
	г) 4

8.5. Какая из перечисленных стран имеет сухопутную границу с Россией?

- Япония
- Швеция
- Румыния
- Польша

8.6. Какой из перечисленных городов России является наиболее крупным по числу жителей?

- Краснодар
- Екатеринбург
- Ставрополь
- Владивосток

8.7. В каком из перечисленных регионов России по севам пшеницы занимают наибольшую площадь?

- Архангельская область
- Белгородская область
- Новгородская область
- Псковская область

8.8. Россия занимает первое место в мире по разведанным запасам:

- Природного газа
- Каменного угля
- Железной руды
- Нефти

8.9. Какой из перечисленных городов Уральского экономического района является наиболее крупным по численности населения?

- Ижевск
- Оренбург
- Магнитогорск
- Уфа

8.10. Какая из перечисленных стран имеет сухопутную границу с Россией?

- Германия
- Польша
- Молдавия
- Болгария

8.11.Россия занимает первое место в мире по:

- Производству мяса
- Площади пашни
- Площади лесов
- Выращиванию сахарной свеклы

8.12.Какая из перечисленных стран имеет сухопутную границу с Россией?

- Афганистан
- Пакистан
- Монголия
- Узбекистан

8.13.По численности населения Россия превосходит:

- США, но уступает Китаю
- Японию, но уступает Индии
- Францию, но уступает Японии
- Индонезию, но уступает Мексике

8.14.Какие из перечисленных государств имеют сухопутную границу с Россией?

- Эстония и Грузия
- Швеция и Армения
- Болгария и Молдавия
- Турция и Иран

8.15.Станица является наиболее характерным типом сельского населенного пункта в:

- Красноярском крае
- Ставропольском крае
- Тульской области
- Тюменской области

8.16.Какой из морских портов Севера и Северо-Запада России относится к числу незамерзающих?

- Архангельск
- Находка
- Санкт-Петербург

- Мурманск

8.17. По сравнению со среднемировыми показателями в России

выше:

- Рождаемость
- Естественный прирост
- Смертность
- Средняя плотность населения

8.18. По сравнению со среднемировыми показателями в России

ниже:

- ВВП на душу населения
- Доля детей в общей численности населения
- Смертность
- Доля пожилых людей в общей численности населения

8.19. Какой из перечисленных городов России является наиболее

крупным по численности жителей?

- Ижевск
- Самара
- Тверь
- Владивосток

8.20. На границе с каким из перечисленных государств расположена крайняя точка России?

- Китай
- Турция
- Азербайджан
- Армения

9. Тема 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

1. Под ядерным сдерживанием принято понимать:

- Использование ядерного оружия для решения возникающих проблем
- Разновидность внешней политики государств, направленной на активное сдерживание агрессора от попыток развязывания войн
- Разновидность внешней политики государств, направленной на применение ядерного оружия

1. Выделите крупнейших экспортеров оружия в конце XX века (3 варианта ответа):

- США

- Япония
- Россия
- ЮАР
- Великобритания
- Канада

1. Выберите недостающее слово.

Наибольший спектр загрязняющих веществ поставляют предприятия промышленности:

- Легкой
- Химической
- Угольной

1. Выделите верные утверждения (2 варианта ответа):

- Первая фаза демографического перехода характеризуется высокой рождаемостью при резком сокращении смертности
- Негативное воздействие на человека оказывают техногенные геофизические поля, к которым относят электромагнитное, акустическое, вибрационное и электрическое воздействие
- Причинами опустынивания являются сведение лесов, неумеренный выпас скота и неправильная обработка почв

1. Естественное продовольствие население получает в результате:

- Переработки на предприятиях
- Собирательства, охоты и рыболовства
- Выращивание сельскохозяйственных растений и животных

9.6. Примерная норма питания для одного человека составляет, ккал/сут:

- 3500
- 1500
- 2500

9.7. В чем заключается главная продовольственная проблема развивающихся стран?

- В более быстром развитии промышленности, чем сельского хозяйства
- В нехватке продовольствия, причины которой кроются в быстром росте его потребления
- В нехватке продовольствия, причины которой кроются в быстром росте численности населения, урбанизации и специализации на производстве экспортных культур

9.8. Основная тенденция в демографической проблеме конца XX в. сводится к:

- Повышению рождаемости и смертности
- Понижению рождаемости и смертности
- Понижению рождаемости и повышению смертности

9.9. Установите соответствие:

1. Проблема разоружения и сохранения мира	А) Проблема нехватки естественного и продовольственного продукта
2. Экологическая проблема	Б) Проблема обеспечения человека энергией и сырьем
3. Продовольственная проблема	В) Проблемы обеспечения продовольствием, образования, занятости и качества жизни населения, дефицита природных ресурсов, экологии и нестабильности в мире
4. Демографическая проблема	Г) Проблема, которая является результатом взаимодействия человека и его хозяйственной деятельности с окружающей природой
5. Энергетическая и сырьевая проблема	Д) Проблема образования череды различных войн

9.10. Вставьте недостающее слово:

Проблемы, охватывающие всю Землю, все человечество, все государства и требующие своего решения общими усилиями мирового сообщества называют

Критерии оценки учебной деятельности по географии

Результатом проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний учащихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала, точность использования географической терминологии, самостоятельность ответа. Оценка знаний предполагает учёт индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы .

Исходя из поставленных целей, учитывается:

- Правильность и осознанность изложения содержания, полноту раскрытия понятий, точность употребления научных терминов.
- Степень формирования интеллектуальных и общеучебных умений.
- Самостоятельность ответа.
- Речевую грамотность и логическую последовательность ответа.

Устный ответ

Оценка "5" ставится, если студент:

1. Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;

2. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы. Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; применять систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; использование для доказательства выводов из наблюдений и опытов;

3. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию учителя; имеет необходимые навыки

работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; записи, сопровождающие ответ, соответствуют требованиям

4. Хорошее знание карты и использование ее, верное решение географических задач.

Оценка "4" ставится, если студент:

1. Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

2. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины;

3. В основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины;

4. Ответ самостоятельный;

5. Наличие неточностей в изложении географического материала;

6. Определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях;

7. Связное и последовательное изложение; при помощи наводящих вопросов

учителя восполняются сделанные пропуски;

8. Наличие конкретных представлений и элементарных реальных понятий изучаемых географических явлений;

9. Понимание основных географических взаимосвязей;

10. Знание карты и умение ей пользоваться;

11. При решении географических задач сделаны второстепенные ошибки.

Оценка "3" ставится, если студент:

1. Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;

2. Материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;

3. Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.

4. Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;

5. Не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении;

6. Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий;

7. Отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;

8. Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

9. Слабое знание географической номенклатуры, отсутствие практических навыков работы в области географии (неумение пользоваться компасом, масштабом и т.д.);

10. Скучны географические представления, преобладают формалистические знания;

11. Знание карты недостаточное, показ на ней сбивчивый;

12. Только при помощи наводящих вопросов ученик улавливает географические связи.

Оценка "2" ставится, если студент:

1. Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;

2. Не делает выводов и обобщений.

3. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;

4. Имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;

5. При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

6. Имеются грубые ошибки в использовании карты.

7. Не может ответить ни на один из поставленных вопросов;

8. Полностью не усвоил материал.

Примечание. По окончании устного ответа учащегося педагогом даётся краткий анализ ответа, объявляется мотивированная оценка. Возможно привлечение других учащихся для анализа ответа, самоанализ, предложение оценки.

Критерии выставления оценок за проверочные тесты

Критерии выставления оценок за тест, состоящий из 10 вопросов.

Время выполнения работы: 10-15 мин.

Оценка «5» - 10 правильных ответов,

«4» - 7-9,

«3» - 5-6,

«2» - менее 5 правильных ответов.

Критерии выставления оценок за тест, состоящий из 20 вопросов.

Время выполнения работы: 30-40 мин.

Оценка «5» - 18-20 правильных ответов,

«4» - 14-17,

«3» - 10-13,

«2» - менее 10 правильных ответов.

Источник: А.Э. Фромберг – Практические и проверочные работы по географии: 10 класс / Кн. для учителя – М.: Просвещение, 2003.

Оценка умений работать с картой и другими источниками географических знаний

Отметка «5» - правильный, полный отбор источников знаний, рациональное их использование в определенной последовательности; соблюдение логики в описании или характеристике географических территорий или объектов; самостоятельное выполнение и формулирование выводов на основе практической деятельности; аккуратное оформление результатов работы.

Отметка «4» - правильный и полный отбор источников знаний, допускаются неточности в использовании карт и других источников знаний, в оформлении результатов.

Отметка «3» - правильное использование основных источников знаний; допускаются неточности в формулировке выводов; неаккуратное

оформление результатов.

Отметка «2» - неумение отбирать и использовать основные источники знаний; допускаются существенные ошибки в выполнении задания и в оформлении результатов, полное неумение использовать карту и источники знаний.

2. Работа в группах

№1 Тема 9.1.

Место и роль Зарубежной Европы в мире

Работа в группе по подготовке проектов по темам: 1.Место и роль Зарубежной Европы в мире. 2.Особенности географического положения региона. 3.История формирования его политической карты. 4.Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства.

№2 Тема 10.1.

Работа в группе по подготовке проектов по темам: 1.Место Место и роль Зарубежной Азии в мире. 2. Особенности географического положения региона. 3. История формирования его политической карты. 4.Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства и 5.роль Зарубежной Азии в мире

№3 Тема 10.2.

Работа в группе по подготовке проектов по темам: Отрасли международной специализации.2. Территориальная структура хозяйства. 3.Интеграционные группировки.4. Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии.5. Условия их формирования и развития и международной специализации

№4 Тема 12.1.

Место и роль Северной Америки в мире

Работа в группе по подготовке проектов по темам: 1. Место и роль Северной Америки в мире. 2. Особенности географического положения региона. 3. История формирования его политической карты. 4. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. 5. Отрасли международной специализации.

№5 Тема 15.1.

Россия на политической карте мира

Работа в группе по подготовке проектов по темам: 1. Россия на политической карте мира. 2. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX—XXI веков. 3. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. 4. Место России в мировом хозяйстве

3. Защита рефератов

1. Воспроизводство населения: понятие и два типа.
2. Демографическая политика и ее особенности в разных странах
3. Половой состав населения Земли.
4. Размещение населения по планете.
5. На какие возрастные группы принято делить население? Почему в большинстве стран и регионов мира в структуре населения пожилой возрастной группы преобладают женщины?
6. Этнический состав населения. На какие группы делятся все страны мира по особенностям своего национального состава.
7. Религиозный состав населения Земли.
8. В чем сущность научно-технической революции? Какие характерные черты современной научно-технической революции вы можете выделить?

9. Составные части НТР.
10. Мировое хозяйство и его модели
11. Отрасль международной специализации и условия, необходимые для ее возникновения
12. Международная экономическая интеграция и ее виды-региональная и отраслевая
13. Топливная промышленность и электроэнергетика мира. Metallургия мира.
14. Химическая, лесная и легкая промышленность мира.
15. Сельское хозяйство мира.
16. Глобальные проблемы человечества: экологическая проблема и пути ее решения
17. Глобальные проблемы человечества: продовольственная проблема пути ее решения
18. Глобальные проблемы человечества: энергетическая и сырьевая проблема пути ее решения.
19. Общая характеристика населения и хозяйства стран Зарубежной Европы.
20. Общая характеристика населения и хозяйства стран Зарубежной Азии.
21. Общая характеристика населения и хозяйства стран Африки.
22. Общая характеристика населения и хозяйства США.
23. Общая характеристика населения и хозяйства стран Латинской Америки.

Общая характеристика населения и хозяйства Австралии

2.2 Задания для промежуточной аттестации

24. Химическая, лесная и легкая промышленность мира.
25. Сельское хозяйство мира.

26. Глобальные проблемы человечества: экологическая проблема и пути ее решения
27. Глобальные проблемы человечества: продовольственная проблема пути ее решения
28. Глобальные проблемы человечества: энергетическая и сырьевая проблема пути ее решения.
29. Общая характеристика населения и хозяйства стран Зарубежной Европы.
30. Общая характеристика населения и хозяйства стран Зарубежной Азии.
31. Общая характеристика населения и хозяйства стран Африки.
32. Общая характеристика населения и хозяйства США.
33. Общая характеристика населения и хозяйства стран Латинской Америки.

11. Общая характеристика населения и хозяйства Австралии

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Вопросы для зачета

1 курс, 2 семестр

1. География в системе естественно-научных и гуманитарных знаний
2. Методы географической науки
3. Географическая картина мира
4. Основные подходы к районированию территории
5. Ознакомление с политической картой мира
6. Территориальные системы
7. Географические аспекты глобальных проблем человечества
8. Взаимодействие человеческого общества и природной среды
9. Международное сотрудничество как инструмент решения глобальных проблем
10. Физическая география

11. Географические объекты, процессы и явления
12. Геологические объекты и процессы
13. Свойства литосферы
14. Природные комплексы
15. Катастрофические и неблагоприятные природные процессы
16. Экономическая и социальная география
17. Представление о геополитике, геоэкономике, географии потребления
18. Экономико-географическое положение
19. Природные условия жизни общества
20. Виды природных ресурсов
21. Природопользование
22. Обеспеченность природными ресурсами отдельных территорий
23. География населения
24. Прогнозирование изменения численности населения мира и отдельных регионов
25. Оценка основных показателей уровня и качества жизни населения
26. Демографическая политика
27. Оценка эффективности демографической политики отдельных стран мира (Россия, Китай, Индия, Германия, США) на основе статистических данных
28. Состав и структура населения (половозрастной, этнический, религиозный составы, городское и сельское население)
29. Определение состава и структуры населения на основе статистических данных
30. География религий
31. Этногеография
32. Миграция населения
33. Выявление основных закономерностей расселения на основе анализа физической и тематических карт мира

34. Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира
35. Выявление и характеристика основных направлений миграции населения
36. Трудовые ресурсы и занятость населения
37. Характеристика влияния рынков труда на размещение предприятий материальной и нематериальной сферы
38. География мирового хозяйства
39. Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства
40. Географическое разделение труда
41. Выявление причин неравномерности хозяйственного освоения различных территорий
42. Развитие сферы услуг
43. География внешнеэкономических связей
44. Анализ международных экономических связей страны
45. Международные организации (интеграционные экономические союзы)

БИБЛИГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Дополнительная литература:

1. Максаковский, В.П. Экономическая и социальная география мира. 10 кл. / В.П. Максаковский, - М., 2005. – 305 с. – 23 см. Библиогр: с.11-304. – 10000 экз. - ISBN 458-5-7612-9745-1. Текст: непосредственный.
2. Максаковский, В.П. Новое в мире. Цифры и факты.
Дополнительные главы к учебнику Экономическая и социальная география мира В.П. Максаковский, – М., 2005. – 129 с. – 21 см. Библиогр: с.4 – 128. – 9000 экз. - ISBN 238-5-1235-9734-83. Текст: непосредственный.

3. Петрова, Н.Н. География мира. Экспериментальное учебное пособие / Н.Н Петрова, – М.: ИРПО, 2008. – 98 с. – 23 см. Библиогр: 23 – 96. - 9000 экз. - ISBN 566-4-7345-9755-8. Текст: непосредственный

Рекомендуемая литература:

1.Петрусюк, О.А. География. Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017– 23 см. Библиогр: 4 – 67. -

10000 экз. - ISBN 578-7-3415-5675-6. Текст: непосредственный

2. Петрусюк, О.А. География. Контрольные задания: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017 – 23 см. Библиогр:23 – 78. –

1100 экз. - ISBN 678-5-3455-9776-8. Текст: непосредственный

3.Петрусюк, О.А., Баранчиков Е.В., География. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций,

осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017 – 21 см. Библиогр:

3 – 54. - 10000экз. - ISBN 671-7-7675-9123-7. Текст: непосредственный

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева

от «__» _____ 20__ г.

**Комплект
контрольно-измерительных материалов**

по учебной дисциплине

ОУПБ.10 Физическая культура

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой) комиссии

общественного питания

Протокол № _____

от «_____» _____ 202_____ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии общественного питания

_____ И.В. Хоменко

Разработчик:

_____ Шехмамадов Р.Р., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт _____ Сарсенбаева Г.Д., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин	5
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	6
2.1. Задания для текущего контроля.....	6
2.1.1 Тестовые задания	6
2.1.2 Контрольные нормативы для оценки уровня физической подготовленности основной медицинской группы (входной контроль)	30
2.1.3 Нормы ГТО. Возрастная группа от 16 до 17 лет	31
2.2. Задания для промежуточной аттестации	35
3. Библиография	37

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

Таблица 1.

Предметные компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
Определять влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек	Умеет оценить важность физической культуры в профессиональном и социальном развитии человека	Тестовые задания
Знать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности	Владеет основами общей и специальной профессионально-прикладной физической подготовки	Тестовые задания
Знать правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями общей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленности	Владеет спортивной технологией для совершенствования профессионально значимых двигательных умений и навыков	Тестовые задания Комплексы упражнений
Характеризовать основные формы организации занятий физической культурой, определять их целевое назначение и знать особенности проведения	Характеризует основные формы организации занятий физической культурой, определять их целевое назначение и знать особенности проведения	Комплексы упражнений
Составлять и выполнять индивидуально ориентированные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры	Владеет методами физического воспитания, укрепляющими здоровье и обеспечивающими работоспособность	Тестовые задания Комплексы упражнений
Выполнять комплексы упражнений традиционных и современных	выполняет комплексы упражнений традиционных и	Тестовые задания Комплексы

оздоровительных систем физического воспитания	современных оздоровительных систем физического воспитания	упражнений
Выполнять технические действия и тактические приемы базовых видов спорта, применять их в игровой и соревновательной деятельности	Выполняет технические действия и тактические приемы базовых видов спорта, применяет их в игровой и соревновательной деятельности	Тестовые задания Комплексы упражнений
Составлять и проводить комплексы физических упражнений различной направленности	Составляет и проводит комплексы физических упражнений различной направленности	Комплексы упражнений
Проводить мероприятия по профилактике травматизма во время занятий физическими упражнениями	Проводит мероприятия по профилактике травматизма во время занятий физическими упражнениями	Комплексы упражнений
Владеть техникой выполнения тестовых испытаний Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)	Владеет техникой выполнения тестовых испытаний Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)	Контрольные нормативы
<i>Проводить мероприятия по коррекции индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств по результатам мониторинга</i>	<i>Проводит мероприятия по коррекции индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств по результатам мониторинга</i>	Комплексы упражнений
<i>Выполнять нормативные требования испытаний (тестов) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)</i>	<i>Выполняет нормативные требования испытаний (тестов) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)</i>	Контрольные нормативы
<i>Осуществлять судейство в избранном виде спорта</i>	<i>Осуществляет судейство в избранном виде спорта</i>	Практические работы
<i>Составлять и выполнять комплексы специальной физической подготовки</i>	<i>Составляет и выполняет комплексы специальной физической подготовки</i>	Комплексы упражнений

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУПБ. 10 Физическая культура	Зачет (2,4 семестры)

А.Выход;

Б.Подъем;

В.Упор

20.Положение занимающегося на снаряде, при котором его плечи находятся ниже точек хвата

А.Спад;

Б.Вис;

В.Сед

Ключ к тесту

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Отв	А	Б	Б	Б	А	Б	А	А	Б	В	В	Б	Б	В	А	В	Б	А	Б	Б

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) $K_a = A/P$

$$P = 20$$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	20 - 18	17 - 16	15 - 14	14 и менее
отметка	5	4	3	2

2. Тест по теме Лёгкая атлетика

1. Олимпийский вид спорта, который включает в себя беговые виды, спортивную ходьбу, многоборья, пробег, кроссы и технические виды.

А. Баскетбол

В. Лёгкая атлетика

Б. Волейбол

Г. Шахматы

2. В каком году была основана Международная ассоциация легкоатлетических федераций?

А. 2020г

В. 1896г

Б. 1912г

Г. 1916г

3. В какой стране находится штаб – квартира Международной ассоциации легкоатлетических федераций?

А. Россия

В. Конго

Б. Португалия

Г. Монако

4. Лёгкая атлетика считается очень древним видом спорта, но самым древним из легкоатлетических видов является...

- | | |
|--------------|-------------------------|
| А. баскетбол | В. метание ядра |
| Б. бег | Г. заезды на колесницах |

5. Один стадий равен...

- | | |
|---------|---------|
| А. 234м | В. 192м |
| Б. 112м | Г. 400м |

6. Как древние греки называли все физические упражнения?

- | | |
|--------------|---------------|
| А. баскетбол | В. арифметика |
| Б. волейбол | Г. атлетика |

7. К какой атлетике древние греки относили бег, прыжки, стрельбу из лука, плавание?

- | | |
|-----------------|--------------|
| А. к лёгкой | В. к средней |
| Б. к полулёгкой | Г. к тяжёлой |

8. Первым олимпийским чемпионом по легкой атлетике принято считать...

- | | |
|--------------|----------------|
| А. Карбофоса | В. Коробочкина |
| Б. Короибоса | Г. Когото |

9. Какую дату принято считать началом истории легкой атлетики?

- | | |
|----------|--------------------|
| А. 2020г | В. 1896 г. до н.э. |
| Б. 1912г | Г. 776 г. до н.э. |

10. На какую дистанцию делали забег учащиеся колледжа в г. Регби на соревнованиях 1837г.?

- | | |
|---------------|----------------|
| А. 400м | В. около 2000м |
| Б. около 390м | Г. 3000м |

11. В каком веке была основана любительская атлетическая ассоциация Британии и Лондонский атлетический клуб?

- | | |
|-----------|-----------|
| А. в 19в. | В. в 20в. |
| Б. в 18в. | Г. в 21в. |

12. В каком году прошли первые Олимпийские игры современности?

А. 1896г.

В. 1924г.

Б. 1861г.

Г. 1210г.

13. Победителем в легкоатлетических соревнованиях считается...

А. новоприбывшая команда, не успевшая вступить в соревнования

Б. спортсменов или команда, показавшие наилучший результат в финальных забегах или финальных попытках технических дисциплин.

В. спортсменов или команда, не показавшие наилучший результат в финальных забегах или финальных попытках технических дисциплин.

Г. победитель выбирается путём жеребьёвки

14. Беговые виды лёгкой атлетики, как правило, разбиваются на несколько этапов:

А. 1/12, 1/8, 1/16, 1/18

Б. олимпиада, 1/2, 1/26, 2/28

В. квалификация; 1/4 финала; 1/2 финала; финал.

Г. квалификация; 1/9 финала; 4/2 финала; финал.

15. Участвуют ли мужчины и женщины в общих стартах?

А. иногда

В. когда как

Б. да участвуют

Г. нет, не участвуют

16. Какова длина беговой дорожки в открытом стадионе?

А. 400м

В. 200м

Б. около 390м

Г. 3000м

17. Открытый стадион состоит из овальной беговой дорожки, которая в свою очередь поделена на ... дорожек.

А. 2-12

В. 4-6

Б. 8-9

Г. 12-24

18. Какова длина беговой дорожки в закрытом стадионе?

А. 400м

В. 200м

Б. около 390м

Г. 3000м

26. Какова длина дистанции для бега с препятствиями в закрытом стадионе?

- А. 400м
Б. 200м
- В. 2000м
Г. 3000м

27. Сколько видов прыжков существует в лёгкой атлетике?

- А. 2
Б. 4
- В. 14
Г. 5

28. Упражнения легкоатлетов, требующие «взрывных» мышечных усилий?

- А. бег
Б. прыжок
- В. спортивная ходьба
Г. метания

29. Каков вес гранаты для метания у мужчин?

- А. 3000г
Б. 2000г
- В. 550г
Г. 700г.

30. Сколько весит ядро для метаний у женщин?

- А. 4000г
Б. 7260г
- В. 3567г
Г. 250г.

31. Сколько весит молот для метаний у женщин?

- А. 4000г
Б. 7260г
- В. 3567г
Г. 250г.

32. Сколько весит молот для метаний у мужчин?

- А. 4000г
Б. 7260г
- В. 3567г
Г. 250г.

33. Назовите разницу веса между мужским диском для метаний и женским.

- А. 300г
Б. 234г
- В. 1000г
Г. 2000г

34. Сколько весит и какой длины женское копьё для метаний в лёгкой атлетике?

- А. 300г и 1123 - 1232см
 В. 2345г и 23000см
 Б. 345г и 2345см
 Г. 600г и 220-230см

35. Назовите длину дистанции марафонского бега.

- А. 2000м
 В. 42195м
 Б. 31234м
 Г. 20000м

36. Чемпионат Европы по лёгкой атлетике — проводится с...

- А. 1896г.
 В. 1234г
 Б. 1934г
 Г. 2020г.

37. Чемпионат Европы в помещении — проводится с...

- А. 1966г
 В. 1896г
 Б. 2019г
 Г. 1234г

38. Если бегун на открытом стадионе пробежал два полных круга, то, какова его дистанция?

- А. 200м
 В. 800м
 Б. 400м
 Г. 1200м

Ключ правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
В	Б	Г	Б	В	Г	А	Б	Г	В	А	А	Б	В	Г	А	Б	В	В
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38
Г	А	Б	А	Г	А	В	Б	Г	Г	А	А	Б	В	Г	В	Б	А	В

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста (Р) $K_a = A/P$

$$P = 38,$$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
-------	---------	----------	----------	-------

Кол-во верных ответов	38-35	34-30	30-27	26 и менее
отметка	5	4	3	2

ТЕСТ по теме «ВОЛЕЙБОЛ»

Вариант 1

1. Цель игры в волейбол?

А. Забить мяч в ворота соперника, с левой ноги в кольцо, ставя блок руками над сеткой.

Б. направить мяч в сторону соперника так, чтобы он приземлился на половине соперника

В. поймать мяч двумя руками, кинуть соседу шайбу и уйти на лыжах в лес.

Г. направить мяч в лузу около лыжни под кольцом, чтобы был тачдаун.

2. Сколько касаний мяча допускается во время атаки в волейболе?

А. 2

В. 1

Б. 3

Г. 4

3. В какой стране зародился волейбол?

А. Великобритания

В. ЮАР

Б. Конго

Г. США

4. Первое название волейбола?

А. Баскетбол

В. Минтонет

Б. Волейбол

Г. Виннипег

5. В каком году был разработан и запущен в производство первый волейбольный мяч?

А. 1897г.

В. 1751г

Б. 1889г.

Г. 1879г.

6. В каком году были проведены первые международные соревнования по волейболу?

А. 1220г. В. 1934г.

Б. 1922г. Г. 1947г.

7. В каком году основана международная федерация по волейболу (FIVB)?

А. 1220г. В. 1934г.

Б. 1922г. Г. 1947г.

8. В каком году волейбол был включен в программу Олимпийских игр в Токио?

А. 1220г. В. 1964г.

Б. 1922г. Г. 1947г.

9. В первых международных соревнованиях по волейболу, это был чемпионат YMCA участвовало ... команд.

А. 12 В.11

Б. 23 Г. 32

10. В каком году состоялся первый чемпионат мира по волейболу среди мужчин?

А. 1220г. В. 1964г.

Б. 1949г. Г. 1947г.

11. В каком городе состоялся первый чемпионат мира по волейболу среди мужчин?

А. Пенза В. Нью-Йорк

Б. Лондон Г. Прага

12. В международных соревнованиях 1960—1970-х годов по волейболу наибольших успехов не добились национальные сборные команды:

А. Конго, США, Великобритании, Канады, Марокко

Б. СССР, Чехословакии, Польши, Румынии, Болгарии, Японии.

В. Румынии, Болгарии, Японии, СССР, Чехословакии

Г. Болгарии, Японии, СССР, Чехословакии, Польши, Румынии

13. С 2006 года FIVB объединяет ... национальных федераций волейбола ?

А. 123 В. 220

Б. 345 Г. 222

14. Из скольких партий состоит волейбольный матч?

А. 2-3 В. 3-5

Б. 1-3 Г. 4-7

15. Сколько по времени длится партия в волейболе?

А. 20 мин

Б. 25 минут

В. не ограничена по времени

Г. строго 23 минуты

16. Сколько очков набирает выигравшая команда в волейболе?

А. 11 В. 24

Б. 22 Г. 25

17. Сколько очков надо для преимущества над соперником в волейболе?

А. 1 В. 0,5

Б. 2 Г. 0,25

18. Матч продолжается до того момента, пока одна из команд не выиграет ...

А. 3 партии В. 1 партию

Б. 2 партии Г. 7 партий

19. В пятой партии счет идет до...

А. 25 очков В. 20 очков

Б. 22 очков Г. 15 очков

20. Сколько максимум игроков в волейболе, могут одновременно, находится на поле?

А. 5 Б. 3

В. 6

Г. 10

Тест (вариант 2)

1. Как в волейболе мяч вводится в игру?

А. После передачи

В. вбросом судьи

Б. После приёма

Г. подачей

2. Подающая команда определяется...

А. не имеет значение

В. когда как

Б. определяет судья

Г. по жребию

3. После каждого перехода права подачи от одной команды к другой,

игроки перемещаются по зонам...

А. против часовой стрелки

В. не перемещаются

Б. когда как

Г. по часовой стрелке

4. В волейболе подача осуществляется...

А. в трёхметровой зоне

В. под кольцом на лыжах

Б. из-за задней линии

Г. в трёх очковой зоне

5. В какой стране зародился волейбол?

А. Великобритания

В. ЮАР

Б. Конго

Г. США

6. В каком году основана международная федерация по волейболу

(FIVB)?

А. 1947г.

В. 1934г.

Б. 1922г.

Г. 1917г.

7. Когда, команда подающего, получает очко?

А. когда подающий заступает

Б. подающий отправляет мяч за пределы поля

В. подающий попадает в сетку

Г. его мяч попадает в поле противника

8. Может ли игрок задней линии блокировать мяч?

А. да

Б. иногда

В. 3-5м

Г. 12,5м

18. В каком городе состоялся первый чемпионат мира по волейболу среди мужчин?

А. Пенза

В. Нью-Йорк

Б. Прага

Г. Пхеньян

19. Каковы размеры свободной зоны от боковых линий?

А. 5-8м

В. 3-5м

Б. 1-2м

Г. 12,5м

20. Назовите размер поля для одной команды.

А. 12х4

В. 18х9

Б. 9х9

Г. 12х12

Тест (вариант 3)

1. Где находится полоса атаки?

А. на каждой половине поля позади средней линии в трех метрах от нее.

Б. только на одной половине поля позади задней линии

В. на каждой половине поля позади седьмой линии в 9 метрах от нее.

Г. на всём поле сбоку от средней линии в 2 метрах от нее.

2. Что является главным атрибутом волейбола?

А. бутсы

В. мяч

Б. сетка

Г. лыжи

3. Диаметр волейбольных мячей варьируется от...

А. от 20,4 до 21,3см

В. от 45,3 до 67,3см

Б. от 23,8 до 34,6см

Г. от 89,3 до 98,2см

4. В каком году был разработан и запущен в производство первый волейбольный мяч?

А. 1897г.

В. 1751г

Б. 1889г.

Г. 1879г.

5. В пятой партии счет идет до...
- А. 25 очков
Б. 22 очков
- В. 20 очков
Г. 15 очков
6. Сколько должен весить волейбольный мяч?
- А. 560-780г
Б. 250-270г
- В. 345-378г
Г. 450-500г.
7. Игрок, атакующий с края сетки – это...
- А. либеро
Б. доигровщик
- В. диагональный
Г. связующий
8. Самый высокий и прыгучий игрок команды, как правило, атакует с задней линии - это...
- А. либеро
Б. доигровщик
- В. диагональный
Г. связующий
9. В первых международных соревнованиях по волейболу, это был чемпионат YMCA участвовало ... команд.
- А. 12
Б. 23
- В. 11
Г. 32
10. Основной принимающий, рост обычно меньше 190 сантиметров – это...
- А. либеро
Б. доигровщик
- В. диагональный
Г. связующий
11. Игрок в волейболе, определяющий варианты атаки – это...
- А. либеро
Б. доигровщик
- В. диагональный
Г. связующий
12. Самые престижные соревнования по волейболу – это...
- А. Чемпионат мира
Б. Кубок мира
- В. Мировая лига
Г. Олимпийские игры
13. Ежегодное соревнование волейбольных сборных, проводимое под эгидой Европейской конфедерации волейбола – это...

А. Чемпионат Европы

В. Евролига

Б. Кубок мира

Г. Олимпийские игры

14. Цель игры в волейбол?

А. Забить мяч в ворота соперника, с левой ноги в кольцо, ставя блок руками над сеткой.

Б. направить мяч в сторону соперника так, чтобы он упал на половине соперника

В. поймать мяч двумя руками, кинуть соседу шайбу и уйти на лыжах в лес.

Г. направить мяч в лузу около лыжни под кольцом, чтобы был тачдаун.

15. Структура, управляющая европейским волейболом. Объединяет в себе 55 национальных федераций – это...

А. Международная федерация волейбола

Б. Европейская конфедерация волейбола

В. Всероссийская федерация волейбола

Г. Олимпийский комитет

16. Сколько максимум игроков в волейболе, могут одновременно, находится на поле?

А. 5

В. 6

Б. 3

Г. 10

17. Можно ли ставить блок на подачу?

А. да

В. нет

Б. иногда

Г. зависит от ситуации

18. Сколько весят два волейбольных мяча?

А. 500-540г

В. 220-330г

Б. 230-400г

Г. 840-900г

19. Какие мячи рекомендуется выбирать для игры в волейбол?

А. белые

Б. без разницы

В. двухцветные

Г. трехцветные

20. В какой стране зародился волейбол?

А. Великобритания

Б. Конго

В. ЮАР

Г. США

Ключи ответов:

Тест ВАРИАНТ № 1				
1	2	3	4	5
Б	Б	Г	В	А
6	7	8	9	10
Б	Г	В	Б	Б
11	12	13	14	15
Г	А	В	В	В
16	17	18	19	20
Г	Б	А	Г	В

Тест ВАРИАНТ № 2				
1	2	3	4	5
Г	Г	Г	Б	Г
6	7	8	9	10
А	Г	В	В	А
11	12	13	14	15
Б	Б	Г	В	А
16	17	18	19	20
Г	А	Б	В	Б

Тест ВАРИАНТ № 3				
1	2	3	4	5
А	В	А	А	Г
6	7	8	9	10
Б	Б	В	Б	А
11	12	13	14	15
Г	Г	В	Б	Б
16	17	18	19	20
В	В	А	Г	Г

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (A) к общему числу существенных операций теста (P) $K_a = A/P$

$$P = 20,$$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	20-18	17-15	14-11	10 и менее
отметка	5	4	3	2

3. ТЕСТЫ ПО ТЕМЕ «БАСКЕТБОЛ»

1. В каком году был «изобретён баскетбол»
 - а) 1986 год
 - б) 1905 год
 - в) 1891 год
 - г) 1936 год
2. Кто «изобрёл» баскетбол?
 - а) Джеймс Нейсмит
 - б) Луи Чемберлен
 - в) Деметре Викелас
 - г) Джемс Коннолли
3. Когда была создана Международная федерация баскетбола?
 - а) 18 июня 1932 года
 - б) 21 июня 1940 года
 - в) 7 ноября 1917 года
 - г) 5 декабря 1955 года
4. Где и когда впервые был организован показательный турнир по баскетболу?
 - а) III О.И. в Сент-Луисе, 1904 год
 - б) I О.И. в Афинах, 1896 год
 - в) VIII О.И. в Париже, 1924 год
5. Когда был включён баскетбол в программу Олимпийских игр?
 - а) 1936 год, XI- О.И. в Берлине
 - б) 1952 год, XV О.И., Хельсинки
 - в) 1908 год, IV О.И., Лондон
6. На каких Олимпийских играх впервые был включён женский баскетбол в программу соревнований?
 - а) XIV О.И. - Лондон, 1948 год
 - б) XVII О.И. - Рим, 1960 год
 - в) XXI О.И. - Монреаль, 1976год
7. На каких Олимпийских играх советские баскетболисты стали чемпионами?
 - а) XVIII О.И.- Токио, 1964 год
 - б) XX О.И.- Мюнхен, 1972 год
 - в) XXI О.И.- Монреаль, 1976 год

8. Техника владения мячом включает в себя следующие приемы:
- а) ловлю, остановки, повороты, ведение мяча
 - б) передачи мяча, броски в корзину, ловлю, остановки, повороты
 - в) ловлю, передачи, ведение мяча, броски в корзину
9. Технику передвижений в баскетболе составляют:
- а) ходьба, бег, прыжки, остановки, повороты
 - б) бег, прыжки, передачи мяча, бросок мяча
 - в) бег, ведение, остановки, передачи мяча, повороты
10. Сколько человек играют на площадке?
- а) 4
 - б) 5
 - в) 6
 - г) 11
11. Из США баскетбол проник вначале в :
- а) Германию, Францию, Россию, Латвию, Южную Америку
 - б) Великобританию, Францию, Германию, Китай, Японию
 - в) Китай, Японию, Филиппины
12. Размеры баскетбольной площадки?
- а) 9м. х 18м.
 - б) 14м. х 26м.
 - в) 12м. х 24м.
13. На какой высоте находится баскетбольное кольцо(корзина)?
- а) 305 см.
 - б) 260 см.
 - в) 310 см.
 - г) 300 см.
14. Сколько времени может владеть команда мячом, до того как произвести бросок по кольцу?
- а) 30 сек.
 - б) 24 сек.
 - в) 20 сек.
15. Сколько шагов можно делать после ведения мяча?
- а) 3 шага
 - б) 2 шага
 - в) 1 шаг

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (A) к общему числу существенных операций теста (P) $K_a = A/P$

$$P = 8$$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	8-7	6-5	5-4	3 и менее
отметка	5	4	3	2

2.1.2 Контрольные нормативы для оценки уровня физической подготовленности основной медицинской группы (*входной контроль*)

Контрольные нормативы для оценки уровня физической подготовленности юношей основной медицинской группы (*входной контроль*)

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	215	200	190
6. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3 × 10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

Контрольные нормативы для оценки уровня физической подготовленности девушек основной медицинской группы (входной контроль)

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3км (мин, с)	19.00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	175	160	150
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	15	14-11	10
7. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

2.1.3 Нормы ГТО. Возрастная группа от 16 до 17 лет

Нормы ГТО для мужчин

№	Испытания (тесты)	Юноши			девочки		
							
Обязательные испытания (тесты)							
1.	Бег на 30 м (с)	4,9	4,7	4,4	5,7	5,5	5,0
	или бег на 60 м (с)	8,8	8,5	8,0	10,5	10,1	9,3

	или бег на 100 м (с)	14,6	14,3	13,4	17,6	17,2	16,0
2.	Бег на 2000 м (мин, с)	—	—	—	12.00	11.20	9.50
	или бег на 3000 м (с)	15.00	14.30	12.40	—	—	—
3.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	9	11	14	—	—	—
	Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи — см)	+8	+11	+16			
	или подтягивание из виса лежа на низкой перекладине 90 см (количество раз)	—	—	—	11	13	19
	или рывок гири 16 кг (количество раз)	15	18	33	—	—	—
	или сгибание или разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)	27	31	42	9	11	16
4.	Наклон вперед из	+6	+8	+13	+7	+9	+16

	положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи — см)						
Испытания (тесты) по выбору							
5.	Челночный бег 3x10 м (с)	7,9	7,6	6,9	8,9	8,7	7,9
6.	Прыжок в длину с разбега (см)	375	385	440	285	300	345
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	195	210	230	160	170	185
7.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз за 1 мин)	36	40	50	33	36	44
8.	Метание спортивного снаряда: весом 700 г (м)	27	29	35	—	—	—
9.	весом 500 г (м)	—	—	—	13	16	20
	Бег на лыжах на 3 км (мин, с)**	—	—	—	20.00	19.00	17.00
10	Бег на лыжах на 5 км (мин, с)**	27.30	26.10	24.00	—	—	—

11	или кросс на 3 км (бег по пересеченной местности) (мин, с)	—	—	—	19.00	18.00	16.00
	или кросс на 5 км (бег по пересеченной местности) (мин, с)	26.30	25.30	23.30	—	—	—
12	Плавание на 50 м (мин, с)	1.15	1.05	0.50	1.28	1.18	1.02
13	Стрельба из положения сидя с опорой локтей о стол и с упора для винтовки, дистанция 10 м (очки): из пневматической винтовки с открытым прицелом	15	20	25	15	20	25
	или из пневматической винтовки с диоптрическим прицелом, либо «электронного ружья»	18	25	30	18	25	30
	Самозащита без	15-20	21-25	26-30	15-20	21-25	26-30

	оружия (очки)						
	Туристский поход с проверкой туристских навыков (протяженность не менее, км)	10					
	Количество испытаний (тестов) в возрастной группе	13	13	13	13	13	13
	Количество испытаний (тестов), которые необходимо выполнить для получения значка ГТО	7	8	9	7	8	9

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Контрольные нормативы для оценки уровня физической подготовленности обучающихся и студентов основной медицинской группы (итоговый контроль).

1 семестр

№ п/п	Вид упражнения	Пол	оценка		
			«5»	«4»	«3»
1	Бросок баскетбольного мяча в корзину со штрафной линии (из 10 попыток)	Ю	5	4	3
		Д	4	3	2
2	Ведение баскетбольного мяча с броском в корзину от щита (5 попыток)	Ю	4	3	2
		Д	3	2	1
3	Броски мяча с точек (20 бросков)	Ю	9	8	7
4	Верхняя прямая подача волейбольного мяча в пределы площадки (10 попыток)	Ю	8	7	6
		Д	7	6	5

5	Прием-передача снизу над собой	Ю	20	15	13
		Д	15	13	10

2 семестр

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег 3x10 м, с	16	7,3 и выше	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3–8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9–7,5	8,1	8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	210 и выше	170–190	160 и ниже
			17	240	205–220	190	210	170–190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300–1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050–1200	900 и ниже
			17	1500	1300–1400	1100	1300	1050–1200	900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	20 и выше	11-19	10 и ниже
			17	12	9–10	4	20	11-19	10

3 семестр

№ п/п	Вид упражнения	Пол	оценка		
			«5»	«4»	«3»
		Д	18	13	11

		Д	20	15	10
1.	Ведение б/б мяча с изменением направления 10 м (с)	Ю	9,5	10,0	10,5
		Д	10,5	11,0	11,5
2.	Передача и ловля отскочившего б/б мяча с расстояния 3 м (30 с)	Ю	30	25	20
		Д	25	20	15
3.	Прием передача в парах (без сетки)	Ю	32	30	28
		Д	28	26	22
4.	Передача в парах через сетку	Ю	20	15	10
		Д	15	10	8
5.	Верхняя передача в/б мяча над собой (высота взлета мяча не менее 1 м)	Ю	20	15	13
		Д	15	13	10
6.	Прохождение дистанции на лыжах 5000 м (ю), 3000 м (д), (мин., с.)	Ю	27,00	30,00	б/вр
		Д	21,00	21,50	б/вр

4 семестр

№ п/п	Вид упражнения	По л	оценка		
			«5»	«4»	«3»
1.	Бег 100 м. (с.)	Ю	13,9	14,2	14,9
		Д	16,3	16,8	18,0
		Д	2,00	2,10	2,15
2.	Бег 3000 м(ю), 2000 м(д),(мин., с.)	Ю	13,00	14,00	б/вр
		Д	11,00	12,00	б/вр
		Д	8,7	9,3	9,7
3.	Прыжок в длину с места (м., см.)	Ю	2,15	2,00	1,90
		Д	1,75	1,60	1,50
4.	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Ю	30	25	20
		Д	10	8	6
5.	Ведение ф/б мяча с обводкой 4 стоек и удар по воротам (попадание обязательно)	Ю	5	4	3
6.	Удары ф/б мяча на точность в ворота с расстояния 6 м, из 5 попыток	Ю	4	3	2

Библиографический список

Электронные издания:

1. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/448769>

2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/448586>

3. Алхасов, Д. С. Методика обучения предмету "физическая культура" в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05757-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/438773>

4. Германов, Г. Н. Методика обучения предмету «физическая культура». Легкая атлетика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, В. Г. Никитушкин, Е. Г. Цуканова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 461 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05784-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/453962>

5. Алхасов, Д. С. Теория и история физической культуры : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов. —

Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06071-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/454184>

6. Никитушкин, В. Г. Теория и методика физического воспитания. Оздоровительные технологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Никитушкин, Н. Н. Чесноков, Е. Н. Чернышева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08021-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/453845>

7. Самостоятельная работа студента по физической культуре : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Балышева, В. Л. Кондаков, Е. Н. Копейкина, А. Н. Усатов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13332-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/457504>

8. Туревский, И. М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. М. Туревский, В. Н. Бородаенко, Л. В. Тарасенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11519-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/456955>

Дополнительные источники

1 Царик, А. В. Справочник работника физической культуры / А. В. Царик. — 3-е изд. — Москва : Советский спорт, 2005. — ISBN 5-9718-0013-2 — 872 с. — Текст : непосредственный.

2 Найминова, Э. Физическая культура. Методика преподавания, спортивные игры / Э. Найминова. — Ростов : "Феникс", 2003. — ISBN 5-222-01803-2 — 256 с. — Текст : непосредственный.

3 Железняк, Ю. Д. Спортивные игры / Ю. Д. Железняк. — 5-е изд. — Москва : "Академия", 2008. — ISBN 978-5-7695-5517-6 — 520 с. — Текст : непосредственный.

4 Жилкин, А. И. Легкая атлетика / А. И. Жилкин. — 3-е изд. — Москва : "Академия", 2006. — ISBN 5-7695-3069-3 — 464 с. — Текст : непосредственный.

Рекомендуемая литература:

1. Гик, Е.Я. Популярная история спорта /Е.Я. Гик, Е.Ю.Гупало. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — 448с.

2. Гимнастика: учеб. Для студ. высш. учеб. заведений / (М.Л. Журавин, О.В. Загрядская, Н.В. Казакевич и др.); под ред. М.Л. Журавина, Н.К. Меншикова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2008. — 448с.

3. Физическая культура: Учеб. для учащихся 10-11 кл. общеобразоват. Учреждений /В.И. Лях. Л.Е. Любомирский, Г.Б. Мейксон и др.; под ред. В.И. Ляха и др. — 4-е изд. — М.: Просвещение, 2001. — 155с.:ил.

4. Жилкин, А.И. Лёгкая атлетика: учеб. Пособие для студ. высш. учеб. заведений /А.И. Жилкин, В.С.Кузьмин, Е.В. Сидорчук. — 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2006. — 464 с.

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
по учебно-производственной
работе
_____ Е.В. Чапаева
от «___» _____ 20___ г.

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
ОУПБ.11 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии естественнонаучных
дисциплин _____ Л.А. Христинич

Разработчики:

Ильина Мария Андреевна – преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт: И.В. Хоменко, методист государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Южноуральский энергетический техникум

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебного предмета.....	6
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебного Предмета....	6
2.1. Задания для текущего контроля	6
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	19
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....	29

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОУПБ. 11 Безопасность жизнедеятельности для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:

1.Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОУПБ.11 Основы безопасности жизнедеятельности.

Таблица 1.

Метапредметные, предметные компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
У 1. Овладение формулировкой личных понятий о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций	- Выявление взаимосвязи между видами производственной деятельности и характером воздействия на природу. -Анализ причин возникновения опасных ситуаций	Итоговый тест Контрольная работа
У 2 Формировать установку на здоровый образ жизни	-Обоснование выбора взаимосвязи между здоровым образом жизни и вредными привычками;	Самостоятельная работа 1,2,3,4 Практическая работа Контрольная работа
У Проектировать модели личного безопасного поведения	-Обоснование выбора поведения	Практическая работа Контрольная работа Итоговый тест
У 4 Проектировать личное безопасное поведение.	- Обоснование выбора поведения.	Итоговый тест
У5 Выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций	-Выявление связи между экологической обстановкой и здоровьем человека.	Практическая работа Итоговый тест

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебного предмета

Таблица 3.

Учебный предмет	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУПБ. 11 Основы безопасности жизнедеятельности	2, 4 семестры - зачет

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебного предмета

2.1 Задания для текущего контроля

Задания для текущего контроля

Упражнения 1 по теме «Здоровый образ жизни»

Задание№1

Перечислите основные составляющие режима дня?

Задание№2

Приведите классификацию основных составляющих здорового образа жизни?

Задание№3

Что включает в себя понятие «здоровье человека»?

Задание№4

Почему здоровый образ жизни можно считать индивидуальной системой человека?

Задание№5

Какие факторы оказывают благоприятное влияние на здоровье человека?

Задание№6

Какие факторы оказывают неблагоприятное влияние на здоровье человека?

Задание№7

Какой режим дня наиболее эффективный?

Задание№8

Как влияет на самочувствие длительный просмотр телепередач?

Задание№9

Приведите примеры негативных последствий вредных привычек на здоровье человека?.

Задание№10

Дайте несколько определений понятию здоровье.

Задание №1

Каковы физические нагрузки по определению?

Самостоятельная работа 1 «Здоровье человека»

Задание: заполните таблицу:

составляющие	определение	пример

Самостоятельная работа 2 «Физические нагрузки»

Задание: заполните таблицу «Индивидуальный план занятий физической нагрузкой»

Перечень	Характеристика	Примеры

Самостоятельная работа 3 «Вредные привычки»

Задание №1. Заполните таблицу «Вредные привычки в жизни человека»

Привычки	Характеристика. Влияние.

Задание №2. В чем заключается профилактика вредных привычек?

Самостоятельная работа 4 «Репродуктивное здоровье человека»

Вариант 1

Задание №1. Понятие репродуктивного здоровья.

Задание №2. Условие сохранности здоровья.

Задание №3. Факторы, влияющие на здоровье человека?

Вариант 2

Задание №1. Социальная роль женщины в современном обществе.

Задание №2. Репродуктивное здоровье, определение?

Задание №3. Какое влияние оказывает загрязнение воздуха на здоровье людей?

Самостоятельная работа 5 «Правовые основы»

Вариант 1

1. Правовые основы взаимоотношения полов.
2. Основные функции семьи. Приведите примеры.
3. Основные положения основ семейного права.

Вариант 2

1. Основные функции семьи?
2. Основные положения конвенции ООН «О правах ребенка»?
3. Права и обязанности родителей?

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Контрольная работа

Вариант 1

Задание №1. Какое влияние оказывают вредные привычки на здоровье человека?

Задание №2. Охарактеризовать основные составляющие здорового образа жизни.

Задание №3. Какие критерии здоровья вы знаете? Перечислите факторы риска по их удельному весу для здоровья.

Задание №4. В чем заключается профилактика вредных привычек?

Задание №5. Составьте план занятий физической нагрузкой?

Задание №6. Что такое репродуктивное здоровье человека?

Задание №7. Что такое здоровье?

Задание №8. Что такое правила поведения на дороге.

Задание №9. Перечислить основополагающие положения, определяющие здоровье.

Задание №10. Факторы, укрепляющие здоровье.

Вариант 2

Задание №1. Назовите виды факторов, влияющие на здоровье человека.

Задание №2. Охарактеризуйте основные положения здорового образа жизни?

Задание №3. Охарактеризуйте биологическую необходимость двигательной активности?

Задание №4. Перечислите виды вредных привычек.

Задание №5. Как учитывать биологические ритмы в повседневной жизни?

Задание №6. Какие факторы усталости существуют?

Задание №7. В чем состоит определение усталости?

Задание №8. Что такое здоровый сон?

Задание №9. Почему необходимо соблюдать распорядок дня?

Задание №10. Перечислить важнейшие направления здорового образа жизни.

Итоговый тест

Ключ к тесту:

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

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
б	б	а	в	в	а	б	а	в	б	а	б	в	в	б	а	в	б	а	б

Тема 1-2 раздела. РСЧС, ГО, ОМП. 1-27 вопрос.

1. Что называется чрезвычайной ситуацией:

А) Ситуация, в которой возникает реальная угроза жизни человека, его имуществу

Б) Ситуация, в которой возникает угроза имуществу человека

2. Чрезвычайные ситуации бывают:

- А) Природного характера
- Б) Техногенного характера
- В) Природного, техногенного, социального характера

3. В каком из ответов правильно перечислены стихийные бедствия?

- А) Наводнения, землетрясения, оползни, снежные заносы, селовые потоки
- Б) Наводнения, землетрясения, дожди, таяние снега

4. Ваши действия при землетрясении?

- А) Выбежать на улицу
- Б) Укрыться в защитном сооружении
- В) При первых толчках по возможности выбежать на улицу, а если не предоставляется такой возможности, то стать в оконный или дверной проём или лечь в ванную

5. Ваши действия при наводнении?

- А) Остаться дома
- Б) Занять возвышенные места
- В) Выйти на улицу

6. Ваши действия при снежных заносах?

- А) Очищать снег
- Б) Прекратить всякие передвижения, а если снегопад застал в пути - не прекращать движение
- В) Укрыться в защитном сооружении

7. Цели и задачи РСЧС: А) Предупреждение и ликвидация ЧС Б) Оповещение населения об угрозе применения ОМП

8. Когда образовалась РСЧС?

- А) 1990 год
- Б) 1991 год
- В) 1992 год
- Г) 1994 год

9.Ваши действия по сигналу “Внимание! Всем!”

- А)Необходимо выбежать на улицу
- Б)Необходимо включить телевизор, радио

10.Перечислите виды ОМП

- А)Ядерное, химическое, биологическое
- Б)Стрелковое, высокоточное оружие

11. В каком ответе правильно перечислены поражающие факторы ядерного взрыва?

- А) Ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение местности, электромагнитный импульс.
- Б) Поражение происходит осколками
- В) Ударная волна, световое излучение

12. На чем основано действие химического оружия?

- А) на использовании болезнетворных микробов
- Б) на использовании термоядерной реакции
- В) на использовании токсических свойств химических элементов

13. На чем основано действие биологического оружия?

- А) на использовании болезнетворных микробов
- Б) на использовании термоядерной реакции
- В) на использовании токсических свойств химических элементов

14.К средствам индивидуальной защиты органов дыхания относятся:

- А)Противогазы, респираторы, ватно-марлевые повязки, ПТМ
- Б)ОЗК, костюм Л-1

15.К индивидуальным средствам защиты кожи относятся:

- А) Противогазы, респираторы
- Б) ОЗК, защитный костюм Л-1, фильтрующая защитная одежда.
- В) Убежище.

16.Как подбирается рост шлем-маски общевойскового противогаза?

- А) По высоте лица

Б) По окружности головы через щеки

В) По объему лица

17. Как подбирается рост шлем-маски противогаса ГП-5?

А) По высоте лица

Б) По окружности головы через щеки

В) По объему лица

18. Общевоисковой противогас состоит:

А)Фильтрующий бочёк, шлем-маска, соединительная трубка

Б)Фильтрующий бочёк, шлем-маска

В)Полуоткрытая шлем-маска, соединительная трубка, фильтрующий бочёк

19. Противогас ГП-5 состоит:

А)Фильтрующий бочёк, шлем-маска, соединительная трубка

Б)Фильтрующий бочёк, шлем-маска

В)Полуоткрытая шлем-маска, соединительная трубка, фильтрующий бочёк

20. Какие средства индивидуальной защиты органов дыхания вы

используете при химическом заражении местности:

А)Противогас

Б)Ватно-марлевая повязка респиратор

В)Противогас, ватно-марлевая повязка и респиратор

21. Какие средства индивидуальной защиты органов дыхания вы

используете при радиоактивном заражении местности?

А) Противогас

Б) Противогас. Респиратор, ватно-марлевая повязка

22. Какие средства индивидуальной защиты органов дыхания вы

используете при заражении биологическими веществами:

А)Противогас

Б)Ватно-марлевая повязка, респиратор

В)Противогас, ватно-марлевая повязка и респиратор

23.Правила одевания противогаса:

А)Закрывать глаза, прекратить дыхание, противогаз взять таким образом, чтобы большие пальцы были наружу, вставить подбородок, резким движением одеть противогаз, открыть глаза, и сделать глубокий выдох

Б)Любым способом

24. К средствам коллективной защиты относится:

А)Противогазы, респираторы, ватно-марлевые повязки

Б)ОЗК, костюм Л-1

В)Убежище, ПРУ, щели, подвальные помещения

25. Какое защитное сооружение обладает наибольшим коэффициентом защиты:

А)ПРУ

Б)Перекрытая щель

В)Убежище

26.Спасательные работы проводятся с целью:

А)Спасение людей и оказание им первой медицинской помощи

Б)Для предотвращения стихийного бедствия

27.Ко вторичным факторам при проведении спасательных работ относятся:

А)Ударная волна, световое излучение

Б)Загазованность, затопление, разрушение конструкций здания

Тема 7.Основы военной службы.28-58вопрос.

28.Магнитная стрелка компаса располагается относительно магнитного меридиана:

А)Север – Юг

Б)Восток – Запад

29. В каком ответе правильно перечислены виды уставов ВС РФ?

А) Огневой, строевой, тактический

Б) Огневой, строевой, тактический, внутренней службы, дисциплинарный.

В) Караульной и гарнизонной служб, строевой, внутренней службы, дисциплинарный.

30. Военнослужащий это:

- А) Граждане мужского пола от 18 лет
- Б) Лицо, состоящее на действительной военной службе

31. Интервал это:

- А) Расстояние между военнослужащими по фронту
- Б) Расстояние между военнослужащими в глубину строя
- В) Правая и левая оконечность строя

32. Дистанция это:

- А) Расстояние между военнослужащими по фронту
- Б) Расстояние между военнослужащими в глубину строя
- В) Правая и левая оконечность строя

33. Фланг это:

- А) Расстояние между военнослужащими по фронту
- Б) Расстояние между военнослужащими в глубину строя
- В) Правая и левая оконечность строя

34. Фронт это:

- А) Сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом
- Б) Расстояние между военнослужащими в глубину строя
- В) Правая и левая оконечность строя

35. Тыл это:

- А) Расстояние между военнослужащими по фронту
- Б) Сторона строя, противоположная фронту
- В) Правая и левая оконечность строя

36. Гражданин обязан проходить военную службу в соответствии:

- А) Конституцией РФ
- Б) Воинскими уставами
- В) Законами РФ

37. Призыв на военную службу осуществляется в возрасте:

А) От 16 до 27 лет

Б) От 18 до 28 лет

В) От 18 до 27 лет

38. В каком возрасте юношей ставят на первичный воинский учёт?

А) С 15 лет

Б) С 16 лет

В) С 18 лет

39. Кто из перечисленных категорий граждан пользуется правом отсрочки?

А) Лица, впервые обучающиеся в учебных заведениях НПО

Б) Лица до 27 лет

В) Работающие юноши

40. В каком ответе правильно перечислены воинские звания сержантского состава ВС РФ?

А) Майор, подполковник, полковник.

Б) Младший сержант, сержант, старший сержант, старшина

В) Лейтенант, старший лейтенант, капитан

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста (Р) $K_a = A/P$

1 вариант – Р =30, 2 вариант – Р =30

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	28 - 26	25 - 23	22-20	19 и менее
отметка	5	4	3	2

2.2. Задания для промежуточной аттестации Перечень теоретических вопросов

1. Чрезвычайные ситуации военного времени и их последствия.
2. Мероприятия противорадиационной защиты.
3. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций
4. Значение изучения безопасности жизнедеятельности при освоении специальности.
5. Основные принципы ФЗ «О защите населения и территории от ЧС природного и техногенного характера».
6. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту
7. Мероприятия противохимической защиты.
8. Мероприятия противобактериальной защиты.
9. Методы и средства повышения устойчивости функционирования бытовых и технических объектов.
10. Защита персонала при ЧС.
11. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях противодействия терроризму.
12. Определение категории зданий и помещений по пожарной безопасности.
13. Характеристика чрезвычайных ситуаций и их классификация.
14. Национальные интересы и национальная безопасность России.
15. Определение воинской обязанности, ее содержание.
16. Организация и порядок призыва граждан на военную службу
17. Основные части автомата Калашникова.
18. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.
19. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны.
20. Воинский долг – обязанность отечеству по его вооруженной защите.
21. Воинское товарищество как основа сплоченности воинского коллектива.

22. Виды Вооруженных Сил РФ, рода Вооруженных Сил РФ, рода войск.
23. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура.
24. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих.
25. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.
26. Качества личности военнослужащего.
27. Поступление на военную службу в добровольном порядке.

Перечень практических вопросов

1. Ситуационная задача: поступило сообщение об опасности наводнения в вашем городе. Ваши действия при угрозе и во время наводнения.
2. Ситуационная задача: Вас захватили в заложники. Какие правила личной безопасности необходимо соблюдать, чтобы снизить угрозу для вашей жизни.
3. Обеспечение личной безопасности в криминальных ситуациях. Как избежать опасной криминогенной ситуации.
4. Задание: что понимают под устойчивостью функционирования объектов экономики или другой структуры.
5. Задание: что относят к объектам экономики.
6. Задание: что является целью мониторинга опасных явлений и процессов в природе и техносфере.
7. Задание: с какой целью создана система мониторинга и прогнозирования чрезвычайных ситуаций и какие мероприятия она включает?
8. Задание: как осуществляется мониторинг на отдельных объектах экономики для прогнозирования чрезвычайных ситуаций техногенного характера?
9. Задание: какие основные подходы используются для прогнозирования чрезвычайных ситуаций природного характера?
10. Задание: почему прогноз вероятности возникновения чрезвычайных ситуаций является наиболее важным?

11. Практическое задание (ситуация). Вы возвращаетесь домой поздно вечером. Ваши действия по обеспечению личной безопасности в подъезде дома и в лифте.

12. Практическое задание (ситуация). Вы находитесь дома один (одна). Ваши действия, если незнакомый человек звонит в дверь, меры безопасности при разговоре по телефону с незнакомым человеком.

3. БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Печатные издания

-

Электронные издания

-

Дополнительные источники

1. Смирнов, Т. А. Основы безопасности жизнедеятельности / Т. А. Смирнов. — 4-е изд. — Москва : Просвещение, 2012. — 320 с. — Текст : непосредственный.
2. Смирнов, Т. А. Основы безопасности жизнедеятельности / Т. А. Смирнов, Б. О. Хренников. — 4-е изд. — Москва : Просвещение, 2012. — 351 с. — Текст : непосредственный.

3.2.4. Рекомендуемая литература

1. Большой энциклопедический словарь [Текст] / Ред. А. М. Прохоров. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Большая Российская энциклопедия, 2000. – 1456 с.
2. Васнев, В. А. Основы подготовки к военной службе [Текст]: Методические материалы и документы. Книга для учителя. / В.А. Васнев, С.А. Чиненный. — М.: Издательство Просвещение, 2013.
3. Дуров, В.А. Отечественные награды [Текст] / В.А.Дуров. — М.: Просвещение, 2005. – 130 с.
4. Дуров, В.А. Русские награды XVIII-начала XX в [Текст]/ М.: Просвещение, 2003. - 208 с.
5. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2000. - № 2.
6. Лях, В. И. Физическая культура [Текст] / 10— 11 классы : учеб.для общеобразоват. учреждений/ В. И. Лях, А. А. Зданевич; под ред. В. И. Ляха. — 7-е изд. — М.: Просвещение, 2012. — 237 с.

7. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] / Справочник для учащихся. А. Т. Смирнов, Б.О.Хренников, Р. А. Дурнев, Э. Н. Аюбов. – М.: Просвещение, 2007. – 224 с.
8. Основы безопасности жизнедеятельности. 9 класс [Текст]: учеб, для общеобразоват. учреждений / А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников; под общ.ред. А. Т. Смирнова; Рос. акад. наук, Рос. акад. образования, изд-во «Просвещение». — 4-е изд. — М.: Просвещение, 2013. — 191 с.
9. Петров, С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях [Текст] / практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. - М.: Энас, 2008. – 96 с.
10. Смирнов, А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни [Текст]: учеб.для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / А. Т. Смирнов, Б. И. Мишин, П. В. Ижевский; под общ. ред. А. Т. Смирнова; Рос. акад. наук, Рос. акад. образования, изд-во «Просвещение».— 8-е изд.— М.: Просвещение, 2013. — 160 с.
11. Смирнов, А.Т. Ижевский, П.В. Мишин, Б.И. «Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: Учебник для учащихся 10-11 классов общеобразовательных учреждений» [Текст] / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, П.В.Ижевский; под общ.ред. А.Т.Смирнова. - 6-е изд. - М.: Просвещение, 2010. – 160 с.
12. Смирнов, А.Т. Основы военной службы [Текст]: Учеб.пособие для студентов СПО-2-е изд./ Смирнов, А.Т, Мишин, Б.И, Васнев, В.А. – М.: издательский центр «Академия», 2011.- 159 с.

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева
от «__» _____ 20__ г.

Комплект
контрольно - измерительных материалов
по учебному предмету

ОУП.01 Химия У

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по
профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой) комиссии естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной (цикловой)

комиссии _____ Л.А. Христич

Разработчик: _____ О.А. Шишкина, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рецензент: _____ Л.А.Христич, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебного предмета....	11
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебного предмета.....	11
2.1. Задания для текущего контроля	11
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	14
3. Библиографический список.....	17

1. Паспорт комплекта контрольно – измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета (далее УП) программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

.Таблица 1.

Метапредметные, предметные компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
Метапредметные компетенции Целеполагание	<ul style="list-style-type: none"> - Самостоятельно определяет цели деятельности, задает параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; - Ставит и формулирует собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. 	Практические и лабораторные работы, тесты, таблицы, схемы
Планирование	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирает путь достижения цели, планирует решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты; - Самостоятельно составляет планы деятельности; - Использует все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; - Выбирает успешные стратегии в различных ситуациях. 	Практические и лабораторные работы, тесты, задачи
Прогнозирование	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивает ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели; - Организовывает эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели; - Оценивает возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали. 	Практические и лабораторные работы, тесты
Контроль и коррекция	<ul style="list-style-type: none"> - Самостоятельно осуществляет, контролирует и корректирует деятельность. 	Практические и лабораторные

		работы, самостоятельные работы.
Оценка	Сопоставляет полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	Практические и лабораторные работы
Познавательная рефлексия	-Владеет навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	Самостоятельная работа, практические и лабораторные работы, ответы на вопросы и составление конспекта
Принятие решений	-Самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.	Тесты, самостоятельные работы
Познавательные компетенции, включающие навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Ищет и находит обобщенные способы решения задач; -Владеет навыками разрешения проблем; -Осуществляет самостоятельный поиск методов решения практических задач, применяет различные методы познания; -Решает задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин; -Использует основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач; -Использует основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни; -Выстраивает индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения; -Меняет и удерживает разные позиции в познавательной деятельности; -Проявляет способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности, в том числе учебно-исследовательской и проектной деятельности; -Самостоятельно применяет приобретенные знания и способы действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей, в том числе в учебно-исследовательской и проектной деятельности. <p>Владеет навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ставит цели и/или формулирует гипотезу 	Практические и лабораторные работы, химические задачи, самостоятельная работа

	<p>исследования, исходя из культурной нормы и сообразуясь с представлениями об общем благе;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивает ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели; - планирует работу; -осуществляет отбор и интерпретацию необходимой информации; -самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывает систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы; -структурирует и аргументирует результаты исследования на основе собранных данных; - использует элементы математического моделирования при решении исследовательских задач; - использует элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы - осуществляет презентацию результатов; - адекватно оценивает риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривает пути минимизации этих рисков; - адекватно оценивает последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ); - адекватно оценивает дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видит возможные варианты применения результатов - восстанавливает контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве; - отслеживает и принимает во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей; - находит различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека; - вступает в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно 	
--	---	--

	<p>презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества.</p>	
Работа с информацией	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет развернутый информационный поиск и ставит на его основе новые (учебные и познавательные) задачи; - Критически оценивает и интерпретирует информацию с разных позиций, распознает и фиксирует противоречия в информационных источниках; - Выходит за рамки учебного предмета и осуществляет целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия; - Осуществляет самостоятельную информационно-познавательную деятельность; - Владеет навыками получения необходимой информации из словарей разных типов; - Умеет ориентироваться в различных источниках информации 	Практические и лабораторные работы, ответы на вопросы, работа с текстом учебника, сообщения
Моделирование	<ul style="list-style-type: none"> - Использует различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках. 	Схемы, таблицы
ИКТ-компетентность	<ul style="list-style-type: none"> - Использует средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности. 	Сообщения, практические и лабораторные работы
Сотрудничество	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирает партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий; - Учитывает позиции других участников деятельности; - Находит и приводит критические аргументы в отношении действий и суждений другого; - Спокойно и разумно относится к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития; 	Практические и лабораторные работы, сообщения

	<p>-При осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);</p> <p>-Координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>-Распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений;</p> <p>-Умеет продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности.</p>	
Коммуникация	- Развернуто, логично и точно излагает свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств	Сообщения, конспекты, работа с текстом учебника
Предметные компетенции	<p>- раскрывает на примерах роль химии в формировании современной научной картины мира и в практической деятельности человека, взаимосвязь между химией и другими естественными науками;</p> <p>- иллюстрирует на примерах становление и эволюцию органической химии как науки на различных исторических этапах ее развития;</p> <p>- устанавливает причинно-следственные связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением химических элементов в периодической системе;</p> <p>- анализирует состав, строение и свойства веществ, применяя положения основных химических теорий: химического строения органических соединений А.М. Бутлерова, строения атома, химической связи, электролитической диссоциации кислот и оснований; устанавливает причинно-следственные связи между свойствами вещества и его составом и строением;</p> <p>- применяет правила систематической международной номенклатуры как средства различения и идентификации веществ по их составу и строению;</p> <p>- составляет молекулярные и структурные формулы неорганических и органических веществ как носителей информации о строении вещества, его свойствах и принадлежности к определенному классу соединений;</p>	Сообщения, практические и лабораторные работы, химические задачи, таблицы, схемы, характеристика химических реакций, работа с текстом учебника, конспекты, контрольные вопросы, тесты, названия соединений по номенклатуре IUPAC.

	<ul style="list-style-type: none"> - объясняет природу и способы образования химической связи: ковалентной (полярной, неполярной), ионной, металлической, водородной - с целью определения химической активности веществ; - характеризует физические свойства неорганических и органических веществ и устанавливает зависимость физических свойств веществ от типа кристаллической решетки; - характеризует закономерности в изменении химических свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов; - приводит примеры химических реакций, раскрывающих характерные химические свойства неорганических и органических веществ изученных классов с целью их идентификации и объяснения области применения; - определяет механизм реакции в зависимости от условий проведения реакции и прогнозирует возможность протекания химических реакций на основе типа химической связи и активности реагентов; - устанавливает зависимость реакционной способности органических соединений от характера взаимного влияния атомов в молекулах с целью прогнозирования продуктов реакции; - устанавливает зависимость скорости химической реакции и смещения химического равновесия от различных факторов с целью определения оптимальных условий протекания химических процессов; - устанавливает генетическую связь между классами неорганических и органических веществ для обоснования принципиальной возможности получения неорганических и органических соединений заданного состава и строения; - подбирает реагенты, условия и определяет продукты реакций, позволяющих реализовать лабораторные и промышленные способы получения важнейших неорганических и органических веществ; - определяет характер среды в результате гидролиза неорганических и органических веществ и приводит примеры гидролиза веществ в повседневной жизни человека, биологических обменных процессах и промышленности; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - приводит примеры окислительно-восстановительных реакций в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов; - обосновывает практическое использование неорганических и органических веществ и их реакций в промышленности и быту; - выполняет химический эксперимент по распознаванию и получению неорганических и органических веществ, относящихся к различным классам соединений, в соответствии с правилами и приемами безопасной работы с химическими веществами и лабораторным оборудованием; - проводит расчеты на основе химических формул и уравнений реакций: нахождение молекулярной формулы органического вещества по его плотности и массовым долям элементов, входящих в его состав, или по продуктам сгорания; расчеты массовой доли (массы) химического соединения в смеси; расчеты массы (объема, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции от теоретически возможного; расчеты теплового эффекта реакции; расчеты объемных отношений газов при химических реакциях; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества; - использует методы научного познания: анализ, синтез, моделирование химических процессов и явлений - при решении учебно-исследовательских задач по изучению свойств, способов получения и распознавания органических веществ; - владеет правилами безопасного обращения с едкими, горючими и токсичными веществами, средствами бытовой химии; - осуществляет поиск химической информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам веществ; - критически оценивает и интерпретирует химическую информацию, содержащуюся в сообщениях средств массовой информации, ресурсах Интернета, научно-популярных статьях с точки зрения естественнонаучной 	
--	---	--

	<p>корректности в целях выявления ошибочных суждений и формирования собственной позиции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливает взаимосвязи между фактами и теорией, причиной и следствием при анализе проблемных ситуаций и обосновании принимаемых решений на основе химических знаний; - представляет пути решения глобальных проблем, стоящих перед человечеством, и перспективных направлений развития химических технологий, в том числе технологий современных материалов с различной функциональностью, возобновляемых источников сырья, переработки и утилизации промышленных и бытовых отходов. 	
--	---	--

1.2 Система контроля и оценки освоения рабочей программы учебного предмета

Таблица 2.

Учебный предмет	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУП.01 Химия	1 семестр – комплексный зачет 2, 4 семестры - экзамен.

2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебного предмета.

2.1 Задания для текущего контроля

Самостоятельная работа.

Рассчитайте валентность хлора в веществах с формулой: Cl_2O_7 , FeCl_3 , HClO_4 .

Установите соответствие формул и названий веществ: 1) MnO , 2) MnCl_2 ,

3) H_2SO_4 , 4) $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$, 5) K_3PO_4 , 6) SO_3 , 7) P_2O_5 , 8) FeO , 9) SO_2 .

а) серная кислота, б) фосфат кальция, в) оксид серы (IV), г) оксид железа (II),

д) хлорид марганца (II), е) оксид фосфора, ж) оксид марганца (II), з) фосфат

калия, и) оксид серы (VI).

Определите тип реакции и укажите, какие из указанных веществ вступают в реакцию:



Самостоятельная работа.

1. Записать уравнение реакции в молекулярном, ионном и сокращенном ионном виде: $\text{BaCl}_2 + \text{Na}_2\text{SO}_4 =$ Дать названия веществам.

2. Записать уравнение реакции в молекулярном, ионном и сокращенном ионном виде: $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2 + \text{Na}_2\text{SO}_4 =$ Дать названия веществам.

3. Записать уравнение реакции в молекулярном, ионном и сокращенном ионном виде: $\text{Na}_3\text{PO}_4 + \text{BaCl}_2 =$ Дать названия веществам.

4. Записать уравнение реакции в молекулярном, ионном и сокращенном ионном виде: $\text{Na}_3\text{PO}_4 + \text{AgNO}_3 =$ Дать названия веществам.

5. Записать уравнение реакции в молекулярном, ионном и сокращенном ионном виде: $\text{BaCl}_2 + \text{Na}_2\text{CO}_3 =$ Дать названия веществам.

Самостоятельная работа.

Тепловой эффект реакции

Задача №1.

По термохимическому уравнению реакции: $4\text{P} + 5\text{O}_2 = 2\text{P}_2\text{O}_5 + 3010 \text{ кДж}$, определите количество энергии, выделяемой при сгорании 250 г. фосфора.

Задача №2.

По термохимическому уравнению реакции:



вычислите количество теплоты, выделяемой при горении 150г этанола.

Задача №3.

По термохимическому уравнению реакции:



вычислите объём этилена, необходимого для получения 800 кДж энергии.

Самостоятельная работа.

Расписать вещества с точки зрения теории электролитической диссоциации:

**Самостоятельная работа.**

Дать характеристику элементов по положению в периодической системе, составить электронно - графическую формулу элементов: F (фтор), Al (алюминий), P (фосфор).

Самостоятельная работа.

1. Какие вещества называются алканами?

2. Составить 5 изомеров октана и дать им названия.

3. Составить структурные формулы веществ по названию:

а) 2-метилпентан

б) 3,4-диметил-5-этилнонан

в) 2,2-диэтилпропан

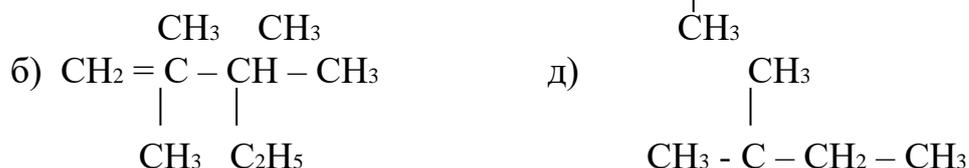
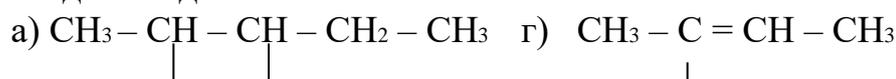
г) 2,4-диметилпентан

д) 2,4,5-триэтилгексан

4. Найти объём кислорода, затраченного на сжигание 8л C_3H_8

Самостоятельная работа.

1. Дать название веществам, определить к какому классу углеводородов относится каждое соединение:



2. Построить структурную формулу веществ по названию:

- а) 2, 3-диметилбутан г) 3-этилгептан
 б) 2-метил – 4-этилгексен-2 д) 4-метилпентин – 2
 в) 2-метилбутен 1 е) 2, 5-диметилгексин-3

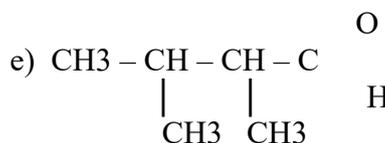
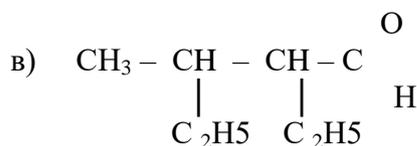
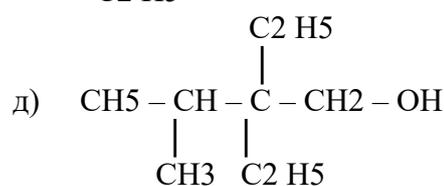
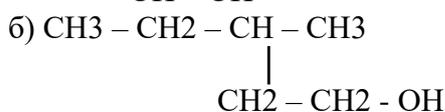
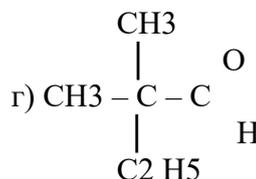
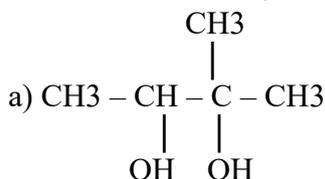
3. Составить 3 изомера и 3 гомолога пентена и дать им названия.

Самостоятельная работа.

1. Вещество, формула которого $\text{C}_3 \text{H}_7 \text{OH}$, является:

- а) одноатомным предельным спиртом
 б) многоатомным предельным спиртом
 в) альдегидом г) кетоном

2. Назовите вещества



3. Область применения этилового спирта.

4. Найти $V(\text{O}_2)$ необходимого для сжигания 4л пропанола

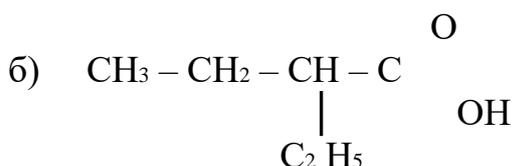
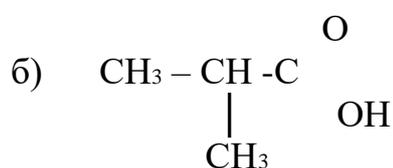
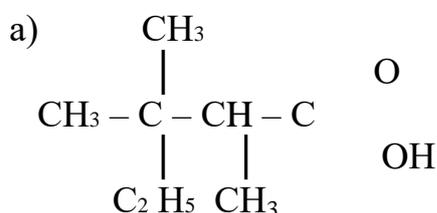
Самостоятельная работа.

1. Определение: сложные эфиры
 2. Нахождение в природе: жиры
 3. Составить реакции этерификации:

- а) пентанол + уксусная кислота
 б) пентанол + гексановая кислота
 в) пентанол + муравьиная кислота

Дать названия полученным эфирам

4. Дать названия веществам:



Самостоятельная работа.

- От каких факторов зависит прочность (энергия разрыва) химической связи?
- Как меняется электроотрицательность у элементов главной подгруппы, 6 группы?

Самостоятельная работа.

Поставьте степень окисления элементов в соединениях, формулы которых CrO_3 , SbCl_5 , Mn_2O_7 .

Самостоятельная работа.

- Определить квантовые числа для $4d^4$ электронов.
- Дать характеристику Fe по положению в периодической системе.
- Составить электронно-графическую формулу Cl и Cl^{-1}

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Перечень теоретических вопросов.

- Основные понятия и законы неорганической химии.
- Периодический закон и периодическая система химических соединений.
- Работы предшественников Менделеева (Берцелиус, Шанкуртуа и др.)
- Строение атома. Электронно-графическая формула.
- Виды химической связи.
- Типы кристаллических решеток.
- Дисперсные системы, их классификация.
- Вода. Растворы.
- Диссоциация кислот.

10. Диссоциация оснований.
11. Диссоциация солей.
12. Классификация неорганических веществ.
13. Кислоты и их свойства.
14. Основания и их свойства.
15. Соли, оксиды и их свойства.
16. Классификация химических реакций.
17. Скорость химических реакций.
18. Обратимость химических реакций.
19. Полимеры. Термоактивные пластмассы.
20. Полимеры. Терморезистивные пластмассы.
21. Окислительно-восстановительные реакции.
22. Металлы. Особенности строения и свойства (на примере алюминия и железа).
23. Сплавы металлов.
24. Способы получения металлов.
25. Коррозия металлов. Способы защиты от коррозии.
26. Неметаллы. Особенности строения и свойства.
27. Галогены. Положение в периодической системе, особенности строения.
28. Силикатная промышленность.
29. Классификация органических соединений.
30. Предельные углеводороды: строение, свойства и их значение.
31. Этиленовые углеводороды: строение, свойства и значение.
32. Диеновые углеводороды: строение, свойства и значение.
33. Ацетиленовые углеводороды: строение, свойства и значение.
34. Природные источники углеводородов.
35. Спирты: строение, свойства и значение.
36. Альдегиды: строение, свойства и значение.
37. Кетоны: строение, свойства и значение.
38. Карбоновые кислоты: строение, свойства и значение.
39. Амины: строение, свойства и значение.
40. Аминокислоты: строение, свойства и значение.
41. Белки: строение, свойства, значение.
42. Жиры: строение, свойства и значение.
43. Углеводы: строение, свойства и значение.

Перечень практических вопросов.

1. Определить молекулярную массу веществ: H_2CO_3 , NaOH , CuCl_2 , K_3PO_4 , $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$.
2. Составить характеристику элемента по положению в периодической системе.
3. Составить электронно-графическую формулу атома и иона элемента.
4. Заполнить таблицу «Дисперсные системы в профессии».
5. Расписать диссоциацию кислот (на примере H_2SO_4 , HNO_3 , H_3PO_4).

6. Расписать диссоциацию оснований (на примере NaOH , $\text{Cu}(\text{OH})_2$, $\text{Al}(\text{OH})_3$).
7. Расписать диссоциацию солей (на примере NaCl , CuHPO_4 , AlOHSO_4).
8. Дать название веществам, определить к какому классу относятся.
9. Дать название неорганическим кислотам, заполнить таблицу.
10. Закончить уравнения химических реакций, расставить коэффициенты, определить тип химических реакций.
11. Составить формулы для вычисления скорости прямой и обратной химической реакции.
12. Закончить окислительно-восстановительные реакции, расставить коэффициенты, определить окислитель и восстановитель.
13. Записать уравнение реакции в молекулярном, ионном и сокращенном ионном виде: $\text{Na}_2\text{S} + \text{HCl} =$ Дать названия веществам.
14. Записать уравнение реакции в молекулярном, ионном и сокращенном ионном виде: $\text{NaNO}_2 + \text{CoSO}_4 =$ Дать названия веществам.
15. Записать уравнение реакции в молекулярном, ионном и сокращенном ионном виде: $\text{Ba}(\text{NO}_2)_2 + \text{AgCl} =$ Дать названия веществам.
16. Записать уравнение реакции в молекулярном, ионном и сокращенном ионном виде: $\text{Mg}(\text{NO}_3)_2 + \text{SnSO}_4 =$ Дать названия веществам.
17. Записать уравнение реакции в молекулярном, ионном и сокращенном ионном виде: $\text{BaCl}_2 + \text{Na}_2\text{SO}_4 =$ Дать названия веществам.
18. Закончить схему «Защита металлов от коррозии».
19. Дать название органическим веществам, определить к какому классу они относятся.
20. Составить изомеры октана и дать им название.
21. Составить изомеры октена и дать им название.
22. Составить изомеры октадиена и дать им название.
23. Составить изомеры октина и дать им название.
24. Составить изомеры октанола и дать им название.
25. Составить изомеры октаналя и дать им название.
26. Составить изомеры октановой кислоты и дать им название.

3. Библиографический список

Основные источники:

1. **Габриелян, О. С., Остроумов, И. Г.** Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов.— Москва: Издательство «Дрофа», 2010. – 370с.; 21,5см.-3 000 экз. - ISBN 978-5-7695-5709-5.- Текст: непосредственный.
2. **Габриелян, О. С., Маскаев, Ф. Н., Пономарев, С. Ю., Теренин, В. И.** Химия 10 класс./О.С.Габриелян, Ф.Н. Маскаев, С. Ю. Пономарев, В. И.Теренин.– Москва: Издательство «Дрофа», 2002. – 300с.; 22см.-100000 экз. – ISBN 5-7107-5382-3.- Текст: непосредственный.
3. **Габриелян, О. С., Лысова, Г. Г.** Химия 11 класс. / О.С.Габриелян, Г. Г. Лысова.– Москва: Издательство «Дрофа», 2003. – 364с.; 22см.; 100000 экз. – ISBN 5-7107-7512-6.- Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. **Фельдман, Ф. Г., Рудзитис, Г. Е.** Основы общей химии 11 класс. / Ф. Г. Фельдман, Г. Е. Рудзитис. – Москва, «Просвещение», 1989. – 97с.; 21,5см.; 3 275 000 экз. - ISBN 5-09-001411-6.- Текст: непосредственный.
2. **Гольдфарб, Я. Л., Ходаков, Ю. В., Додонов, Ю. Б.** Сборник задач и упражнений по химии. / Я. Л. Гольдфарб, Ю. В. Ходаков, Ю. Б. Додонов. – Москва, «Просвещение», 1988. – 192с.; 22см.; 2 515 000экз. - ISBN 5-09-000259-2.- Текст: непосредственный.

Рекомендуемая литература:

1. **Габриелян, О.С., Остроумов, И.Г.** Химия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – Москва, 2017
2. **Габриелян, О.С., Остроумов, И.Г.** Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – Москва, 2017

3. **Габриелян, О.С. и др.** Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –Москва, 2017
4. **Габриелян, О.С.и др.** Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – Москва, 2017
5. **Габриелян, О.С., Лысова, Г.Г.** Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – Москва, 2017
6. **Габриелян, О.С., Остроумов, И.Г., Остроумова, Е.Е. и др.** Химия для профессий и специальностей естественнонаучного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования./ О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Е.Е. Остроумова.- Москва: Издательство «Дрофа», 2014.- 280с.
7. **Габриелян, О.С., Остроумов, И.Г., Сладков, С.А., Дорофеева, Н.М.** Практикум: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. / О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов, С.А. Сладков, Н.М. Дорофеева.— Москва: Издательство «Дрофа», 2014.- 115с.
8. **Габриелян, О. С., Остроумов, И. Г., Сладков, С. А.** Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А.Сладков. — Москва: Издательство «Дрофа», 2014. – 256с.
9. **Габриелян, О. С., Остроумов, И. Г.** Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов.— Москва: Издательство «Дрофа», 2014. – 370с.
10. **Габриелян, О. С.** Химия 10 класс. /О.С.Габриелян.– Москва: Издательство «Дрофа», 2014. – 300с.
11. **Габриелян, О. С.** Химия 11 класс. / О.С.Габриелян.– Москва: Издательство «Дрофа», 2014. – 220с.
12. **Габриелян, О. С., Лысова, Г. Г.** Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. / О. С. Габриелян, Г. Г. Лысова.—Москва: Издательство «Дрофа», 2012. – 460с.
13. **Габриелян, О. С. и др.** Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение) / О. С.Габриелян. – Москва: Издательство «Дрофа», 2014. - 320с.
14. **Ерохин, Ю.М., Ковалева, И.Б.** Химия для профессий и специальностей

технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

15. **Ерохин, Ю. М., Ковалева, И. Б.** Химия для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / Ю. М.Ерохин, И. Б. Ковалева.— Москва: Издательство «Академия», 2014.- 448с.

16. **Ерохин, Ю.М., Ковалева, И.Б.** Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронный учебно-методический комплекс. / Ю.М. Ерохин, И.Б. Ковалева.— Москва: Издательство «Академия», 2013. – 448с.

17. **Ерохин, Ю.М.** Сборник тестовых заданий по химии: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. / Ю.М. Ерохин.— Москва: Издательство «Академия», 2014. – 236с.

18. **Ерохин, Ю. М.** Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. / Ю. М. Ерохин.— Москва: Издательство «Академия», 2014. – 228с.

19. **Сладков, С. А., Остроумов, И. Г., Габриелян, О. С., Лукьянова, Н. Н.** Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронное приложение (электронное учебное издание) для студ. учреждений сред. проф. образования. / С. А.Сладков, И. Г.Остроумов, О. С. Габриелян, Н. Н. Лукьянова. — Москва: Издательство «Дрофа», 2014. – 350с.

20. Химия для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования./ О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов.— Москва: Издательство «Дрофа», 2014.- 208с.

- Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении ФГОС среднего (полного) общего образования».

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении ФГОС среднего (полного) общего образования”».

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в

пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева
от «__» _____ 20__ г.

**Комплект
контрольно - измерительных материалов
по учебному предмету**

ОУП.02 Биология У

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по
профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой)
комиссии
естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной (цикловой)

комиссии _____ Л.А. Христич

Разработчик: _____ О.А. Шишкина, преподаватель ГБПОУ
«Южноуральский энергетический техникум»

Рецензент: _____ Л.А.Христич, преподаватель ГБПОУ
«Южноуральский энергетический техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебного предмета....	10
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебного предмета.....	10
2.1. Задания для текущего контроля	10
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	17
3. Библиографический список.....	19

1. Паспорт комплекта контрольно – измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета (далее УП) программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

Таблица 1.

Метапредметные, предметные компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№.№ заданий)
1	2	3
Метапредметные компетенции Целеполагание	<ul style="list-style-type: none"> - Самостоятельно определяет цели деятельности, задает параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; - Ставит и формулирует собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. 	Практические работы, тесты, таблицы, схемы
Планирование	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирает путь достижения цели, планирует решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты; - Самостоятельно составляет планы деятельности; - Использует все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; - Выбирает успешные стратегии в различных ситуациях. 	Практические работы, тесты, задачи
Прогнозирование	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивает ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели; - Организовывает эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели; - Оценивает возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали. 	Практические работы, тесты
Контроль и коррекция	<ul style="list-style-type: none"> - Самостоятельно осуществляет, контролирует и корректирует деятельность. 	Практические работы, самостоятельные работы.

Оценка	Сопоставляет полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	Практические работы.
Познавательная рефлексия	- Владеет навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	Самостоятельная работа, практические работы, ответы на вопросы и выполнение заданий
Принятие решений	- Самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.	Тесты, самостоятельные работы
Познавательные компетенции, включающие навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Ищет и находит обобщенные способы решения задач; - Владеет навыками разрешения проблем; - Осуществляет самостоятельный поиск методов решения практических задач, применяет различные методы познания; - Решает задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин; - Использует основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач; - Использует основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни; - Выстраивает индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения; - Меняет и удерживает разные позиции в познавательной деятельности; - Проявляет способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности, в том числе учебно-исследовательской и проектной деятельности; - Самостоятельно применяет приобретенные знания и способы действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей, в том числе в учебно-исследовательской и проектной деятельности. <p>Владеет навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ставит цели и/или формулирует гипотезу исследования, исходя из культурной нормы и соотносясь с представлениями об общем благе; - оценивает ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели; - планирует работу; 	Практические работы, генетические и экологические задачи, самостоятельная работа

	<ul style="list-style-type: none"> -осуществляет отбор и интерпретацию необходимой информации; -самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывает систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы; -структурирует и аргументирует результаты исследования на основе собранных данных; - использует элементы математического моделирования при решении исследовательских задач; - использует элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы - осуществляет презентацию результатов; - адекватно оценивает риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривает пути минимизации этих рисков; - адекватно оценивает последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ); - адекватно оценивает дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видит возможные варианты применения результатов - восстанавливает контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве; - отслеживает и принимает во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей; - находит различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека; - вступает в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества. 	
Работа с информацией	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет развернутый информационный поиск и ставит на его основе новые (учебные и познавательные) задачи; -Критически оценивает и интерпретирует информацию с разных позиций, распознает и фиксирует противоречия в информационных 	Практические работы, ответы на вопросы и выполнение заданий, рефераты, сообщения

	<p>источниках;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выходит за рамки учебного предмета и осуществляет целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия; -Осуществляет самостоятельную информационно-познавательную деятельность; -Владеет навыками получения необходимой информации из словарей разных типов; - Умеет ориентироваться в различных источниках информации 	
Моделирование	<ul style="list-style-type: none"> - Использует различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках. 	Схемы, таблицы
ИКТ-компетентность	<ul style="list-style-type: none"> - Использует средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности. 	Рефераты, сообщения, практические работы
Сотрудничество	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирает партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий; -Учитывает позиции других участников деятельности; -Находит и приводит критические аргументы в отношении действий и суждений другого; - Спокойно и разумно относится к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития; -При осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.); -Координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; -Распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений; 	Устный опрос, практические работы, рефераты

	- Умеет продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности.	
Коммуникация	- Развернуто, логично и точно излагает свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств	Устный опрос, сообщения, рефераты
Предметные компетенции	<ul style="list-style-type: none"> - оценивает роль биологических открытий и современных исследований в развитии науки и в практической деятельности людей; - оценивает роль биологии в формировании современной научной картины мира, прогнозирует перспективы развития биологии; - устанавливает и характеризует связь основополагающих биологических понятий (клетка, организм, вид, экосистема, биосфера) с основополагающими понятиями других естественных наук; - обосновывает систему взглядов на живую природу и место в ней человека, применяя биологические теории, учения, законы, закономерности, понимает границы их применимости; - проводит учебно-исследовательскую деятельность по биологии: выдвигает гипотезы, планирует работу, отбирает и преобразовывает необходимую информацию, проводит эксперименты, интерпретирует результаты, делает выводы на основе полученных результатов; - выявляет и обосновывает существенные особенности разных уровней организации жизни; - устанавливает связь строения и функций основных биологических макромолекул, их роль в процессах клеточного метаболизма; - решает задачи на определение последовательности нуклеотидов ДНК и иРНК (мРНК), антикодонов тРНК, последовательности аминокислот в молекуле белка, применяя знания о реакциях матричного синтеза, генетическом коде, принципе комплементарности; - делает выводы об изменениях, которые произойдут в процессах матричного синтеза в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК; - сравнивает фазы деления клетки; решает задачи на определение и сравнение количества генетического материала (хромосом и ДНК) в клетках многоклеточных организмов в разных фазах клеточного цикла; - выявляет существенные признаки строения клеток организмов разных царств живой природы, 	Сообщения, рефераты, практические работы, задачи, таблицы, схемы

	<p>устанавливает взаимосвязь строения и функций частей и органоидов клетки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывает взаимосвязь пластического и энергетического обменов; сравнивает процессы пластического и энергетического обменов, происходящих в клетках живых организмов; - определяет количество хромосом в клетках растений основных отделов на разных этапах жизненного цикла; - решает генетические задачи на дигибридное скрещивание, сцепленное (в том числе сцепленное с полом) наследование, анализирующее скрещивание, применяя законы наследственности и закономерности сцепленного наследования; - раскрывает причины наследственных заболеваний, аргументирует необходимость мер предупреждения таких заболеваний; - сравнивает разные способы размножения организмов; - характеризует основные этапы онтогенеза организмов; - выявляет причины и существенные признаки модификационной и мутационной изменчивости; обосновывает роль изменчивости в естественном и искусственном отборе; - обосновывает значение разных методов селекции в создании сортов растений, пород животных и штаммов микроорганизмов; - обосновывает причины изменчивости и многообразия видов, применяя синтетическую теорию эволюции; - характеризует популяцию как единицу эволюции, вид как систематическую категорию и как результат эволюции; - устанавливает связь структуры и свойств экосистемы; - составляет схемы переноса веществ и энергии в экосистеме (сети питания), прогнозирует их изменения в зависимости от изменения факторов среды; - аргументирует собственную позицию по отношению к экологическим проблемам и поведению в природной среде; - обосновывает необходимость устойчивого развития как условия сохранения биосферы; - оценивает практическое и этическое значение современных исследований в биологии, медицине, экологии, биотехнологии; обосновывает собственную оценку; - выявляет в тексте биологического содержания 	
--	--	--

	проблему и аргументированно ее объяснять; - представляет биологическую информацию в виде текста, таблицы, схемы, графика, диаграммы и делать выводы на основании представленных данных; преобразовывать график, таблицу, диаграмму, схему в текст биологического содержания.	
--	---	--

1.2 Система контроля и оценки освоения рабочей программы учебного предмета

Таблица 2.

Учебный предмет	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУП.02 Биология	1 семестр - комплексный зачет 2,4 семестры - экзамен

2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебного предмета.

2.1 Задания для текущего контроля

Многообразие органического мира

1. В эволюционном процессе возникло разнообразие:

а) животных; б) растений; в) грибов

2. Классификацией живых форм занимается:

а) зоология; б) систематика; в) ботаника

3. Основоположник систематики:

а) К. Маркс; б) Ч. Дарвин; в) К. Линней

4. Первая классификация подразделяла организмы на:

а) роды; б) классы; в) виды

5. Обезьяны и человек объединены в один ряд:

а) приматы; б) животные; в) человек

6. К. Линней отметил у человека и обезьяны:

а) различие; б) сходство; в) общее развитие

7. Свою жизнь К. Линней посвятил систематизации:

а) живой; б) неживой природе; в) человека

8. Бинарная номенклатура - это:

а) латинское название вида; б) двойные латинские названия; в) латинские названия рода

9. Название степного сурка:

- а) байбак; б) суур; в) сугур
10. Система Линнея:
- а) естественная; б) искусственная; в) одинарная
11. Линней объединял растения по:
- а) проростку; б) числу тычинок; в) характеру опыления
12. Причиной сходства может быть общность происхождения - высказал:
- а) Ч. Дарвин; б) К. Линней; в) Г. Мендель
13. Систематика:
- а) историческая наука; б) эволюционная наука; в) биологическая наука
14. В подцарство входят:
- а) одноклеточные; б) многоклеточные; в) живые организмы
15. Империя – это:
- а) неклеточные; б) клеточные; в) ядерные организмы
16. Царство:
- а) растения; б) дробянки; в) вирусы

Самостоятельная работа. (решить задачу)

1. Лес – санитар атмосферы. Один гектар еловых насаждений может задерживать в год до 32 т пыли, сосновых – до 35 т, вяза – до 43 т, дуба – до 54 т, бука – до 68 т. Сколько тонн пыли задержат 10 га ельника за 3 года? 3 га дуба за 6 месяцев?
2. С самой маленькой струйкой из неисправного крана в сутки вытекает 150 л воды. Сколько литров воды вытечет из неисправного крана за неделю?
3. Липа мелколистная живет в лесу до 400 лет, а в городских условиях в 2,5 раза меньше. Сколько лет может прожить липа в городе? Как вы думаете, почему снижается продолжительность жизни деревьев в городе?
4. Естественный радиоактивный фон воздействует на каждого человека. В результате внутреннего и внешнего облучения человек в течение года в среднем получает дозу в 0,1 бэр. Какое количество облучения за всю жизнь получает человек? (Без большого риска за всю жизнь человек может набрать 35 бэр.)
5. В настоящее время леса на планете занимают около 40 млн. км. Ежегодно эта величина уменьшается на 2 %. Когда планета останется без своих «легких», если этот процесс не остановить?
6. В Африке раньше леса занимали 60 % территории, в настоящее время – только 17 %. На сколько млн. км сократилась площадь лесов Африки, если ее территория 30,3 млн. км?
7. В Сибири ежегодно выбирают 600 тыс. га леса, столько же гибнет от пожаров. Искусственно восстанавливают 200 тыс. га в год. (Чтобы компенсировать вырубку, необходимо ежегодно сажать 1,5 млн. га леса.) Какой процент лесов восстанавливают от того, что необходимо?

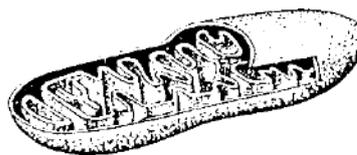
8. На Маскаренских островах из 28 местных видов птиц вымерло 24. Определите этот, самый высокий в мире, процент исчезнувших видов птиц?
9. В суровую зиму в лесу может погибнуть до 90% птиц. Если в лесу обитало 3400 птиц, то, каково количество оставшихся? В чем состоит основная причина их гибели?
- 10.Выбросы загрязняющих веществ от автотранспорта в 1992 г. на территории г. Новгорода составили 72тыс. т, в том числе: оксида углерода – 58 тыс. т, углеводорода – 10 тыс. т, оксидов азота – 4 тыс. т. Определите процентное содержание каждого из этих веществ в общем количестве выбросов.
- 11.В 1928 г. профессором Б.П. Токиным было выявлено ценное свойство многих лесных видов растений: выделять летучие вещества (фитонциды), которые способны убивать ряд болезнетворных микроорганизмов. Если в воздухе промышленных городов в 1м содержится 50000 бактерий, то в лесу, благодаря действию фитонцидов, всего лишь 200 бактерий. На сколько процентов уменьшается количество бактерий в воздухе лесной зоны?
- 12.Сброс загрязненных вод по Российской Федерации – более 28 млрд. м (100 %), из них: Краснодарский край – 11 %, Москва – 8 %, Иркутская область – 6 %, Санкт-Петербург – 5 %, Красноярский край – 4 %, Нижегородская область – 3 %. На сколько больше литров грязной воды сбрасывает Москва, чем Красноярский край?
- 13.Около 10 тыс. лет назад Земля была покрыта бескрайними лесами, площадь которых составила более 6 млрд.га. Расчистка лесов под пашню и пастбища, промышленные лесозаготовки уменьшили площадь лесов на одну треть. На сколько процентов произошло уменьшение площади лесов?
- 14.Подсчитано, что для нормальной жизни в промышленном городе на каждого жителя необходимо иметь 25 м зеленых насаждений. Какова должна быть площадь зеленых насаждений в г. Новгороде, если в нем проживает около 248 тыс. человек? (Содержание пыли в воздухе на озелененной улице в три раза меньше, чем на улице без деревьев.) Как вы считаете, достаточно ли зеленых насаждений в нашем городе?
- 15.Уровень шума измеряется в единицах, выражающих степень звукового давления, - децибеллах. Естественный шумовой фон – 20-30дБ, допустимая граница – дБ, при 130 дБ возникают болевые ощущения, свыше 150 дБ – непереносимые.
- 16.Наибольшая опасность – загрязнение биосферы в результате деятельности человека. Так как радиоактивные излучения могут вызвать серьезные изменения в организме человека, каждый должен знать допустимые его дозы. В каких местностях ежегодная доза облучения может быть выше нормы?

17. Проблема экологии городов – это, в первую очередь, проблема уменьшения выбросов в окружающую среду различных загрязнителей. Для разложения в природной среде бумаги требуется до 10 лет, консервной банки – до 90 лет, фильтра от сигареты – до 100 лет, полиэтиленового пакета – до 200 лет, пластмассы – до 500 лет, стекла – до 1000 лет. Вспомните об этом, прежде чем бросить в лесу полиэтиленовый пакет или бутылку. Постройте соответствующую столбчатую диаграмму.
18. 20 кг макулатуры сохраняют 1 крупное дерево, 1 т – 0,5 га леса среднего возраста. Процент переработки макулатуры:
Япония- 50 %; Швеция-40 %; Латинская Америка – 32 %;
США – 29%; Россия – 19%; Африка – 17%
Постройте столбчатую диаграмму для сравнения переработки макулатуры разными странами.
19. Экологическая угроза исчезновения для позвоночных животных: разрушение местообитания – для 67 % видов; переэксплуатация – для 37% видов; интродукция новых видов, которые заняли ниши прежних – для 19 % видов; другие факторы риска – для 10 % видов. Постройте столбчатую диаграмму.
20. Структура мирового энергопотребления: уголь – 28 %, нефть – 33 %, газ – 18%, гидроэнергия – 6%, ядерная энергия – 4 %, нетрадиционные источники - 0,4 %. Постройте столбчатую диаграмму мирового потребления энергии. Расскажите о нетрадиционных источниках добычи энергии.
21. На окраине леса шириной 100 м запыленности на открытом месте, на расстоянии 400 м от края леса она снижается до 38%, 1000 м – до 25 %, 3 км – до 5 %. Постройте график зависимости уменьшения запыленности по мере удаления в лес.
22. Постройте график динамики роста населения Земли, используя следующие данные: в XIX в. Отмечен 1 млрд. жителей, 2 млрд. – в конце 20-х годов нашего века (примерно через 110 лет), 3 млрд. – в конце 50-х годов (через 32 года), 4 млрд. – в 1974 г. (через 14 лет), 5 млрд. – в 1987 г. (через 13 лет), в 1992 г. население составило более 5,4 млрд. человек. По оценкам специалистов ООН к началу XXI в. оно достигнет 6 млрд. человек. Какие факторы влияют на рождаемость, состояние здоровья, смертность и среднюю продолжительность жизни людей?
23. В одном колосе пшеницы до 45 зерен. Всхожесть сохраняется до 32 лет. Подсчитайте урожай 10 колосков ржи за 5 лет.
24. Осетр живет 50 лет. Каждый год он мечет 300 тыс. икринок, выметывая за свою жизнь более 15 млн. Подсчитайте потенциально возможное потомство 3 самок за 10 лет.

Самостоятельная работа.

1. Определить, какой органоид клетки изображен на рисунке

- А) клеточный центр
- Б) комплекс Гольджи
- В) хлоропласт
- Г) митохондрия

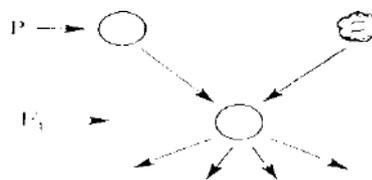


2.38 молекул АТФ синтезируется в клетке в процессе:

- А) окисление молекул глюкозы
- Б) брожение
- В) фотосинтез
- Г) хемосинтез

3. Рассмотрите рисунок и определите доминантные признаки окраски и формы семян гороха по результатам дигибридного скрещивания (на рисунке желтые семена светлые)

- А) желтые и гладкие
- Б) зеленые и гладкие
- В) желтые и морщинистые
- Г) зеленые и морщинистые

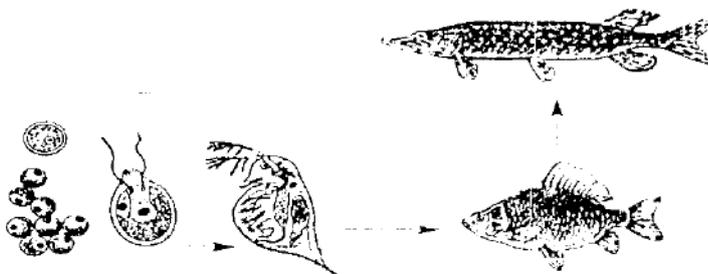


4. Организмы, которым свойственно не клеточное строение, а их жизнедеятельность проявляется только в клетках других организмов относятся к группе:

- А) бактерий
- Б) вирусов
- В) водорослей
- Г) простейших

5. Какие связи в экосистеме сформировались в процессе эволюции у изображенных на рисунке функциональных групп организмов?

- А) генетические
- Б) биотические
- В) пищевые
- Г) антропогенные



6. Потеря энергии в цепи питания от растений к растительноядным животным, а от них к последующим звеньям называется:

- А) правило экологической пирамиды Б) круговоротом веществ
 В) колебанием численности популяции Г) саморегуляцией численности

7. О чем свидетельствуют связи между процессами жизнедеятельности в растительном организме?

- А) о клеточном строении растительного организма
 Б) о связи растения со средой обитания
 В) о родстве всех растений
 Г) о целостности растительного организма

8. Создание условий, неблагоприятных для жизни бактерий, лежит в основе:

- А) приготовления варенья из ягод и фруктов Б) квашение капусты
 В) закладки силоса Г) приготовление кефира и сыра

9. Клеточное строение организмов всех царств живой природы, сходством строения клеток и их химического состава служат доказательством :

- А) единство органического мира
 Б) единство живой и не живой природы
 В) эволюции органического мира природы
 Г) происхождение ядерных организмов от доядерных

10. В процессе митоза образуются:

- А) женские гаметы Б) соматические клетки
 В) мужские гаметы Г) зиготы

11. Клетки животных имеют менее стабильную форму, чем клетки растений так как у них нет:

- А) хлоропластов Б) вакуолей
 В) клеточной стенки Г) лизосом

12. Сосновый бор считают биогеоценозом, потому что:

- А) между обитающими в нем видами существуют родственные связи;
 Б) между обитающими в нем видами нет родственных связей;
 В) в нем высокая численность видов животных, растений и микроорганизмов;
 Г) все обитающие в нем длительное время связаны между собой и с факторами неживой природы, осуществляют круговорот веществ;

13. Экосистему, в которой обитает множество связанных между собой видами и происходит сбалансированный круговорот веществ, считают:

- А) неустойчивой Б) стабильной
 В) молодой Г) отмирающей

14. Взаимодействие социальных и биологических факторов обуславливает эволюцию:

- А) растений Б) животных В) грибов Г) человека

15. К макроэлементам относятся элементы:

- А) *Fe, Cu, Cl, Mg* Б) *Ni, Zn, P, I* В) *O, N, H, C*

Самостоятельная работа. (решить задачу)

1. У человека ген длинных ресниц доминирует над геном коротких. Женщина с длинными ресницами вышла замуж за мужчину с короткими ресницами. Определите генотип женщины и мужчины, а также генотип и фенотип детей от этого брака. Какова вероятность (в %) рождения детей с короткими ресницами?

2. У кроликов черная окраска шерсти определяется генотипом – RR, серая- Rr, белая-rr.

Каким будет потомство при скрещивании:

- а) белой крольчихи и черного крола.
 б) черной крольчихи и серого крола.
 в) серой крольчихи и серого крола.

3. Какое будет потомство у горошка полевого, если скрестить растение с розовыми цветками (доминантный ген) без усов и растение с белыми цветками с усами (доминантный признак)?

4. Муж и жена имеют вьющиеся (А) и темные (В) волосы. У них родился ребенок с вьющимися и светлыми волосами. Каковы генотипы родителей и ребенка?

5. Голубоглазый мужчина (рецессивный признак) женился на кареглазой женщине. Определите генотип мужчины, а также генотип и фенотип ребенка.

6. Мужчина с тонкими губами (рецессивный признак) и римским носом (доминантный признак) женился на женщине с пухлыми губами и прямым носом. Определите генотипы женщины и мужчины, а также генотипы и фенотипы возможных детей.

7. При скрещивании двух сортов душистого горошка с розовыми цветками гибриды F1 оказались с красными, розовыми и белыми цветками.

Определите генотипы исходных форм и F1.

8. У полевых мышей темно-серая окраска шерсти определяется генотипом - SS, светло-серая - Ss, белая-ss, но белые мыши гибнут на эмбриональной стадии. В каком потомстве можно ожидать более многочисленного потомства:

- а) темно – серого со светло – серой.
 б) светло – серого со светло – серой.

Самостоятельная работа.

1. Биология – это наука

2. Предметом изучения биологии являются

3. Одним из свойств, отличающих живые организмы от неживых, является:
 - а) высокоупорядоченное строение
 - б) рост
 - в) самовоспроизведение (размножение)
 - г) получение энергии извне и использование ее для поддержания упорядоченности
4. Свойство живых организмов, которые находят проявление у неживых элементов:
 - а) получение энергии извне и использование ее для поддержания упорядоченности
 - б) самовоспроизведение
 - в) активная реакция на окружающую среду
 - г) саморегуляция
5. Под уровнем организации живой материи понимают:
 - а) сложность и высокоупорядоченное строение биологических систем
 - б) определенные биологические системы, образованием которых сопровождалось историческое развитие живой природы
 - в) функциональное место, которое занимает данная биологическая система в общей системе организации мира
 - г) иерархически соподчиненные группы живых организмов
6. Уровни организации жизни в порядке их усложнения:
 - а) клеточный
 - б) биосферный
 - в) организменный
 - г) органно-тканевый
 - д) молекулярный
 - е) биоценотический
 - ж) видовой
7. Уровни организации жизни характеризуются определенными признаками:
 - 1) молекулярный
 - 2) клеточный
 - 3) популяционно-видовой
 - 4) биогеоценотический
 - а) эволюционно сложившаяся пространственно ограниченная, длительно самоподдерживающаяся природная система взаимосвязанного комплекса живых организмов и окружающей среды.

- б) структурной и функциональной единицы живых организмов является клетка
- в) совокупность организмов одного и того же вида, объединенная общим местом обитания
- г) любая живая система состоит из биологических макромолекул; с этого уровня начинаются основные процессы жизнедеятельности
8. К основным методам изучения биологии относятся
-
9. Биология служит теоретической основой для
-

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Перечень теоретических вопросов

1. Объект изучения биологии – живая природа. Признаки живого организма.
2. Уровневая организация живой природы. Методы познания.
3. Строение и функции клеток.
4. Цитоплазма и её органоиды.
5. Деление клетки. Митоз.
6. Химический состав клетки.
7. Энергетический и пластический обмены в клетке.
8. Размножение организмов. Мейоз.
9. Основы учения о наследственности и изменчивости.
10. Мендель - основоположник генетики. Генетическая символика.
11. Моногибридное скрещивание.
12. Дигибридное скрещивание.
13. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.
14. Породы животных, сорта растений, штаммы микроорганизмов.
15. Вид, критерии вида.
16. Развитие жизни.
17. Теории происхождения человека.
18. Эволюционное учение Дарвина.
19. Эволюционный прогресс, регресс, идиоадаптация, регенерация.
20. Естественный и искусственный отбор.
21. Антропогенез.
22. Человеческие расы. Расизм.
23. Экология как наука.

24. Факторы среды и их характеристика.
25. Биосфера Вернадского.
26. Живое вещество и его характеристика.
27. Биологические системы.
28. Биология и кибернетика.

Перечень практических вопросов

1. Определить какой органоид клетки изображен на рисунке, какова его функция в клетке, в какой части клетки он находится.
2. Рассмотрите рисунок и определите доминантные и рецессивные признаки.
3. Какие связи в экосистеме сформировались в процессе эволюции у изображенных на рисунке функциональных групп организмов, определите животное, которое необходимо включить в пищевую сеть.
4. Решить задачи по разделу «Генетика»:
 - 1) Желтая морская свинка (доминантный признак) при скрещивании с белой всегда дает кремовых потомков. Скрещивание кремовых свинок между собой дает расщепление 1 желтая : 2 кремовые : 1 белая. Определите генотипы родителей, потомков 1 и 2 поколений.
 - 2) У душистого горошка высокий рост (Т) доминирует над карликовым (t), зеленая окраска бобов (R) – над желтой (r). Каким будет потомство следующих скрещиваний (даны генотипы родителей):
 а) $TTRr \times ttRr$ б) $TTRR \times TtRr$ в) $ttr \times TtRr$ д) $TtRr \times ttRr$
 - 3) У флоксов белая окраска цветов определяется геном W, кремовая - w; плоский цветок - S, воронковидный – s. Растение с белыми воронковидными цветками скрещено с растением, имеющим кремовые плоские цветки. Определите генотипы исходных растений и потомства.
5. По рисункам определить стадии митоза или мейоза.
6. Заполнить таблицы: «Виды естественного отбора», «Виды борьбы за существование», «Факторы среды».
7. Закончить схемы: «Обмен веществ и энергии в клетке», «Критерии жизни», «Пищевые связи».

3. Библиографический список.

Печатные издания:

1. **Беляев, Д.К., Дымшиц, Г.М.** Биология (базовый уровень). 10 -11 класс./ Д.К. Беляев, Г.М. Дымшиц. —Москва: Просвещение, 2003.- 303с.; 22см. – 100 000экз. - ISBN 5-09-011943-0.- Текст: непосредственный.
2. **Захаров, В. Б., Мамонтов, С. Г., Сонин, В. И.** Общая биология: учебник для общеобр. учреждений / В. Б.Захаров, С. Г. Мамонтов, В. И. Сонин.— Москва: Издательство «Дрофа», 2003.- 615с.; 21см.-100 000экз. - ISBN 5-7107-7518-5.- Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. **Тупикин, Е.И.** Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебное пособие, профессиональное образование. / Е.И. Тупикин.— Москва: Академия, 2014.- 384с.; 22см. – 50 000экз. - ISBN 5-8222-0011-7 (ИРПО), ISBN 5-7695-0334-3 (Изд.центр «Академия»).- Текст: непосредственный.
2. **Чернова, Н. М., Галушин, В. М., Константинов, В. М.** Экология (базовый уровень). 10 —11 классы./ Н. М. Чернова, В. М. Галушин, В. М Константинов. — Москва: Дрофа, 2014. – 304с.; 22см. -20 000экз. - ISBN 5-7107-7201-1.- Текст: непосредственный.

Рекомендуемая литература:

1. **Ионцева, А.Ю.** Биология. Весь школьный курс в схемах и таблицах./ А.Ю. Ионцева.— Москва: Просвещение, 2014. – 120с.
2. **Лукаткин, А.С., Ручин, А.Б., Силаева, Т.Б. и др.** Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования./ А.С.Лукаткин, А.Б. Ручин, Т.Б. Силаева.— Москва: Академия, 2011.- 396с.
3. **Мамонтов, С. Г., Захаров, В. Б., Козлова, Т. А.** Биология: учебник для студ. учреждений высш. образования (бакалавриат) / С. Г. Мамонтов, В. Б.Захаров, Т. А. Козлова.— Москва: Издательство «Дрофа», 2014.- 680с.
4. **Никитинская, Т.В.** Биология: карманный справочник / Т.В. Никитинская.— Москва: Издательство «Эксмо»,2015.-96с.
5. **Сивоглазов, В. И., Агафонова, И. Б., Захарова, Е. Т.** Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс./ В. И. Сивоглазов, И. Б.Агафонова, Е. Т. Захарова.— Москва: Дрофа, 2014. – 380с.
6. **Сухорукова, Л. Н., Кучменко, В. С., Иванова, Т. В.** Биология (базовый уровень). 10—11 класс. / Л. Н. Сухорукова, В. С. Кучменко, Т. В. Иванова.— Москва: Просвещение, 2011.- 128с.

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
- 7. Биология: в 2 т. / под ред. Н. В. Ярыгина. — Москва, 2010.
- 8. Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В. В. Маркиной. — Москва, 2010.
- 9. **Дарвин, Ч.** Сочинения. — Т. 3. — Москва, 1939.
- 10. **Дарвин, Ч.** Происхождение видов. — Москва, 2006.
- 11. **Кобылянский, В. А.** Философия экологии: краткий курс: учеб. пособие для вузов. / В. А. Кобылянский. — Москва: Академический проект, 2010.- 632с.
- 12. **Орлова, Э.А.** История антропологических учений: учебник для вузов / Э.А. Орлова. — Москва: Академический проект, 2010. – 621с.
- 13. **Пехов, А.П.** Биология, генетика и паразитология./ А.П. Пехов.— Москва: Академический проект, 2010.- 656с.
- 14. **Чебышев, Н.В., Гринева, Г.Г.** Биология./ Н.В. Чебышев, Г.Г. Гринева. - Москва: ВУНМЦ, 2010.- 592с.
- Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева
от «__» _____ 2023 г.

Комплект
контрольно-измерительных материалов
по учебному предмету
ДУП 01. Основы исследовательской деятельности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету ДУП 01. «Основы исследовательской деятельности» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой)
комиссии
гуманитарного цикла

Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии _____ (М.В. Казанцева)

Разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»;

преподаватель К.Н. Клепиков
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Эксперт: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»;

преподаватель Е.В. Боровинская
Ф.И.О., должность, место работы

1. Паспорт комплекта контрольно- измерительных материалов

Предмет: Основы исследовательской деятельности

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебного предмета по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

Таблица 1

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ОК 1 Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса	Демонстрация понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявления к ней устойчивого интереса.	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
ОК2 Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
ОК3 Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценки и	Демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р

коррекции собственной деятельности, несение ответственности за результаты своей работы.	текущий и итоговый контроль, демонстрация способности оценки и коррекции собственной деятельности, несения ответственности за результаты своей работы.	
ОК4 Осуществление поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Демонстрация навыков поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
ОК5 Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация умения использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
ОК6 Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами	Демонстрация навыков работы в команде, эффективного общения с коллегами, руководством, клиентами	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
ОК7 Организация собственной деятельности с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	Демонстрация навыков организации собственной деятельности с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
ОК8 Готовность исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Демонстрация готовности исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	ПР №1-3, РВГ, Р

Таблица 2.

Знания, умения	Показатели оценки результата (т.е. содержание работы)	Средства проверки (№№ заданий)
-----------------------	--	---

1	2	3
— знать методику выполнения исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);	— Демонстрация знаний методики выполнения исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
— этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы;	— Демонстрация знаний этапов теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы;	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
— технику эксперимента и обработку его результатов;	— Демонстрация знаний техники эксперимента и обработки его результатов;	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
— способы поиска и накопления необходимой информации, ее обработки и оформления результатов;	— Демонстрация знаний способов поиска и накопления необходимой информации, ее обработки и оформления результатов;	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
— методы научного познания;	— Демонстрация знаний методов научного познания;	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
общую структуру и научный аппарат исследовательской работы	Демонстрация знаний общей структуры и научного аппарата исследовательской работы	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
— способы представления результатов исследовательской работы;	— Демонстрация знаний способов представления результатов исследовательской работы;	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
основные критерии оценки исследовательской работы	Демонстрация знаний критериев оценки исследовательской работы	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
уметь: — применять теоретические знания для решения	— Демонстрация умений применять теоретические	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р

конкретных практических задач;	знания для решения конкретных практических задач;	
— определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования;	— Демонстрация умений определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования;	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
— осуществлять сбор, изучение и обработку информации;	— Демонстрация умений осуществлять сбор, изучение и обработку информации;	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
— анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов;	— Демонстрация умений анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов;	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
— формулировать выводы и делать обобщения;	— Демонстрация умений формулировать выводы и делать обобщения;	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
— работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования.	— Демонстрация умений работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования.	ПР 1-8, ВСП, ПР №1-3, РВГ, Р
— соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.	— Демонстрация умений соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.	ВСП, РВГ, Р

Условные обозначения: ПР – практические работы, ВСП – внеаудиторная самостоятельная работа; ПР – проверочная работа; РВГ – работа в группах; Р -защита рефератов

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебного предмета

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ДУП 01. ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	Зачет

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебного предмета Основы исследовательской деятельности

2.1 Задания для текущего контроля

Проверочные работы

№1 ТЕМА «РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ РАБОТ, ИХ СТРУКТУРА»

Задание 1. Изучите содержание таблицы. Дополните ее информацией о недостающих видах исследовательских работ, компонентах ее

Виды исследовательских работ	Компоненты содержания
<i>Конспект</i> – краткая запись содержания какого-либо текста, выделение главных идей и положений.	<p>В плановых конспектах</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие определенной части конспекта плану; <p>в текстуальных конспектах</p> <ul style="list-style-type: none"> • цитаты; <p>в тематических конспектах</p> <ul style="list-style-type: none"> • ответы на поставленные

	вопросы по нескольким источникам
.....	<ul style="list-style-type: none"> • Основные проблемы, затронутые автором, его выводы и предложения; • значимость текста. <p><i>Примечание: текст аннотации обычно не стандартизируется</i></p>
<i>Отзыв</i> – общая оценка, критическое суждение, мнение, впечатление о работе, произведении без детального анализа.	<ul style="list-style-type: none"> • Вступление (предмет анализа, актуальность темы, структура текста, заключение о соответствии работы заявленной теме); • основная часть (краткое содержание и оценка качества выполнения исследования; оценка полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости исследования); • заключение (общая оценка работы, пожелания автору)
<i>Рецензия</i> – критический отзыв о каком-нибудь сочинении, работе (статье). Это краткое объективное воспроизведение взглядов автора в статье и развернутое научно-обоснованное оценочное отношение к ведущим идеям рецензируемого	<ul style="list-style-type: none"> •

источника.	
..... – краткое изложение какого-нибудь положения, идеи, а также одной из основных мыслей лекции, доклада, сочинения.	
<i>Доклад</i> – публичное сообщение на определенную тему, способствующее формированию навыков исследовательской работы, расширяющее познавательный интерес.	<ul style="list-style-type: none"> •
..... – краткое изложение содержания книги, статьи или нескольких работ по общей тематике, а также доклад с таким изложением.	<ul style="list-style-type: none"> • План - оглавление; • введение (постановка проблемы, объяснение выбора темы, ее значение, актуальность, определение цели и задач реферата, краткая характеристика используемой литературы); <ul style="list-style-type: none"> • основная часть (каждая проблема или части одной рассматриваются в отдельных разделах реферата и являются логическим продолжением друг друга); • заключение; • список литературы (ни менее 8 – 10 источников)
<i>Курсовая работа</i> – самостоятельное	<ul style="list-style-type: none"> • Оглавление;

теоретическое или экспериментальное исследование общих подходов к разрешению изучаемой проблемы; аналитический обзор источников	<ul style="list-style-type: none"> • введение; • основная часть; • заключение; • список литературы; • приложения
<i>Квалификационная работа</i> – научно-исследовательская работа, расширяющая знания в области теории, практики, методологии отраслей науки; разработка конкретных путей расширения изучаемой проблемы.	<ul style="list-style-type: none"> • Оглавление; • введение; • основная часть; • заключение; • список литературы; • приложения

Задание 2. Прочитайте и проанализируйте фрагменты введения и заключения дипломной работы. Заполните таблицу.

Вопрос	Ответ
Удалось ли автору решить все поставленные задачи?	
Правильно ли составлены введение и заключение?	

Внесите исправления во введение и заключение.

Введение

В условиях рыночной экономики информация выступает как один из основных товаров. Успех коммерческой и предпринимательской деятельности связан с муниципальными, банковскими, биржевыми

информационными системами информации, развитием центров справочной и аналитико-прогнозной котировочной информации, электронной почты, электронного обмена данными и др.

Новейшие достижения в области микроэлектроники привели к появлению новых концепций в организации информационных служб. Благодаря высокопроизводительным и экономичным микропроцессорам информационно-вычислительные ресурсы приближаются к рабочим местам менеджеров, бухгалтеров, плановиков, администраторов, инженеров и других категорий работников. Совершенствуются персональные системы обработки данных, упрощается документооборот, внедряются автоматизированные рабочие места на базе персональных компьютеров.

Нельзя не отметить, что эффективная работа управленческого звена коммерческой компании всецело зависит от уровня оснащения офиса компании электронным оборудованием, таким как средства связи, копировальные устройства и т. д. В этом ряду особое место занимают компьютеры – инструмент для делопроизводства и рационализации управленческого труда. Их использование в качестве информационных машин в последнее время становится основным видом их применения, позволяет сократить время, требуемое на подготовку маркетинговых и производственных проектов.

В данной дипломной работе мы с помощью программного обеспечения MS Excel сделали расчет эффективности создания коммерческого предприятия по сборке мультимедийных компьютеров. Электронные таблицы увеличивают эффективность документооборота, улучшают возможность коллективной работы, повышают скорость обработки информации, позволяют графически наглядно иллюстрировать сложную коммерческую информацию на предприятии.

Заключение

В выпускной квалификационной работе была проанализирована организационная структура предприятий, выявлена суть управленческой деятельности на предприятии, определено значение внутрифирменной системы информации, проанализирован рынок программных продуктов и сделано заключение о необходимости использования Excel во внутрифирменной структуре предприятия. С помощью Excel проведено исследование по сути управленческой деятельности на предприятии, по организации документооборота, внутрифирменной системе информации и систем организации упорядочения потока информации. Проведен анализ программного продукта Excel применительно к работе предприятия. На основании проведенного анализа сделан вывод о том, что применение Excel позволяет ускорить документооборот, повысить эффективность обработки потока информации, организовать коллективную работу над документами, систематизировать прохождение документов внутри различных структур на предприятии. Сформулированы минимальные требования, которые необходимы для установки Excel на персональный компьютер.

На примере создания бизнес-плана показано, что применение MS Excel позволяет сократить количество рутинных операций по анализу данных, что в свою очередь показывает явное преимущество использования данного продукта. На основе анализа электронных таблиц сделан вывод о том, что Excel является универсальным пакетом, который не только применим в сфере составления бизнес-плана, но также подходит для любого раздела экономической теории.

Контрольные вопросы:

1. Какие виды исследовательских работ вам приходилось выполнять в учебной деятельности?
2. В чем заключаются особенности написания введения и заключения курсовой (дипломной) работы?

№2м Проверочная работа

Тема «МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ»

Задание 1.1. Ознакомьтесь с различными типами вопросов.

Вопросы и вопросники (анкеты) могут быть открытого типа, в которых ответы формулируются самим опрашиваемым. Открытые вопросы являются обычно прямыми и выявляют непосредственно осознаваемые особенности респондентов или их суждения по поводу исследуемых процессов. Они требуют самостоятельного формулирования ответа. Например, таким является вопрос: «Хотите ли вы проживать в своем микрорайоне в дальнейшем?».

Выделяют также вопросы полузакрытого типа, при работе с которыми ответ можно выбрать из предложенных вариантов или сформулировать свой собственный, если предложенные готовые ответы не устраивают респондента.

На вопросы закрытого типа опрашиваемым необходимо выбрать один из предлагаемых готовых ответов.

Анкеты с закрытыми вопросами ограничивают возможности отвечающих, но такие анкеты лучше поддаются математической обработке. В анкету (обычно анонимную) полезно включать общие данные, характеризующие респондента (пол, возраст).

Задание 1.2. Прочитайте вводную часть анкеты и составьте вопросник, исходя из данного обращения.

«Уважаемый друг!

Мы проводим изучение интересов и предпочтений подростков микрорайона. Твои ответы на вопросы анкеты окажут большую помощь в

организации досуга и полезных занятий. Истинность результатов исследования в большей степени зависит от искренности и продуманности ответов, качества заполнения анкеты.

Нельзя пропускать вопросы, не отвечая на них. Обведи кружком номер варианта, соответствующего твоему мнению или впиши свой вариант.

Заранее благодарим за помощь. Фамилию можно не указывать».

Контрольные вопросы:

1. Какие виды вопросов используют при составлении анкет?
2. Перечислите требования, предъявляемые к анкетированию.

Задание 2.1. Составьте анкету (не более 10 вопросов) для интервьюирования студентов на предмет их удовлетворенности ходом учебно-воспитательного процесса в колледже.

Задание 2.2. Проведите интервью со студентом своей группы. Ответы запишите в анкету.

Задание 2.3. Подготовьте публикацию интервью для студенческой газеты.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования необходимо соблюдать при составлении анкеты для интервью?
2. Перечислите правила, которых следует придерживаться при интервьюировании.

№3 ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА

«ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПОДВЕДЕНИЯ

Задание 1. Оцените уровень преподавания предметов вашими педагогами (личностные особенности преподавателя не оцениваются).

Запишите краткую характеристику или связанную с преподавателем ассоциацию. Заполните рейтинговые анкеты.

Рейтинговая анкета

Предмет	Преподаватель	Балл от 1 до 10	Краткая характеристика, ассоциация
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

Задание 2. Для каждого преподавателя высчитайте средний балл и определите рейтинговое место.

Сделайте вывод

Темы для рефератов

1. Место и роль научных исследований в познавательной деятельности студента
2. Поиск и обобщение информации в сети Интернет
3. Цели, задачи и пути накопления информации.
4. Документальный поток информации
5. Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы
6. Анализ особенностей оформления работ
- 7. *Предъявляемые требования при защите дипломных работ***

Работа в группах

№1 Тема 1.2.1.

Понятие «методы исследования».

Студенты в группах готовят проекты по темам: Понятие «методы исследования». Теоретические методы: теоретический анализ и синтез, абстрагирование, конкретизация и идеализация, аналогия, моделирование, сравнительный и ретроспективный анализ, классификация. Эмпирические методы: наблюдение, беседа, тестирование, самооценка, эксперимент, экспертиза, описание, изучение документации

Этапы исследовательского процесса. Их последовательность

№2 Тема 2.1.1.

Информационное обеспечение исследования

Студенты в группах готовят проекты по темам Информатика и информационное обеспечение исследования. Информационно-поисковые системы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Организация работы с литературой, способы получения и фиксации информации.

№3 Тема 3.1.1.

Объект и предмет исследования. Гипотеза

Студенты в группах готовят проекты по темам Объект и предмет исследования; их взаимосвязь, сходство и различие. Цель и задачи исследования.

№4 Подготовка доклада

Студенты в группах готовят проекты по темам Подготовка доклада. Психологический аспект готовности к выступлению. Требования к докладу.. Научный спор и дискуссия. Культура выступления и дискуссии Речевые ошибки. Речевое поведение

2.2. Задания для промежуточной аттестации

1. Место и роль научных исследований в познавательной деятельности студента

2. Понятие «методы исследования».

3. Информационное обеспечение исследования

4. Организация работы по накоплению информации

5. Преобразование информации в наглядную форму (построение таблиц, схем)

6. Объект и предмет исследования.

7. Структурирование исследования

8. Этапы работы над исследовательской работой

9. Требования к введению исследовательской работы

10. Выдвижение гипотезы

11. Требования к заключению исследовательской работы

12. Требования к оформлению литературы

13. Анализ исследовательской работы

14. Общие правила оформления исследовательской работы

15. Требования к защите исследовательской работы

16. Правила подготовки речевого аппарата к защите исследовательской работы

17. Психологический настрой перед защитой исследовательской работы

18. Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления

20. Защита исследовательской работы

21. Критерии оценивания исследовательских работ.

3. Библиографический список

Печатные издания:

Бережнова, Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: Учеб. для студ. средн. 23 см ISBN 8676-357997-0886078-9. Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Журавлев, В.И. Введение в научное исследование по педагогике/ В.И.Журавлев.– М.: Просвещение, 1988. 21 см ISBN 8686-357657-0776078-3. Текст: непосредственный.
2. Бобрикова, Л.В. Пишем реферат, доклад, выпускную квалификационную работу: Учебное пособие Л.В. Бобрикова, Н.И. Виноградова.- М.: И.Ц. «Академия», 2002. -128 с. 23 см ISBN 8456-3576-7-1236078-9. Текст: непосредственный.
3. Справочные материалы к оформлению научного письменного текста / Сост. Н.А.Андреева. – Красноярск: ККПК № 2, 2003. 23 см ISBN 8123-3576-7-0834578-8. Текст: непосредственный.

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора

по учебно-производственной работе

_____ Е.В. Чапаева

от «__» _____ 20__ г.

Комплект

контрольно-измерительных материалов

по учебной дисциплине

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

программы квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

На заседании предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания

Протокол № ___ от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания _____ И.В. Хоменко

Разработчики:

Клименко Лидия Александровна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

Десенко Татьяна Николаевна, мастер производственного обучения ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной Дисциплин.....	5
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	6
2.1. Задания для текущего контроля	6
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	57
3. Библиографический список.....	68

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

	<p>факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека 	<ul style="list-style-type: none"> – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
--	---	--

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Комплексный экзамен

2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

Темы информационных сообщений:

Раздел 1. Основы микробиологии

1. «Зоонозы»
2. «Пищевые инфекционные заболевания»
3. «Пищевые отравления»

Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве

1. «Санитарная культура повара (кондитера)»
2. «Санитарные требования к процессу реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей»

Темы докладов

1. «Пищевые инфекционные отравления»;
2. Причины, вызывающие острые кишечные инфекции и зоонозы;
3. Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой;
4. Меры предупреждения ботулизма и стафилококка.

Тема Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Устный опрос:

1. Какова роль белков жиров углеводов минеральных веществ..... в жизнедеятельности человека. (Эти вещества служат для построения клеток организма человека обеспечивают его энергией и способствуют протеканию всех жизненных процессов в организме)
2. Какие нарушения возникают в организме при недостатке белка. (Замедление роста и развития детей, изменение в печени взрослых, деятельности желез внутренней секреции, состава крови, ослабление умственной деятельности, снижение работоспособности и сопротивляемости к инфекционным заболеваниям)
3. Дайте характеристику моносахаридам дисахаридам и полисахаридам. (Моносахариды – самые простые углеводы: глюкоза, фруктоза и галактоза. Дисахариды: сахароза, лактоза и мальтоза. Полисахариды: крахмал, гликоген, клетчатка.)
4. Какие правила кулинарной обработки предупреждают разрушение витамина С. (Овощи заливать горячей водой, варить при закрытой крышке, при равномерном кипении, не допуская переваривания.)
5. Какими способами витаминизируют пищу на ПОП. (Готовые 1и 3 блюда обогащают аскорбиновой кислотой перед раздачей.)
6. Что такое истинная жажда и причины ее возникновения. (Большая потеря воды организмом меняется осмотическое давление плазмы крови, которое влечет за собой чувство истинной жажды.)

Критерии и оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Проверочная работа « Пищевые вещества и их значение в пищеварении».**Вариант 1**

1. Какова роль пищевых веществ в структуре питания.
2. Назовите процессы, протекающие в пищевых продуктах под действием ферментов.
3. Какая пища называется усвоенной.
4. Определите энергетическую ценность следующих пищевых продуктов: молока цельного -200г, картофеля – 300г.

Вариант 2

1. Какие физические и химические изменения претерпевает пища в процессе пищеварения.
2. От чего зависит цвет, вкус и аромат пищевых продуктов.
3. Какие факторы способствуют повышению усвояемости пищи.
4. Определите энергетическую ценность следующих пищевых продуктов: Мяса говяжьего – 150г, капусты белокочанной – 250г.

Эталон ответов:**Вариант 1**

1. Пища – это источник энергии.
2. Процессы распада и процессы синтеза вещества.
3. Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для пластических процессов и восстановления энергии, называется усвоенной.
4. Ответ: 116 ккал, 67 ккал.

Вариант 2

1. Расщепление пищевых веществ на простые составные водорастворимые соединения, способные легко всасываться в кровь и участвовать в жизненно важных функциях организма человека.
2. Все эти качества зависят от содержания в продуктах прочих веществ: органических кислот дубильных веществ, красящих веществ, ароматических веществ, гликозидов, алкалоидов, фитонцидов.
3. На усвояемость влияют: химический состав, кулинарная обработка, внешний вид объем, режим питания, условия приема пищи, состояние пищеварительного аппарата.
4. Ответ: 327 ккал, 67 ккал.

Критерии оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Тема Пищеварение и усвояемость пищи.

Устный опрос:

1. Назовите основные пищевые вещества из которых состоит организм человека. (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода)

2. Что является для организма источником энергии. (пища)

3. Назовите процентное соотношение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, воды, в организме человека. (белки – 19,6%, жиры – 14,4 %, углеводы – 1%, минеральные вещества – 4,9%, вода 58,8%)

Критерии и оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Тема Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Устный опрос:

1. Какие органы выделяют активные пищевые соки и каков их состав. (Ротовая полость, поджелудочная железа, желудок, кишечник.)

2. Из каких органов состоит пищеварительный аппарат человека. (Ротовая полость, глотка, пищевод, желудок, двенадцатиперстная кишка, поджелудочная железа, тонкий кишечник, толстый кишечник с прямой кишкой.)

3. Роль печени и поджелудочной железы в пищеварении. (Поджелудочная железа – пищеварительный орган имеющий выводные протоки по которым пищеварительный сок поджелудочной железы поступает в двенадцатиперстную кишку. Печень – крупная железа, вырабатывающая желчь, слабощелочной реакции, активизирует фермент липазу поджелудочного и кишечного сока, эмульгирует жиры, способствует всасыванию жирных кислот, усиливает движение кишечника, подавляет гнилостные процессы в кишечнике.)

4. Назовите какие физические и химические изменения претерпевает пища в процессе пищеварения. (Расщепление пищевых веществ на простые составные водорастворимые соединения, способные легко всасываться в кровь и участвовать в жизненно важных функциях организма человека.)

Критерии и оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Тема Обмен веществ и энергии**Устный опрос:**

1.Что такое обмен веществ. (Процессы диссимиляции и ассимиляции протекающие одновременно, в тесном взаимодействии называется процессом обмена веществ.)

2. Дать характеристику процессу ассимиляции и диссимиляции. (Расход питательных веществ организмом называется диссимиляцией. Процесс накопления этих веществ и энергии в организме называется ассимиляцией.)

4. Как протекает обмен веществ у людей разного возраста. (Обмен веществ находится в прямой зависимости от расхода энергии: на труд, теплообмен и работу внутренних органов.)

Критерии и оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Тема Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения**Устный опрос:**

1.Что такое основной обмен веществ. (Энергия затраченная на работу внутренних органов и теплообмен, называется основным обменом.)

2. Какие факторы влияют на обмен веществ. (Масса тела, возраст, пол.)

3.Какова роль труда и физкультуры в процессе обмена веществ. (При выполнении тяжелого физического труда высокая физическая активность КФА 2,2 и суточный расход энергии 2850 – 3850 ккал.)

Критерии и оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Тема Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

Устный опрос:

1. Дайте общую характеристику рациональному сбалансированному питанию. (Рациональное сбалансированное питание т.е. соответствие физиологическим потребностям организма с учетом условий труда, климатических особенностей местности, возраста, массы тела, пола, состояния здоровья.)
2. Назовите основные принципы сбалансированного питания. (Строгое соответствие энергетической ценности пищи энергозатратам человека. Определенные вещества должны находиться в строго определенном состоянии. Соблюдение режима питания. Создание условий для усвоения пищи человеком при составлении суточного рациона.)
3. Как определить суточный пищевой рацион питания. (В соответствии с физиологическими потребностями организма.)

Критерии и оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Тема Энергетическая ценность пищи

Устный опрос:

1. Что называется энергетической ценностью пищи. (Энергетическая ценность – это количество энергии, выделяемое при полном окислении белков, жиров, углеводов этих продуктов.)
2. Почему пищевые продукты имеют разную энергетическую ценность. (Пищевые продукты имеют разный химический состав и, следовательно энергетическую ценность.)
3. Как определить энергетическую ценность продукта и рациона. (Согласно справочнику «Химический состав российских продуктов питания»)

Критерии и оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Тема Понятие суточного расхода энергии.

Устный опрос:

1. От чего зависит основной обмен. (От массы тела, пола и возраста человека.)
2. Перечислите куда тратит человек энергию. (В течении суток человек тратит энергию на работу внутренних органов, теплообмен и выполнение общественно полезной деятельности.)
3. Как определить суточный расход энергии. (Необходимо величину основного обмена умножить на коэффициент физической активности определенной группы населения.)
4. Дать понятие КФА. (Это соответствие общих энергозатрат на все виды жизнедеятельности человека.)

Критерии и оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Тема Питание детей и подростков

Устный опрос:

1. Особенности детского организма. (Ткани организма детей на 25% состоят из белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и на 75% из воды. Основной обмен протекает в 1,5 - 2 раза быстрее, процесс ассимиляции преобладает над диссимиляцией в связи с ростом, повышенные энергозатраты в связи с мышечной активностью.)
2. Роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, воды в детском организме (Белки служат пластическим материалом из которого строятся новые клетки и ткани, жиры снабжают организм витаминами фосфидами жирными кислотами, минеральные вещества обеспечивают процесс роста и развития тканей, костной и нервной системы, мозга, зубов, мышц.)
3. Какое питание необходимо для нормального физического и умственного развития детей и подростков. (Полное сбалансированное питание, обеспечивающее пластические процессы и энергетические затраты организма с учетом его возраста.)

Критерии и оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Тема Диетическое и лечебно - профилактическое питание.

Характеристика стандартных диет.

Устный опрос

1. Что такое диета. (Диета – это лечебный рацион питания больного человека.)
2. Сколько стандартных диет разработано и где их применяют. (Всего 15 основных диет, назначаются они в зависимости от вида заболевания.)
3. Назовите варианты стандартных диет. (Диеты № 1, 2, 5, 9, 10, 15 сбалансированы по калорийности и химическому составу и полностью обеспечивают потребность организма в пищевых веществах.)

Критерии и оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Тема Лечебно – профилактическое питание.

Устный опрос

1. Какое питание называют лечебным. (Лечебным называют питание назначенное больному в целях лечения того или иного заболевания.)
2. Цель лечебно – профилактического питания. (Цель питания – повысить сопротивляемость организма к неблагоприятным воздействиям производственных условий и способствовать выведению из организма вредных веществ.)
3. Люди каких профессий имеют право на получение бесплатного лечебно – профилактического питания. (Производства химической, цветной, черной металлургии, электротехнические, производства связанные с радиоактивными веществами, ионизирующими излучениями.)

Критерии и оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Проверочная работа. Питание различных групп населения.

Вариант 1

1. Что такое обмен веществ.
2. Как определить энергетическую ценность продукта и рациона.
3. Какое питание называют рациональным, сбалансированным.
4. Какое значение для детей и подростков имеет режим питания.

Вариант 2

1. Какие факторы влияют на обмен веществ.
2. От чего зависит суточный расход энергии человеком.
3. Какова основная цель лечебно – профилактического питания.
4. Какие продукты рекомендуются для питания детей.

Эталон ответов:**Вариант 1**

1. Обмен веществ – это процессы диссимиляции и ассимиляции протекающие одновременно в тесном взаимодействии.
2. Энергетическую ценность продукта определяют согласно справочнику «Химический состав российских продуктов питания».
3. Рационально - сбалансированное питание это питание, которое соответствует физическим потребностям организма с учетом условий труда, климатических условий, возраста, массы тела, пола, состояния здоровья.
4. Режим питания необходим для нормального физического и умственного развития детей и подростков.

Вариант 2

1. Обмен веществ находится в прямой зависимости от расхода энергии на труд теплообмен и работу внутренних органов.
2. в течении суток человек тратит энергию на работу внутренних органов теплообмен и выполнение общественно полезной деятельности
3. Цель питания – повысить сопротивляемость организма к неблагоприятным воздействиям производственных условий и способствовать выведению из организма вредных веществ.
4. Рекомендуется продукты: молоко и молочные продукты, сливки, сливочное масло, растительное масло, фрукты, ягоды, соки, крупы, яйца, рыбу, мясо и т. д.

Критерии оценки:

Оценка 5 «отлично» если: студент даёт полные и правильные ответы на все вопросы.

Оценка 4 «хорошо» если: студент усвоил основную информацию, но допускает отдельные погрешности в ответе.

Оценка 3 «удовлетворительно» если: студент отвечает на один-два вопроса, демонстрирует поверхностные знания; не делает выводы.

Решение ситуационных задач**Инструкция**

Внимательно прочитайте вопросы ситуации и задание, сделайте выводы о причинах возникновения заболевания. Время выполнения задания - 40 минут. Задания выполняются письменно.

Вариант № 1

У некоторых лиц, постоянно питающихся в столовой по месту работы, в последние дни появились боли в области живота, жидкий стул. Все

заболевшие были направлены больницу, где у них была установлена острая дизентерия.

При обследовании этой столовой санитарным врачом было выявлено следующее:

1. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.
2. Столовая посуда моется в трех ваннах с применением моющих (1% тринатрийфосфата или кальцинированной соды, 0,5% раствора моющего средства «Прогресс») и дезинфицирующих (из расчета 200 мл 10% осветленного раствора хлорной извести на ведро воды) средств.
3. Кухонная посуда моется в двухгнездных ваннах с использованием тех же моющих и дезинфицирующих средств, что и для мытья столовой посуды,
4. Имеется 12 разделочных досок со следующей маркировкой: «СМ» — сырое мясо, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи. «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная гастрономия, «Зелень». «КО» — квашеные овощи, «сельдь», «Х» — хлеб, «РГ» -- рыбная гастрономия.
5. Вода, в которой моется посуда, имеет температуру плюс 30 градусов.
6. Огурцы для приготовления салата закупаются на рынке (лабораторно с них выделены дизентерийные палочки), они моются в овощном цехе в проточной воде.
7. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных шкафах, температура в которых была в момент проверки от 4 до 6 градусов тепла.
8. В некоторые дни салат из огурцов после приготовления в незаправленном виде хранился более 12 часов.
9. Холодный цех оборудован ванной для охлаждения напитков, киселей, компотов и молока.
10. Столовые приборы: ложки, вилки после промывания прокаливаются в жарочных шкафах в течение 2—3 минут.
11. Для дезинфекции рук на кухне около каждого умывальника имеется емкость с раствором хлорной извести, концентрация ее 0.02%.
- 12: В смывах, взятых с чистых рук работников, лабораторно выявлена кишечная палочка.
13. В столовой заведен журнал учета гнойничковых заболеваний сотрудников.
14. Сотрудники столовой при поступлении на работу проходят медицинский осмотр, лабораторные исследования на наличие острых кишечных инфекционных заболеваний, глистозительство, сифилис, гонорею и с помощью рентгеноскопии грудной клетки проверяются на туберкулез.
15. Влажная уборка обеденного зала проводится два раза в день: во время обеденного перерыва и в конце рабочего дня.
16. Для мытья обеденного зала выделен специальный инвентарь, он маркирован.
17. В вестибюле столовой для посетителей оборудованы умывальники с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей.

18. Умывальники обеспечены мылом, щетками для рук, 0.2% раствором хлорной извести и электрополотенцами.
19. Территория столовой благоустроена, уборка ее производится ежедневно.
20. Мусоросборник на территории столовой расположен на расстоянии 10 метров от производственных помещений.

Ответ: нарушение санитарных норм и правил имеет место в пунктах № 5,6,8,10,11,12, 20.

Вариант № 2

В поликлинику за день обратилось 12 человек с жалобами на боли в области живота и жидкий стул, при лабораторном исследовании у них обнаружены дизентерийные палочки. Свою болезнь пострадавшие связывали с употреблением пищи в столовой № 5. При санитарном обследовании ее выявлено следующее:

1. Для влажной уборки помещений столовой имеется маркированный инвентарь. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.
2. На кухне имеются две мясорубки: одна - для сырого мяса, другая - для вареного.
3. Разделочные столы покрыты цельными листами из нержавеющей стали, они маркированы.
4. Имеются 12 маркированных разделочных досок, они сделаны из березы.
5. Столовая посуда моется в трехгнездных ваннах без добавления моющих и дезинфицирующих средств.
6. Моечные ванны присоединены к канализации без воздушного разрыва.
7. Приборы: ложки, вилки и ножи моются с добавлением разрешенных моющих средств с последующим ополаскиванием горячей проточной водой, имеющей температуру не ниже 65 градусов.
8. Кухонная посуда моется в двух ваннах без применения моющих и дезинфицирующих средств. Температура воды в обеих ваннах в момент проверки была плюс 20 градусов.
9. Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно тщательно промываются с применением моющих средств, кипятятся, просушиваются и хранятся в специально выделенном помещении.
10. До начала раздачи качество готовых блюд проверяется поваром, готовившим блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале.
11. Для производственных и бытовых нужд используется водопроводная вода, имеются частые случаи перебоя в горячем водоснабжении.
12. В день проверки в моечной не работала канализация. В смывах, взятых с чистой столовой и кухонной посуды, лабораторно высеяна кишечная палочка.
13. Все сотрудники столовой при поступлении на работу проходят медицинский осмотр и исследуются лабораторно на наличие кишечных инфекционных

- заболеваний, глистозительство, сифилис, гонорею, и путем рентгеноскопии грудной клетки проверяются на туберкулез.
14. Периодические медицинские осмотры работники столовой проходят один раз в квартал.
 15. Повара столовой имеют по три комплекта санобушера.
 16. В обеденном зале имеется естественная и искусственная вентиляция, которая эксплуатируется правильно.
 17. Текущая уборка обеденного зала производится влажным способом два раза в день: в обеденный перерыв и в конце рабочего дня.
 18. Для дезинфекции помещений столовой применяется 10% осветленный раствор хлорной извести из расчета 1 000 мл на ведро воды.
 19. В вестибюле для посетителей оборудованы умывальники, они обеспечены мылом, щетками, 0,2% раствором хлорной извести и электрополотенцами.
 20. Во всех помещениях столовой имеются мухи.

Ответ: нарушение санитарных норм и правил имеет место в пунктах № 5,6,7,8,11,12, 20.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Тема практической работы	Количество часов
1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов	1
2. Изучение устройства микроскопа	1
3. Разработка мероприятий по профилактике пищевых заболеваний, отравлений	2
4. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2
5. Изучение схемы пищеварительного тракта.	2
6. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2
7. Выполнение расчёта калорийности	2

блюда (по заданию преподавателя)	
8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2
9. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2
10. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2
Итого:	18

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

Тема. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов

Цель работы:

- образовательные: приобрести знания по определению микробиологической безопасности пищевых продуктов;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Оборудование: ручка, карандаш, ноутбук.

Теоретическое обоснование:

Задача микробиологического контроля - возможно быстрое обнаружение и выявление путей проникновения микроорганизмов-вредителей в производство, очагов и степени размножения их на отдельных стадиях технологического процесса, предотвращение развития посторонней микрофлоры путем использования различных профилактических мероприятий.

Микробиологический контроль проводится заводскими лабораториями систематически. При отсутствии микробиологической лаборатории на предприятии указанный контроль может осуществляться по договору с органами Госсанэпиднадзора или лабораториями, аккредитованными для проведения микробиологических исследований. Он осуществляется на всех этапах технологического процесса, начиная с сырья и кончая готовым

продуктом на основании утвержденных государственных стандартов (ГОСТ), технических условий (ТУ), инструкций, медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также другой нормативной документации. Для отдельных производств имеются свои схемы микробиологического контроля, в которых определены объекты контроля, точки отбора проб, периодичность контроля, указаны микробиологические показатели, которые необходимо определять, приводятся нормативы по этим микробиологическим показателям.

Многие пищевые продукты являются благоприятной средой для роста и развития посторонних микроорганизмов. Несоблюдение и нарушение технологических режимов переработки сырья, санитарно-гигиенических условий на производстве, нарушение режимов хранения и сроков реализации пищевой продукции может привести к интенсивному накоплению в них микроорганизмов, способных образовывать токсины, что является причиной пищевых отравлений.

Кроме того, при несоблюдении санитарных правил и норм работниками пищевого предприятия в продукты могут попасть патогенные микроорганизмы – возбудители пищевых инфекций. Поэтому важнейшими характеристиками продовольственных товаров являются их *безопасность* и *микробиологическая стойкость*.

Под безопасностью понимают отсутствие вредных примесей химической и биологической природы, в том числе патогенных микроорганизмов и ядовитых продуктов их жизнедеятельности. Понятие «микробиологическая стойкость» подразумевает потенциальные возможности сохранения продукта без порчи.

Микрофлора пищевых продуктов представляет собой сложную динамическую систему, связанную с внешней средой. Это значительно осложняет способы ее исследования и трактовку полученных результатов.

Для оценки качества пищевых продуктов, а также условий их производства и хранения пользуются количественными и качественными показателями. *Количественные показатели* указывают общее число микроорганизмов определенных групп в 1 г (см³) продукта. *Качественные показатели* указывают на отсутствие (присутствие) микробов конкретных видов в определенной массе продукта.

1. *Группы микробиологических критериев безопасности пищевых продуктов*

1. *Группа показателей санитарного состояния*

Непосредственное выявление патогенных микроорганизмов (возбудителей пищевых инфекций) в пищевых продуктах невозможно из-за низкого их содержания в продукте по сравнению с содержанием сапрофитной микрофлоры. Поэтому при санитарной оценке пищевых продуктов используют косвенные методы, позволяющие определить уровень загрязнения продукта выделениями человека. Чем выше этот уровень, тем

вероятнее попадание в объект патогенных микроорганизмов – возбудителей кишечных инфекций.

Санитарная оценка пищевых продуктов проводится по двум микробиологическим показателям: общей бактериальной обсемененности (КМАФАнМ) и наличию бактерий группы кишечной палочки (БГКП).

Общая бактериальная обсемененность (КМАФАнМ) - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1 г или 1 см³ продукта. В нормативной документации указывают предельное содержание этих микроорганизмов в единицах КОЕ (колониеобразующих единицах).

Высокая бактериальная обсемененность пищевых продуктов свидетельствует о недостаточной термической обработке сырья, недостаточно тщательной мойке и дезинфекции оборудования, неудовлетворительных условиях хранения и транспортировки продукции.

Общую бактериальную обсемененность определяют в продуктах, в которых отсутствует технически полезная микрофлора (микрофлора заквасок). Для определения этого показателя используют универсальные питательные среды: мясопептонный агар (МПА) или среду для определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

Наличие бактерий группы кишечной палочки (БГКП) определяется во всех жидких продуктах, во всех продуктах животного происхождения (за исключением стерилизованных), во многих продуктах растительного происхождения. БГКП объединяют представителей нормальной микрофлоры кишечника человека и относятся к семейству Enterobacteriaceae родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia. БГКП выполняют функцию индикатора фекального загрязнения и относятся к санитарно-показательным микроорганизмам.

Выбор БГКП в качестве санитарно-показательных микроорганизмов для оценки санитарного состояния пищевых продуктов не случаен. Санитарно-показательные микроорганизмы должны отвечать следующим требованиям:

- Эти микроорганизмы должны являться представителями нормальной микрофлоры организма, в нем развиваться и размножаться;
- Они должны в больших количествах выделяться из организма;
- В окружающей среде они должны длительное время сохранять свою жизнеспособность, но не размножаться;
- Они не должны изменяться под действием факторов внешней среды, подавляться или стимулироваться другими микроорганизмами;
- Эти микроорганизмы должны равномерно распределяться в исследуемых объектах внешней среды;
- Определение этих микроорганизмов должно осуществляться простыми методами.

В нормативных документах обычно указывается количество продукта, в котором БГКП не допускаются. *При высоком уровне загрязнения продукта БГКП возрастает вероятность нахождения в нем патогенных микроорганизмов – возбудителей кишечных инфекций* (дизентерии, брюшного тифа, холеры и др.). Для определения БГКП применяют накопительную среду Кесслера, а идентификацию этих бактерий проводят с использованием дифференциально-диагностической среды Эндо.

2. Группа условно-патогенных микроорганизмов. К этой группе относятся микроорганизмы – возбудители пищевых отравлений, таких как *Proteus vulgaris*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*.

Условно- патогенные микроорганизмы являются микроорганизмами, которые постоянно присутствуют в окружающей среде и в живых макроорганизмах. Благоприятной средой для роста и развития этих микроорганизмов является мясо и мясопродукты, поэтому именно эти продукты чаще всего являются причиной пищевых отравлений. Таким образом, многие из вышеперечисленных микроорганизмов нормируются в колбасных изделиях и других мясных продуктах.

В мясных и многих растительных консервах нормируют содержание сульфитредуцирующих клостридий, которые развиваются в анаэробных условиях.

В молочных продуктах, богатых белком (например, твороге, сыре) нормируется содержание коагулазоположительного золотистого стафилококка (*Staphylococcus aureus*) – возбудителя пищевой интоксикации.

При определении условно-патогенных микроорганизмов используют элективные питательные среды. Например, наличие золотистого стафилококка выявляют с помощью молочно-солевого (МСА) или желточно-солевого (ЖСА) агара.

3. Группа патогенных микроорганизмов

Из патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах определяют сальмонеллы. Проводят исследования на наличие сальмонелл органы Санэпиднадзора. Обычно, сальмонеллы не допускаются в 25 г (см³) продукта. В некоторых продуктах детского и диетического питания не допускается наличие сальмонелл в 50 и даже в 100 г (см³).

Для определения сальмонелл используют накопительные питательные среды (селенитовую, Кауфмана, Мюллера) и дифференциально-диагностические среды (Плоскирева, Левина).

4. Группа показателей микробиологической стабильности продукта. К этой группе относятся микроскопические грибы и дрожжи, которые, как известно, являются возбудителями порчи продукта. Этот показатель нормируется многих продуктах из растительного сырья, а также в продуктах животного происхождения с растительными добавками. Динамику роста грибов и дрожжей обязательно исследуют при установлении сроков годности

и режимов хранения новых видов продуктов. Плесени и дрожжи определяют с использованием сусло-агара или среды Сабуро, причем количество колоний грибов и дрожжей, выросших на плотных средах подсчитывают отдельно.

Кроме вышеперечисленных нормируемых микробиологических показателей для прогнозирования качества выпускаемой пищевой продукции целесообразно определять отдельные группы микроорганизмов, которые являются *представителями технически полезной и технически вредной микрофлоры*.

Так, в производстве сыров периодически определяют гнилостные бактерии как основные возбудители порчи сыров, а также следят за развитием полезных микроорганизмов (молочнокислых и пропионовокислых бактерий) в процессе выработки сыров.

Понятие о системе критических контрольных точек (НАССР)

В целях гарантии качества выпускаемой пищевой продукции, ее безопасности за рубежом активно внедряется система критических контрольных точек (НАССР) в качестве основы экспертизы пищевых продуктов. НАССР расшифровывается как HazardAnalysisCriticalControlPoint (критические пределы надзора вредных факторов).

Характерной особенностью данной системы является планомерный надзор и контроль пищевых продуктов при предварительном определении всех возможных факторов, связанных с полным циклом обращения с пищевыми продуктами. Этот надзор начинается с контроля условий выращивания животных и контроля условий произрастания растений; с контроля среды обитания промысловых животных и гидробионтов. Далее проводят контроль условий получения сырья, и контроль производства определенного продукта из этого сырья. Заканчивается надзор исследованием готового продукта после его приготовления, хранения, транспортировки и реализации.

Эта система существенно отличается от ранее применявшегося метода санитарно-гигиенического контроля и надзора, в котором основное внимание было уделено надзору лишь конечных продуктов.

Хотя система критических контрольных точек была разработана для микробиологического контроля пищевых продуктов, в последнее время она успешно применяется и для контроля и предотвращения остаточных химических веществ, в том числе и химикатов сельскохозяйственного назначения (удобрений, гербицидов, пестицидов и др.), антибактериальных веществ, гормонов, а также включений инородных веществ в пищевые продукты.

Международным комитетом по стандартизации микроорганизмов пищевых продуктов (ICMSF) рекомендовано Всемирной Организации Здравоохранения (ВОЗ) внедрить НАССР в международный стандарт. В настоящее время в странах ЕС считается обязательным обработка и

производство импортированных мяса и морепродуктов с применением системы НАССР.

Микробиологический контроль качества некоторых пищевых продуктов

При проведении микробиологического исследования пищевых продуктов в можно руководствоваться медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.560-96). Микробиологические нормативы для продуктов детского питания представлены в методических указаниях (МУК 4.2.577-96) «Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов».

Указания по выполнению практической работы:

1. Описать задачи микробиологического контроля;
2. Описать группы микробиологических критериев безопасности пищевых продуктов;
3. Описать систему критических контрольных точек;
4. Ответить на контрольные вопросы;
5. Сделать вывод о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Какая главная задача микробиологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности?
2. Кем и на основании каких документов проводится микробиологическое исследование пищевых продуктов?
3. Дать определение понятиям «безопасность» и «микробиологическая стойкость» пищевых продуктов.
4. Перечислить группы микробиологических критериев безопасности пищевых продуктов.
5. Какие микробиологические показатели относятся к группе показателей санитарного состояния пищевых продуктов?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2

Тема. Изучение устройства микроскопа

Цель работы:

- образовательные: получить теоретические знания по устройству микроскопа;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Оборудование: ручка, карандаш, линейка, мультимедийная система, ноутбук.

Теоретическое обоснование:

Микроскоп световой - это оптический инструмент, предназначенный для исследования объектов, невидимых невооруженным глазом. Световые микроскопы можно разделить на две основные группы: биологические и стереоскопические.

Биологические микроскопы также часто называют лабораторными, медицинскими - это микроскопы для исследования тонких прозрачных образцов в проходящем свете. Биологические лабораторные микроскопы имеют большое увеличение, наиболее распространенное - 1000х, но некоторые модели могут иметь увеличение до 1600х.

Стереоскопические микроскопы используют для исследования непрозрачных объемных объектов (монет, минералов, кристаллов, электросхем и пр.) в отраженном свете. Стереоскопические микроскопы обладают небольшим увеличением (20х, 40х, некоторые модели – до 200х), но при этом они создают объемное (трехмерное) изображение наблюдаемого объекта. Данный эффект очень важен, например, при исследовании поверхности металла, минералов и камней, так как позволяет обнаружить углубления, трещины и прочие элементы структуры.

Оптическая система микроскопа

Оптическая система микроскопа состоит из объективов, расположенных на револьверной головке, окуляров, также может включать в себя призмный блок. С помощью оптической системы собственно и происходит формирование изображения исследуемого образца на сетчатке глаза. Поэтому важно обращать внимание на качество оптики, используемой в оптической конструкции микроскопа. Заметим, что изображение, полученное с помощью биологического микроскопа, - перевернутое.

Увеличение микроскопа можно рассчитать по формуле:

УВЕЛИЧЕНИЕ = УВЕЛИЧЕНИЕ ОБЪЕКТИВА X УВЕЛИЧЕНИЕ ОКУЛЯРА.

Сегодня во многих детских микроскопах используется линза Барлоу, с коэффициентом увеличения 1.6х или 2х. Ее применение позволяет дополнительно плавно повысить увеличение микроскопа свыше 1000крат. Польза от такой линзы Барлоу весьма сомнительна. Ее практическое применение приводит к существенному ухудшению качества изображения, и в редких случаях может оказаться полезным. Но производители детских микроскопов успешно используют ее в качестве маркетингового хода по продвижению своей продукции, ведь часто родители, досконально не разобравшись в технических параметрах микроскопа, выбирают его по

ошибочному принципу "чем больше увеличение, тем лучше". И, конечно же, ни один профессиональный лабораторный микроскоп не будет иметь в комплекте такой линзы, заведомо ухудшающей качество изображения. Для изменения увеличения в профессиональных микроскопах используется исключительно комбинация различных окуляров и объективов.

В случае наличия линзы Барлоу формула расчета увеличения микроскопа принимает следующий вид:

УВЕЛИЧЕНИЕ = УВЕЛИЧЕНИЕ ОБЪЕКТИВА X УВЕЛИЧЕНИЕ ОКУЛЯРА X КОЭФФИЦИЕНТ УВЕЛИЧЕНИЯ ЛИНЗЫ БАРЛОУ.

Механическая система микроскопа

Механическая система состоит из тубуса, штатива, предметного столика, механизмов фокусировки, револьверной головки.

Механизмы фокусировки используют для фокусировки изображения. Винт грубой (макрометрической) фокусировки используют при работе с малыми увеличениями, а винт точной (микрометрической) фокусировки – при работе с большими увеличениями. Детские и школьные микроскопы, как правило, имеют только грубую фокусировку. Однако, Вы выбираете биологический микроскоп для лабораторных исследований, наличие тонкой фокусировки является обязательным. Обратите внимание, на рисунке приведен пример биологического микроскопа с отдельными точной и грубой фокусировкой, при этом в зависимости от конструктивных особенностей многие микроскопы могут иметь коаксиальные винты макро- и микрометрической регулировки фокуса. Отметим, что стереомикроскопы имеют только грубую фокусировку.

В зависимости от конструктивных особенностей микроскопа фокусировка может осуществляться перемещением предметного столика в вертикальной плоскости (вверх/вниз) либо тубуса микроскопа с его оптическим блоком также в вертикальной плоскости.

На предметном столике размещается исследуемый объект. Существует несколько видов предметных столиков: неподвижный (стационарный), подвижный, координатный и другие. Наиболее комфортным для работы является именно координатный столик, с помощью которого Вы можете перемещать исследуемый образец в горизонтальной плоскости по осям X и Y.

На револьверной головке расположены объективы. Поворачивая ее, Вы можете выбирать тот или иной объектив, и таким образом менять увеличение. Недорогие детские микроскопы могут быть оснащены несменными объективами, в то время как в профессиональных биологических микроскопах используются сменные объективы, вкручивающиеся в револьверную головку по стандартной резьбе.

В тубус микроскопа вставляется окуляр. В случае бинокулярной или тринокулярной насадки имеется возможность регулировки межзрачкового расстояния и коррекции диоптрий для подстройки под индивидуальные

анатомические особенности наблюдателя. В случае детских микроскопов в тубус сначала может быть установлена "вредительница" линза Барлоу, а уже в нее - окуляр.

Осветительная система микроскопа

Осветительная система состоит из источника света, **конденсора** и диафрагмы.

Источник света может быть встроенный или внешний. Биологические микроскопы имеют нижнюю подсветку. Стереоскопические микроскопы могут быть оснащены нижней, верхней и боковой подсветкой для разных типов освещения препаратов. Детские биологические микроскопы могут иметь дополнительную верхнюю (боковую) подсветку, практическое применение которой, на самом деле, как правило, является бессмысленным.

С помощью конденсора и диафрагмы можно регулировать освещение препарата. Конденсоры бывают однолинзовые, двухлинзовые, трехлинзовые. Поднимая или опуская конденсор, Вы соответственно конденсируете или рассеиваете свет, попадающий на образец. Диафрагма может быть ирисовой с плавным изменением диаметра отверстия или ступенчатой с несколькими отверстиями различных диаметров. Так уменьшая или увеличивая диаметр отверстия, Вы соответственно ограничиваете либо увеличиваете поток света, падающий на исследуемый объект. Также отметим, что конденсор может быть оснащен фильтродержателем для установки различных светофильтров.



Указания по выполнению практической работы:

1. Описать световой, биологический, стереоскопический микроскопы.
2. Описать основные части микроскопа.
3. Ответить на контрольные вопросы.

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Каково устройство биологического микроскопа?
2. Из каких частей и механизмов состоит механическая часть микроскопа?
3. Что составляет оптическую систему микроскопа?
4. Что входит в состав осветительной системы микроскопа?
5. Как следует настроить осветительную систему при работе с иммерсионным объективом?
6. Перечислить основные правила работы с микроскопом.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3

Тема. Разработка мероприятий по профилактике пищевых заболеваний, отравлений

Цель работы:

- образовательные: приобрести знания по разработке мероприятий по профилактике пищевых заболеваний, отравлений;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Оборудование: ручка, карандаш, мультимедийная система, ноутбук, санитарные правила для предприятий общественного питания.

Теоретическое обоснование:

Целью расследования пищевого отравления является выяснение причин его возникновения и разработка соответствующих мер по ликвидации и предупреждению повторного возникновения отравлений.

Согласно санитарному законодательству каждый случай пищевого отравления обязательно подлежит расследованию. Расследование проводит санитарный врач или специально созданная комиссия, в состав которой входят специалисты (эпидемиологи, микробиологи, токсикологи, химики и др.). При обследовании предприятий общественного питания (или другого пищевого объекта) работники этих предприятий (инженер-технолог и др.) должны оказывать максимальное содействие врачу в выяснении связи пищевого отравления с употреблением в пищу подозреваемых продуктов.

Порядок расследования причины пищевого отравления можно свести к трем основным этапам работы:

- установление диагноза пищевого отравления;

- выяснение причины возникновения пищевого отравления и условий, способствующих заражению, размножению и сохранению микроорганизмов либо их токсинов на различных этапах получения, транспортирования, хранения и реализации пищевых продуктов;
- разработка мероприятий, направленных на ликвидацию возникшей вспышки пищевого отравления и предупреждения повторных случаев отравления.

Сигнал о случаях отравления поступает на санитарно-эпидемиологическую станцию из лечебных учреждений, в которые обратились за медицинской помощью пострадавшие. Если отравления связаны с употреблением кулинарных изделий, изготовленных на предприятиях питания, то следует немедленно сообщить о случившемся в местную санитарно-эпидемиологическую станцию и прекратить их реализацию до выяснения причины отравления и разрешения врача.

Расследование обычно начинают с осмотра и опроса пострадавших, после выяснения ряда вопросов устанавливают предварительный диагноз и возможную причину заболевания (источник заразного начала). Если в качестве источника отравления заподозрены продукты питания, то немедленно проводится обследование пищевого объекта, который их выпустил.

2. При обследовании столовых с целью выяснения причины возникновения пищевого отравления обращают внимание на все звенья технологического процесса, но особенно на те (в зависимости от предполагаемого пищевого отравления), которые могут представить наибольшую эпидемиологическую опасность в случае нарушения технологического процесса.

Основной целью обследования пищевого предприятия является выявление источника заразного начала (инфекции) и выяснение условия заражения и накопления микроорганизмов и их токсинов в пищевом продукте, т.е. установление нарушений санитарно-гигиенических требований по охране продуктов питания от заражения.

Основными источниками инфекции являются человек и животные (больные или бактерионосители). Поэтому при обследовании продуктов животного происхождения (мяса, молока, яиц и др.) прежде всего, выясняют, не являются ли источником бактериального заражения таких продуктов сами животные.

Кроме того, в процессе получения, обработки, хранения и реализации пищевые продукты могут быть инфицированы больными или бактерионосителями - работниками пищевых предприятий, а также грызунами или насекомыми.

Поэтому при обследовании с целью выявления источника заразного начала проводят (в зависимости от предполагаемой инфекции) бактериологическое обследование персонала предприятий на носительство

возбудителей кишечных инфекций или пищевых отравлений. Берут пробы из подозреваемой в причинной связи с пищевым отравлением пищи, выявляют заболевание, проверяют наличие гнойничковых заболеваний у персонала, своевременность прохождения персоналом медицинских обследований и др.

С целью выяснения условий, способствующих массовому накоплению бактерий, устанавливают дату и время изготовления пищевого продукта, температурный режим и сроки реализации пищевого продукта, температурный режим и сроки реализации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, наличие и состояние холодильного оборудования.

При обследовании проверяют режим термической обработки продуктов: температуру варки, жарки, тушения кулинарных изделий; проведение повторной термической обработки пищи с истекшим сроком реализации.

Это особенно важно, если отравления вызваны пищей, обсемененной патогенными микроорганизмами до тепловой обработки, так как известно, что при соблюдении режима тепловой обработки продуктов патогенные микроорганизмы гибнут.

Важно при обследовании проверить санитарное состояние производственных помещений, транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов; санитарных узлов; наличие и правильность использования уборочного инвентаря; соблюдение поточности технологического процесса; наличие достаточного количества и правильность использования раздаточного инвентаря; соблюдение персоналом правил личной гигиены.

Для оценки эффективности санитарной уборки помещений, посуды, оборудования, соблюдения правил личной гигиены проводят бактериологическое исследование смывов с указанных объектов. Применяют и другие методы, позволяющие, например, оценивать качество термической обработки пищевых продуктов (по сохранению ферментов фосфатазы и пероксидазы и др.), качество мытья посуды путем химического анализа.

Если при расследовании пищевого отравления возникает подозрение, что причиной его послужило употребление продуктов, содержащих токсические химические вещества, в лаборатории СЭС проводят санитарно-химические исследования проб пищевых продуктов, выделений больных и промывных вод.

В конце расследования составляется акт на основании данных лабораторных анализов и выявленных фактов санитарных и технологических нарушений.

В этом акте указывают причины заболеваний, отмечают санитарные нарушения, допущенные на предприятии, приводят перечень рекомендуемых практических мероприятий по ликвидации вспышки заболеваний и предупреждению подобных случаев в будущем.

Эти мероприятия в зависимости от характера пищевого отравления могут сводиться к:

- запрещению использования или установлению особого порядка реализации пищевых продуктов, вызвавших пищевое отравление;
- отстранению больных или бактерионосителей от работы или переводу их на работу, не связанную с переработкой, хранением и транспортировкой пищевых продуктов;
- выявлению и устранению нарушений санитарного режима предприятий;
- привлечению к административной ответственности (штраф и др.).

Материалы расследования могут быть переданы в прокуратуру для привлечения к уголовной ответственности лиц, виновных в производстве, выпуске и реализации продуктов, вызвавших пищевое отравление.

Указания по выполнению практической работы:

1. Ознакомиться с материалами о пищевых отравлениях и мерах их профилактики, а также с методическими указаниями о порядке и основных этапах расследования причин пищевых отравлений.
2. Решить ситуационные задачи, предусматривающие нарушения технологического процесса на всех этапах (получение, доставка, хранение, переработка и реализация).
3. Оформить вывод о выполнении практической работы.

ЗАДАНИЕ № 1

Время выполнения: 30 мин.

Количество баллов: 2

Ознакомление с материалами расследований пищевых отравлений.

- I. **ЭКСТРЕННОЕ ИЗВЕЩЕНИЕ О ПИЩЕВОМ ОТРАВЛЕНИИ**
 1. Населенный пункт.
 2. Дата возникновения пищевого отравления.
 3. Место потребления пищи (указать номер столовой, название предприятия, его ведомственную принадлежность).
 4. Количество пострадавших, из них детей до 14 лет, количество госпитализированных.
 5. Тяжесть заболевания.
 6. Количество смертельных случаев.
 7. Подозреваемый продукт.
 8. Предполагаемая причина, обусловившая возникновение отравлений.
 9. Принятые меры.
 10. Подпись.
- II. **СХЕМА ОПРОСА ПОСТРАДАВШЕГО ПРИ ПИЩЕВОМ ОТРАВЛЕНИИ.**
 1. Фамилия, имя, отчество.
 2. Возраст.

3. Место работы.
4. Где и чем питался пострадавший в течение последних 2-х суток?
5. Какой продукт или блюдо подозревается (опрос по схеме)?
6. Место, время приема продукта, который подозревается.
7. Длительность периода от приема пищи подозреваемого продукта до начала заболевания
8. Имеются ли заболевания среди членов семьи, где они питались?
9. Дата, время заболевания.
10. Клинические симптомы.

III. ПРОДУКТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ИССЛЕДОВАНИЮ ПРИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЯХ. ПОРЯДОК НАПРАВЛЕНИЯ ИХ В ЛАБОРАТОРИЮ.

Наименование материала.
Количество материалов

Время забора
материалов

1. Остатки подозреваемой пищи.
50-500 гр. первый день
2. Пробы жидких или полужидких блюд (супов, соусов, молочные продукты).
200 гр. первый день
3. Рассол из бочек с солеными продуктами.
100-200 мл. первый день
4. Вторые блюда
1-2 порции, первый день
5. Мясо из различных туш. Мясопродукты из различных мест туши.
500 гр. первый день
6. Птица (целая тушка, остатки туши включая анальное отверстие).
1-2 экземпляра, первый день
7. Рыба: от крупной из 2-3 кусков из спинки ближе к голове и анальному отверстию.
От мелкой несколько экземпляров 2-3 штуки.
1-2 экземпляра, первый день
8. Консервы, только вскрытые банки
все банки, второй день
9. Невскрытые банки той же автоклавы.
10 шт., первый день.

IV. СМЫВЫ И СОСКОБЫ С ИНВЕНТАРЯ, ОБОРУДОВАНИЯ И ТАРЫ В ПЕРВЫЙ ДЕНЬ.

Смывы с рук, а в некоторых случаях мазки из зева персонала, занятого изготовлением пищи. Исследования персонала на бактерионосительство, кишечные инфекции в первые дни после пищевого отравления.

ЗАДАНИЕ № 2

ВЫПОЛНИТЕ СИТУАЦИОННУЮ ЗАДАЧУ:

Время выполнения: 30 мин.

Количество баллов: 3

После ознакомления с действующими документами, выполните индивидуальные задания.

Проанализируйте конкретный случай пищевого отравления.

Разработайте предложения по улучшению санитарной культуры на ПП в целях профилактики аналогичных случаев пищевых отравлений.

Контрольные вопросы:

1. Каковы причины возникновения отравлений на предприятиях питания?
2. Какие срочные меры необходимо принимать на предприятии питания при получении сигнала о пищевом отравлении?
3. Что является основной целью обследования предприятий питания.
4. При каких заболеваниях не допускают к работе на предприятиях общественного питания.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4

Тема: Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности

Цель работы:

- образовательные: получить теоретические знания по определению энергетической и пищевой ценности пищевых продуктов исходя из их химического состава;

- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Оборудование: ручка, карандаш, линейка, мультимедийная система, ноутбук.

Теоретическое обоснование:

Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье человека. Для построения тканей и обеспечения процессов обмена веществ необходимы все составные части продуктов, однако, к основным пищевым веществам относят белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества. Потребность в энергии удовлетворяется в основном за счет белков, жиров и углеводов.

Пищевая ценность - понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергию и

органолептические достоинства. Характеризуется химическим составом пищевого продукта с учетом его потребления в общепринятых количествах.

Энергетическая ценность - количество энергии, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций.

Энергетическая ценность пищи характеризуется количеством тепла, выделяемого в организме человека при биохимических реакциях. Ее измеряют в единицах тепловой энергии - килокалориях (ккал) или единицах энергии - килоджоулях (кДж) (1 ккал = 4.184 кДж).

Чтобы определить количество пищи, которое требуется человеку для восполнения его энергетических затрат, необходимо рассчитать калорийность потребляемой пищи.

Известно, что белки, жиры, углеводы и другие нутриенты при полном окислении в организме человека выделяют различное количество тепловой энергии:

1. 1 г усвояемых углеводов – 3.75 ккал или 15.7 кДж;
2. 1 г жиров – 9.0 ккал или 37.7 кДж;
3. 1 г белков – 4.0 ккал или 16.7 кДж;
4. 1 г органических кислот:
 - уксусной – 3.5 ккал или 14.6 кДж;
 - яблочной - 2.4 ккал или 10.1 кДж;
 - молочная – 3.6 ккал или 15.1 кДж
 - лимонной – 2.5 ккал или 10.5 кДж

Если кислота неизвестна, используют коэффициент 3.0 ккал или 12.6 кДж.

Зная вышеуказанные энергетические коэффициенты, можно рассчитать калорийность всего дневного рациона или калорийность любого пищевого продукта, если известен его химический состав.

Пример. Определить энергетическую ценность 200 г пастеризованного коровьего молока, если в нем содержится (в %): белков – 3.5, жиров – 3.2; углеводов – 4.5.

Таблица 1

Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для взрослого человека (18-59 лет)

Пищевые вещества	Потребность
Белки, г	58-117 (88)*
Жиры, г	60-154 (107)
Усвояемые углеводы, г	257-586 (422)
Органические кислоты, г	2
Энергетическая ценность: ккал - 2850; кДж - 11900	

В 200 г молока содержится:

белков $3.5 \times 2 = 7$ г;

жиров $3.2 \times 2 = 6.4$ г;

углеводов $4.5 \times 2 = 9$ г.

Зная калорийность 1 г белков, жиров, углеводов, можно рассчитать энергетическую ценность (в г): белков – 7, жиров – 6.4, углеводов – 9.

белков $4.0 \text{ ккал (16.7 кДж)} \times 7 = 28.0 \text{ ккал (116.9 кДж)}$;

жиров $9.0 \text{ ккал (37.7 кДж)} \times 6.4 = 57.6 \text{ ккал (241.3 кДж)}$;

углеводов $3.75 \text{ ккал (15.7 кДж)} \times 9 = 33.8 \text{ ккал (141.3 кДж)}$.

Следовательно, энергетическая ценность 200 г молока коровьего пастеризованного равна:

$28.0 \text{ ккал (116.9 кДж)} + 57.6 \text{ ккал (241.3 кДж)} + 33.8 \text{ ккал (141.3 кДж)} = 119.4 \text{ ккал (499.5 кДж)}$.

Суточная потребность среднестатистического человека (г) составляет:

Белки 88

Жиры 107

Углеводы 422

Органич. к-ты 2

Энергетич. цен. ккал 2850

кДж 11900

В 200 г пастеризованного коровьего молока содержится (г): белки - 7; жиры - 6.4; углеводы - 9. Процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в основных пищевых веществах и энергии составит:

белки $7 \times 100/88=7.95\%$;

жиры $6.4 \times 100/107=6.0\%$;

углеводы $9.0 \times 100/422=2.1\%$;

энерг. цен. $119.4(499.5 \text{ кДж}) \text{ ккал} \times 100/2850 \text{ ккал}(11900 \text{ кДж})= 4.2 \%$

Задание: Работа ведется по индивидуальному заданию.

1. Определить энергетическую ценность продукта.

2. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

Таблица 2

№ варианта	Наименование продукта	Рассчитать для, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты
1	Икра белужья зернистая	28	27.2	14.2	-	-
		80	8.7	5.6	16.0	0.2 (на мол)
2	Шпикачки	120	9.2	36.1	-	-
		45	8.0	0.9	0.8	0.3 (на мол)

3	Оливки консервированные Сосиски молочные	60 130	1.8 11.0	16.3 23.9	5.2 1.6	0.2 (на ябл) -
4	Брусника Теша осетровая холодного копчения	150 140	0.7 17.6	0.5 25.7	8.0 -	1.9 (на лим) -
5	Йогурт 3.2% жирности сладкий Колбаса Одесская полукопченая	125 110	5.0 14.8	3.2 38,1	8.5 -	1.3 (на мол) -
6	Белые грибы (свежие) Пастила	90 130	3.7 0.5	1.7 следы	1.1 76.8	- 0.5 (на мол)
7	Скумбрия атлантическая холодного копчения Сок абрикосовый с мякотью	130 220	23.4 0.7	6.4 -	- 6,9	- 0,7 (на ябл)
8	Икра из кабачков Кальмар (мясо)	160 85	2.0 18.0	9.0 4.2	8.54 -	0.5 (на ябл) -
9	Грейпфрут Сервелат (колбаса сырокопченая)	210 130	0.9 24,0	0.2 40,5	6.5 -	1.7 (на лим) -
10	Компот из абрикосов (половинки) Сельдь иваси специального посола	190 70	0.5 17,5	0 11,4	21.0 -	1.0 (на ябл) -
11	Говядина тушеная (консервы) Капуста белокочанная	80 170	16.8 1,8	17.0 0,1	- 4,6	- 0,3 (на ябл)
12	Судак в томатном соусе (консервы в томатном соусе) Дыня	180 320	14.0 0,6	5.3 -	3.7 9,0	0.4 (на мол.) 0,2 (на ябл)
13	Сок томатный Сосиски русские	190 120	1.0 11,3	- 22,0	3.5 -	0.5 (на ябл) -

№ варианта	Наименование продукта	Рассчитать для, г	Содержание в 100 г продукта, г			
			Белки	Жиры	Углеводы (усвояемые)	Органические кислоты
14	Грудинка сырокопченая из свинины Кофе жареный в зернах	120 35	8.9 13,9	63.3 14,4	- 2,8	- 9,2 (на ябл)
15	Голландский круглый сыр Томаты квашеные	90 110	23.7 1,1	30.5 0,1	- 1,6	2.1 (на мол) 1,2 (на мол)
16	Мармелад фруктово-ягодный Язык говяжий	120 80	0.4 16,0	следы 12,1	74.8 -	0.7 (на мол) -
17	Зеленый горошек (консервы)	90	3.1	0.2	6.5	0.1 (на ябл)

	Уши свиные	160	21,0	14,4	-	-
18	Камбала обжаренная в масле (консервы в масле) Черешня	130 85	14.4 1,1	21.3 0,4	- 10,6	- 0,6 (на ябл)
19	Халва подсолнечная ванильная Мандарин	60 250	11.6 0,8	29.7 0,3	41.5 8,1	- 1,1 (на лим)
20	Томат-паста Язык говяжий в желе	15 140	3.6 71,8	0 15,1	11.8 0,6	1.8 (на ябл) -
21	Завтрак туриста (свинина, консервы) Смородина черная	180 70	16.9 1,0	15.4 0,2	- 6,7	- 2,3 (на ябл)
22	Масло сливочное несоленое Томаты (грунтовые)	35 170	0.5 1,1	82.5 0,2	0.8 3,5	0.03 (на мол) 0,8 (на ябл)
23	Колбаса докторская Картофель	140 120	12.8 2,0	16.7 0,4	- 1,3	- 0,2 (на ябл)
24	Зефир Сыворотка творожная	120 40	0.8 0,8	следы 0,2	73.4 3,5	0.5 (на мол) 0,73 (на мол)
25	Горбуша (консервы натуральная) Ирис тиражный	130 70	20.9 3,6	5.8 7,3	- 74,3	0.5 0,1 (на мол)

Указания по выполнению практической работы:

1. Знакомство с понятиями пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.
2. Определение пищевой и энергетической ценности продуктов.
3. Установление процента удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека, в основных пищевых веществах и энергии за счет рассматриваемых продуктов.
4. Оформление вывода о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Что такое пищевая ценность продуктов?
2. Что такое энергетическая ценность продуктов?
3. В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?
4. Какие пищевые вещества относят к основным?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5

Тема. Изучение схемы пищеварительного тракта

Цели работы:

- образовательные: приобрести знания по строению пищеварительной системы человека; приобрести навыки по подбору продуктов питания для лучшего усвоения.
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Оборудование: ручка, карандаш, мультимедийная система, ноутбук.

Теоретическое обоснование:

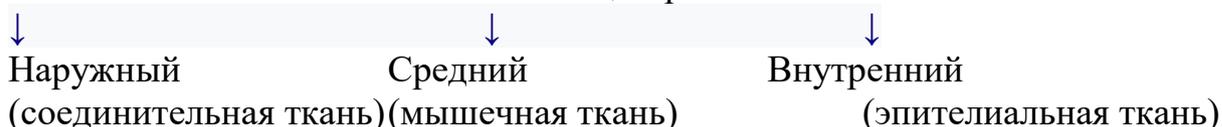
Питание – одна из составляющих обмена веществ. Оно представляет собой совокупность процессов, включающих поступление, переваривание, всасывание и усвоение организмом веществ, необходимых для поддержания его нормальной жизнедеятельности.

Основные питательные вещества, необходимые для жизнедеятельности: Белки, Жиры, Углеводы, Витамины, Минеральные соли, Вода.

Пищеварение – процесс, в ходе которого поглощенная пища переводится в форму, пригодную для использования организмом. Оно происходит в процессе перемещения пищи по органам, составляющим пищеварительный тракт.

Функции пищеварительной системы: механическая, химическая, всасывающая.

Состав стенок пищеварительного канала



Особенности пищеварения:

А) В пищеварительном канале

Ротовая полость (щелочная среда, расщепление углеводов, муцин, лизоцим)

↓

Глотка (пищеварительные пути пересекаются с дыхательными)

↓

Пищевод (трубка длиной 30 см., с обоих концов пережимается сфинктерами)

↓

Желудок (кислая среда, пепсин + соляная кислота, в-во, защищающее стенки от самопереваривания, переваривание до 3-10 ч., расщепление углеводов и белков)

↓

Тонкий кишечник (слабощелочная среда, 5-6 м., двенадцатиперстная, тощая, подвздошная кишка, кишечный сок, завершение переваривания пищевых в-в, всасывание)

↓

Толстый кишечник (слабощелочная среда, 2м, слепая, ободочная, прямая кишка, аппендикс, бактериальная флора, всасывание воды). Всасывание веществ может осуществляется во всех его отделах.

Б) Железы, принимающие участие в пищеварении

Слюнные железы (1 л/с, 98-99% вода, муцин – пищевой комок скользким, лизоцим – бактерицидное вещество, впадают в ротовую полость)

Печень (1,5 кг. желчь, протоки впадают в двенадцатиперстную кишку, барьерная роль, хранилище глюкозы, активирует пищеварительные ферменты)

Поджелудочная железа (поджелудочный сок, протоки впадают в двенадцатиперстную кишку, инсулин)

Кишечные железы (ферменты, способные расщеплять пищевые вещества, выделяют слизь) Исследования процессов пищеварения и его регуляции были проведены И.П. Павловым и его сотрудниками. Во время этих опытов удалось доказать, что все отделы желудочно-кишечного тракта усиливают свою работу перед тем, как в них попадает пища, и эти процессы имеют нейрогуморальную регуляцию.

Усвояемость пищи — это степень использования содержащихся в ней пищевых (питательных) веществ. Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для пластических процессов и восстановления энергии, называется усвоенной. Из аминокислот переваренной пищи в организме образуется белок, свойственный человеку, из глицерина и жирных кислот жир, свойственный человеку. Глюкоза идет на образование энергии и откладывается в печени в виде гликогена. Все эти процессы протекают при участии минеральных веществ, витаминов и воды.

На усвояемость пищевых веществ влияет множество факторов: состав пищи, в том числе количество балластных соединений, технологическая обработка продуктов, сочетание их, функциональное состояние организма и др. Из смешанной пищи белки усваиваются в среднем на 92%, жиры – на 95%, углеводы – на 98%. Установлены расчетные энергетические коэффициенты питательных веществ - для белков и углеводов – 4 ккал/г, для жиров – 9 ккал/г. Усвояемость пищи животного происхождения в среднем составляет 90%, растительного происхождения – 80%, смешанной -85%.

Указания по выполнению практической работы:

1. Ознакомиться с системой пищеварения человека. Подписать указанными цифрами названия органов пищеварительного тракта.
2. Описать особенности пищеварения.

3. Ответить на контрольные вопросы.

4. оформить вывод о выполнении практической работы.

Контрольные вопросы:

- Какова роль печени в процессе пищеварения?
- В каком отделе кишечника всасывается обратно в кровь вода?
- Какая пища называется усвоенной?
- Какие процессы пищеварения протекают в толстых кишках?

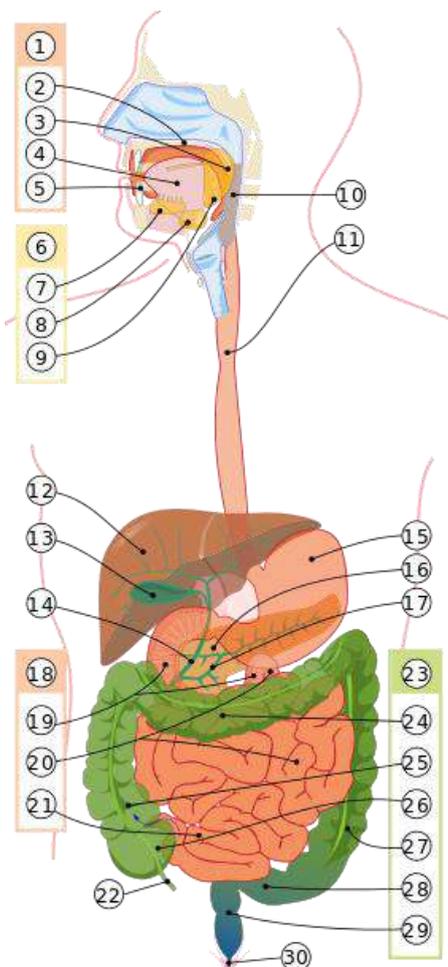


Схема пищеварительного тракта в составе пищеварительной системы

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1. Ротовая полость | 15. Желудок |
| 2. Нёбо | 16. Поджелудочная железа |
| 3. Язычок | 17. Проток поджелудочной железы |
| 4. Язык | 18. Тонкая кишка |
| 5. Зубы | 19. Двенадцатиперстная кишка |
| 6. Слюнные железы | 20. Тощая кишка |
| 7. Подъязычная железа | 21. Подвздошная кишка |
| 8. Подчелюстная железа | 22. Аппендикс |
| 9. Околоушная железа | 23. Толстая кишка |
| 10. Глотка | 24. Поперечная ободочная кишка |
| 11. Пищевод | 25. Восходящая ободочная кишка |
| 12. Печень | 26. Слепая кишка |
| 13. Желчный пузырь | 27. Нисходящая ободочная кишка |
| 14. Общий желчный проток | |

28. Сигмовидная кишка
29. Прямая кишка
30. Анальное отверстие

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 6

Тема. Выполнение расчета суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека (использование хронометражно-табличного метода)

Цель работы:

- образовательные: приобрести навыки по расчету собственного суточного расхода энергии;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Оборудование: таблица «Расход энергии при различных видах деятельности (включая основной обмен)», калькулятор, ручка, линейка, карандаш.

Теоретическое обоснование:

Хронометражно - табличный метод является простым и быстрым методом определения суточных энергозатрат человека. Метод включает хронометраж отдельных видов деятельности человека за сутки и расчет энергозатрат с помощью специальных таблиц, как по отдельным видам деятельности, так и за сутки в целом. Указанный метод включает данные основного обмена.

Каждое состояние организма, каждый вид деятельности (сон, работа, отдых и т.д.) сопровождается определенными по величине затратами энергии, которые образуют суммарную величину затрат энергии за сутки. Поэтому первым этапом определения этой величины является учет продолжительности отдельных состояний организма и видов деятельности на протяжении суток, т.е. определение бюджета времени.

Бюджет времени определяется: путем опроса, личных записей и хронометража.

В практической деятельности обычно используется сочетание метода хронометража и личных записей. Необходимо, чтобы день, выбранный для хронометража, был типичным и выполняемые виды работ характеризовали среднюю физическую нагрузку. Если общая сумма времени, затраченного на все виды деятельности, будет равной 24 часам (1440 мин.), следовательно, хронометраж проведен правильно.

Обработка данных хронометража заключается в суммировании времени, затраченного на однотипные виды работ, выполняемые в различные промежутки дня (например, ходьбу, прием пищи, отдых, сидя и т.д.). Данные хронометража заносят в рабочую таблицу 1.

Таблица 1 Определение суточного расхода энергии хронометражно-табличным методом.

№	Вид деятельности	Продолжительность в мин.	Расход энергии	
			Ккал/кг/мин	Вычисление расхода энергии (ккал/кг/мин) *

				масса тела * время)
1.				
2.				
3. и т.д.				
		Итого:		Итого +5%

Для определения расхода энергии пользуются данными таблицы 2, в которой указаны энергозатраты в ккал на 1 кг массы тела в минуту (ккал/кг/мин) для отдельных видов состояния организма, деятельности и работы. Приведенные данные включают энергозатраты на основной обмен. Если тот или иной вид выполненной работы в табл. 2 не указан, берут вид деятельности близкий к ней по характеру.

Затем время, затраченное на каждый вид деятельности, указанный в хронограмме, умножают на соответствующие табличные величины энергозатрат, расходуемых в 1 минуту на 1 кг массы тела и умножают на свой вес. После чего суммируют энергозатраты по разным видам деятельности и находят свой суточный расход энергии в килокалориях.

Полученную величину округляют до целого числа.

В целях покрытия расхода энергии на произвольные и неучтенные движения и компенсации других неточностей метода, найденный суточный расход энергии следует увеличить на 5%.

Вид деятельности	Энергозатраты
<u>И. Учебное время</u>	
Практические занятия (лабораторные)	0,0360
Практические занятия (семинарские)	0,0250
Практические занятия на клинических кафедрах терапевтического профиля (в палатах)	0,0260
Практические занятия на клинических кафедрах хирургического профиля (ассистирование во время операции)	0,0266
Лекции	0,0243
Перерывы	0,0258
<u>ИИ. Внеучебное время</u>	
Подъем по лестнице	0,1500
Ходьба по асфальтовой дороге (4-5 км/час)	0,0597
Напряженная ходьба	0,1550
Ходьба по снежной дороге	0,0914

Езда на транспорте	0,0267
Вождение автомобиля	0,0333
Работа в личном подсобном хозяйстве (даче)	0,0757
Пилка дров	0,1143
Уход за помещением, мебелью, бытовыми приборами и др	0,0402
Стирка белья вручную	0,0511
Мытье посуды	0,0313
Вязание	0,0276
Глажение утюгом	0,0343
Письмо рукой	0,0321
Уборка постели	0,0329
Прием пищи (сидя)	0,0236
Умывание	0,0504
Душ	0,0570
Надевание и раздевание обуви и одежды	0,0264
Отдых стоя	0,0264
Отдых сидя	0,0229
Отдых лежа (без сна)	0,0183
Чтение молча	0,0230
Чтение вслух	0,0250
Танцы (вальс)	0,0596
Пение	0,0290
Игра в шахматы	0,0249
Прогулка	0,0690
Сон	0,0155
III Занятия физкультурой и спортом	
Утренняя гигиеническая гимнастика (физические упражнения)	0,0648
Бег со скоростью 8 км/час	0,1357

Бег со скоростью 11 км/час	0,1700
Бег со скоростью 19 км/час	0,3200
Езда на велосипеде (13-21 км/час)	0,1285
Катание на коньках	0,1071
Лыжный спорт - передвижение по пересеченной местности	0,2086
Плавание	0,1190

Указания по выполнению практической работы:

1. Часть задания обучающиеся выполняют перед практической работой: записывают в течение 1 дня все выполненные ими действия. На основании этих данных выполняется практическая работа;
2. Оформить все данные в таблицу по образцу с таблицей №1;
2. Сделать все необходимые расчеты;
3. Сравнить полученные данные с рекомендуемыми нормами;
4. Ответить на контрольные вопросы;
5. Оформить отчет по практической работе.

Контрольные вопросы:

- К какой трудовой группе относится повар? Какой у него суточный расход энергии?
- Как протекает обмен веществ у людей разного возраста?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 7

Тема: Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)

Цель работы:

- образовательные: приобрести навыки по расчету калорийности блюда (по заданию преподавателя);
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Оборудование: ручка, карандаш, линейка, ноутбук, калькулятор.

Теоретическое обоснование:

Пищевые вещества – химические вещества в составе пищевых продуктов, которые организм использует для построения, обновления своих органов и тканей, а также для получения из них энергии. Организм человека состоит из белков (19,6%), жиров (14,7%), углеводов (1%), минеральных веществ (4,9%), воды (58,8%). Эти вещества

постоянно расходуются, поэтому необходимо постоянное их пополнение. Все эти вещества поступают в организм человека с пищей, поэтому называются пищевыми. Энергетическая ценность пищи – количество скрытой энергии, заключенной в пище (белки, жиры, углеводы), 1 г белка – 4 ккал, углеводов – 3,75 ккал, 1 г жира – 9 ккал.

Этапы выполнения работы:

1) Рассчитать калорийность блюда «Рыба жареная в тесте» и заполнить таблицу 1.

- рассчитать энергетическую ценность белков, жиров, углеводов в 100 г продукта по формулам:

1. $E_{\text{белков}} = \text{белок (г)} \times 4 \text{ ккал}$

2. $E_{\text{жиров}} = \text{жиры (г)} \times 9 \text{ ккал}$

3. $E_{\text{углеводов}} = \text{углеводы (г)} \times 3,75 \text{ ккал}$

- рассчитать энергетическую ценность белков в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте» (столбец 1 таблицы). Для этого необходимо число, рассчитанное по формуле 1 умножить на массу продукта (столбец 2) и полученное произведение разделить на 100. Результат записать в таблицу (столбец 4).
- Рассчитать энергетическую ценность жиров в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте» (столбец 1). Для этого необходимо число, рассчитанное по формуле 2 умножить на массу продукта (столбец 2) и полученное произведение разделить на 100. Результат записать в таблицу (столбец 6).
- Рассчитать энергетическую ценность углеводов в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте» (столбец 1). Для этого необходимо число, рассчитанное по формуле 3 умножить на массу продукта (столбец 2) и полученное произведение разделить на 100. Результат записать в таблицу (столбец 8).
- Рассчитать энергетическую ценность белков блюда «Рыба жареная в тесте». Для этого необходимо сложить все полученные результаты в столбце. Результат записать в строку «Итого».
- Рассчитать калорийность готового блюда. Для этого необходимо сложить все полученные результаты в строке «Итого» (столбцы 4, 6, 8).

Таблица 1 - Рецепт и химический состав продуктов блюда «Рыба в тесте жареная»

Продукты	Кол-во (г)	Белки		Жиры		Углеводы	
		в 100г продукта	в блюде (ккал)	в 100г продукта	в блюде (ккал)	в 100г продукта	в блюде (ккал)
1	2	3	4	5	6	7	8
Треска	92	16,0		0,6		-	
Масло растительное	5	-		99,9		-	
Мука пш.	40	10,6		1,3		67,6	

молоко	40	2,8		3,2		4,7	
яйцо	40	12,7		11,5		0,7	
Итого:							

2) Рассчитать калорийность блюда «Жаркое куриное с грибами»

Таблица 2 - Рецепт и химический состав продуктов блюда «Жаркое куриное с грибами»

Продукты	Кол-во(г)	Белки		жиры		углеводы	
		в 100 г продукта	в блюде (ккал)	в 100 г продукта	в блюде (ккал)	в 100г продукта	в блюде (ккал)
Курица	125	18,2		18,4		0,7	
Грибы	50	3,2		0,7		1,6	
Масло растительное	40	10,6		1,3		67,6	
Сметана	50	2,4		30,0		3,1	
Лук репчатый	30	1,4		-		9,0	
Итого:							

Указания по выполнению практической работы:

1. Оформить все данные в таблицу.
2. Сделать все необходимые расчеты
4. Ответить на контрольные вопросы.
5. Сделать вывод о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Назовите энергетическую ценность основных пищевых веществ.
2. Какова роль белков, жиров, углеводов в питании человека?
3. Чем определяется качество пищевого белка?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 8

Тема. Составление рационов питания для различных категорий потребителей

Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки по составлению суточного пищевого рациона для школьного питания;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Задачи занятия:

1. Определить энергетические потребности и суточные нормы белков, жиров и углеводов для детей определенного возраста.
2. Уметь составить суточное меню, покрывающее потребности детей в энергии, белках, жирах и углеводах.
3. Освоить принципы рационального питания и умения правильно подбирать пищевые продукты соответственно энергетическим затратам.
4. Заинтересовать учащихся в организации правильного и здорового питания в современных условиях для сохранения собственного здоровья.

Оборудование: ручка, карандаш, линейка, ноутбук, калькулятор, таблица химического состава пищевых продуктов и их калорийность.

Теоретическое обоснование:

Основным процессом, характеризующим жизнь, является обмен веществ и энергии. Обмен складывается из явлений ассимиляции и диссимиляции. Под ассимиляцией понимают созидание живой материи, синтез сложных органических веществ из более простых. Диссимиляция – распад сложных органических соединений на более простые. Ассимиляция – идет с потреблением, а диссимиляция – с выделением энергии. Для растущего организма характерно преобладание процессов ассимиляции. По окончании роста устанавливается динамичное равновесие. В старческом возрасте преобладают диссимилятивные процессы.

Базой вещественного и энергетического обмена служит пища, которая должна содержать все необходимые вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины и воду. Белки служат основным материалом для пластических (строительных) нужд организма, но используются и для энергетических целей. Жиры используются для пластических нужд и как запасная форма энергии. Углеводы – основной источник энергии для выполнения как внутренней, так и внешней работы.

Вода, минеральные соли и витамины энергетической ценности не имеют, но также жизненно необходимы организму человека. К водному голоду организм даже более чувствителен, чем к недостатку других веществ, так как все обменные процессы идут в водных растворах, а вода непрерывно удаляется из организма через почки, кожу, кишечник и легкие.

Минеральные вещества используются для пластических нужд, участвуют в обменных процессах, поддерживают гомеостаз, то есть постоянство условий внутренней среды организма.

Витамины стимулируют обменные процессы, повышают сопротивляемость организма заболеваниям. Недостаток витаминов в пище ведет к расстройству обмена веществ, к нарушениям роста и развития детей, является причиной многих серьезных заболеваний.

Пищевой рацион составляется с учетом возраста, физического развития учебных и трудовых нагрузок. Основные принципы научной организации питания:

умеренность и разнообразие в еде, строгое соблюдение режима питания. Умеренность в еде, предполагает соответствие энергетической ценности пищи энергозатратам организма.

Энергетическую потребность человека и энергетическую ценность пищевых продуктов принято выражать в единицах тепловой энергии – калориях и килокалориях. Один грамм белка при окислении в организме выделяет 4,1 ккал, жира – 9,3 ккал, углеводов – 4,1 ккал. Рационально организованное питание нормируется по калорийности, по содержанию в пище белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и воды. Не менее половины потребности детей в белках и жирах должно удовлетворяться за счет продуктов животного происхождения.

Для детей школьного возраста рекомендуется четырехразовое питание с таким распределением пищи по калорийности в течение дня: *завтрак – 25%, обед – 40–50%, полдник – 10–15%, ужин – 15–20%*. Оптимальное *соотношение белков, жиров и углеводов должно быть 1:1:4*, то есть ребенок должен получать углеводов в 4 раза больше, чем жиров и белков. Продукты богатые – белком следует давать преимущественно в дневные часы. На ужин рекомендуются молочно-растительные блюда.

Не вся принятая пища усваивается, часть ее выбрасывается из кишечника в виде шлаков. Усвояемость животной пищи примерно равна 95%, растительной – 80%, смешанной – 82–90%. На практике обычно ведут расчеты исходя из 90% усвоения пищи. В таблицах приводится общая калорийность принятой пищи. Поэтому, при расчете калорийность пищи должна на 10–15% превышать энергетические потребности.

Принято различать основной и рабочий обмен энергии. Основной обмен – обмен энергии при строго определенных условиях: в состоянии мышечного покоя, натошак, при температуре окружающей среды в 20–22°C. Затраты энергии, на основной обмен можно определить по таблице, зная рост, вес и возраст человека, а также по различным формулам, например, по формуле Бендикта:

а) для мужчин, юношей:
 $K = 66,473 + (13,752 \times W) + (5,003 \times S) - (6,755 \times a);$

б) для женщин, девушек:
 $K = 655,096 + (9,563 \times W) + (1,850 \times S) - (4,676 \times a);$

где К – общая суточная теплопродукция основного обмена в больших калориях,
 W – вес в килограммах,
 S – рост в сантиметрах,
 а – возраст в годах.

Мышечная работа значительно увеличивает расход энергии. Поэтому суточный расход энергии у здорового человека превышает величину основного обмена. Это увеличение составляет *при слушании лекций у учащихся – 45%, при самостоятельных занятиях – 60%, свободное время – 120% величины основного обмена.*

Общая трата энергии вычисляется путем сложения общей суточной теплопродукции основного обмена и затрат энергии на выполнение различных видов работы. Для представителей различных профессий она составляет:

- а) 3000 – 3200 ккал (работники умственного труда);
- б) 3500 ккал (рабочие механизированных производств);
- в) 4000 ккал (рабочие, занятые физическим трудом);
- г) 4500 – 5000 ккал (рабочие тяжелого физического труда).

Таблица № 1 Форма расчета рациона питания.

Наименование блюд и продуктов	кол-во в граммах	В них содержится
		белков жиров углеводов энергии в ккал

Завтрак: Например:

- | | |
|----------------------------------|----|
| 1.. Макароны отварные с колбасой | 75 |
| а) макароны | 50 |
| б) колбаса | 10 |
| в) масло топленое | 30 |
| 2. Чай сладкий | |
| а) сахар | |

Обед:

- 1.
- 2.
- 3.

Полдник:

- 1.
- 2.

Ужин:

- 1.
- 2.

Содержится в суточном рационе

Требуется по норме

Таблица № 2. Состав и калорийность пищевых продуктов.

Название продуктов	Белки в %	Жиры в %	Углеводы в %	Кол-во ккал в 100 г продуктов
Говядина тощая	17,6	3,6	-	106
Говядина жирная	15,2	9,9	-	154
Свинина мясная	13,9	20,2	-	254
Телятина тощая	6,9	0,5	-	74
Курица	17,2	12,3	-	185
Треска	14,9	0,4	-	65
Сельдь соленая	18,0	8,2	-	150
Печень	15,5	3,4	-	97
Яйцо куриное	12,55	12,11	0,55	170
Молоко коровье	2,8	3,5	4,5	65
Кефир средний	2,8	3,5	2,9	56
Творог жирный	11,1	18,8	2,3	230
Сыр "Костромской"	22,6	25,7	-	332

Масло сливочное	0,4	78	0 5	729
Масло подсолнечное	0	93,8	0	872
Шпиг свиной	1,7	85,5	0	807
Хлеб ржаной	5,3	1,2	46,1	222
Хлеб. пшеничный	6,7	0,7	50 3	240
Гречневая крупа	10,6	2,3	64,4	529
Рис	6,4	0,9	72,5	332
Манная крупа	9,5	0,7	70,1	333
Макароньы	9,3	0,8	70,9	336
Пшено	10.1	2,3	66,5	335
Горох	19 8	2,2	50,8	310
Фасоль	19,6	2,0	51,4	310
Картофель	2,14	0,22	19,56	62,5
Морковь	1,18	0,29	9,06	30,5
Капуста свежая	1,5	-	5,2	27
Салат	1,3	-	2,2	14.
Свекла	1,1	-	10,3	47
Огурцы	0 7	-	2,9	15
Помидоры	0,5	-	4,0	18
Лук репчатый	0,2	-	12	50
Апельсины	0,8	-	8,0	35
Яблоки	0,3	-	10,8	45
Грибы белые свежие	4,6	0,5	3,0	32
Грибы сушеные	30,4	3,8	22,5	252
Сахар	-	-	95,6	390
Мед	0,3	-	77,7	320
Шоколад	5,8	37,5	47,6	568
Какао	19,9	19,0	38,4	416
Печенье	12,24	7,72	64,41	386.1

Таблица № 3. Физиологические нормы потребностей в питательных веществах (в г/день) и энергии (в ккал/день).

Возраст	Белки	Жиры	Углеводы	Энергия
0,5–1 год	25+	25+	113+	800+
1–1,5	48	48	160	1300
1,5–	53	53	192	1500
3–4	63	63	233	1800
5–6	72	72	252	2000
7–10	80	80	324	2400
11–13	96	96	382	2850
14–17 (юноши)	106	106	422	3150
14–17(девушки)	93	93	367	2750

+ В эти величины не включены белки, жира и углевода, получаемые детьми из материнского молока.

Таблица 4. Таблица веса и меры некоторых продуктов.

Наименование продуктов	в граммах		
	стакан (250 мл).	столовая ложка	чайная ложка I шт.

Мука и крупы

Мука пшеничная	160	25	10
Мука картофельная	200	30	10
Сухари молотые	125	15	5
Крупа гречневая	210	25	-
Крупа "геркулес"	90	12	-
Крупа манная	200	25	8
Крупа перловая	230	25	-
Крупа ячневая	180	20	-
Рис	230	25	-
Саго	180	20	-
Пшено	220	25	-
Фасоль	220	-	-
Горох нелущеный	200	-	-
Горох лущеный	230	-	-
Чечевица	210	-	-
Толокно	140	-	-

Молоко и молочные продукты

Масло топленое	245	20	5
Молоко цельное	250	20	-
Молоко сухое	120	20	5
Молодо сгущеное	-	30	12
Сметана	250	25	10

Овощи

Картофель средний	-	-	-	100
Морковь средняя	-	-	-	75
Лук средний	-	-	-	75
Огурец средний	-	-	-	100
Томат паста	-	30	10	-
Петрушка	-	-	-	50

Прочие продукты

Сахарный песок	200	25	10	
Соль	325	30	10	
Уксус	250	15	5	
Желатин (листок)	-	-	-	2,5
Желатин (порошок)	-	15	5	-
Яйцо	-	-	-	50

Указания по выполнению практической работы:

1. По указанию преподавателя каждый учащийся составляет рацион питания для определенного возраста.
2. По формуле определить собственные потребности в энергии в зависимости от активности учащегося (уроки, самостоятельная работа или занятие спортом).
3. По таблице 3 определить энергетические и суточные нормы белков, жиров, углеводов.

4. Распределить суточную норму энергии, белков, жиров, углеводов по приёмам пищи.

5. С помощью таблицы 2 по нижеприведенной форме, составить рацион питания; расчет компонентов и калорийности следует производить путем составления пропорций; в таблице 4 даны меры продуктов, удобные для использования в практике приготовления пищи.

6. Ответить на контрольные вопросы.

7. Сделать вывод о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Как и почему изменяется расход энергии в зависимости от вида работы?

2. Почему у детей разного возраста изменяется количество необходимой энергии и потребление основных питательных веществ?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 9

Тема: Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования

Цели работы:

- образовательные: получить навыки в расчете моющих и дезинфицирующих средств для мытья и обеззараживания посуды, инвентаря и оборудования;

- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Оборудование: ручка, карандаш, линейка, ноутбук, калькулятор, мультимедийная система, таблицы.

Теоретическое обоснование:

Алгоритм приготовления дезинфицирующих растворов поверхностей, обработки оборудования, посуды и инвентаря используют растворы хлорной извести.

Последовательность действий для разведения порошка следующая: Надеть халат, маску, очки и защитные перчатки. Килограмм сухой хлорной извести высыпать в десятилитровое ведро. Затем медленно выливать в эту емкость воду (10 л), плавно помешивая. Ведро закрыть крышкой и оставить на 24 часа. Процедить раствор, залить его в бутылку из темного стекла, плотно закупорить и написать этикетку с указанием даты и времени приготовления раствора. Срок годности такого раствора – неделя.

Растворы хлорамина готовят непосредственно перед употреблением

- 1% - 10 г хлорамина + 990 мл воды
- 3% - 30 г хлорамина + 970 мл воды
- 5% - 50 г хлорамина + 950 мл воды
- 0,5% - 5 г хлорамина + 995 мл воды.

Ситуационные задачи:

Задача 1

При приготовлении 10% маточного раствора хлорной извести взяли 1 кг сухой хлорной извести и сразу добавили 10 л воды. Правильно ли приготовлен маточный раствор хлорной извести? Ответ обоснуйте.

Задача 2

Для обработки рабочей поверхности производственного стола должна приготовить 0,2% раствор хлорной извести. Для этого она взяла 2 л 10% маточного раствора и 2 л воды. Правильно ли приготовлен раствор? Ответ обоснуйте.

Задача 3

Для дезинфекции нужно приготовить 4 л 0,2% раствора хлорамина. Для приготовления раствора, взяли 80 г порошка хлорамина и развела его в 4 л воды. Правильно ли поступили? Обоснуйте ответ

Задача 4

Для мытья полов в коридоре нужно приготовить 1% раствор хлорной извести. Для этого взяли 1 л 10% раствора и 10 л воды. Правильно ли разведен раствор?

Задача 5

Приготовьте раствор 2% хлорной извести для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха. Ответ обоснуйте

Задача 6

Для дезинфекции оборудования необходимо приготовить 2 л 0,5% раствора хлорамина. Сколько нужно взять хлорамина (гр) и воды (мл)?

Задача 7

Рассчитайте необходимое количество компонентов для приготовления 5% раствора хлорной извести.

Задача 8

Какой концентрации раствор хлорной извести необходимо приготовить для обработки рук повара? Рассчитайте компоненты?

Задача 9

Для мытья обработки оборудования нужно приготовить 0,5% раствор хлорной извести. Для этого взяли 5 л 10% раствора и 10 л воды. Правильно ли разведен раствор?

Задача 10

Для дезинфекции нужно приготовить 2 л 0,2% раствора хлорамина. Для приготовления раствора, взяли 40 г порошка хлорамина и развела его в 2 л воды. Правильно ли поступили? Обоснуйте ответ

Рабочие растворы хлорной извести готовятся из 10% осветленного раствора хлорной извести. Это 0,5%, 1%, 2%, 3%, 5% растворы хлорной извести. Например: необходимо приготовить 0,5% раствор хлорной извести – 1 литр. В 100 мл 0,5% раствора находится 0,5 г сухого вещества, а в 1000 мл – 5,0 г сухого вещества. Для приготовления

0,5% раствора хлорной извести – 1 литр, необходимо 5 г сухой хлорной извести, но так как хлорная известь плохо растворима в воде, берут 10% осветленный раствор хлорной извести. Сколько необходимо взять 10% осветленного раствора хлорной извести и сколько воды?

В 100 мл – 10,0 г с.в.

X – 5,0 г с.в.

$$X = \frac{5,0 \times 100 \text{ мл}}{10,0} = 5 \times 10 \text{ мл} = 50 \text{ мл}$$

10% осветленного раствора хлорной извести, 1000 мл – 50 мл 10% хлорной извести = 950 мл воды.

Ответ: Для приготовления 0,5% раствора хлорной извести – 1 л необходимо 50 мл 10% раствора хлорной извести и 950 мл воды.

II. Например: Приготовить 1% раствор хлорной извести – 1 л.

1 л – 1%

100 мл – 1,0 г с.в. 10,0 x 10 мл = 100 мл 10% осветленного раствора хлорной извести.

1000 мл – 100 мл 10% раствора хлорной извести = 900 мл воды.

Таким образом, можно вычислить приготовление различных растворов хлорной извести. Например: 3% раствор хлорной извести – 1 л: - 300 мл 10% осветленного раствора хлорной извести + 700 мл воды; 5% раствор хлорной извести: - 1 литр – 500 мл 10% осветленного раствора хлорной извести + 500 мл воды.

Указания по выполнению практической работы:

1. Повторите правила расчета дезинфицирующих веществ для обработки;
2. Решить задачи по расчету концентрации дезинфицирующих веществ в растворах.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Сделать вывод о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Как осуществляется расследование пищевых отравлений?
2. Назовите меры профилактики отравления бактериального происхождения.
3. Назовите меры профилактики отравления плесневыми грибами.
4. Назовите меры профилактики отравления небактериального происхождения.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 10

Тема: Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)

Цели работы:

- образовательные: получить навыки проведения бракеража готовых блюд;

- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Оборудование: ручка, карандаш, линейка, ноутбук, калькулятор, мультимедийная система, таблицы.

Теоретическое обоснование

Бракераж – контроль продукции в общественном питании.

На предприятиях общественного питания в обязательном порядке должен осуществляться контроль качества выпускаемой продукции. Это **процесс - принятия решения о качестве продукции путём снятия проб называется – БРАКЕРАЖ.**

Бракераж – снятие пробы выпускаемой продукции путём органолептических показателей - соответствие внешнего вида продукта и его вкусовых качеств .

С целью проведения бракеража на производстве создаётся специальная уполномоченная бракеражная комиссия по проведению контроля, в эту группу входят как правило: директор производства, заведующий производством, бригадир поваров в некоторых производствах медицинский работник.

Все результаты проверки бракеражной комиссии записываются в специально отведённом для этих целей бракеражном журнале.

Приложение 13
Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции
(образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись члена бракеражной комиссии	Примечание < >
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:
< > Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Бракеражный журнал - журнал, в котором делаются отметки о всех проверенных блюдах ,с оценкой качества за каждое блюдо или продукт .

Какие же требования проверяет бракеражная комиссия:

Первое что должна проверить комиссия, это органолептические показатели качества продукции предприятия общественного питания.

Надо заметить что конечное качество готовых блюд на предприятии, изначально будит складываться:

- 1 - из качества продукции поступающей на предприятие;
- 2 - формируется на стадии разработки блюд которая должна сопровождается нормативно-технической документацией;
- 3- разработка рецептуры блюда и его технологии;
- 4 – формируется на всех стадиях производства от технологического процесса

приготовления до реализации продукции. Для обеспечения высокого качества вырабатываемой продукции необходимо строгое соблюдение технологических дисциплин, предписанных в нормативно-технической документации, строгое соблюдение качества выполнения не только отдельных операций, но и всего технологического процесса в целом.

Органолептический контроль продукции :

Внешний вид блюда, консистенция, запах, вкус. Дополнительными показателями могут быть: для чая, желе – прозрачность ; для мясных ,рыбных блюд - вид на разрезе; для хлебобулочных изделий - состояние мякиша.

Внешний вид – ровность поверхности, цвет, форма изделия, правильность нарезки.

Запах – ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов. К готовым блюдам или полуфабрикатам приемлемы такие показатели как: Аромат – естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью. Букет – запах, формирующийся в процессе технологического процесса переработки продуктов .

Консистенция - характеристика агрегатного состояния - твёрдая, жидкая, рассыпчатая; степень однородности - творожистая, хлопьевидная, однородная; механические свойства - хрупкая, эластичная, упругая.

Для разных групп блюд консистенция может характеризоваться несколькими определениями: для жареного мяса консистенция мягкая, сочная; для картофельного пюре консистенция рыхлая, пышная, однородная и так далее.

Вкус - ощущения, возникающие при возбуждении вкусовых рецепторов. Качественный вид - сладкий, солёный, кислый, горький. Количественный вид – интенсивный, неинтенсивный.

Органолептическая проверка блюда проводится в хорошо освещённом помещении. Освещение должно быть естественное, так как при искусственном цвете может исказиться окраска продукта, это очень важно при обнаружении различий в оттенках цвета, появляющихся например в мясных или рыбных полуфабрикатах. Так же в помещение где проводится проверка не должны проникать посторонние запахи, которые также могут повлиять на оценку качества блюда.

Во вторых бракеражная комиссия должна знать и соблюдать правила отбора проб от общей партии продукции общественного питания, которая отправляется на реализацию.

Штучные или порционные изделия отбираются из разных противней и взвешиваются по 10 штук на весах. Если при

взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже нормы, взвешивание перепроверяется ещё раз. Далее изделия взвешиваются поштучно.

Для определения средней массы блюд взятых на раздаче, необходимо завешать раздельно три порции, далее суммируют их массу и делят на три.

При этом средняя масса блюд не должна иметь отклонений от нормы выхода блюда по рецептуре. Допускаемое отклонение в массе одного блюда от нормы не более чем $\pm 3\%$.

Если у бракеражной комиссии появляются сомнения в свежести или в соблюдении рецептуры, блюдо отправляют на лабораторный анализ. Всё это записывается в акте отбора проб, если оценка блюда не удовлетворительно партия снимается с реализации, и в акте делается соответствующая запись.

Отбор проб первых блюд приготовленных в котлах:

Содержимое котла хорошо перемешивается, берётся не менее пяти порций супа в отдельную чистую кастрюлю, разливается по тарелкам и отбирается одна порция. Контрольная проба супа отбирается без сметаны и мяса. Если в процессе проверки выявлено нарушение рецептуры блюда или технологии его приготовления, анализ контрольной пробы позволит установить, кем было допущено нарушение: поваром который готовил данное блюдо, или раздатчиком.

При отборе проб молочных супов и горячих напитков с молоком, берётся проба молока, которое использовали для приготовления.

Все пробы которые отправляются для анализа в лабораторию должны быть упакованы в посуду с плотно закрывающимися крышками, банки заворачиваются в бумагу и обвязываются шпагатом. Посуда с пробами пломбируется. А отбор готовых блюд оформляется соответствующим актом.

Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75°C , вторых — 65°C , соусов — 75°C , холодных и сладких блюд — $7\text{—}14^{\circ}\text{C}$, заказных блюд — $80\text{—}90^{\circ}\text{C}$.

Для хранения готовых блюд на раздаче установлены определенные сроки, необходимые не только для соблюдения санитарных требований, но и для сохранения вкусовых качеств. Студень мясной, мясное заливное, студень рыбный, рыбу заливную реализуют только при наличии холодильных камер (не выше 6°C) в течение не более 12 ч; сельдь рубленую при наличии холодильных камер — 24 ч; винегрет, салаты (овощные, мясные, рыбные) при наличии холодильных камер и в незаправленном виде — не более 12 ч; пирожки жареные и печеные с мясом, рыбой или субпродуктами (кулебяки, расстегаи) — не более 24 ч при отсутствии

холодильных камер, при температуре не выше 20 °С — не более 6 ч; бутерброды — не более 3 ч. Торты и пирожные с кремом из взбитых белков или фруктовой отделкой можно хранить и реализовывать в течение 72 ч, со сливочным кремом — 36 ч, с кремом из сливок или заварным кремом — 6 ч. Срок реализации готовой продукции считается с момента окончания технологического процесса ее приготовления. Сроки хранения горячих овощных блюд должны быть самыми минимальными, но не более 1 ч при температуре не ниже 75 °С. Хранение готовой пищи сверх установленных сроков допускается только как исключение. В случае вынужденного хранения остатков пищи соблюдают следующие условия. Оставшаяся пища должна быть охлаждена до температуры не выше 8 °С не позднее 3 ч с момента ее приготовления. Срок хранения пищи в охлажденном виде (при температуре не выше 8 °С) не должен превышать 12 ч. До раздачи пища должна быть подвергнута вторичной тепловой обработке. Срок реализации пищи после ее вторичной тепловой кулинарной обработки не должен превышать 1 ч. Раздаточные пункты, филиалы и буфеты, производящие отпуск горячих блюд, оборудуют плитами для подогрева пищи и моечными столовой посуды. В раздаточных пунктах пищу в термосах хранят не более 3 ч, а овощные блюда — не более 2 ч. После этих сроков пищу обязательно подвергают тепловой обработке, при этом жидкие блюда и соусы кипятят. Обеды на дом отпускают в специальных помещениях, только в чистую посуду посетителей. Отпускать обеды в стеклянную посуду запрещается.

Указания по выполнению практической работы:

1. Описать правила проведения гигиенической оценки качества готовой пищи;
2. Ответить на контрольные вопросы;
3. Сделать вывод о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Как организуют бракераж готовой продукции?
2. Какие требования предъявляют к блюдам при оценке их качества?
3. Назовите основные правила отпуска готовых блюд на раздаче.
4. Перечислите сроки хранения холодных закусок, первых, вторых и десертных блюд на раздаче.

2.2 Задания для промежуточной аттестации

РАССМОТРЕНО
на заседании предметной
(цикловой) комиссии дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-

общественного питания и сферы
обслуживания
протокол № ___ от «__» _____ 20__ г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии _____ И.В. Хоменко

производственной работе
_____ Е.В. Чапаева
«__» _____ 2020 г.

**Перечень вопросов для комплексного экзамена по дисциплине
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
2 курс, 3 семестр**

ИНСТРУКЦИЯ

Уважаемый студент!

Каждый вариант включает в себя 20 заданий, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности.

На вопросы 1-16 выберите один правильный ответ.

На вопрос 17 запишите ответ в виде последовательности, например 2413....

На вопрос 18 установите соответствие.

На вопрос 19 – решите задачу.

На вопрос 20 ответьте в форме открытого ответа.

Время выполнения 45 минут.

1 ВАРИАНТ

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм

- А) физиология питания
- Б) товароведение
- В) организация предприятий общественного питания

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

- А) 4 ккал
- Б) 6.8 ккал
- В) 12 ккал

3. К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся:

- А) бактерии

- Б) вирусы
- В) прионы
- Г) простейшие

4. Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?

- А) холера
- Б) брюшной тиф
- В) дизентерия
- Г) вирусный гепатит А

5. Дайте определение энергетической ценности пищи:

- А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии
- Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему.
- В) Количество скрытой энергии, заключенной в пище

6. Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений:

- А) аутоотрофы
- Б) гетеротрофы
- В) паразиты
- Г) фагоциты

7. Скопления бактерий, напоминающие внешне грозди винограда, называются:

- А) стафилококками
- Б) сарцинами
- В) стрептококками
- Г) диплококками

8. Основной обмен не зависит от

- А) пола
- Б) профессии
- В) массы тела

9. Диета №1 назначается

- А) при сахарном диабете
- Б) заболевании печени
- В) язве желудка

10. При термическом щажении из пищи исключают

- А) горячую пищу
- Б) острую пищу
- В) Крупнокусковую пищу

11 Белки не бывают

- А) заменимые
- Б) незаменимые
- В) ненасыщенные

12. Дезинсекция это –

- А) комплекс мер по борьбе с грызунами
- Б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых

В) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

13. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

А) получение готового продукта

Б) разнообразие блюд

В) уничтожение микроорганизмов

14. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы:

А) Бактерии

Б) Вирусы

В) Дрожжи

15. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

А) стафилококковые

Б) ботулизм

В) афлотоксикоз

Г) отравление цинком, мышьяком

16. С какой целью производят маркировку инвентаря?

А) для предотвращения микробного заражения продуктов

Б) для определения последовательности использования досок

В) в целях эстетического оформления

17. Установить правильную последовательность:

Порядок обработки яиц...

А) обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств

Б) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду

В) обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды

18. СООТНЕСИ ученых и научные открытия и изобретения

Ф.И.О.	Основные научные открытия и изобретения
1. И.И. Мечников	А - были открыты Микробы, сконструировал микроскоп, который увеличивал изображение до 160—200 раз.
2. Антоний ван Левенгук.	Б - впервые установил связь между микроорганизмами и процессами, происходящими в природе (брожение), доказал, что ряд болезней человека и животных возникает от болезнетворных микробов, разработал вакцины против бешенства и сибирской язвы, применение которых предупреждает возникновение этих грозных заболеваний.
3. Луи Пастер	В - открыл защитные свойства организма, создал учение о невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям.

19. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

20. Какова роль жиров в жизнедеятельности человека?

2 ВАРИАНТ

1. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

- А) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
- Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
- В) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

2. От каких факторов зависит обмен веществ:

- А) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности
- Б) имени, места проживания, среды обитания
- В) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

3. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

- А) уменьшается
- Б) увеличивается
- В) никак не изменяется

4. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:

- А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность
- Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица
- В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная

5. Процесс накопления питательных веществ и энергии в организме называется процессом

- А) Ассимиляции
- Б) Диссимиляции
- В) Автокатализации

6. Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:

- А) 12-17°C, ОВВ 90 %
- Б) 12-17°C, ОВВ 65 %
- В) 12-17°C, ОВВ 75 %

7. При механическом щажении из пищи исключают

- А) горячую пищу
- Б) острую пищу
- В) Крупнокусковую пищу

8. Основной обмен зависит от:

- А) роста
- Б) профессии
- В) возраста

9. Диета №9 назначается

- А) при сахарном диабете
- Б) заболевании печени

В) язве желудка

10 Остатки непереваренной пищи подвергаются воздействию бактерий

А) в толстой кишке

Б) в тонкой кишке

В) в прямой кишке

11. Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для:

А) снижения обсемененности микробами

Б) улучшения вкуса мяса

В) улучшения цвета мяса

12. Бактерии по типу дыхания подразделяются на:

А) олиготрофы и сапрофиты

Б) анаэробы и анаэрофаги

В) аэробы и анаэробы

Г) аэробы и анаэробы

13. Один из первых микроскопов изобрел в 1610 году:

А) А.-В. Левенгук

Б) Л. Пастер

В) Р. Гук

Г) Г. Галиллей

14. Актиномицеты-это:

А) грибы

Б) палочковидные бактерии

В) ветвящиеся бактерии

Г) простейшие

15. Микроорганизмы, разлагающие органические соединения растительного и животного происхождения - это:

А) сапрофиты

Б) олиготрофы

В) Аэробы

Г) Анаэробы

16. Как проявляются глистные заболевания у человека?

А) тошнота, головокружение, плохой аппетит

Б) хороший аппетит, человек быстро набирает вес

В) похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития

Г) быстрый рост, отсутствие аппетита

17. Порядок мытья столовой посуды ручным способом...

А) просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре)

Б) мытье во II секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в I секции ванны

В) мытье в воде с добавлением моющих средств в I секции ванны при температуре не ниже 45°С механическое удаление остатков пищи

г) ополаскивание посуды в III секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой

18. Соотнести дезинфицирующие средства и их назначение

А) хлорная известь 10%-ый раствор	1) для дезинфекции помещения и оборудования.
Б) хлорамин б 0,5%-ый раствор	2) для обработки контейнеров для пищевых отходов.
В) гипохлорид кальция 0,1%-ый раствор	3) для дезинфекции столовой посуды

19. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.

20. Какова роль белков в жизнедеятельности человека

3 Вариант

1. Какое из, приведённых ниже, определений санитарии является верным?

- А) Санитария - это область науки живого организма
 Б) Санитария - это система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления и сохранения их здоровья
 В) Санитария - это практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий жизни человека и его окружения

2. Энергетическая ценность 1 г жира составляет

- А) 4 ккал
 Б) 7 ккал
 В) 9 ккал

3. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов

- А. 0-5°C
 Б. 5-15°C
 В. 35-37°C
 Г. 25-35°C

4. Рациональное сбалансированное питание

- А) питание основанное на исключении употребления продуктов животного происхождения
 Б) питание соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию
 В) питание назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания

5. Энергетической ценностью пищи называется

- А) Количество скрытой энергии, заключённой в пище
 - Б) Суточный расход энергии
 - В) Сбалансированное питание человека
6. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода?
- А) аэробы
 - Б) условные анаэробы
 - В) анаэробы

7. При химическом щажении из пищи исключают

- А) горячую пищу
- Б) острую пищу
- В) Крупнокусковую пищу

8. Диета № 5 назначается

- А) при сахарном диабете
- Б) заболевании печени
- В) язве желудка

9. Где заражается мясо здорового скота?

- А. при жизни животного
- Б. при транспортировке, при убое
- В. при кормлении

10. Жиры бывают

- А) заменимые
- Б) незаменимые
- В) ненасыщенные

11. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо...

- А) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в год
- Б) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 2 года
- В) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 5 лет
- Г) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не требуется

12. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

- А) иметь короткую стрижку
- Б) иметь маникюр
- В) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

13. Бактерии по типу дыхания подразделяются на:

- А) олиготрофы и сапрофиты
- Б) анаэробы и анаэрофаги
- В) аэробы и анаэробы
- Г) аэробы и анаэробы

14. Микробиология – это

- А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов
- Б. наука, изучающая многообразие живых организмов
- В. наука, изучающая развитие биологии как науки
- Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе

15. Впервые увидел бактерии:

- А) А.-В. Левенгук
- Б) Л. Пастер
- В) И. И. Мечников
- Г) Р. Кох

16. Установите правильную последовательность пищеварительного тракта

- А) желудок
- Б) пищевод
- В) ротовая полость
- Г) толстая кишка
- Д) глотка
- Ж) тонкая кишка

17. Установите правильную последовательность

Порядок обработки яиц...

- А) обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств
- Б) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладывание в чистую промаркированную посуду
- В) обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды

18. Соотнесите правильные ответы:

1. Дезинфекция – это	А) Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых, являющихся переносчиками возбудителей болезней.
2. Дезинсекция – это	Б) Комплекс мер по борьбе с грызунами.
3. Дератизация – это	В) Комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний во внешней среде физическими и физическими методами

19. Определить энергетическую ценность 100 г пшеничного хлеба 1 сорта, если в 100 г хлеба содержат 7,6 г белков, 0,9 г жира, 49,7 г углеводов.

20. Какова роль углеводов в жизнедеятельности человека?

Эталон правильных ответов:

Номер вопроса/Номер варианта	1	2	3
------------------------------	---	---	---

1	А	Б	Б
2	А	А	В
3	Б	Б	Г
4	Г	Б	Б
5	В	А	А
6	Б	Б	В
7	А	В	Б
8	Б	В	Б
9	В	А	Б
10	А	А	В
11	В	А	А
12	В	Г	В
13	В	Г	Г
14	А	В	А
15	Г	А	А
16	А	А	ВДБАЖГ
17	ВАБ	ВГБА	ВАБ
18	1В, 2А, 3Б	2А,1Б,3В	1В,2А,3Б
19	$2,8\text{г} \cdot 4 \text{ ккал} = 11,2 \text{ ккал}$ $2,8\text{г} \cdot 9 \text{ ккал} = 25,2 \text{ ккал}$ $2,8\text{г} \cdot 3,75 \text{ ккал} = 10,5 \text{ ккал}$ Энергетическая ценность = $11,2 + 25,2 + 10,5 = 46,9 \text{ ккал}$	$0,5\text{г} \cdot 4 \text{ ккал} = 2 \text{ ккал}$ $82,5\text{г} \cdot 9 \text{ ккал} = 742,5 \text{ ккал}$ $0,8 \cdot 3,75 = 3 \text{ ккал}$ Энергетическая ценность = $2 + 742,5 + 3 = 747,5 \text{ ккал}$	$7,6\text{г} \cdot 4 \text{ ккал} = 30,4 \text{ ккал}$ $0,9\text{г} \cdot 9 \text{ ккал} = 8,1 \text{ ккал}$ $49,1\text{г} \cdot 3,75 = 186,37 \text{ ккал}$ Энергетическая ценность = $30,4 + 8,1 + 186,37 = 224,77 \text{ ккал}$
20	<p>Главная (наиболее заметная) функция жиров – энергетическая. Окисляясь, 1 г жира выделяет 9,3 ккал тепла. Кроме того, жиры входят в состав клеточных мембран. Они же регулируют некоторые обменные процессы (в частности,</p>	<p><i>Белки в организме человека — это основной материал для развития и роста всех без исключения клеток. Самые разнообразные функции белка в организме не компенсируются другими элементами, поскольку именно в них содержатся незаменимые</i></p>	<p>Основная функция углеводов – обеспечение энергией всех процессов в организме. Действительно, при окислении 1 грамма углеводов организм получает 4 ккал энергии. Клетки способны получать из углеводов энергию, как при их окислении</p>

	<p>синтез ряда гормонов). Подкожный жировой слой предохраняет тело от охлаждения. Животные жиры, содержащиеся в сале, мясе, а также в продуктах из молока, относятся к группе насыщенных (в животных жирах более 50 % насыщенных жирных кислот). При комнатной температуре они находятся в твердом состоянии. Из насыщенных жиров лучше всего усваиваются молочные, хуже всего – бараний жир. Ненасыщенные жиры, жидкие при комнатной температуре, – это все растительные масла, а также жир рыб (ведь рыбы обитают в холодной воде, и насыщенные жиры при низкой температуре просто застыли бы). Пищевые ненасыщенные жиры хорошо усваиваются, однако их влияние на организм далеко не однозначно. При переваривании жиры сначала расщепляются на основные составляющие – глицерин и жирные кислоты. Затем, еще в кишечных стенках, из них синтезируются «родные» для человека жиры, которые и поступают в кровь.</p>	<p><i>аминокислоты. Самая важная роль белков в организме заключается в том, что они участвуют в репликации молекул ДНК и РНК.</i></p> <p>Значение белков для организма заключается в том, что они служат материалом для построения клеток, тканей и органов, образования ферментов, большинства гормонов, гемоглобина и других веществ, выполняющих в организме важнейшие функции. Белки и их роль в организме заключается также в том, что они участвуют в защите организма от инфекций, а также способствует усвоению витаминов и минеральных веществ. Наша жизнедеятельность связана с непрерывным расходом и обновлением белка. Чтобы уравновесить эти процессы, потери белка нужно ежедневно восполнять. Он в отличие от жиров и углеводов не накапливается и не синтезируется в организме из других пищевых веществ, то есть получить белок можно только с едой.</p>	<p>кислородом, так и в анаэробных условиях. Резкое ограничение углеводов в диете ведет к значительным нарушениям метаболизма. Особенно страдает при этом белковый обмен. При достаточном поступлении углеводов с пищей белки используются, главным образом, для пластического обмена, а не для производства энергии. При дефиците углеводов белки используются не по назначению: они становятся источником энергии и участниками некоторых важных химических реакций. Это приводит к повышенному образованию азотистых веществ и, как следствие, к повышенной нагрузке на почки, нарушениям солевого обмена и другим, вредным для здоровья, последствиям. Таким образом, углеводы необходимы для рационального использования белков.</p> <p>При дефиците углеводов в пище организм использует для получения энергии не только белки, но и жиры.</p>
--	--	--	---

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Преподаватель

Л.А. Клименко

3. Библиографический список

Печатные издания:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное

пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. — Москва : ФОРУМ, 2012. — 240 с. — ISBN 978-5-91134-253-1. - Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. **Лаушкина Т.А.** Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с. – ISBN 978-5-4468-8423-0. – Текст : непосредственный.

2. **Лаукашина Т.А.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, 2014г., 144 с.

3. **Мармузова Л.В.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. Образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. И допол.. – М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с

4. **Матюхина З.П.** Основы физиологии питания, гигиена и санитария. Учебник для сред. Проф. Образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с

5. **Мартинчик А.Н.** Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Рекомендуемая литература:

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

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

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП

1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева
от «___» _____ 2020 г.

Комплект
контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине
ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по
профессии СПО43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного
питания и сферы обслуживания

Протокол № ____ от «__» _____ 2023г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии _____ И.В. Хоменко

Разработчики: Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель

Эксперт:

О.В. Воронина, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский
энергетический техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин	9
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	10
2.1. Задания для текущего контроля	10
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	82
3. Библиографический список.....	97

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№ заданий)
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- отчитываться за потери при хранении	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	- работать с соблюдением норм гигиены	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,

ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- основные понятия и нормативную базу товароведения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- знать законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- знать причины порчи пищи	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- знать показатели качества свежих и консервированных продуктов	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5,	- знать рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

ОК 01-11		
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- знать свойства и виды ингредиентов, используемых в кулинарии	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 01-11	- знать питательные свойства ингредиентов	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61

2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, освоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
Умение идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества	- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Умение контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных	- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51,

товаров и сырья		52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Умение хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены	- хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Умение	- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Умение отчитываться за потери при хранении	- отчитываться за потери при хранении	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Умение работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Умение определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.	- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Умение хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения	- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Знание основных понятий и	- основные понятия и нормативную базу товароведения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

нормативной базы товароведения		
Знание ассортимента продовольственных товаров, условий и сроков их хранения	- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Знание законодательства и принятых норм, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи	- знать законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Знание причин порчи пищи	- знать причины порчи пищи	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Знание показателей качества свежих и консервированных продуктов	- знать показатели качества свежих и консервированных продуктов	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Знание рыночных цен на ингредиенты, связи между ценой и качеством	- знать рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Знание свойств и видов ингредиентов, используемых в кулинарии	- знать свойства и виды ингредиентов, используемых в кулинарии	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61
Знание питательных свойств ингредиентов	- знать питательные свойства ингредиентов	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37, 38,39,40,41,42,43,44,45,46,47, 48,49,50,51, 52,53,54,55,56,57,58,59,60,61

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров	Комплексный экзамен

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

Тестовое задание

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?

а) физиология питания

б) товароведение

в) организация предприятий общественного питания

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

а) 4 ккал

б) 6.8 ккал

в) 12 ккал

3. Каких белков не существует

а) полноценных, не полноценных

б) заменимых, незаменимых

в) насыщенных, ненасыщенных

4. Дайте определение жирам –это:

а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот

б) сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира

в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

7. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

а) увеличивается

б) уменьшается

в) никак не изменяется

8.Решите задачу:

определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

Ответ: энергетическая ценность 100г пастеризованного молока – 58

Инструкция: выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.

время выполнения: 1 час

1. Основная зерновая культура.

А) пшеница

Б) овёс

В) рожь

2. От чего зависит пищевая ценность крупы

А) от вида и характера обработки

Б) от химического состава

В) от вида зерна.

3. Из пшеницы вырабатывают

А) толокно

Б) манную крупу

В) геркулес

4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

А) гречиха

Б) продел

5.Прогоркание крупы это....

А) плесневение

Б) порча в результате длительного хранения

В) окисление жира

6. Важные составные части муки

А) углеводы

Б) крахмал и белки

В) витамины

7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

А) мука

Б) сахар

В) соль

8. По какому признаку делятся макаронные изделия

А) по виду

Б) по форме

В) по размеру

9. Ответственная операция при изготовлении макарон

А) замес теста

Б) формование

В) сушка

10. высушенные продукты растительного происхождения

А) приправы

Б) молодые побеги растений

В) пряности

11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

А) ничего

Б) расплывается и киснет

В) получается пористое изделие

12. время выпечки хлеба

А) 30 мин.

Б) от 8 до 80 мин.

В) от 50 до 120 мин.

13. опара составляет:

А) 40% воды – 60% муки

Б) 50% воды – 50% муки

В) 60% воды – 40% муки

15. К группе тыквенных овощей относятся:

А) патиссоны

Б) шпинат

В) арбуз

16. К группе десертных овощей относятся:

А) сельдерей

Б) спаржа

В) щавель

17. К группе томатных овощей относятся:

А) перец

Б) патиссоны

В) пастернак

18. К группе семечковых относятся:

А) вишня

Б) яблоки

В) смородина

19. К группе косточковых относятся:

А) сливы

Б) ежевика

В) айва

20. Земляника относится к...

- А) сложным ягодам
- Б) настоящим ягодам
- В) ложным ягодам

21. апельсин относится к...

- А) тропическим плодам
- Б) субтропическим плодам
- В) экзотическим плодам

22. Более ценная часть гриба.

- А) весь гриб
- Б) шляпка
- В) ножка

23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

- А) витамины
- Б) углеводы
- В) экстрактивные вещества

24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

- А) дубильные вещества
- Б) органические кислоты
- В) ароматические вещества

25. Моховик относится к:

- А) трубчатым грибам
- Б) пластинчатым грибам
- В) сумчатым грибам

26. Опенок является:

- А) трубчатым грибом
- Б) пластинчатым грибом
- В) сумчатым грибом

27. Отличительные особенности сумчатых грибов

- А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки
- Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек
- В) грибы в виде сумочек
- Г) на поверхности шляпки имеются складки.

28. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

- А) крахмал
- Б) сахар
- В) мёд

29. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

- А) кондитерские изделия
- Б) сахар
- В) безалкогольные напитки

30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

- А) водка
- Б) фрукты
- В) мёд

31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

- А) карамель
- Б) искусственный мёд
- В) сироп.

32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

- А) торт
- Б) пирожное
- В) пряники

33.из чего получают чай.

- А) из шиповника, мяты и т.д.
- Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.
- В) из молодых побегов смородины, малины.

34.Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.

- А) жир
- Б) хлеб
- В) овощи

35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.

- А) масло сливочное
- Б) молоко
- В) рыба

36.Молоко со специфическим запахом

- А) молоко кобылицы
- Б) молоко коровье
- В) молоко верблюдицы

37. Кисломолочный диетический продукт

- А) сметана
- Б) сливки
- В) йогурт

38. Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.

- А) мороженное
- Б) сливки
- В) йогурт

39. Высушенная смесь яйца

- А) омлет
- Б) яичный порошок
- В) меланж

40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

- А) можно.
- Б) нельзя
- В) не имеет значения

41. Главная ткань мяса

- А) соединительная
- Б) жировая
- В) мышечная

42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

- А) парное
- Б) мороженное

В) остывшее.

43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

А) печень.

Б) сердце

В) желудок.

44. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.

А) мясо птицы

Б) мясные полуфабрикаты

В) котлеты

45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

А) мясная гастрономия

Б) консервы

В) колбасы

46. Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.

А) копчености

Б) мясные консервы

В) колбаса

47. К семейству осетровых относится:

А) семга

Б) белуга

В) сом

48. К семейству карповых относится:

- А) лещ
- Б) стерлядь
- В) окунь

49. Как можно определить качество живой рыбы.

- А) держится на поверхности аквариума
- Б) плавает по всему аквариуму
- В) держится на дне

50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы

- А) засол
- Б) замораживание
- В) копчение

51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.

- А) копченая
- Б) сушеная
- В) вяленая

52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины

- А) копчение
- Б) вяление
- В) охлаждение

53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

- А) мясо
- Б) икра
- В) рыба

54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.

- А) вкусовые вещества
- Б) алкогольные напитки
- В) крупы

55. Минеральная вода относится к:

- А) безалкогольным напиткам
- Б) алкогольным напиткам
- В) слабоалкогольным напиткам.

56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты

- А) Вкусовые товары
- Б) кофейные напитки
- В) чайные напитки

57. К каким пряностям относится перец душистый

- А) семенным
- Б) плодовым
- В) листовым

58. Какую крупу получают из пшеницы

- А) манную
- Б) пшеничную
- В) перловую

59. Из чего получают крупу перловую

- А) из овса
- Б) из ячменя
- В) из овса

60. Незрелые плоды оливкового дерева

А) маслины

Б) оливки

В) каперсы

Ключ к тесту:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2										
									0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>	
2	3	4																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
<i>б</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>г</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	
4	5	6																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
<i>в</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	

Критерии оценивания результатов тестирования:

50–60 баллов – 5 «отлично».

39-49 баллов – 4 «хорошо».

28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

Задания для контрольной работы по ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Вариант 1

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	Из каких групп органических соединений складывается энергетическая ценность продукта?	1. белков 2. жиров 3. углеводов	P=3
2.	Какие два вида тары используют для томатных соусов?	1. стеклянная 2. металлическая	P=2
3.	Как исключить бактериологический бомбаж?	1. герметизация 2. стерилизация 3. грамотное хранение	P=3
4.	Укажите органолептические показатели рафинадной пудры.	1. сладкая 2. без постороннего привкуса и запаха 3. цвет белый 4. рассыпчатая	P=4
5.	Какое может быть повидло по способу приготовления?	1. стерилизованное 2. нестерилизованное	P=2
6.	Какое молоко не допускается к приемке?	1. с посторонним запахом 2. с посторонним вкусом	P=2
7.	К какому виду сыров относят: 1. Швейцарский сыр 2. Сулугуни	1. твердые 2. рассольные	P=2
8.	Какие виды трубчатых макаронных изделий нужно добавить? 1. макароны 2. 3. 4. лом макаронный	2. рожки 3. перья	P=2
9.	Как делят жиры по происхождению?	1. комбинированные 2. животные 3. растительные	P=3
10.	Укажите % содержание жира в маслах: 1. топленом 2. крестьянском	1. 99% 2. 71%-72%	P=2
	ИТОГО		P=25

Вариант 2

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	При каких условиях хранят сухие продукты?	1. $t = 14-16^{\circ}\text{C}$ 2. влажность 65-75%	P=2
2.	Как называют сушеный абрикос без	Курага	P=1

	косточек?		
3.	Укажите два основных свойства крахмала?	1. набухание 2. клейстеризация	P=2
4.	В каких четырех случаях можно использовать какао-порошок?	1. напитки 2. добавка в крем 3. тесто 4. помада	P=4
5.	Как называют молочный сахар?	лактоза	P=1
6.	Какими способами получают сухое молоко?	1. пленочный 2. распылитель	P=2
7.	Какую крупу получают из проса?	Пшено шлифованное	P=1
8.	Укажите недостающие показатели оценки муки: 1. 2. 3. цвет 4. 5.	1. вкус 2. клейковина 4. влажность 5. крупность помола	P=4
9.	Какие вещества удаляют из растительных масел при отбеливании и полировке?	1. красящие вещества 2. примеси	P=2
10.	Укажите % содержание кофеина: 1. в чае 2. в кофе	1. до 3,5% 2. до 2,5%	P=2
11.	Какие полезные органические и неорганические вещества содержит сыр?	1. фосфор 2. кальций 3. белок 4. жир	P=4
	ИТОГО		25

Вариант 3

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	Как называют молочный сахар?	лактоза	P=1
2.	Укажите температуру воздействия на продукт при: 1. стерилизации 2. пастеризации	1. более 100 ⁰ C 2. менее 100 ⁰ C	P=2
3.	Какую крупу получают из клейстеризованного крахмала?	саго	P=1
4.	Укажите причины развития бомбажа: 1. химического 2. физического	1. вследствие химической реакции 2. механические повреждения	P=2
5.	Укажите недостающие культуры для производства растительных масел:	2. кукуруза 3. арахис 5. горчица	P=6

	молока?		
7.	С какими дефектами сливки не допускаются к приемке?	1. посторонний вкус 2. кормовой привкус 3. тягучая консистенция	P=3
8.	Перечислите недостающие крупы: 1. овсяная недробленая 2. 3. овсяная плющевая 4. лепестковые хлопья 5.	2. геркулес 3. толокно	P=2
9.	Укажите способы получения растительного масла?	1. прессованное 2. экстрагированное	P=2
10.	Укажите недостающие жиры: 1. говяжий 2. 3. костный 4. 5. сборный	2. бараний 4. свиной	P=2
	ИТОГО		P=25

Вариант 5

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	Какие требования предъявляют к помещениям для хранения меда?	1. чистые сухие помещения 2. без специфичного запаха 3. влажность воздуха не более 70%	P=3
2.	Какие дефекты сухого молока не указаны ниже: 1. 2. 3. комковатость	1. прогорклость 2. плохая растворимость	P=2
3.	Какие продукты подвергаются к распылу? В каком случае?	1. сыпучие 2. при перевозке	P=2
4.	Какие пять видов круп получают из овса?	1. овсяная недробленая 2. геркулес 3. овсяная плющевая 4. лепестковые хлопья окно	P=5
5.	Укажите причины развития бомбажа: 1. химического 2. физического	1. вследствие химической реакции 2. механические повреждения	P=2
6.	Как делят жиры по происхождению?	1. комбинированные 2. животные 3. растительные	P=3
7.	Как называют основной белок молока?	ИИ	P=1
8.	Из каких групп органических	1. белков	P=3

	соединений складывается энергетическая ценность продукта?	2. жиров 3. углеводов	
9.	Укажите температуру воздействия на продукт при: 1. стерилизации 2. пастеризации	1. более 100 ⁰ С 2. менее 100 ⁰ С	P=2
10.	Какие продукты получают путем измельчения плодов какао-дерева?	1. какао 2. какао-жмых	P=2
	ИТОГО		P=25

Вариант 6

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	Что происходит при неправильном хранении сахара?	1. увлажнение 2. потеря сыпучести 3. посторонние запахи	P=3
2.	Как исключить бактериологический бомбаж?	1. герметизация 2. стерилизация 3. грамотное хранение	P=3
3.	Как делят жиры по происхождению?	1. комбинированные 2. животные 3. растительные	P=3
4.	В каких четырех случаях можно использовать какао-порошок?	1. напитки 2. добавка в крем 3. тесто 4. помада	P=4
5.	Укажите недостающие культуры для производства растительных масел: 1. кукуруза 2. 3. 4. соя 5. 6. 7. 8.	2. подсолнечник 3. арахис 5. горчица 6. оливки 7. кунжут 8. хлопчатник	P=6
6.	Как называют сушеный абрикос без косточек?	Курага	P=1
7.	Укажите два основных свойства крахмала?	1. набухание 2. клейстеризация	P=2
8.	Укажите три вида вкусовых продуктов?	1. чай 2. кофе 3. пряности	P=3
	ИТОГО		25

Тестовый контроль является самым объективным и самым независимым от субъекта.

Правильно организованный тестовый контроль содействует повышению интереса обучающихся к учёбе, стимулирует познавательную деятельность, что необходимо для профессиональной подготовленности наших детей к труду в условиях рынка.

Форма контроля и оценки – сравнение с эталоном. При этом может быть использована следующая бальная оценка:

К	менее 0,7	0,7-0,8	0,8-0,9	0,9-1,0
Оценка	"2"	"3"	"4"	"5"

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 1

Тема: Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту

Цели:

➤ Образовательные:

- ознакомление с показателями качества моркови; приобретение навыков проведения оценки качества моркови, картофеля по органолептическим показателям.- закрепление теоретических знаний по теме.

➤ Развивающие:

- развитие умений применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;

- развитие самостоятельности, наблюдательности;

- развитие мышления, стремления к творческой деятельности.

➤ Воспитательные:

- привитие чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- привитие интереса к выбранной специальности.

Планируемые результаты:

- знать: ассортимент, товароведную характеристику овощей;
- уметь: давать органолептическую оценку качества овощей.

Ход работы:

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (учебник, задание для лабораторной работы).

2. Проведите органолептическую оценку качества моркови и картофеля по стандарту:

- изучите внешний вид моркови и картофеля, сравните по Стандарту;
- определите форму и цвет;

-изучите внутреннее строение корнеплодов, обратите внимание на размер сердцевины у моркови, повреждение с/х вредителями;

-разрежьте морковь и картофель по наибольшему поперечному диаметру и определите размер;

-продегустируйте, определите вкус данных образцов.

3. Заполните таблицу по указанной форме:

Экспертиза качества моркови

Наименование показателя	Характеристика показателей	Заключение о
-------------------------	----------------------------	--------------

	ГОСТ	Опыт (образец)	качестве
Внешний вид	Овощи целые, сухие, не загрязненные, здоровые, не проросшие, не увядшие		
Запах и вкус	Свойственные данному сорту, без посторонних запахов и привкусов		
Размер корнеплода (длина, ширина)	Не менее (10 см, 2 см)		
Корень с наростами, увядший более ¼ поверхности	Не допускается		
Корень с механическим повреждением более 5 мм (трещины, надрезы, надрывы)	Не допускается		
Повреждение с/х вредителями	Не допускается		
Наличие земли	Не допускается		
Наличие проростков	Не допускается		
Вид на срезе	-		
Цвет и толщина сердцевины	-		

Экспертиза качества картофеля

Наименование показателя	Характеристика показателей		Заключение о качестве
	ГОСТ	Опыт (образец)	
Внешний вид	Клубни целые, сухие, не загрязненные, здоровые, не проросшие, не увядшие		
Запах и вкус	Свойственные данному сорту, без посторонних запахов и привкусов		
Размер клубней по наибольшему диаметру	Не менее 30 мм		
Клубень с наростами, позеленевший более ¼ поверхности	Не допускается		
Увядший клубень с	Не допускается		

морщинистостью			
Клубни с механическим повреждением более 5 мм (трещины, надрезы, надрывы)	Не допускается		
Повреждение с/х вредителями	Не допускается		
Наличие земли	Не допускается		
Наличие проростков	Не допускается		
Количество глазков	-		
Вид на срезе	-		
Толщина кожицы на срезе	-		
Реакция на йод	-		

4. Дайте заключение о качестве имеющихся образцов.

5. Ответьте на контрольные вопросы:

1. Что относят к клубнеплодам?

2. Как подразделяют картофель в зависимости от сроков реализации?

3. Какие болезни картофеля вы знаете?

6. Сделайте вывод по работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 2

Тема: Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту

Цель: ознакомление с методикой изучения и распознавания помологических сортов яблок

Планируемые результаты:

- знать: ассортимент, товароведную характеристику плодов;
- уметь: давать органолептическую оценку качества плодов.

Ход работы:

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (учебник, задание для лабораторной работы)

Теоретическое обоснование:

Согласно ГОСТ 16270-70 и 2122-75 яблоки свежие подразделяются на яблоки свежие ранних сроков созревания и яблоки свежие поздних сроков созревания.

Яблоки ранних сроков созревания подразделяются на два товарных сорта: первый и второй.

При этом учитывается внешний вид плода, размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, зрелость. Допускаются отклонения: механические повреждения, повреждения вредителями и болезнями.

Яблоки поздних сроков созревания, заготавливаемые, и отгружаемые с 1 сентября подразделяют на две помологические группы: первую и вторую.

В зависимости от качества яблок поздних сроков созревания их делят на четыре товарных сорта: высший, первый, второй, третий.

При этом учитывается: внешний вид плода, размер плодов по наибольшему поперечному диаметру, зрелость, механические повреждения и т.д.

2. Проведите органолептическую оценку качества яблок и оформите результаты в таблицу, по указанной форме.

Органолептическая оценка яблок

Показатели	Характеристика показателей	Заключение о качестве
	Опыт (образец)	
Внешний вид		
Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм		
Зрелость, балл		
Механические повреждения		
Повреждения вредителями и болезнями		
Отсутствие плодоножки		
Побурение кожицы		
Подкожная пятнистость		
Увядание		
Побурение мякоти		

3. Определите степень зрелости яблок, результаты занесите в таблицу.

В незрелых плодах присутствует крахмал, который по мере созревания превращается в глюкозу. Йодокрахмальная экспертиза позволяет судить о зрелости плодов. В зрелых плодах на срезе окраска не развивается, в незрелых плодах наблюдается интенсивная синяя окраска.

Техника определения

Сделать продольный и поперечный срез яблока, срезы опустить на 0,5 мин в 0,5 %-ный раствор йода. Отметить наличие синей окраски на срезе.

Содержание крахмала в яблока выражается в баллах:

5 баллов – вся поверхность от семенного гнезда до кожицы темно-синяя (яблоки сняты раньше съемной зрелости);

4 балла – в области плодоножки, семенного гнезда незначительные участки среза не окрашены;

3 балла – по всей поверхности среза на темном фоне, проявляются просветы, под кожицей слой мякоти темноокрашенный;

2 балла – темное окрашивание под кожицей и незначительное потемнение отдельных участков мякоти;

1 балл – незначительное потемнение только под кожицей плода.

7. Дегустация яблок

Дегустационная оценка яблок проводится по 5-бальной системе. Результаты дегустации необходимо занести в индивидуальную дегустационную карточку.

Дегустационная карточка

Номер сорта	Наименование помологического сорта яблок	Внешний вид					Вкусовые качества					Общая оценка	Заключение о качестве
		Величина	Форма	Окраска	Степень зрелости	Общая оценка	Мягкость	Вкус	Аромат	Общая оценка			

Ключ к дегустационной оценке яблок

Внешний вид:

1. Основная окраска: зеленая, желтая, белая; оттенки светлые, темные, яркие, тусклые, золотистые, изумрудно-густые.
2. Румянец – яркий, тусклый, полосами, размытый, густой.
3. Состояние зрелости: незрелые, оптимальная зрелость, перезрелые.

Оценка по 5-бальной системе.

5 баллов – плоды очень красивые, крупные, эффектные, правильной формы, нарядные, выделяются из группы сортов;

4 балла – плоды привлекают внимание, приятные по форме, окраске, менее крупные;

3 балла – плоды не выделяются из общего ассортимента, не останавливают на себе внимание – недостаточно крупные, малопривлекательные по форме и окраске;

2 балла – плоды некрасивые (неприглядные по форме и окраске);

1 балл – очень не красивые плоды (очень мелкие, неправильной формы, плохо окрашены).

Состояние мякоти: консистенция – грубая, рыхлая, плотная, нежная, мучнистая, мелкозернистая, крупнозернистая, сочная, средней сочности, малосочная, сухая.

Оценка по 5-бальной системе:

5 баллов – сочная, приятная, без признаков крахмалистости;

4 балла - сочная, приятная, чуть мучнистая;

3 балла – малосочная, больше мучнистая;

2 балла – мучнистая, кашеобразная.

Вкус: сладкий, кислый, пресный, терпкий, кисло-сладкий, сладко-кислый, гармоничный, освежающий, простой и т.д.

Оценка по 5-бальной системе:

5 баллов – плоды отличного качества, используются как лучшие десертные сорта;

4 балла – плоды хорошего, столового вкуса, используются как столовые сорта и частично для получения ценных продуктов технической переработки;

3 балла – плоды посредственного вкуса, пригодны для употребления в свежем виде и технической переработки;

2 балла – плоды плохого вкуса, малоприспособны для еды, используются главным образом для технической переработки;

1 балл – плоды очень плохого вкуса, совершенно не пригодны для потребления в свежем виде, используются для технической переработки.

Общая качественная оценка плодов дается на основе их вкусовых достоинств и привлекательности внешнего вида, причем общий балл определяется или как среднее арифметическое из показателей, или увеличивается, а также снимается на определенную долю, исходя из представлений дегустатора.

4. Ответить на контрольные вопросы:

1. Какие плоды называются семечковыми?
2. Какие плоды называются косточковыми?
3. Обоснуйте высокую пищевую ценность плодов.
4. Назовите лечебные свойства свежих плодов.
5. Какие показатели определяют качество свежих плодов?
5. Сделать вывод по работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 3

Тема: Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту

Цели:**➤ Образовательные:**

- проведение оценки качества органолептическим методом круп и макаронных изделий;

- закрепление теоретических знаний по теме.

➤ Развивающие:

- развитие умений применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;

- развитие самостоятельности, наблюдательности;

- развитие мышления, стремления к творческой деятельности.

➤ Воспитательные:

- привитие чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;

- привитие интереса к выбранной специальности.

Планируемые результаты:

- уметь: давать органолептическую оценку качества зерна и продуктов его переработки: круп и макаронных изделий.

Ход работы:**1. Ознакомиться с дополнительным материалом (учебник, ГОСТ52189-2003, задание для лабораторной работы) для экспертизы качества крупы.**

Для проверки соответствия качества крупы требованиям нормативной документации производят выборку.

Качество крупы определяют по показателям: цвет, запах, вкус; зараженность вредителями хлебных запасов; содержание металломагнитной примеси; крупность или номер крупы и содержание примесей; содержание доброкачественного ядра; зольность; кислотность для овсяных хлопьев; развариваемость для гречневой крупы и овсяных хлопьев. Результаты испытаний распространяются на всю партию.

2. Данные записать в таблицу:

Показатель	Характеристика показателей			Заключение о качестве
	ГОСТ	Опыт №1 (образец)	Опыт №2 (образец)	
Цвет				
Запах				
Вкус				
Влажность				
Зараженность				
Крупность помола				
Развариваемость				

Цвет крупы должен быть однородным, свойственным цвету зерна, использованного для ее обработки: пшеница шлифованная - желтым разных оттенков, риса шлифованного и полированного - белым, допускаются единичные зерна с цветными оттенками.

Запах должен быть свойственным крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов.

Вкус - свойственный крупе, без посторонних привкусов, за исключением овсяной, в которой допускается специфический слабый привкус горечи.

Влажность не должна превышать: крупы из овса-12,5%, из проса, гречихи, овса, пшеницы и курузы-14, из ячменя и гороха-15, рисовой и манной-15,5%.

Зараженность крупы вредителями (клещами, насекомыми) не допускается, мертвые вредители считаются сорной примесью.

Содержание металломагнитных примесей в крупе не должно превышать 3 мг на 1 кг. Величина отдельных частиц металопримесей в наибольшем линейном измерении должна быть не более 0,3 мм, а их масса - не более 0,4 мг.

Примесями в крупе считаются: сорная (органическая, минеральная, сорные семена), вредная (головня, горчак, спорынья, вязель и др.) примеси; испорченные и поврежденные ядра; нешелушенные (необрушенные) ядра (семена); мучель (мучка); содержание дробленого гороха в шелушенном, а также сверх допустимых норм битые (колотые, дробленые) ядра, недодир в крупе из ячменя, пожелтевшие, клейкие (глютинозные) ядра риса.

Крупность характеризует степень измельчения. В манной крупе марки М проход через шелковое сито №23 должен быть не более 8%, а проход через шелковое сито №38- не более 2%, МТ и Т- соответственно 5% и 1%.

3. Ознакомиться с дополнительным материалом (учебник, ГОСТ52189-2003, задание для лабораторной работы) для экспертизы качества макаронных изделий.

Цвет изделий однотонный, с кремовым или желтоватым оттенком, без следов не промеса, и заметных точек и крапин от присутствия отрубистых частиц. Цвет зависит от основного и дополнительного сырья и условий проведения технологического процесса. Изделия, приготовленные из твердых сортов пшеницы,

имеют желтый цвет. Белый или слегка кремовый - изделия из хлебопекарной муки, или из муки мягких стекловидных пшеницы. При внесении томатной пасты цвет оранжевый, при внесении шпината - зеленоватая окраска.

Макаронные изделия должны иметь правильную *форму*. Но допускаются небольшие изгибы и искривления изделий. Поверхность изделий сортов экстра яичный и высший яичный должна быть гладкой, у остальных сортов допускается шероховатость (для сорта экстра - слабо ощутимая шероховатость). Излом изделий должен быть стекловидным. Цвет изделий - однотонный, соответствующий сорту муки (кремовый - для сорта экстра, белый - для высшего сорта, белый с желтоватым или сероватым оттенком - для первого, светло - оранжевый для изделий с добавлением томата - пасты). В изделиях не допускаются следы не промеса (белые полосы и пятна), а также частички отрубей в виде темных точек и пятен.

Поверхность должна быть гладкой, допускается незначительная шероховатость, не большие изгибы и искривления в макаронах, перьях, вермишели, лапше. Изделия с существенными отклонениями от заданной формы - деформированные.

Вкус и запах свойственный данному виду, без привкуса горечи, кислоты, плесени и т.д. Изделия должны иметь свойственный им вкус и запах, без горечи, кислотности и других посторонних привкусов, затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус и запах изделий определяют до, и после варки. Несвойственные изделиям вкус и запах могут возникать в результате порчи их при хранении, сушки (прокисания теста) или при использовании недоброкачественной муки.

Важный показатель - состояние макарон после варки.

При варке до готовности изделия не должно потерять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам. Варочная вода не должна быть мутной, т.к. это свидетельствует о потере макаронными изделиями ценных питательных веществ.

Важными показателями качества изделий являются их развариваемость и прочность. Макароны после варки в течение 10-20 мин. (в зависимости от вида) до готовности должны увеличиться в объеме не менее чем в два раза (фактически они увеличиваются в 3-4 раза), быть эластичными, не липкими, не образовывать комьев. Развариваемость изделий несколько понижается с увеличением их срока хранения. При варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться по швам.

4. Данные записать в таблицу:

Показатель	Характеристика показателей		Заключение о качестве
	ГОСТ	Опыт (образец)	
Цвет			
Форма			
Поверхность			
Вкус и запах			
Развариваемость			
Зараженность			

Пример: Заключение: Макароны по органолептическим показателям соответствуют требованиям ГОСТ52189-2003.

Анализ провел: Иванов Иван

5. Ответить на контрольные вопросы:

1. Назовите сорта муки.
2. На какие классы подразделяют макаронные изделия?
3. В крупах больше содержится белков, или углеводов?
6. Сделать вывод по работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 4

Тема: Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.

Цели:

➤ Образовательные:

- проведение оценки качества органолептическим методом молока, сливок, сыров по стандарту.
- закрепление теоретических знаний по теме.

➤ Развивающие:

- развитие умений применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
- развитие самостоятельности, наблюдательности;
- развитие мышления, стремления к творческой деятельности.

➤ Воспитательные:

- привитие чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- привитие интереса к выбранной профессии.

Планируемые результаты:

- уметь: давать органолептическую оценку качества молока, сливок, сыров.

Оснащение: учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», методические указания по выполнению лабораторных работ.

На выполнение каждой работы отводится 2 часа.

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

натуральные образцы молока, сливок, Сыра «Российский», учебник товароведения продовольственных товаров, ГОСТ на молочные товары, упаковки с маркировками, учебник товароведения продовольственных товаров, салфетки, тарелки, стандарты.

Ход работы:

1.Внимательно рассмотреть экземпляры молочной продукции, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу. В конце выполнения работы сделать вывод.

Экземпляры молочной продукции	Цвет	Запах	Вкус	Качественные показатели	Органолептические показатели
Молоко					
Сливки					
Сыр «Российский»					

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МОЛОКА

Органолептическая оценка

При органолептической оценке качества молока определяют внешний вид, консистенцию, вкус, запах и цвет.

Внешний вид и консистенция. При оценке внешнего вида молока обращают внимание на его однородность и отсутствие осадка. В восстановленном молоке допускается наличие незначительного осадка (нерастворившихся частиц сухого молока).

При взбалтывании свежего молока скопившийся на поверхности жир должен легко распределяться в молоке. В молоке топленом и повышенной жирности не должно быть отстоя сливок.

При определении консистенции молоко медленно переливают из бутылки (пакета или другой тары). Наличие плавающих комков, отстоявшихся сливок свидетельствует о неоднородности консистенции молока. По отстою сливок можно судить о свежести молока. При нарушении температуры хранения консистенция молока может быть хлопьевидной, на дне тары образуется белый рыхлый осадок белка, в дальнейшем в результате нарастания кислотности образуется сгусток.

Цвет. Для определения цвета молоко наливают в прозрачный стакан и просматривают при рассеянном дневном свете, обращая внимание на наличие посторонних оттенков.

Вкус и запах. Вкус и запах молока определяют при комнатной температуре, иногда его подогревают до 37-38°C, так как при этом легче улавливаются слабые изменения вкуса и аромата.

Запах молока в таре определяют после взбалтывания и сразу же после вскрытия тары, втягивая воздух.

Для определения вкуса берут около 10 мл молока, ополаскивают им ротовую полость до корня языка и отмечают наличие отклонений от нормального вкуса. Проглатывать исследуемое молоко не рекомендуется.

Одновременно с вкусом определяют запах молока.

Полученные результаты записывают в таблицу.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЛИВОК

Органолептическая оценка

Требования по органолептическим показателям, предъявляемые к сливкам ПИТЬЕВЫМ

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородная непрозрачная жидкость. Допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании
Консистенция	Однородная, от слегка вязкой до вязкой, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира
Вкус и запах	Чистые, характерные для сливок, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом пастеризации. Для стерилизованного продукта привкус кипячения. Для восстановленного продукта допускается сладковато-солончатый привкус
Цвет	Белый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Основными дефектами сливок являются кислый вкус, наличие комочков жира и хлопьев белка, а также кормовые привкусы и запахи.

Пороки биохимического происхождения возникают при нарушении физиологического состояния животных, использовании недоброкачественных и неполноценных кормов, несоблюдении правил хранения и технологической обработки сливок.

Кормовой привкус является наиболее распространенным среди пороков запаха и вкуса. Он наблюдается в осенне-зимний и весенний периоды при скармливании животным больших количеств кормовой свеклы, капусты, силоса (из кукурузы и брюквы), зеленой ржи и ячменя.

Горький, чесночный, луковый и мыльный привкусы отмечаются при поедании коровами сорняков и трав (полынь, лютик, пижма, полевой хвощ, лук, дикий чеснок).

Прогорклый вкус связан с изменением жира, возникает при хранении сливок, содержащих липазу. Прогорклый вкус может появляться у сливок из стародойного и маститного молока.

Окисленный привкус обусловлен окислительной порчей липидов. Характеризуется едким, вяжущим вкусом, часто сопровождается салыстым, металлическим и рыбным привкусами.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРА

Органолептическая оценка

Органолептическую оценку сыров проводят в следующей последовательности: внешний вид, включая цвет и рисунок, запах при нюхании, консистенция, затем запах и вкус (окончательная оценка запаха и консистенции).

Внешний вид

Цвет, отсутствие/наличие глазков, их форму, распределение вкусовых компонентов (при их использовании) устанавливают визуально.

Цвет устанавливают при осмотре поверхности пластинок, секторов или столбиков сыра, учитывая его однородность и оттенки.

Примечание - Пробы для испытаний помещают на посуду белого цвета.

При оценке рисунка учитывают его типичность и развитость для конкретного наименования сыра.

Консистенция

Консистенцию твердых сыров сначала определяют визуально пробой на излом. Для оценки консистенции пробой на излом пластинки или сектора сыра, подготовленные в соответствии с 8.1.2, изгибают пальцами под углом 90° сначала в одну, затем в другую сторону. Проба сыра, выдерживающая эту деформацию без разрушения, имеет достаточно эластичную консистенцию. Разрушение пробы указывает на грубую, ломкую, крошливую консистенцию. Проба сыра, выдерживающая многократные изгибы, имеет излишне эластичную резинистую консистенцию. Уточняют оценку консистенции полутвердых сыров при откусывании и жевании продукта. При откусывании оцениваются такие характеристики консистенции продукта, как твердость, упругость, связность, однородность и т.п. Во время жевания сыра оцениваются такие характеристики консистенции как твердая, плотная, грубая, ломкая, эластичная, пластичная, резинистая, мажущаяся, липкая, несвязная, крошливая, мучнистая и т.п.

Запах и вкус

Пробу сыра для испытаний подносят к носу на расстоянии 1-2 см и делают 2-3 глубоких вдоха с закрытым ртом, запоминая обонятельное ощущение. Пробу целиком или откусанную тщательно пережевывают в течение 15-20 секунд (в зависимости от твердости продукта). Разжеванную массу продукта распределяют по всей полости рта до самого основания языка и выдерживают примерно семь секунд, при этом формируется вкусовое ощущение. После чего разжеванную массу продукта выплевывают в плевательницу, а ее остатки проглатывают и делают выдыхание через нос, при этом сформировывается окончательная оценка запаха продукта. Ротовую полость тщательно ополаскивают слабо заваренным чаем температурой 35°C-40°C.

Оформление отчета

В папку для лабораторных работ вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы, схемы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание. В конце работы сделать вывод.

Контрольные вопросы

1.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

2.Верны ли следующие суждения о качестве молока?

А. Разрешается к приемке молоко с кормовым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией.

Б. Не допускается к приемке молоко с горьким, кормовым, прогорклым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией.

1) Верно только А.

2) Верно только Б.

3) Верны оба суждения.

4) Оба суждения неверны.

3.Верны ли следующие суждения о качестве сливок?

А. Сливки должны иметь чистый вкус и запах.

Б. Консистенция однородная, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка.

1) Верно только А.

2) Верно только Б.

3) Верны оба суждения.

4) Оба суждения неверны.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 5

Тема: Оценка качества рыбы по органолептическим показателям

Цели:

➤ Образовательные:

- проведение оценки качества органолептическим методом рыбы
- закрепление теоретических знаний по теме.

➤ Развивающие:

- развитие умений применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
- развитие самостоятельности, наблюдательности;
- развитие мышления, стремления к творческой деятельности.

➤ Воспитательные:

- привитие чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- привитие интереса к выбранной специальности.

Планируемые результаты:

- уметь: давать органолептическую оценку качества рыбы.

Оснащение: учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», методические указания по выполнению лабораторных работ.

Ход работы:

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (учебник, задание для лабораторной работы, ГОСТ).
2. Идентификация промысловых рыб.

Идентификацией рыбы называют определение ее наименования. Для проведения идентификации рыбы необходимо выявить ее количественные (счетные) и качественные признаки, позволяющие установить принадлежность исследуемого образца рыбы к конкретному семейству и наименование рыбы.

Таблица 1- Идентификация семейства рыбы

Признаки семейства по атласу и каталогу	Результаты фактического осмотра
1. Форма тела (веретенообразная, плоская, торпедообразная, стреловидная, змеевидная и т.д.)	
2. Характер кожного покрова (с чешуей или без чешуи)	
3. Характеристика плавников (форма, количество, расположение)	
4. Окраска кожного или чешуйчатого покрова	
5. Размеры и расположение глаз	
6. Характеристика боковой линии (цвет, форма)	

После заполнения таблицы сформулируйте заключение о принадлежности

3. Органолептическая оценка качества мороженой раба.

Оценка качества мороженой рыбы проводится в соответствии с ГОСТ 1168 «Рыба мороженая. Технические условия».

Проведите органолептическую оценку качества образца мороженой рыбы, пользуясь ГОСТом. При органолептической оценке оценивают следующие показатели: внешний вид, разделка, консистенция после размораживания, запах после размораживания или варки. По окончании данной работы заполните таблицу 2.

Таблица 2

Показатель	Характеристика по ГОСТ		Фактическая характеристика
	Первый сорт	Второй сорт	
Внешний вид (после размораживания)			
Разделка			
Консистенция (после размораживания)			
Запах (после размораживания или варки)			

4. Сделайте вывод по работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 6

Тема: Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям, тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.

Цели:

➤ Образовательные:

- проведение оценки качества органолептическим методом рыбных консервов по органолептическим показателям, тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.
- закрепление теоретических знаний по теме.

➤ Развивающие:

- развитие умений применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
- развитие самостоятельности, наблюдательности;
- развитие мышления, стремления к творческой деятельности.

➤ Воспитательные:

- привитие чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- привитие интереса к выбранной специальности.

Планируемые результаты:

- уметь: давать органолептическую оценку качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.

Оснащение: учебник З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», методические указания по выполнению лабораторных работ.

Задание 1. Изучите маркировку рыбных консервов и установите ее соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-2003.

Рыбные консервы, также как и мясные, выпускают в металлических банках из белой жести и алюминиевой ленты с защитными покрытиями, в банках из алюминиевой фольги, ламинированной полиэтиленовой пленкой, а также в стеклянных банках.

Изучение маркировки

Маркировку изучают на упаковке рыбных консервов и устанавливают ее соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-2003. На основании изучения маркировки исследуемых образцов необходимо заполнить табл. 1.

Таблица 1 - Анализ маркировки рыбных консервов

Требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»	Образец 1	Образец 2
Наименование продукта		
Сорт (при наличии)		
Наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)		
Товарный знак изготовителя (при наличии)		
Масса нетто		
Дата изготовления		

Срок годности		
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт		
Пищевая ценность (содержание витаминов указывают для консервов и пресервов и рыбопродуктов с содержанием витаминов В ₁ и В ₂ более 0,1 мг и РР более 2,0 мг на 100 г продукта)		
Условия хранения для продуктов, требующих особых условий хранения (например, для пресервов на этикетке крупным шрифтом должно быть указано «Пресервы хранить при температуре от... до... месяцев»)		
Способ употребления (при необходимости)		
Состав продукта		
Пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава		
Информация о подтверждении соответствия		
Для продуктов, изготовленных в Российской Федерации, дату изготовления и срок годности, номер смены (бригады), ассортиментный номер, индекс отрасли и номер предприятия-изготовителя указывают на банке в установленном порядке (особенностью маркировки рыбных консервов является наличие трех рядов цифр, причем в третий ряд выносятся номер смены и индекс рыбной промышленности – буква «Р», остальные условные обозначения, размещаемые в первом и втором ряду содержат сведения)		

Органолептическая оценка

При органолептической оценке определяют внешний вид и герметичность тары, состояние внутренней поверхности металлической тары и содержимое консервов.

Внешний вид тары. Осматривая тару прежде всего обращают внимание на наличие и состояние этикеток или литографических оттисков.

Проверяя внешний вид тары, отмечают видимое нарушение герметичности, подтеки, вздутие крышек и донышек.

У жестких банок обращают внимание на деформацию корпуса донышек, на дефекты продольного шва.

Состояние внутренней поверхности жестяной тары. Для определения состояния внутренней поверхности жестяной тары ее вскрывают, освобождают от содержимого, тщательно промывают водой и насухо протирают. Темные пятна, имеющиеся на поверхности тары, могут образоваться в результате растворения полуды и обнажения железа. Отмечают также состояние лака или эмали, наличие и размеры наплывов припоя внутри банок.

Содержимое консервов. Органолептическую оценку содержимого консервированных продуктов определяют в соответствии с требованиями стандарта. Определяют внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, качество укладки, состояние заливки и т.д. В зависимости от способа употребления консервов в пищу их исследуют в холодном или разогретом виде.

Определение соотношения составных частей

содержимого и массы нетто консервов

Взвешенные банки исследуемых рыбных консервов с содержимым вскрывают и подогревают в сушильном шкафу или на водяной бане до 35-36°C.

Из банки в течение 15 мин сливают жидкую часть в стакан или фарфоровую чашку, причем каждые 5 мин банку с содержимым несколько раз встряхивают. Слив жидкую часть, банку с консервами взвешивают. По разности устанавливают массу жидкой части. Затем банку освобождают от содержимого, определяют массу порожней банки и массу нетто консервов.

Массу рыбы находят по разности между массой нетто и массой жидкой части. Результат выражают в процентах.

Результат по оценке качества рыбных консервов записать в табл. 2.

Таблица -2 Показатели качества рыбных консервов

Показатели качества	Нормативные значения (требование стандартов)	Фактические значения	
		образец 1	образец 2
Внешний вид банки Состояние внутренней поверхности жестяной тары Герметичность банки Содержимое консервов: - внешний вид и цвет; - консистенция; - вкус и запах; - масса нетто, г;			

Оформление результатов работы

1. Оформить в папке для лабораторных работ результаты исследования в виде табл. 1-2

2. На основании сопоставления полученных (фактических) данных с требованиями стандартов (нормативных значений) на конкретный вид продукта сформулировать и зафиксировать в папке для лабораторных работ выводы о качестве представленных образцов. В случае отклонения какого-либо показателя от требований стандарта, указать возможные причины несоответствия, дополнительно проконсультировавшись с преподавателем

Сделайте заключение о качестве.

Контрольные вопросы:

1. В чем заключается пищевая ценность мяса рыбы?
2. Какую рыбу называют мороженой?
3. Какие требования предъявляют качеству мороженой рыбы?
4. Каковы условия и сроки хранения соленых товаров?
5. Как подразделяют соленые сельди по содержанию соли?
6. Какие способы копчения вы знаете?
7. Как различить рыбу холодного и горячего копчения?
8. Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов?
9. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 7

Тема: Органолептическая оценка качества мяса

Цели:

➤ Образовательные:

- проведение оценки качества органолептическим методом мяса;
- закрепление теоретических знаний по теме.

➤ Развивающие:

- развитие умений применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
- развитие самостоятельности, наблюдательности;
- развитие мышления, стремления к творческой деятельности.

➤ Воспитательные:

- привитие чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- привитие интереса к выбранной специальности.

Планируемые результаты:

- уметь: давать органолептическую оценку качества мяса.

Обеспеченность занятия (средства обучения):**1. Учебно-методическая литература:**

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2012.
2. Матюхина З.П.-Товароведение пищевых продуктов, Ростов-на-Дону- «Феникс» -2012

2. Справочная литература:

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 5156-1-ФЗ от 10.06.1993
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»ФЗ-29 от 02.01.2000
3. Постановление Правительства РФ «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. № 987 От 21.12.2000
4. ГОСТ 779-55 Мясо говядина в полутушах и четвертинах ИПК Издательство стандартов, 2001

Оборудование и инструменты:

Папки для лабораторных работ

Раздаточные материалы – таблицы пищевой ценности мяса.

Ручка, линейка, образцы мяса, посуда.

Задания для лабораторной работы:

1.Изучите теоретический материал.

Теоретический материал

Органолептические методы предусматривают определение внешнего вида и цвета; консистенции; запаха; состояние жира и сухожилий; прозрачности и аромата бульона. Свежесть мяса и мясных товаров рекомендуется определять при температуре 15-20 °С и естественном освещении.

Внешний вид и цвет мышц. При осмотре мяса обращают внимание на состояние поверхности и корочку подсыхания. Прикоснувшись рукой к поверхности мяса, определяют его липкость. Степень увлажнения мяса на разрезе определяют, прикладывая к нему кусочек фильтровальной бумаги. Цвет мышечной ткани устанавливают на поверхности и разрезе.

Консистенция. Для определения консистенции слегка надавливают пальцем на свежий разрез и наблюдают за его выравниванием.

Запах. Определение запаха начинают с поверхности проб мяса, более свежего по внешнему виду и цвету. Затем определяют запах в толще разреза на глубине 3-6 см. Дополнительно рекомендуется определять запах мышечной и соединительной ткани, прилегающей к кости.

Состояние жира. Подкожный и внутренний жир оценивают по цвету и консистенции. Для определения запаха и консистенции следует небольшие кусочки жира растереть между пальцами.

Состояние сухожилий. При осмотре сухожилий отмечают их цвет. Надавливая пальцем на поверхность суставных сумок, сухожилий и отдельных крупных мышц, определяют упругость и плотность.

Качество бульона. Бульон готовят следующим образом: 20 г фарша взвешивают на лабораторных весах и помещают в коническую колбу вместимостью 100 мл, заливают 60 мл дистиллированной воды, тщательно перемешивают, закрывают часовым стеклом и ставят на кипящую водяную баню.

Качество бульона определяют по запаху, прозрачности, цвету и состоянию расплавленного жира на его поверхности. Запах бульона определяют при нагревании содержимого конической колбы до 80-85 °С. Обращают внимание на состояние капель жира на поверхности неостывшего бульона. При этом отмечают крупность плавающих капель жира и их прозрачность. Для определения прозрачности 20 мл бульона наливают в мерный цилиндр вместимостью 25 мл, имеющий диаметр 20 мм и визуально устанавливают степень его прозрачности.

В соответствии с признаками, указанными в табл. 1, по результатам испытаний делают заключение о свежести мяса.

Мясо сомнительной свежести хотя бы по одному признаку подвергают химическим и микроскопическим анализам.

Таблица 1

Показатели	Характерные признаки мяса или субпродуктов		
	свежесть	сомнительной свежести	несвежий
Внешний вид и цвет поверхности туши	Корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета, у размороженных туш – красного цвета, жир	Поверхность в отдельных местах увлажнена, слегка липкая, потемневшая	Поверхность сильно подсыхая, покрытая слизью серовато-коричневого цвета или

	мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет		плесенью
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет – свойственный мясу данного вида: для говядины – от светло-красного до темно-красного, для свинины – от светло-розового до красного, для баранины – от красного до красно-вишневого, для ягнятины – розовый	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета; у размороженного мяса – с поверхности разреза стекает слегка мутноватый мясной сок	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета; у размороженного мяса с поверхности разреза стекает мутный мясной сок
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается	На разрезе мясо менее плотное и менее упругое; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен	На разрезе мясо дряблое; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, не выравнивается, жир мягкий, у размороженного мяса – рыхлый, осалившийся
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу данного вида	Слегка кисловатый с оттенком затхлости	Кислый или затхлый, или слабогнилостный
Состояние жира	Говяжий жир имеет белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при раздавливании крошится; свиной – имеет белый или бледно-розовый цвет, консистенция мягкая, эластичная; бараний – имеет белый цвет, консистенция – плотная. Жир не должен иметь	Жир имеет сероватоматовый оттенок, слегка липнет к пальцам, может иметь легкий запах осаливания	Жир имеет сероватоматовый цвет, при раздавливании мажется. Свиной жир может быть покрыт небольшим количеством плесени. Запах – прогорклый

	запаха осаливания или прогоркания		
Состояние сухожилий	Упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, окрашенные в ярко-красный цвет	Менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью	Размягчены, сероватого цвета. Суставные поверхности покрыты слизью

2.Исследовать образцы мяса в соответствии с ГОСТ по органолептическим показателям. Результаты исследований занести в таблицу.

В зависимости от степени свежести мясо подразделяют на три категории: свежее, сомнительной свежести и несвежее. Пользуясь ГОСТ 7269, изучите характеристику мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего, результаты оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2- Характеристика мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего

Показатель	Характеристика мяса		
	Свежего	Сомнительной свежести	Несвежего
1. Внешний вид и цвет поверхности			
2. Мышцы на разрезе			
3. Консистенция			
4. Состояние жира			
5. Запах			
6. Состояние сухожилий			

7. Прозрачность и аромат бульона			
----------------------------------	--	--	--

По окончании данной работы проведите органолептическую оценку качества образца мяса и сформулируйте заключение о свежести. Результаты оценки качества образца мяса оформите в виде таблицы 3.

Таблица 3- Органолептическая оценка степени свежести мяса

Показатель	Фактическая характеристика
1. Внешний вид и цвет поверхности	
2. Мышцы на разрезе	
3. Консистенция	
4. Состояние жира	
5. Запах	
6. Состояние сухожилий	
7. Прозрачность и аромат бульона	

3. Ответить на вопросы по теме:

1. Что относится к мясной продукции?
2. Какие виды колбасы вы знаете?
3. Какие бывают мясные полуфабрикаты по виду сырья?
4. Как классифицируют мясные консервы?
5. Что означает белый налет на копченой колбасе?
6. Объясните выражение «колбаса в череве»
7. Чем обусловлена разная усвояемость жиров мяса?

4. Сделать вывод по работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 8

Тема: Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.

Цели:

➤ Образовательные:

- Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.

- закрепление теоретических знаний по теме.

➤ Развивающие:

- развитие умений применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;

- развитие самостоятельности, наблюдательности;

- развитие мышления, стремления к творческой деятельности.

➤ Воспитательные:

- привитие чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;

- привитие интереса к выбранной специальности.

Планируемые результаты:

- уметь: определять вид и категорию яиц по органолептическим показателям, определять дефекты яиц, устанавливать допустимые и недопустимые дефекты.

Обеспеченность занятия (средства обучения):

1. Учебно-методическая литература:

1.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – «Феникс» - 2012.

2.Матюхина З.П.-Товароведение пищевых продуктов, Ростов-на-Дону-«Феникс» -2012

2.Справочная литература:

11.Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 5156-1-ФЗ.от 10.06.1993

2.Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»ФЗ-29 от 02.01.2000

3.Постановление Правительства РФ «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. № 987От 21.12.2000

Оборудование и инструменты:

Папки для лабораторных работ

Ручка, линейка, образцы яиц, посуда.

Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме практической работы: К пищевым жирам относятся все виды жиров как полностью готовых к употреблению в пищу, так и жир-сырец, который используется сырым при приготовлении полуфабрикатов, для жарки других продуктов. Все жиры делятся на растительного и животного происхождения.

Задания для лабораторной работы:

1.Ознакомьтесь с теоретическим материалом по теме «Яйца, яичные товары»: куриные пищевые яйца в зависимости от сроков хранения и

качества подразделяются на диетические и столовые (ГОСТ Р 52121 "Яйца куриные пищевые. Технические условия").

К диетическим яйцам относятся яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток.

К столовым относятся яйца со сроком хранения при температуре от 0 до 20°C 8-25 суток и яйца, которые хранились в промышленных холодильниках на предприятии-производителе при температуре от -2 до 0°C не более 90 суток.

Яйца, принятые в торговой сети как диетические, срок хранения которых в процессе реализации превысил срок, установленный для диетических яиц, переводят в столовые в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Куриные пищевые яйца на птицефабриках сортируют не позднее, чем через одни сутки после снесения. Яйца, заготавливаемые организациями потребительской кооперации, поставляют на пункт сортировки не реже одного раза в декаду и сортируют как столовые. Сортировку яиц производят не позднее чем через двое суток после поступления на пункт сортировки.

Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий.

2. Изучите требования ГОСТа Р 52121 и заполните таблицу 1.

Таблица 1- Классификация куриных яиц по массе

Категория	Масса 1 яйца, г	Масса 10 яиц, г	Масса 360 яиц, г
Высшая			
Отборная			
Первая			
Вторая			
Третья			

3. Изучите требования ГОСТ Р 52121 к качественным характеристикам куриных яиц и заполните таблицу 2.

Таблица 2

Вид	Характеристика		
	Состояние воздушной камеры, ее высота, мм	Состояние и положение желтка	Плотность и цвет белка

Определение степени свежести яиц.

Основными показателями, характеризующими степень свежести куриных яиц, являются состояние скорлупы, состояние и высота воздушной камеры, состояние белка и желтка.

Состояние скорлупы. Чистоту и состояние скорлупы отобранных яиц проверяют визуально. Целостность скорлупы определяют просвечиванием на овоскопе.

Состояние воздушной камеры и ее высота. Воздушная камера образуется на тупом конце яйца между внутренней и наружной подскорлупной оболочками, почти сразу же после снесения, в результате охлаждения и сжатия содержимого яйца. При хранении яиц она увеличивается в результате испарения влаги. В соответствии с действующим стандартом, воздушная камера должна быть неподвижной (у столовых яиц допускается некоторая подвижность).

Состояние воздушной камеры определяют просвечиванием на овоскопе. Высоту ее измеряют при помощи шаблона-измерителя (см. рис. 1 ГОСТ Р 52121).

Состояние белка и желтка. Состояние белка и желтка определяют просвечиванием на овоскопе. При просвечивании можно определить наличие посторонних включений (кровяных пятен, кровяных колец), плесеней, гнилых яиц.

Определение индексов яиц. О качестве яиц можно судить по белковым и желтковым индексам яиц.

Белковым индексом называют отношение массы плотного белка к массе всего белка яиц. Белковый индекс только что снесенного яйца составляет 0,7 и при хранении снижается до 0,4 и ниже.

Желтковым индексом называют отношение высоты желтка, находящегося на ровной поверхности, к его диаметру. В процессе хранения яиц происходит перераспределение влаги между белком и желтком. В результате вязкость желтка уменьшается, а его объем увеличивается, прочность желточной оболочки ослабляется и может произойти ее разрыв с образованием дефектов (выливка, красюк). Чаще это происходит при встряхивании яиц во время транспортировки.

Желтковый индекс только что снесенного яйца близок к 0,5 и в дальнейшем снижается. При индексе менее 0,25 оболочка желтка разрывается.

Определение индексов производится следующим образом. Скорлупа яйца осторожно надсекается и содержимое выливается в чашку Петри. Плотный белок группируется около желтка, а жидкий растекается по периферии чашки Петри.

В предварительно взвешенный стаканчик с помощью пипетки небольшими порциями переносится жидкий белок и стаканчик взвешивается. Оставшаяся масса плотного белка и желток не растекаются по чашке Петри и рельефно возвышаются над поверхностью.

В стаканчик с жидким белком с помощью той же пипетки небольшими порциями переносится плотный белок. Когда перенесена основная масса плотного белка, производят с помощью линейки измерение высоты и диаметра свободно лежащего на поверхности чашки Петри желтка. После этого осторожно (чтобы не порвать желточную оболочку) переносят остатки белка в тот же стаканчик, который затем взвешивают.

4. Зарисовать строение куриного яйца (см. учебник «Товароведение пищевых продуктов»)

5. Ответьте на контрольные вопросы:

1.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

2.Условия и сроки хранения яиц.

3.Какое слово пропущено в следующей фразе?

«_____ - замороженная смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, пастеризованных».

4. Какое слово пропущено в следующей фразе?

Яичный порошок - _____ смесь белка и желтка».

6.Сделайте вывод по работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 9

Тема: Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту

Цели:

➤ Образовательные:

- проведение оценки качества органолептическим методом пищевого жира;
- закрепление теоретических знаний по теме.

➤ Развивающие:

- развитие умений применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
- развитие самостоятельности, наблюдательности;
- развитие мышления, стремления к творческой деятельности.

➤ Воспитательные:

- привитие чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- привитие интереса к выбранной специальности.

Планируемые результаты:

- уметь: давать органолептическую оценку качества пищевого жира.

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы растительного масла, маргарина,
- учебник товароведения продовольственных товаров, стандарты,
- тарелки, ножи, вилки, салфетки, упаковки с маркировками пищевых жиров.

Этапы выполнения работы:

1. Проведите органолептическую оценку качества растительного масла.

Вкус и запах большинства растительных масел специфичны для каждого вида, а по характеру вкуса и запаха можно установить природу испытуемого масла (подсолнечное, соевое, кукурузное и т.д.). Проба на вкус и запах позволяет обнаружить присутствие некоторых летучих веществ. Этот показатель характеризует свежесть масла. □

Запах масел определите при температуре 20° С путем растиранием на ладони.

Вкус определите дегустацией.

Цвет масла обусловлен природой содержащихся в нем пигментов: желтый различной интенсивности окраски – наличием каротина; зеленоватый различных оттенков – присутствием хлорофилла; от темно-коричневого до черного – наличием госсипола. Ярко выраженную окраску имеют нерафинированные масла.

Прозрачность – показатель, характеризующий степень очистки масла от взвешенных частиц.

Консистенция – зависит в основном от природы используемого сырья и температурных условий хранения. Консистенция может быть жидкая, густая, вязкая и т.д.

Данные по оценке качества занесите в таблицу:

Название

(полностью) _____

Состояние упаковки, маркировка _____

Показатель	Характеристика	Вид масла	Сорт
------------	----------------	-----------	------

Образец № 1				
1.	Вкус и запах			
2.	Цвет			
3.	Прозрачность			
4.	Консистенция			
Образец № 2				
1.	Вкус и запах			
2.	Цвет			
3.	Прозрачность			
4.	Консистенция			

Заключение _____ о _____ качестве
масла _____

2. Проведите органолептическую оценку качества маргарина.

Вкус и запах маргарина определите в пробе, обращая внимание на посторонние привкусы и запахи. Не допускается к реализации маргарин заплесневелый или загрязненный, имеющий прогорклый, металлический и другие неприятные вкусы, и запахи.

Консистенцию маргарина определите при температуре 20 °С в пробе, обращая внимание на наличие мельчайших капелек влаги на срезе маргарина.

Цвет маргарина определите, осматривая срез точечной пробы. Обратите внимание на однородность окраски.

Результаты выполненной работы запишите в виде таблицы:

Показатель	Характеристика
------------	----------------

Вкус и запах	
Цвет	
Внешний вид	
Консистенция	

Заключение о качестве маргарина _____

3. Ответьте на контрольные вопросы

1. Что такое жиры?
2. Какова пищевая ценность жиров?
3. Как классифицируют пищевые жиры по исходному сырью?
4. Какая консистенция может быть у жиров?
5. Перечислите и охарактеризуйте способы вытапливания жира.
6. Перечислите ассортимент растительных масел.
7. Как классифицируют растительные масла в зависимости от способа очистки?
8. Что относят к комбинированным жирам.
9. Что такое маргарин?
10. Какие бывают виды маргарина в зависимости от назначения?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 10

Тема: Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту

Цели:

➤ Образовательные:

- проведение оценки качества органолептическим методом пряностей;
- закрепление теоретических знаний по теме.

➤ Развивающие:

- развитие умений применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
- развитие самостоятельности, наблюдательности;
- развитие мышления, стремления к творческой деятельности.

➤ Воспитательные:

- привитие чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- привитие интереса к выбранной специальности.

Планируемые результаты:

- уметь: давать органолептическую оценку качества пряностей.

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы пряностей,
- учебник товароведения продовольственных товаров, стандарты,
- тарелки, ножи, вилки, салфетки, упаковки с маркировками пряностей.

Этапы выполнения работы:

1. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.

ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ

Пряности — это продукты растительного происхождения, обладающие специфическими ароматом и вкусом, содержащие эфирные масла, гликозиды и алкалоиды. Они улучшают запах пищи, способствуют ее усвоению, выводят из организма шлаки, повышают защитные функции организма, так как обладают бактерицидными свойствами. Их используют при консервировании, производстве консервов, колбасных изделий, напитков и т. д.

В зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, пряности классифицируют на группы:

плодовые,
семенные,
цветочные,
листовые,
коровые,
корневые.

К плодовым пряностям относят перец (черный, белый, душистый, красный) (рис. 1), анис, бадьян, ваниль, кардамон, кориандр, тмин.

Черный перец — высушенные недозрелые плоды тропического растения (родина — Южная Индия). После сушки плоды сморщиваются, чернеют, приобретают шаровидную форму; остроту и жгучесть перцу придает алкалоид пиперин (до 9%), а перечный аромат —

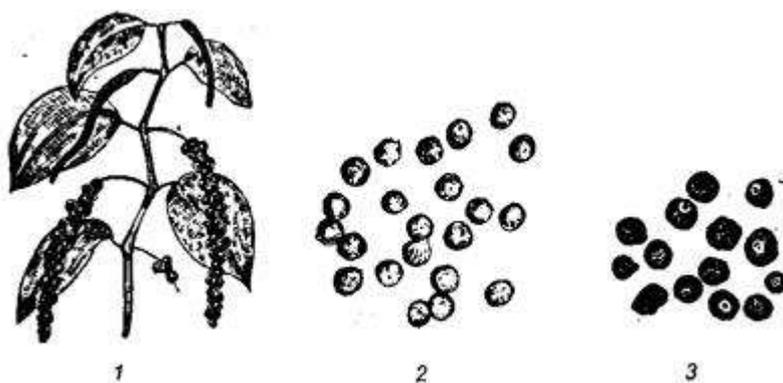


Рисунок 1- Перец:

1 — ветвь черного перца с плодами; 2 — перец белый; 3 — перец душистый

эфирное масло (до 1%). Ценится черный перец твердый, тонущий в воде, темный.

Выпускают его в виде горошка и молотым.

Используют в кулинарии для приготовления мясных, рыбных, овощных блюд, при консервировании.

Белый перец получают из созревших плодов того же растения, что и черный. Этот перец менее жгучий, имеет гладкую поверхность серовато-кремового цвета.

Душистый перец — высушенные недозрелые плоды тропического перечного дерева. Плоды имеют шаровидную форму с утолщенной вершиной, поверхность шероховатую, цвет темно-коричневый разных оттенков, вкус острый, аромат вместе взятых гвоздики, черного перца, мускатного ореха и корицы.

Красный перец — высушенные целые стручки или порошок красного цвета. Культивируется на юге. Острожгучий вкус красного перца обусловлен содержанием алкалоида капсаицина (до 1%). По степени жгучести бывает трех видов: жгучий, средне- и слабожгучий. Поступает в основном в молотом виде. Используют для приготовления мясных и овощных блюд, блюд из риса, рыбы.

Анис — плоды однолетнего травянистого растения. Возделывают его на Украине, Северном Кавказе, в Молдавии. Плоды аниса имеют яйцевидную форму, коричнево-серого цвета, вкус сладковатый, аромат сильно пряный, обусловлен эфирным маслом, которого содержится от 2 до 6%. Используют анис при производстве кондитерских изделий, в хлебопечении.

Бадьян (рис. 2) — высушенные плоды вечнозеленого дерева. Плод звездчатый, внутри находятся семена. Бадьян имеет коричневый цвет разных оттенков, вкус сладковато-горький, жгучий, запах пряный, напоминает анис, содержит 3—6% эфирных масел.

Поступает в целом виде, бывает молотый, используют его при изготовлении пряников, безалкогольных напитков, блюд из мяса, дичи.

Ваниль — высушенные недозрелые стручкообразные плоды вьющегося тропического растения — лианы. Сушат стручки до появления на поверхности белого налета — ванилина. Ценятся плоды, имеющие длину 20—25 см, эластичные, темно-коричневого или коричнево-черного цвета с жирным блеском, маслянистые на ощупь, покрытые белым кристаллическим налетом. Имеет сладковато-жгучий вкус, сильный приятный запах. Это дорогая пряность и поступает фасованной по одному стручку в стеклянные пробирки.

Ванилин — заменитель натуральной ванили. Получают синтетическим путем.

Это белый кристаллический порошок с сильным ванильным запахом и жгучим вкусом, хорошо растворим в воде, раствор прозрачный.

Поступает в чистом виде и в виде ванильного сахара. Используют ваниль и ванилин в хлебопечении, кондитерской, молочной промышленности, при производстве алкогольных напитков, в кулинарии.

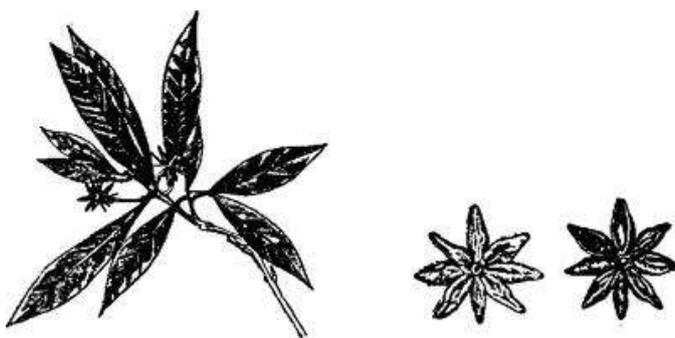


Рисунок 2 - Ветка бадьяна с плодами и плоды бадьяна: 1 — вид сверху; 2 — вид снизу

Кардамон (рис. 3, а) — это высушенные незрелые плоды травянистого многолетнего растения, произрастающего в тропических странах. Плоды имеют овальную форму с ребристой поверхностью, внутри с семенами. Цвет плодов от светло-коричневого до светло-желтого после отбеливания, вкус семян пряно-жгучий, с сильным ароматом. Используют его для ароматизации мучных изделий, при производстве алкогольных напитков.

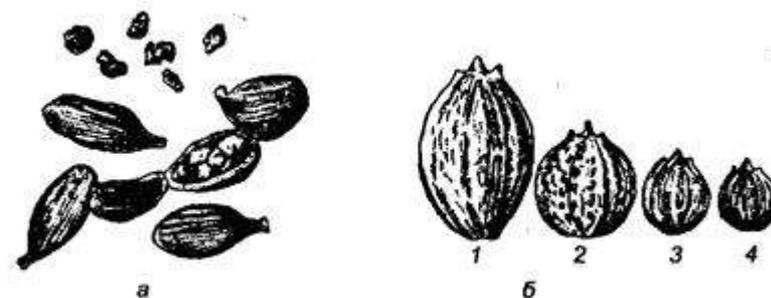


Рисунок 3- Кардамон и кориандр: а — плоды кардамона; б — плоды кориандра (1 — индийский; 2 — немецкий; 3 — воронежский; 4 — абхазский)

Кориандр (рис. 3, б) — высушенные плоды однолетнего травянистого растения, произрастающего на юге и в средней полосе страны. Плоды имеют шаровидную или немного удлиненную форму желтоватого или желтовато-бурого цвета, вкус сладковатый, аромат



Рисунок 4 - Плоды тмина

пряный. Выпускают в целом и молотом виде, используют при мариновании рыбы, тушении мяса, при приготовлении кваса, квашении капусты и др.

Тмин — высушенные плоды двухлетнего травянистого растения, распространен в европейской части страны и Сибири. Плоды тмина (рис4) имеют продолговато-яйцевидную форму, состоят из двух семядолей, цвет коричневый с буровато-зеленоватым оттенком, вкус горьковато-пряный, аромат сильный. Используют в кулинарии, хлебопечении, при квашении капусты, солении огурцов, при приготовлении алкогольных напитков.

Пряности семенные (рис. 5). К ним относят горчицу, мускатный орех и мускатный цвет.

Горчица — семена масличных однолетних травянистых растений. Из семян горчицы извлекают масло, а из оставшегося жмыха получают горчичный порошок. В порошке содержится гликозид синиг-рин, который при смешивании с теплой водой под действием фермента распадается на жгучее аллиловогорчичное масло и глюкозу. По качеству горчичный порошок бывает 1 и 2-го сортов. Порошок горчицы используют для приготовления столовой горчицы, при мариновании.

Мускатный орех (рис. 5, а, в) высушенные, очищенные и обработанные семена плодов мускатного дерева, произрастающего в тропических странах. Семена мускатного ореха имеют яйцевидную форму, на поверхности извилистые углубленные бороздки, цвет

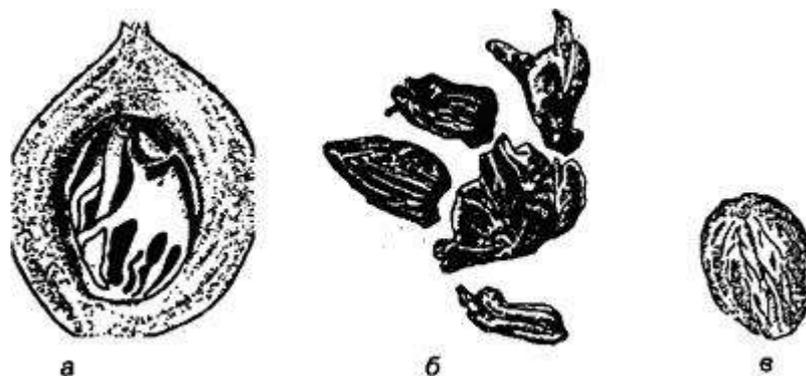


Рисунок 5 - Пряности семенные: а — плод мускатного ореха; б — мускатный цвет; в — мускатный орех

светло-коричневый разных оттенков, вкус слегка жгучий, с горечью, пряно-смолистый, аромат сильный, приятный.

Орехи делят на мелкие, средние и крупные (ценятся выше). Используют в кулинарии, для производства колбас, напитков.

Мускатный цвет (рис. 5, б)— оболочка, снятая с семени мускатного ореха. Это твердые, очень хрупкие пластинки толщиной около 1 мм, светло-оранжевого или темно-желтого цвета, слегка жгучие на вкус, тонкие с пряным запахом. Поступает в целом и молотом виде.

Укроп — семена однолетнего травянистого растения, произрастающего повсеместно.

Семена имеют овальную форму с острыми ребрами на поверхности, серовато-коричневый цвет, ярко выраженные вкус и аромат. Используется при консервировании овощей, для укропной эссенции (20%-ный раствор спирта и эфирного масла укропа), в кулинарии.

Цветочные пряности (рис. 6). К ним относят гвоздику и шафран.

Гвоздика (рис. 6, в) — это высушенные нераскрывшиеся цветочные почки вечнозеленого тропического гвоздичного дерева.

По внешнему виду гвоздика напоминает мелкие гвозди длиной 15—20 мм с шаровидной шляпкой. Она имеет мелкоморщинистую поверхность, цвет — коричневый разных оттенков.

У гвоздики сильный пряный аромат, жгучий вкус. Доброкачественная гвоздика при нажатии на головку выделяет масло, в воде тонет или плавает вертикально головкой вверх.

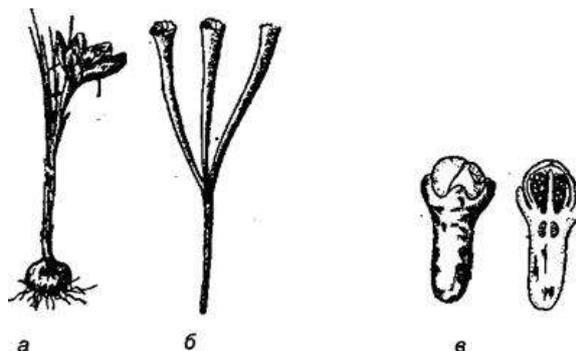


Рисунок 6 - Цветочные пряности: шафран: а — растение; б — рыльце; в — гвоздика

Используется в кулинарии, для консервирования плодов, ягод, грибов, мяса, рыбы, в кондитерском производстве.

Шафран (рис. 6, а, б) — высушенные рыльца только что распустившихся цветов многолетнего луковичного растения, представляет собой беспорядочно перепутанные хрупкие, маслянистые нити длиной до 3 см, но не слипшиеся в комки, от оранжево-красного до буро-красного цвета, с горьковато-пряным вкусом, сильным ароматом. В кулинарии шафран используют для приготовления мясных, овощных и рисовых блюд. Используют его и как краситель для подкрашивания сливочного масла, сыров.

Листовые пряности. К ним относят лавровый лист и розмарин.

Лавровый лист — это высушенные в тени листья вечнозеленого растения лавра благородного. Произрастает на Черноморском побережье Кавказа, в Краснодарском крае.

Листья овальные и продолговато-ланцетные, кожистые, цвет зеленый разных оттенков, вкус слегка горьковатый, запах пряный, ароматный.

В кулинарии используют для ароматизации мясных, рыбных и овощных блюд, соусов, супов, в блюдо кладут в конце варки.

Розмарин — высушенные листья вечнозеленого полукустарника. Возделывают в субтропических районах. Розмарин имеет характерный пряный аромат, слегка отдающий камфарой. Применяется в кулинарии для ароматизации блюд.

Коровые пряности. К коровым пряностям относят корицу.

Корица (рис. 7) — это высушенная кора молодых побегов вечнозеленого коричневого дерева. Наиболее ценится цейлонская корица (рис. 7).

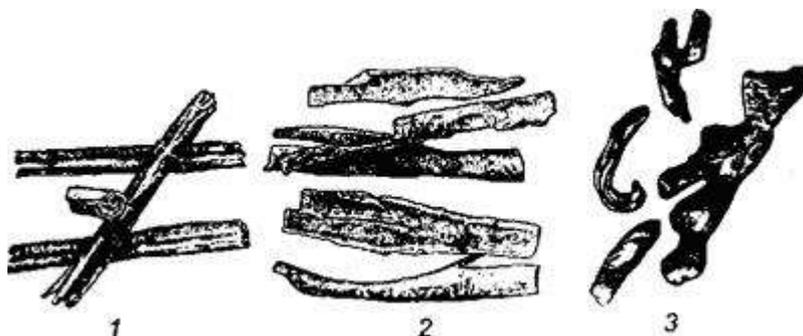


Рисунок 7 - Корица и имбирь: 1 — корица цейлонская; 2 — корица китайская; 3 — имбирь

Корица может поступать в продажу в виде трубочек и в виде порошка. Она имеет коричневый цвет разных оттенков, сладковато-пряный вкус, нежный аромат. Применяют корицу в кондитерском производстве, в

кулинарии используют для приготовления сладких вторых блюд, фруктовых супов, напитков, маринадов.

Корневые пряности. К ним относится имбирь (рис. 7, 3).

Имбирь — это очищенные и высушенные корневища многолетнего тропического травянистого растения. Поступает в виде корневищ, молотым. Куски корневищ имеют различную форму и величину, цвет светло-серый, излом роговидный, белого цвета с желтоватым оттенком, а молотый — в виде порошка. Вкус и аромат жгуче-пряные. В кулинарии используют для приготовления блюд из мяса птицы и дичи, в производстве колбасных, кондитерских изделий, алкогольных напитков.

Прочие пряности. В качестве пряностей в кулинарии и при консервировании используют смеси пряностей (набор специй для ухи, хмели-сунели, аджика, индийская смесь карри и др.).

Для замены дорогостоящих натуральных классических пряностей вырабатывают искусственные (синтетические) вещества, воспроизводящие запах натуральных пряностей. На их основе выпускают различные композиции пищевых ароматизаторов в виде эссенций (ванилин, коричный экстракт); порошкообразные (заменители корицы, гвоздики, мускатного ореха, шафрана); концентраты (солевой порошок — концентрат пищевкусовой гвоздики (98% хлорида натрия и 2% эвгенольного эфирного масла).

Пищевые ароматизаторы используют в производстве кондитерских изделий, безалкогольных напитков мороженого, ликеров и др.

Хранят пряности в сухих, чистых, не зараженных вредителями помещениях при относительной влажности воздуха 65—75%, при температуре 10—15°C вдали от отопительных приборов и остро пахнущих

продуктов. Лучше хранятся целые пряности, чем молотые. Срок хранения пряностей (в мес, не более): неизмельченных, упакованных в пакеты бумажные и полиэтиленовые — 12, измельченных, упакованных в полимерные и комбинированные материалы — 18, пряностей молотых — соответственно 6 и 9, смеси молотых пряностей — 4—6.

2. Ознакомьтесь с имеющимися натуральными образцами.

3. Определите вид, сорт, качество каждого натурального образца.

Перец черный молотый, горошек, душистый, красный.

Горчица (сухая, готовая к употреблению), сорт, органолептическая оценка — цвет, запах, вкус.

Мускатный орех, ванильный сахар, гвоздика, лавровый лист, корица молотая, тмин.

Определить вид пряностей и описать их отличительные способности.

Определить качество органолептическим методом: цвет, вкус, аромат.

Описать отличительные особенности.

Характеристика качества пряностей

Наименование пряности	Форма (зарисовать)	Размер	Цвет, внешний вид	Вкус, запах	Примеси	Назначение в пищевой промышленности
Гвоздика						
Перец черный						

4. Сделайте вывод по работе.

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к комплексному экзамену

1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.
2. Состав пищевых веществ, значение в питании.
3. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
4. Классификация продовольственных товаров.
5. Качество и безопасность продовольственных товаров.
6. Ассортимент и характеристика свежих овощей, в том числе региональных.
7. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
8. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
9. Ассортимент и характеристика, значение в питании зерна.
10. Кулинарное назначение зерновых товаров.
11. Условия и сроки хранения зерновых товаров.
12. Ассортимент и характеристика, значение в питании молока.
13. Кулинарное назначение молочных товаров.
14. Условия и сроки хранения молочных товаров.
15. Ассортимент и характеристика, значение в питании рыбы.
16. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.
17. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.
18. Ассортимент и характеристика, значение в питании мяса.
19. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.
20. Ассортимент и характеристика яичных продуктов.
21. Значение в питании яичных продуктов.
22. Общие требования к качеству яичных продуктов.
23. Кулинарное назначение яичных продуктов.
24. Ассортимент и характеристика пищевых жиров.
25. Значение в питании пищевых жиров.

26. Общие требования к качеству пищевых жиров.
27. Кулинарное назначение пищевых жиров.
28. Условия, сроки хранения яичных продуктов.
29. Условия, сроки хранения пищевых жиров.
30. Ассортимент и характеристика кондитерских товаров.
31. Значение в питании кондитерских товаров.
32. Общие требования к качеству кондитерских товаров.
33. Кулинарное назначение кондитерских товаров.
34. Ассортимент и характеристика вкусовых товаров.
35. Значение в питании вкусовых товаров.
36. Общие требования к качеству вкусовых товаров.
37. Кулинарное назначение вкусовых товаров.
38. Условия и сроки хранения вкусовых товаров.
39. Ассортимент и характеристика свежих плодов, в том числе региональных.
40. Значение в питании свежих плодов, в том числе региональных.
41. Общие требования к качеству свежих плодов, в том числе региональных.
42. Ассортимент и характеристика свежих грибов, в том числе региональных.
43. Значение в питании свежих грибов, в том числе региональных.
44. Общие требования к качеству свежих грибов, в том числе региональных.
45. Ассортимент и характеристика свежих плодов, в том числе региональных.
46. Значение в питании свежих плодов, в том числе региональных.
47. Общие требования к качеству свежих плодов, в том числе региональных.
48. Значение в питании свежих овощей, в том числе региональных.
49. Общие требования к качеству свежих овощей, в том числе региональных.
50. Общие требования к качеству зерна.
51. Ассортимент и характеристика круп.
52. Значение в питании круп.
53. Общие требования к качеству круп.
54. Ассортимент и характеристика муки.

- 55.Значение в питании муки.
- 56.Общие требования к качеству муки.
57. Ассортимент и характеристика макаронных изделий.
- 58.Значение в питании макаронных изделий.
- 59.Общие требования к качеству макаронных изделий.
60. Ассортимент и характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.
- 61.Значение в питании хлеба и хлебобулочных изделий.
- 62.Общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий.
- 63.Общие требования к качеству молока.
64. Ассортимент и характеристика молочных продуктов.
- 65.Значение в питании молочных продуктов.
- 66.Общие требования к качеству молочных продуктов.
- 67.Значение в питании рыбы.
- 68.Общие требования к качеству рыбы.
- 69.Ассортимент и характеристика рыбных продуктов.
- 70.Значение в питании рыбных продуктов.
- 71.Общие требования к качеству рыбных продуктов.
- 72.Общие требования к качеству мяса.
- 73.Ассортимент и характеристика мясных продуктов.
- 74.Значение в питании мясных продуктов.
- 75.Общие требования к качеству мясных продуктов.

Перечень практических заданий к экзамену

Задание № 1

Заполнение таблицы - Описание заболеваний и повреждений яблок

Название болезни, повреждений	Описание заболевания	Допуски по ГОСТу

--	--	--

Задание №2

Решение задачи.

На склад поступила партия яблок сорта Ренет Семиренко в ящиках по 25 кг. Масса партии 1 т. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт - 96 %, нестандарт - 4 %. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено наличие 3 кг яблок, неоднородных по форме: 0,5 кг плодов загнивших, 1,5 кг плодов, поврежденных плодовой жоркой. Рассчитайте фактическое качество (% стандартной, нестандартной продукции и отхода

Задание №3

Заполнение таблицы - Ассортимент свежих овощей, требования к качеству

Клубнеплоды	Корнеплоды	Капустные	Луковые	Салатно-шпинатные	Требования к качеству

Задание №4

Заполнение таблицы - Ассортимент плодовых овощей, требования к качеству

Тыквенные	Томатные	Бобовые	Зерновые	Требования к качеству

--	--	--	--	--

Задание №5

Заполнение таблицы - Характеристика круп

Используемое зерно	Вид крупы	Сорта крупы	Краткая характеристика круп	Кулинарное использование	Время варки, увеличение в объеме	Требования к качеству круп	Упаковка и хранение круп
Просо							
Овес							
Из зерна-риса							

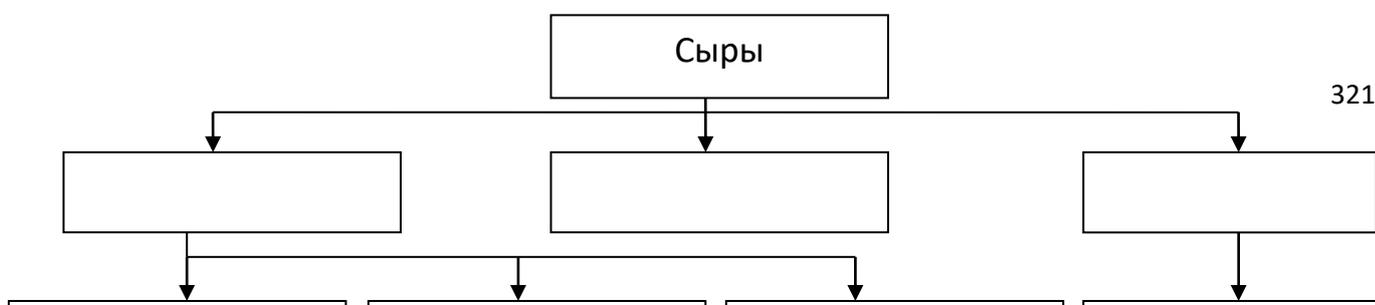
Задание №6

Заполнение таблицы - Характеристика макаронных изделий

Тип макаронных изделий	Подтипы по форме макаронные изделия	Краткая характеристика	Виды макаронных изделий	Требования к качеству, упаковка и хранение

Задание №7

Заполнение схемы – Виды сыров



1

Задание №8

Расшифровка маркировки рыбных консервов:

1-й ряд 201101

201101

2-й ряд 85 Д 151

85 Д 157

3-й ряд Р 1

Задание №9

Заполнение таблицы - Характеристика тканей мяса

Название ткани	Характеристика	Доля ткани в мясе к массе разделанной туши

Задание №10

Заполнение таблицы - Клеймение мяса

Вид и категория мяса	Форма и цвет клейма
Говядина 1 категории	
Говядина 2 категории	
Говядина молодняка 1 категории	
Телятина 1 категории	
Телятина 2 категории	
Баранина и козлятина 1 категории	
Баранина и 2 категории	
Свинина 1 категории	
Свинина 2 категории	
Свинина 3 категории	
Свинина 4 категории	
Свинина 5 категории	

Задание №11

Заполнение таблицы - Качественная характеристика и условия и сроки хранения диетических и столовых яиц, яйцепродуктов

Показатели качества	Куриные яйца		Мороженые яичные продукты	Яичные порошки
	диетические	столовые		
Качественная характеристика				
Состояние воздушной камеры			Х	Х
Состояние белка			Х	Х

Состояние желтка			X	X
Состояние скорлупы			X	X
Условия и сроки хранения				
Температура, °С				
Относительная влажность воздуха, %				
Срок хранения, сут /мес				
Место хранения				
Цвет штампа				

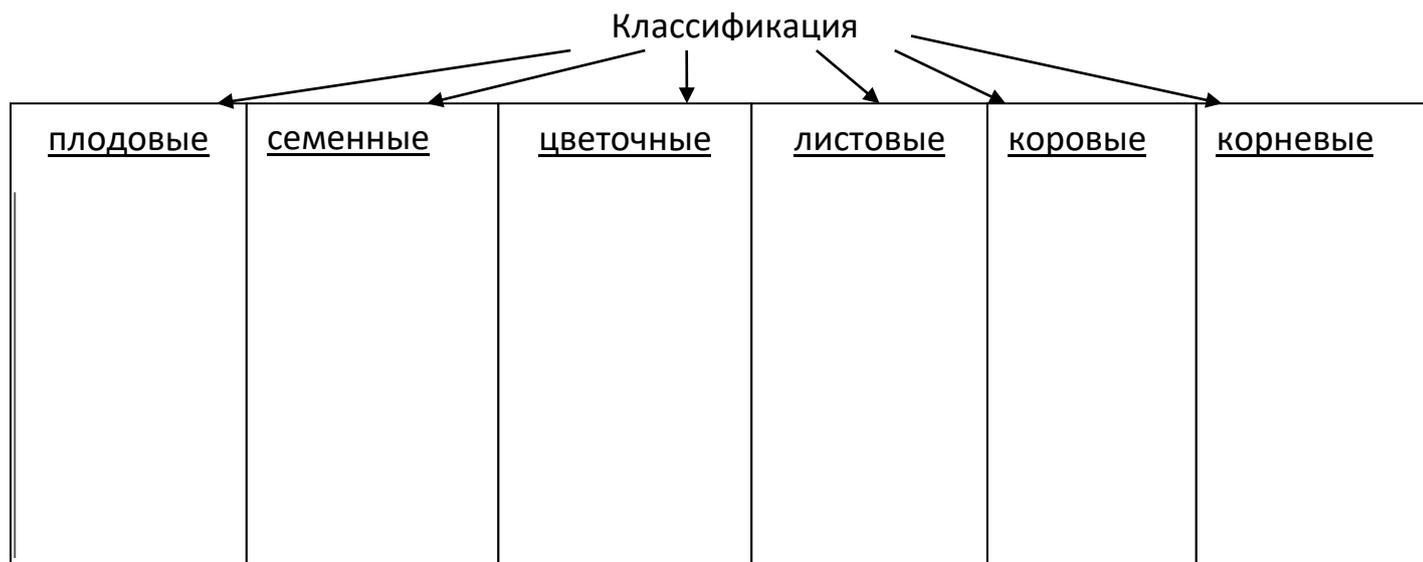
Задание №12

Заполнение таблицы - Виды пищевых жиров, краткая характеристика, требования к качеству и условия хранения

Вид жира	Характеристика	Требование к качеству	Условия хранения			Недопустимые дефекты
			°С	Относительная влажность воздуха, %	Срок хранения, дней/мес	
Растительные масла						
Масло коровье						

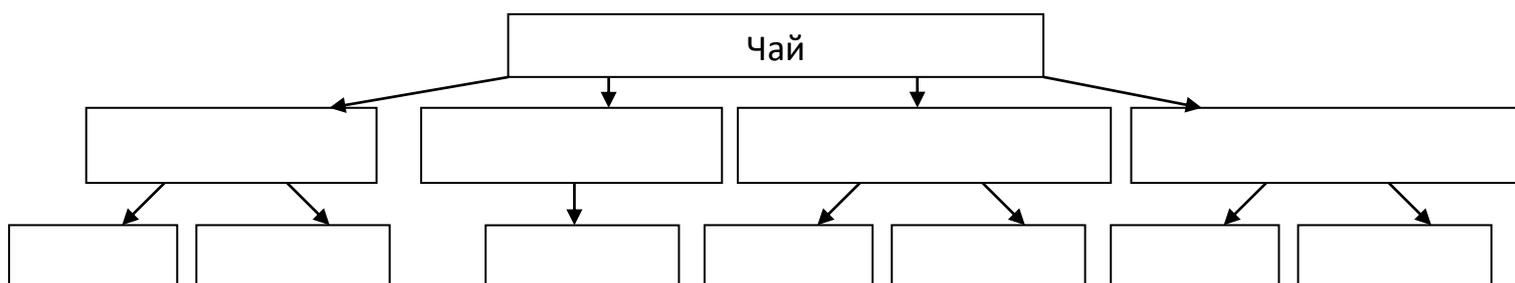
Задание №13

Заполнение схемы – Классификация пряностей



Задание №14

Заполнение схемы – Классификация чая



Задание №15

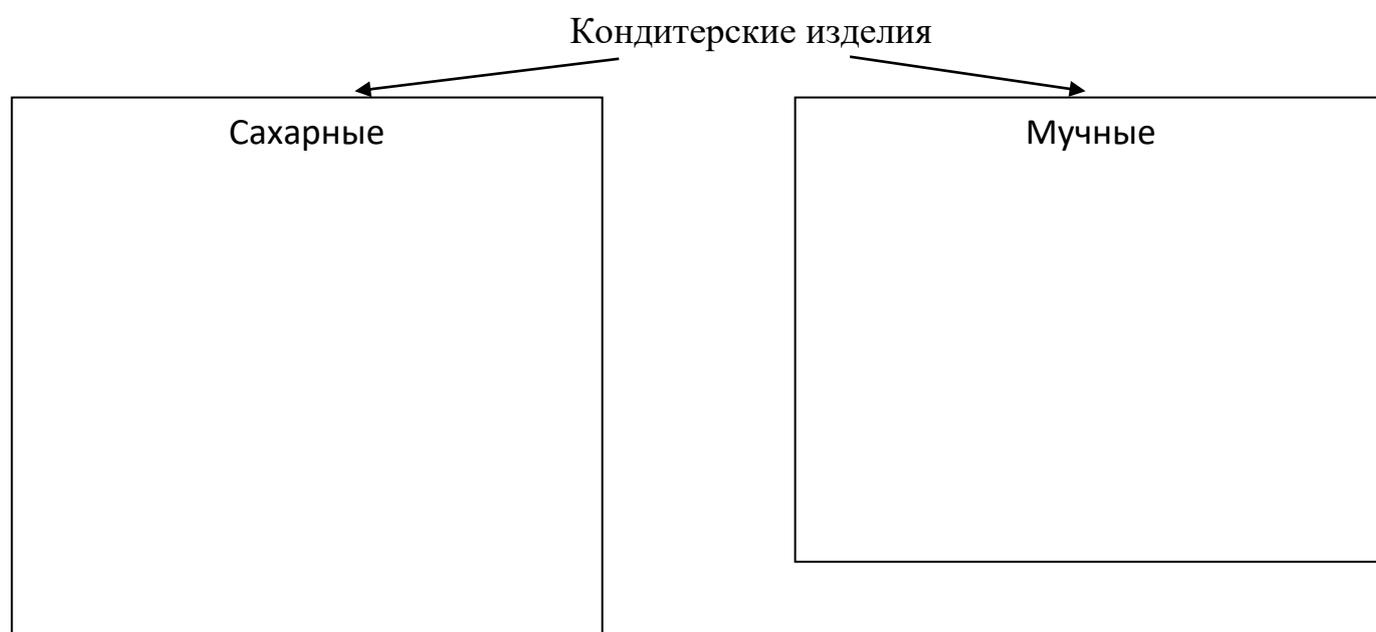
Установление соответствия между кисломолочным продуктом и его условиями хранения

Наименование продукта	Условия хранения
1. Кефир.	А. при температуре от 0 до 2 ⁰ С не более 36 ч.

2. Творог.	Б. при температуре 2-6 ⁰ С – 24 ч.
3. Сметана.	В. При температуре 2-6 ⁰ С в течение 36 ч.
4. Простокваша.	Г. При температуре 4-6 ⁰ С не более 72 ч.

Задание №16

Заполнение схемы – Ассортимент кондитерских изделий



Задание №17

Установление соответствия между группой макаронных изделий и мукой, из которой готовят макаронные изделия.

Группа и класс макаронных изделий	Сорт муки
1. Группа А	А. хлебопекарная пшеничная мука

2. Группа Б	Б. мука твердых сортов пшеницы и мука высшего сорта из твердых сортов пшеницы
3. Группа В	В. Мука первого сорта
4. 1 класс	Г. Мука мягкая стекловидной пшеницы
5. 2 класс	Д. Мука высшего сорта

Задание №18

Оценка качества предложенных вариантов рыб по органолептическим показателям

Экземпляры рыбы	Цвет	Запах	Вкус
минтай			
скумбрия			

Задание №19

Определение из каких частей свинины приготавливают перечисленные полуфабрикаты:

Части туши	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлеты отбивные	Поджарка	Свинина духовая	Шашлык
Корейка									
Окорок									
Лопаточная									

часть									
Грудинка									
Шея									

Задание №20

Заполнение таблицы - Сроки хранения и реализации мучных кондитерских изделий

Наименование мучных кондитерских изделий	Сроки хранения и реализации
торты	
пирожные	
печенья	
коврижки	
пряники	

Задание №21

Заполнение таблицы - Показатели качества крупы гречневой (продел быстро разваривающийся)

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	
2	Цвет	
3	Консистенция	

4	Запах	
5	Вкус	
6	Зараженность вредителями	

Задание №22

Установление соответствия между группой товаров, оборудованием и видом помещения

№	Группа товаров	Оборудование		Вид помещения	
		А	Б	в	г
1	бакалея	А	холодильные горки	в	охлаждаемые помещения
2	мясные продукты				
3	молоко и кисломолочные продукты				
4	овоци	Б	торговые стеллажи	г	неохлаждаемые помещения
5	хлебобулочные изделия				

Задание №23

Заполнение таблицы - Показатели качества продукта «сыр плавленый»

№п/п	Органолептические показатели качества	Описание органолептических показателей качества
1	Внешний вид	
2	Поверхность	

3	Вкус и запах	
4	Цвет	
5	Вид на разрезе	
6	Консистенция	

Задание №24

.Установление соответствия между группой товаров, оборудованием и видом помещения

№	Группа товаров	Оборудование			Вид помещения
		А	В	Г	
1	бакалея	А	холодильные горки	В	охлаждаемые помещения
2	рыбные продукты				
3	молоко				
		Б	торговые стеллажи	Г	неохлаждаемые помещения

Задание №25

Установление соответствия между кисломолочными продуктами и условиями хранения

Наименование продукта	Условия хранения
1. Кефир.	А. при температуре от 0 до 2 ⁰ С не более 36 ч.
2. Творог.	Б. при температуре 2-6 ⁰ С – 24 ч.
3. Сметана.	В. При температуре 2-6 ⁰ С в течение 36 ч.

4. Простокваша.	Г. При температуре 4-6 ⁰ С не более 72 ч.
-----------------	--

3. Библиографический список

Печатные издания

Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. — Москва : Издательский центр "Академия", 2003. — 272 с. — ISBN—5-7695-0243-6 — Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

Качурина, Т. А. Товароведение пищевых продуктов рабочая тетрадь / Т. А. Качурина, Т. А. Лаушкина. — Москва : Издательский центр "Академия", 2010. — 96 с. — ISBN—978-5-7695-5294-6 — Текст : непосредственный.

Рекомендуемая литература:

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева
от «__» _____ 2023г.

Комплект

контрольно-измерительных материалов

по учебной дисциплине

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного
питания и сферы обслуживания

Протокол № __ от «__» _____ 2023 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии _____ И.В. Хоменко

Разработчики: Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель

Эксперты:

О.В. Воронина, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический
техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин	8
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	9
2.1. Задания для текущего контроля	9
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	52
3. Библиографический список.....	56

1. Паспорт комплекта контрольно- измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

№ в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Содержание показателей
Знать	
З. 1.1	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования
З. 1.2	-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации
З. 1.3	-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции
З. 1.4	-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции
З. 1.5	-правила электробезопасности, пожарной безопасности
З. 1.6	-правила охраны труда в организациях питания
Уметь	
У. 1.1	-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности
У. 1.2	-определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты
У. 1.3	-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

1.3 Перечень проверяемых показателей освоения компетенций, формируемых на данной дисциплине

Профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций	Показатели освоения компетенции	№ в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	3.1.1.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.1.1.2
		Умения	
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.1.1.2
		Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.1.1.8
		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	У.1.1.9
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.	3.1.2.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	3.1.2.2
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	3.1.3.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и	3.1.3.2

	водного сырья	правила ухода за ними.	
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	3.1.4.1
		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.1.4.2
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	3.2.1.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.2.1.2
		Умения	
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ.	У.2.1.1
		Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.2.1.7
		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	У.2.1.8
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.2.5.6 3.2.5.12

	круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.2.6.6
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	3.2.7.7
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.2.7.9
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации оформления и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	3.2.8.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	У.2.8.9

	кролика разнообразного ассортимента		
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	3.3.1.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.3.1.2
		Умения	
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.3.1.1
		Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	У.3.1.10
		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	У.3.1.11
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.3.3.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.3.3.8
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.3.4.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.3.4.8
ПК	Осуществлять	Знания	

3.5.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.3.5.6
		Умения	У.3.5.8
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.3.6.6
		Умения	
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	3.4.1.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	3.4.1.2
		Умения	
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.4.1.1
		Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.4.1.10
		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	У.4.1.11
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.4.2.6

	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.4.2.10
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	З.4.3.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.4.3.10
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	З.4.4.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.4.4.10
ПК 4.5.	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	З.4.5.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.4.5.10

ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания	
		Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	3.5.1.1
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	3.5.1.2
		Умения	
		Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.5.1.1
		Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	У.5.1.11
		Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	У.5.1.12
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.5.2.7
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	У.5.2.9
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.5.3.6
		Умения	
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	У.5.3.8
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление,	Знания	
		Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.5.4.6

	подготовку реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	к	Умения	
			Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	У.5.4.8
ПК 5.5	.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных тортов разнообразного ассортимента	к и	Знания	
			Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	3.5.5.6
			Умения	
			Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	У.5.5.8

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, Применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное Поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания Необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языках.

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Экзамен
---	----------------

2. Освоение умений и усвоение знаний

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального учебного дисциплины должен приобрести:

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций,</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

ориентироваться в экстренной ситуации	регламентов -Рациональность действий и т.д.	
---------------------------------------	---	--

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Комплект оценочных средств предназначен для экзамена, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общепрофессионального цикла «Техническое оснащение и организация рабочего места» основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Время выполнения экзамена

Максимальное время выполнения заданий - 6 академических часа на экзамен, из них:

- инструктаж экзаменуемых, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения - 15 минут;
- выполнение тестового задания 2 часа - экзамен;
- решение учебно-профессиональных задач– 1 час- экзамен;
- проверка выполненного задания 30 минут.

Задание экзамена

1.5.3.1 Описание заданий экзамена

1.5.3.1.1 Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания

Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемыми декомпозиций знаний осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2.

Профессиональные компетенции	№ показателя освоения компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	№ в соответствии знания с декомпозицией результатов освоения дисциплины	№ вопроса	Количество баллов
ПК1.1	3.1.1.1	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.	3.1.1	1	1
					2	1
	3.1.1.2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	Принципы организации обработки сырья приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации.	3.1.2	3	1
					Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции.	3.1.4
ПК 1.2	3.1.2.1	Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.	Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила	3.1.1	5	1

			безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.			
	3.1.2.2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Принципы организации обработки сырья приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации.	3.1.2	6	3
			Правила выбора технологического оборудования, инвентаря инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции.	3.1.3	7	4
			Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции	3.1.4	8	3
			Правила электробезопасности, пожарной безопасности.	3.1.5	9	1
			Правила охраны труда в организациях питания.	3.1.6	10	1
ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 3.1	3.1.3.1 3.1.4.1 3.2.1.1 3.3.1.1		Требования охраны труда, пожарной безопасности и	Классификацию, основные технические характеристики,	3.1.1	11
					12	2

ПК 4.1 ПК 5.1	3.4.1.1 3.5.1.1	производственно й санитарии в организации питания.	назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.		13	1
	3.1.3.2 3.1.4.2 3.2.1.2 3.4.1.2 3.5.1.2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологическог о оборудования, производственно го инвентаря, инструментов, весоизмерительн ых приборов, посуды и правила ухода за ними.	Принципы организации обработки сырья приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации.	3.1.2	14	3
					15	1
			3.1.3	Правила выбора технологического оборудования, инвентаря инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	16	2
					17	1
					18	1
					19	1
		20	3			
		21	4			
		22	1			
	3.1.4	Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции.	23	2		
	3.1.5	Правила электробезопасности, пожарной безопасности	24	1		
	3.1.6	Правила охраны труда в организациях питания.	25	1		
26			3			
ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	3.2.5.6 3.2.6.6 3.2.7.7 3.2.8.6	Виды, назначение и правила безопасной	Классификацию, основные технические характеристики,	3.1.1	27	3

ПК 3.3	3.3.3.6	эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов	назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.		28	1				
ПК 3.4	3.3.4.6									
ПК 3.5	3.3.5.6									
ПК 3.6	3.3.6.6									
ПК 4.2	3.4.2.6									
ПК 4.3	3.4.3.6									
ПК 4.4	3.4.4.6									
ПК 4.5	3.4.5.6									
ПК 5.2	3.5.2.7									
ПК 5.3	3.5.3.6				Принципы организации обработки сырья приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации.	3.1.2	29	1		
ПК 5.4	3.5.4.6						30	1		
ПК 5.5	3.5.5.6				Правила выбора технологического оборудования, инвентаря инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	3.1.3	31	2		
							32	3		
							Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции	3.1.4	33	2
									34	2
		Правила электробезопасности, пожарной безопасности	3.1.5	35	1					
						Правила охраны труда в организациях питания	3.1.6			
						60				

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении А.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых является правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевыми элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элементов второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов – 60 баллов.

1.5.3.1.2 Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные источники.

Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемыми умениями осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Профессиональные компетенции	№ показателя освоения компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией компетенции	Умения	№ в соответствии с декомпозицией компетенций	№ задачи	максимальное количество баллов

ПК 1.1	У.1.1.2	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	У.1.1	1	5
	1.1.8	Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	У.1.2		
	У.1.1.9	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренно ситуации	У.1.3		

ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	У.2.1.1 У.3.1.1 У.4.1.1 У.5.1.1	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	У.1.1	2	5
	У.2.1.7 У.3.1.10 У.4.1.10 У.5.1.11	Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	У.1.2	3	5
	У.3.1.11 У.4.1.11 У.5.1.12	Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	У.1.3		
ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	У.2.7.9 У.2.8.9 У.3.3.8 У.3.4.8 У.3.5.8 У.3.6.8 У.4.2.10 У.4.3.10 У.4.4.19 У.4.5.10	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности,	У.1.1	4	5

ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	У.5.2.9 У.5.3.8 У.5.4.8 У.5.5.8		санитарии и пожарной безопасности			
			Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	У.1.2		
			Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	У. 1.3	5	5
Итого						25

Варианты практических задач представлены в Приложении Б.

При решении задач обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд задач с возможностью последующего возврата к пропущенным задачам.

Максимальное количество – 25 баллов.

Оценка результатов экзамена

В ходе оценки заданий экзамена дисциплины общепрофессионального цикла используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания, и на практическом этапе – решение учебно-профессиональных задач.

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Оценка
100 - 85	отлично
84 - 69	хорошо
68 - 50	удовлетворительно
Меньше 50 %	неудовлетворительно

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) _____ группы № _____
дисциплины общепрофессионального цикла Техническое оснащение и организация рабочего места

Описание:

Тестовые задания направлены на проверку сформированности знаний по общепрофессиональной дисциплине Техническое оснащение и организация рабочего места, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Вопрос	Варианты ответов	Р-1
1	Тип задания одиночный выбор Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия:	а) техника безопасности б) производственная санитария в) охрана труда г) производственный травматизм	Р-1
2	Тип задания одиночный выбор Заготовочные предприятия общественного питания – это	а) предприятия с полным рабочим циклом б) изготавливающие полуфабрикаты в) предприятия, работающие на полуфабрикатах	Р-1
3	Тип задания одиночный выбор Выберите последовательность операций при сборке рабочих органов в МИМ– 82 для безопасной эксплуатации оборудования на производстве?	а) шнек, подрезная решетка, нож двусторонний, ножевая решетка со средними отверстиями, нож двусторонний, ножевая решетка с мелкими отверстиями, упорное кольцо, нажимная гайка б) шнек, нож двусторонний, ножевая решетка со средними отверстиями, подрезная решетка, нож двусторонний, ножевая решетка с мелкими отверстиями, упорное кольцо, нажимная гайка в) шнек, ножевая решетка со средними отверстиями, нож двусторонний, подрезная решетка, ножевая решетка с мелкими отверстиями, нож двусторонний, упорное кольцо, нажимная гайка г) шнек, нож двусторонний, ножевая решетка со средними отверстиями, подрезная решетка, нож двусторонний, ножевая решетка с мелкими отверстиями, упорное кольцо, нажимная гайка	Р-1
4	Тип задания одиночный выбор Что является рабочим органом рыбоочистительной машины?	а) скребок б) кожух в) рычаг г) вращающийся нож	Р-1

5	Тип задания одиночный выбор Какую функции выполняют гребенки, установленные в каретке мясорыхлительной машины?	а) разрыхляет мясо и делает его мягким б) предохраняет мясо от наматывания на фрезы в) формует полуфабрикат г) панирует полуфабрикат	P-1
6	Тип задания множественный выбор Выберите оборудование необходимое для работы в мясном цеху предприятия?	а) тепловое б) раздаточное в) механическое г) холодильное д) немеханическое	P-3
7	Тип задания множественный выбор Устройство машины МОК - 125 состоит из следующих основных частей:	а) корпус б) загрузочный бункер в) абразивный сегмент г) лопасти д) разгрузочный бункер	P-4
8	Тип задания множественный выбор Выберите тепловое оборудование, которым оснащается горячий цех:	а) ФЭСМ-20 б) ПЭСМ – 4ШБ в) МОК-125 г) МВ-60 д) ШЖЭСМ- 3 К	P-3
9	Тип задания одиночный выбор Назначение пакетных переключателей в ПЭСМ – 4ШБ?	а) для переключения мощности тэнов б) для визуального наблюдения за работой тэнов в) для удобства эксплуатации г) для поддержания режима работы	P-1
10	Тип задания одиночный выбор Что измеряет манометр в пищеварочном электрическом котле?	а) температуру в пароводяной рубашке б) температуру в варочном котле в) давление в пароводяной рубашке г) давление в варочном котле	P-1
11	Тип задания одиночный выбор Через сколько часов в соответствии с нормативными требованиями жир для фритюра считается непригоден во фритюрнице ФЭСМ - 20 ?	а) 10 ч б) 24 ч в) 40 ч г) 5ч	P-1
12	Тип задания множественный выбор Выберите оборудование, которое относится к водогрейному:	а) пищеварочный котел б) тепловая стойка в) кипятильники г) водонагреватели	P-2
13	Тип задания одиночный выбор Для чего предназначен мармит на предприятиях общественного питания?	а) для выпечки изделий б) для обеззараживания столовой посуды и приборов в) для кратковременного хранения в горячем состоянии блюд г) для охлаждения блюд и напитков на раздаче	P-1
14	Тип задания множественный выбор Выберите оборудование горячего цеха, которое относится к классу	а) моечные ванны б) индукционные плиты в) подтоварники г) электроплиты	P-3

	тепловое?	д) кофеварки е) производственный стол	
15	Тип задания одиночный выбор Как называют приводы, установленные в холодном цехе предприятия для приведения в действие нескольких сменных механизмов?	а) индивидуальные б) универсальные в) сменные г) комбинированные	P-1
16	Тип задания множественный выбор Для чего предназначено высокотемпературное холодильное оборудование в холодном цехе предприятия?	а) для демонстрации десертов б) для хранения напитков и салатов в) для хранения замороженной рыбы г) для хранения мороженого	P-1
17	Тип задания одиночный выбор Что входит в задачи пожарной профилактики?	а) совокупность мер, направленных на исключение возможности возникновения пожаров и ограничение их последствий б) создание условий для успешного тушения пожаров на предприятиях в) ограничение распространения пожара г) обеспечение безопасности людей и материальных ценностей	P-1
18	Тип задания одиночный выбор При нарезке хлеба на порционные кусочки какое движение совершает нож в машине МРХ – 200?	а) вокруг своей оси б) планетарное в) возвратно- поступательное г) хаотичное	P-1
19	Тип задания одиночный выбор Что должен сделать работник, заметивший неисправности электроустановки или средств защиты на механическом оборудовании при работе на слайсере?	а) продолжить работать б) сообщить об этом своему непосредственному руководителю в) вызвать ремонтную службу г) самостоятельно устранить неисправности	P-1
20	Тип задания множественный выбор Выберите оборудование, которым оснащают холодный цех:	а) механическим б) немеханическим в) тепловым г) холодильным	P-3
21	Тип задания множественный выбор Выберите виды овощерезательных машин, которые применяются для безопасной нарезки продуктов на предприятиях питания?	а) пуансовые б) абразивные в) роторные г) комбинированные д) дисковые е) ножевые ж) гидравлические	P-4
22	Тип задания одиночный выбор Как называется часть холодильного оборудования, в которой пары хладагента охлаждаются до определенной температуры, после	а) компрессор б) испаритель в) конденсатор	P-1

	чего, переходят в жидкое состояние?			
23	Тип задания одиночный выбор Как называется деталь машины, которая непосредственно соприкасается с продуктом во время его обработки?	а) рабочая камера б) рабочие органы в) двигатель г) лопасти	P-2	
24	Тип задания одиночный выбор Определите вид инструктажа: «Инструктаж проводится при введении в действие новых стандартов, правил, инструкций по охране труда, при изменении технологического процесса, замене оборудования, при нарушении работником требований безопасности труда, если произошел несчастный случай?»	а) повторный б) целевой в) внеплановый г) первичный д) вводный	P-1	
25	Тип задания множественный выбор К доготовочным цехам предприятий общественного питания не относятся:	а) холодный цех б) овощной цех в) мясной цех г) кондитерский	P-1	
26	Тип задания установить соответствие Укажите соответствие типов холодильного оборудования с его назначением (цифра-буква):	1) холодильные шкафы 2) прилавки витрины 3) сборные морозильные камеры	а) служат для демонстрации и кратковременного хранения б) служат для хранения продуктов в течение нескольких дней в) предназначены для хранения рабочего запаса продуктов в замороженном виде длительное время	P-3
27	Множественный выбор Выберите операции, которые необходимо сделать перед началом работы на механическом оборудовании?	а) проверить санитарное состояние б) проверить заземление в) загрузить и включить машину д) проверить на холостом ходу г) проверить электродвигатель машины	P-3	
28	Тип задания одиночный выбор Что необходимо учитывать при хранении продуктов в шкафу холодильном?	а) товарное соседство б) высоту холодильного оборудования в) площадь цеха г) марку холодильника	P-1	

29	Тип задания одиночный выбор Какой процент загрузки продуктов осуществляют в дежу ТММ-1М для приготовления дрожжевого теста?	а) 100% б) 50% в) 80% г) 90%	Р-1	
30	Тип задания одиночный выбор Определите, что является опасным производственным фактором на предприятии питания?	а) фактор, воздействие которого на работника может привести к его заболеванию б) фактор, воздействие которого на работника может привести к травме в) фактор, воздействие которого на работника может привести к травме или к заболеванию	Р-1	
31	Тип задания множественный выбор К устройству тестомесильной машины ТММ – 1М не относится?	а) корпус б) шнек в) дежа г) месильный рычаг д) валики	Р-2	
32	Тип задания установить соответствие Установите соответствие между взбивателем и его функцией в машине МВ-35? (цифра – буква)	1) рамный 2) плоскорешетчатый 3) прутковый	а) белковый крем б) крутое тесто в) густые смеси	Р-3
33	Тип задания множественный выбор С какой целью просеивают муку на МПМ – 800?	а) для насыщения кислородом б) для улучшения качества клейковины в) для увеличения массы г) для удаления посторонних примесей	Р-2	
34	Тип задания множественный выбор В чем причина неисправности машины МРТ – 60 – при включении в работу валики не вращаются?	а) неправильно установлена предохранительная решетка б) отсутствует напряжение питания в) нет муки в мукосеи г) на наклонном столе тесто массой 8кг	Р-2	
35	Тип задания одиночный выбор Для чего предназначены оградительные щитки в машине ТММ-1М?	а) предотвращения разбрызгивания теста, защиты работника б) предотвращения налипания теста на месильный рычаг в) быстрого и качественного замеса теста	Р-1	
Итого			Р-60	

Шкала Шкала перевода баллов в оценку:

Процент выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	60-51	отлично
84 - 69	52-39	хорошо
68 - 53	38-32	удовлетворительно
Меньше 53 %	12	неудовлетворительно

$\Sigma=60$

К практической части зачета допускаются соискатели, набравшие не менее 32 баллов

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНО – ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАЧ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) _____ группы № _____

по дисциплине общепрофессионального цикла ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Внимательно прочитайте практические задания, подробно и последовательные пропишите решение.

ПМ1.1- 1.4

Задача № 1.

Заполните ячейки таблицы. В чем причина неисправности при включении мясорубки повышенный шум в редукторе или двигателе

Вид неисправности	Возможные причины	Способы устранения
При включении мясорубки повышенный шум в редукторе или двигателе		
Мясорубка не режет, а мнет мясо		

ПМ 2.1-2.8

Задача № 2.

Рассчитайте, какой вместимости необходимо взять наплитный котел, для приготовления 40 порций супа пюре из шампиньонов выходом 1 порции 500 грамм, учитывая общий и полезный объем.

ПМ 3.1-3.6

Задача № 3. Вставьте пропущенные слова в правила эксплуатации универсальных приводов

После проверки санитарно - гигиенического состояния и _____ в _____ привода вставляют _____ сменного механизма, который закрепляют зажимными винтами. Проверяют наличие _____ устройств и на холостом ходу. Включают электродвигатель и загружают продукт в _____. Во время работы соблюдают _____. По окончании работы отключают от электросети, разбирают, очищают, моют, сушат. Скажите, пожалуйста, что обозначает стрелка на горловине привода?

ПМ 4.1-4.5

Задача № 4.

Составьте алгоритм подготовки взбивальной машины к работе при изготовлении сладких блюд

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

ПМ 5.1-5.5

Задание 5.

Решите производственную ситуацию

При работе на МПМ - 800 просеянная мука плохого качества и с металлической примесью, что не соответствует требованиям СанПиН. От каких параметров зависит качество просеянной муки.

- А)
- Б)
- В)
- Г)
- Д)

Шкала перевода баллов в оценку:

Процент выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	25-21	отлично
84 - 69	20-17	хорошо
68 - 53	16-13	удовлетворительно
Меньше 53 %	12	неудовлетворительно

Оценка за экзамен

Шкала перевода баллов в оценку:

Процент выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	85-72	отлично
84 - 69	71-59	хорошо
68 - 53	58-49	удовлетворительно
Меньше 53 %	49	неудовлетворительно

Устный опрос

Инструкция по проведению устного опроса

- 1. Внимательно выслушайте вопрос
- 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
- 3. Время выполнения: 20 минут

Вопросы на тему:

«Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»

1. В чем назначение кулинарного цеха?
2. Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
3. Где организуются кондитерские цехи?
4. Какой ассортимент продукции выпускают кондитерские цехи?
5. Какой состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?

6. Опишите организацию замеса и приготовления дрожжевого теста
7. Опишите организацию приготовления бисквитного теста.
8. Опишите организацию рабочих мест приготовления слоеного теста
9. Как организуется приготовление заварного теста?
10. Как организуется приготовление отделочных полуфабрикатов?

Эталон ответа

1. Кулинарные цехи выпускают широкий ассортимент кулинарной продукции: полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, овощей и готовые блюда, которая отпускается по заранее составленным договорам на доготовочные предприятия, в магазины кулинарии, предприятия розничной торговли.

2. В состав помещений предусматривают горячее, холодное, остывочное отделения, кладовую, экспедицию, моечную посуды и инвентаря

3. Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, а также в ресторанах, столовых, кафе.

4. Кондитерский цех выпускает изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного, заварного, слоеного видов теста.

5. Кондитерские цехи большой мощности предусматривают следующий состав помещений: кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов; помещение для обработки яиц; помещения для просеивания муки, замеса и брожения теста, разделки, расстойки и выпечки кондитерских изделий, приготовления отделочных полуфабрикатов, отделки кондитерских изделий; моечная посуды, тары, инвентаря; кладовая и охлаждаемая камера готовых кондитерских изделий, комната начальника цеха, экспедиция. Такой состав помещений улучшает условия труда в цехе.

6. На рабочем месте для замеса теста устанавливают тестомесильные машины разного типа. Для взвешивания продуктов используют товарные весы. После замешивания дежу с дрожжевым тестом откатывают в теплое место, ближе к жарочным шкафам.

7. На рабочем месте для приготовления бисквитного теста устанавливают взбивальную машину. Взбивальные машины используются разных типов. В машине взбивают сахар с яичной массой или меланжем и соединяют с мукой; рядом с машиной устанавливают производственный стол. Подготовленную массу разливают в противни, выстланные пергаментом, или формы которые направляют для выпечки.

8. Для приготовления слоеного теста организуют поточную линию, в состав которой

входят тестомесильная машина, тестораскаточная машина, производственный стол, холодильный шкаф или стол с охлаждаемым шкафом, так как при изготовлении слоеного теста его необходимо охлаждать.

9. Для приготовления заварного теста отводится отдельный участок, где устанавливают электрическую плиту и производственные столы. Для заваривания теста используют наплитные котлы и инвентарь (веселка, венчики). Для отсадки заготовок из заварного теста на кондитерские листы в больших цехах используют машину МТО в маленьких цехах кондитерские мешки с насадками

10. В кондитерских цехах изготавливают отделочные полуфабрикаты: начинки, сиропы, помадки, кремы, желе и др. Варят сиропы для кремов и помадки в помещении для разделки и выпечки изделий. На рабочем месте должны быть электрические 2- и 4-секционные плиты, производственные столы. Варят сироп в наплитных котлах. Приготовленный сироп выливают для охлаждения в специальную ванну. При отсутствии специальной ванны для охлаждения сиропа предусматривают ванну, в которую ставят котел с сиропом. Ванну заливают холодной водой. Для приготовления небольшого количества помадки можно использовать для охлаждения сиропа специальные столы с мраморной поверхностью. Охлажденный сироп выливают в бачок взбивальной машины, где взбивают до получения помадки в виде белой кристаллической массы. Готовую помадку помещают в котел и оставляют для созревания на сутки. Перед глазировкой изделий помадку разогревают на водяной бане до температуры 50°C.

Приготовление кремов осуществляется в отдельном помещении, где устанавливается взбивальная машина, производственные столы с холодильными шкафами или холодильными шкафами отдельно, стеллажи. Масляные и белковые кремы приготавливают, взбивая продукты на взбивальных машинах.

Устный опрос

Инструкция по проведению устного опроса

- 1. Внимательно выслушайте вопрос
- 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
- 3. Время выполнения: 20 минут

Вопросы на тему:

«Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции»

1. Какую функцию выполняет раздаточная на предприятиях общественного питания?
2. Опишите расположение раздаточной.
3. По каким признакам классифицируются раздаточные?
4. От чего зависит применение каждого типа раздаточных?
5. Опишите назначение и устройство специализированной раздаточной ЛПС.
6. В чем особенность организации раздаточной линии ЛС?
7. Как организуется обслуживание на предприятиях с сосредоточенными контингентами работающих?
8. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются при непрерывном потоке питающихся?
9. Дайте характеристику обслуживания учащихся образовательных школ
10. Как организуется обслуживание питанием рассредоточенных коллективов?

Эталон ответа

1. Раздаточная — важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей. Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию порционирования, оформление, реализацию готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства
2. Связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлебозрезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане — с сервизной, буфетами, барной стойкой
3. Раздаточные классифицируются по признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, по ассортименту реализуемой продукции, по способу получения продукции потребителем

4. Применение каждой из них зависит от планировки торгового зала, мощности предприятия, интенсивности потока посетителей, а также используемых форм обслуживания.

5. В настоящее время серийно не выпускаются, но широко используются на предприятиях общественного питания раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавков для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, прилавка для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов.

Прилавков для подносов и приборов выполнен в виде стола, в котором имеются гнезда с шестью конусными стаканами для столовых приборов. Прилавков-витрина для холодных закусок предназначен для выкладки, кратковременного хранения и выбора посетителями холодных закусок и молочнокислых продуктов. Прилавков-мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли. Прилавков-мармит для вторых блюд состоит из водяной бани, в которой устанавливаются мармитницы для вторых блюд, гарниров, соусов. Прилавков для горячих напитков предназначен для установки термостатов с напитками, прилавков для отпуска мучных кондитерских изделий имеет две-три полки для установки лотков с нарезанным хлебом и кондитерскими изделиями. Количество секций в линии ЛПС зависит от типа предприятия общественного питания и его мощности.

6. На предприятиях, где используется современное секционное модулированное оборудование с функциональными емкостями, устанавливается раздаточная линия самообслуживания ЛС, выпускаемая в четырех вариантах (ЛС-А, ЛС-Б ЛС-В, ЛС-Г). Они различаются габаритами функциональных емкостей Передвижное оборудование можно поменять местами.

7. Производится отпуск скомплектованных завтраков, обедов, ужинов с абонементной системой расчета. Используются механизированные линии непрерывного действия с непосредственным выходом в зал.

8. Организуются буфеты, чайные столы, автоматы для реализации штучных товаров, горячих напитков, проводятся выставки-продажи кулинарных, кондитерских изделий, полуфабрикатов.

9. Применяются формы обслуживания: реализация скомплектованных рационов питания с абонементной системой расчета, предварительное накрытие столов, буфеты саморасчета, организацию завтраков по классам, витаминные, чайные и молочные столы

10. Используются временные и передвижные предприятия общественного питания, доставка горячей пищи в термоконтейнерах на отдельные объекты

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

Тема: Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы

Цель работы: формирование умений организовывать рабочее место повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы по цехам, в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям.

По завершению практического занятия студент должен уметь:

- организовать рабочее место по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы по цехам, в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям;
- подготовить необходимое оборудование, инструменты, инвентарь, посуду;
- уметь разделять оборудование для работы на разных участках, цехах - соответственно маркировке инвентаря, инструментов, посуды.

Задание

1. Заполнить сравнительную таблицу организации рабочих мест в овощном цехе на предприятии средней мощности и заготовочного предприятия.
2. Заполнить таблицу организации технологических линий в мясном цехе на предприятиях большой и средней мощности.
3. Заполнить таблицу организации технологических линий в птицегольевом цехе на предприятиях большой и средней мощности.

4. Заполнить таблицу организации технологических линий в рыбном цехе ресторана, столовой и фабрики-кухни.

5. Заполнить таблицу организации технологических линий в мясо - рыбном цехе.

6. Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха. Перечислите оборудование овощного цеха, необходимый инвентарь.

2. Перечислите техническое оснащение мясного цеха.

6. Сделать вывод по работе.

Таблица 1.1 -Сравнительная таблица организации рабочих мест в овощном цехе на предприятии средней мощности и заготовочного предприятия

Технологический процесс	Оборудование цеха на предприятиях средней мощности (ресторан, столовая)	Оборудование цеха на заготовочном предприятии (фабрика- кухня)
Мойка корнеплодов	Моечные ванны, картофелеочистительная машина	Вибрационная моечная машина
Технологический процесс	Оборудование цеха на предприятиях средней мощности (ресторан,столовая)	Оборудование цеха на заготовочном предприятии (фабрика- кухня)
Очистка	МОК-125, -250, -300	Картофелечистка КМА- 600
Доочистка	Стол с двумя отверстиями для отходов и очищенного картофеля	Ленточный конвейер по доочистке картофеля
Сульфитация картофеля	—	Сульфитационная машина
Промывка	—	Душевое устройство
Взвешивание	—	Весовой дозатор по 20 кг
Упаковка	Гастрономические емкости	Полиэтиленовые пакеты
Вакуумирование	—	Аппарат для вакуумирования продуктов

Охлаждение и замораживание	—	Холодильные камеры и шкафы
----------------------------	---	----------------------------

Таблица 1.2 - Организация технологических линий в мясном цехе на предприятиях большой и средней мощности

Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
Линия дефростации	Дефростеры	Подвесной путь (монорельсы) или тележки
Участок линии обмывания	Моечное отделение	Щетка-душ
Участок линии обсушивания	Помещение для обсушивания	Вентилятор теплого воздуха, салфетки из хлопчатобумажной ткани
Линия деления на отруба (разруб туши, полутуши)	Конвейерная линия	Нож-рубак или мясной топор, обвалочные ножи (большой и малый)
Линия обвалки отрубов и выделения крупнокусковых частей	Транспортер конвейерной линии, рабочий стол, колода для обвалки	Производственный стол с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочные доски («М.С.») с креплением на штырях
Линия по жиловке мяса, зачистке	Помещение (конвейер) для жиловки	Производственный стол с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочные доски, передвижные тележки с емкостями
Линия по обработке костей	Помещение для распиловки	Дисковая пила, стеллажи с контейнерами
Линия по производству порционных полуфабрикатов (антрекот, бифштекс, эскалоп, филе, лангет)		Производственные столы, разделочные доски, гастоёмкости, средний нож поварской тройки, весы, мясорыхлитель, тятка
Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
Линия по производству мелкокусковых полуфабрикатов	—	Производственные столы, передвижные тележки

Линия по производству рубленых полуфабрикатов и котлетной массы	Место для приготовления фарша	Передвижные ванны, мясорубка, фаршемешалка
	Место для дозировки и формовки изделий	Машины для формовки котлет или универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, рыхлителем, фаршемешалкой), гастрономические емкости, производственные столы, передвижной стеллаж
Упаковка полуфабрикатов, вакуумирование	—	Весы, вакуумное устройство, гастрономическая емкость

Таблица 1.3 - Организация технологических линий в птицегольевом цехе

Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
1-я линия	Рабочее место для потрошения птицы	Разрубочный стул, нож- рубак, производственный стол со встроенной ванной, гастрономические емкости,
Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
		стулья, ножи поварской тройки, специальные ножи для потрошения, вилки для извлечения внутренних органов, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек
2-я линия	Рабочее место для формовки тушек в карман; приготовление порционных и рубленых полуфабрикатов	Производственный стол со встроенным холодильным шкафом, универсальный привод, весы, сотейник с льезоном, гастрономическая емкость с белой панировкой, ножи поварской тройки, сито, тяпка, мусат
3-я линия	Обработка субпродуктов	Производственные столы, разделочные доски, моечные ванны

Таблица 1.4 - Организация технологических линий в рыбном цехе ресторана столовой и фабрики-кухни (рыбы частиковых пород)

Технологический процесс	Оборудование в рыбном цехе ресторана, столовой	Оборудование в рыбном цехе фабрики-кухни на механизированной линии
Размораживание в 3...5%-м растворе соли при температуре 18 °С, 2...3 ч	Ванна с сетчатыми вкладышами	Ванна с сетчатыми вкладышами
Отделение чешуи	Вручную, терками и скребками или с помощью машины РО	Чешуеочистительная машина, производительность 30 рыб в 1 мин
Технологический процесс	Оборудование в рыбном цехе ресторана, столовой	Оборудование в рыбном цехе фабрики-кухни на механизированной линии
Срезание плавников (брюшных, спинных)	Производственный стол, вручную, используя нож поварской тройки	Плавникорезка ПР-2М, производительность 30 рыб в 1 мин
Удаление голов	Производственный стол со встроенной ванной, нож-рубак	Головоотрезающая машина, производительность 30 рыб в 1 мин
Потрошение	Производственный стол со встроенной моечной ванной, средний нож поварской тройки	Производственный стол со встроенной моечной ванной, средний нож поварской тройки
Промывание	Ванна с проточной водой	Ванна с проточной водой
Фиксация (охлаждение) в 18 %-ном растворе поваренной соли при температуре 4°С, 5... 10 мин		Ванна (специальный чан)
Затаривание, взвешивание, маркировка полуфабрикатов и хранение до реализации	Холодильные камеры	Холодильные камеры

Таблица 1.5. Организация технологических линий в мясо-рыбном цехе

Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
Линия по обработке птицы	Порционные полуфабрикаты	Производственный стол с весами, разделочная доска, ящик со специями, ножи поварской тройки
	Рубленые полуфабрикаты	Производственный стол с разделочной доской, ванны, мясорубка, фаршемешалка, гастрономические емкости, ящик со специями, таблицы с нормами отходов
Линия по обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов из него	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	Производственный стол с разделочной доской, гастрономические емкости, ящик со специями и весы, таблицы с нормами отходов
	Порционные полуфабрикаты	Производственный стол с весами, разделочная доска, ящик со специями, ножи поварской тройки
	Рубленые полуфабрикаты	Производственный стол с разделочной доской, ванны, мясорубка, фаршемешалка, гастрономические емкости, ящик со специями, таблицы с нормами отходов
Линия по приготовлению полуфабрикатов из рыбы	Порционные полуфабрикаты	Производственный стол с весами, разделочная доска, ящик со специями, ножи поварской тройки
Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
	Рубленые полуфабрикаты	Производственный стол с разделочной доской, ванны, мясорубка, фаршемешалка, гастрономические емкости, металлический ящик со специями, таблицы с нормами отходов

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2

Тема: Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)

Цель работы: изучение организации работы доготовочных цехов предприятий общественного питания, их назначение, организации процесса производства продукции, виды оборудования, инвентаря, производственных цехов.

Теоретическая часть:

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Помещение цеха располагают таким образом, чтобы обеспечить связь с горячим цехом, сервисной, раздаточной, торговым залом. В цехе организуют линии приготовления холодных блюд и закусок, холодных первых блюд, сладких блюд и холодных напитков с выделением следующих рабочих мест: для нарезания сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов;

1. нарезания гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд и бутербродов;
2. приготовления заливных блюд;
3. соединения компонентов и порционирования холодных супов (нарезать продукты можно на первом рабочем месте);
4. приготовления и порционирования сладких блюд и холодных напитков.

Рабочие места следует располагать по ходу технологического процесса. Их оборудуют следующими модулированными секциями-столами: СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для хранения компонентов холодных блюд; СМВСМ со встроенной моечной ванной; СМСМ для хранения специй, кухонной посуды, инвентаря, установки и подключения к электросети средств малой механизации.

Рабочие места должны быть оснащены также различными видами механического оборудования: машиной для нарезания гастрономических продуктов типа МРГ-300А или МРГУ-370; машиной для нарезания вареных овощей типа МРОВ-160; универсальным приводом для холодного цеха типа ПХ-0,6, в состав которого входят следующие типы сменных механизмов: МС25-2001 - для перемешивания салатов и винегретов (10 кг на одну загрузку); МС3-40 - соковыжималка; МС4-20 - взбивалка; МС18-160 - для нарезания вареных овощей; МС27-40 - для нарезания свежих овощей и фруктов.

Продукты хранят в холодильных шкафах, низкотемпературных прилавках. Для приготовления пищевого льда используют льдогенераторы жидкого мороженого - фризеры. Блюда порционируют с помощью настольных циферблатных весов (грузоподъемностью 2 кг).

В холодном цехе используют разнообразный инвентарь: ножи гастрономические (для ветчины, колбасы); сырные, карбовочные (для фигурного нарезания овощей, сливочного масла); скребки для сливочного масла, ножи поварской тройки (для нарезания сырых и вареных овощей); яйцерезки (для нарезания яиц дольками или кружочками); формы для паштета (разъемные), желе, крема; лотки для заливных блюд; ложки для мороженого.

Разделочные доски, инструмент, инвентарь должны иметь маркировку. Характеристика рабочих мест. На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливают стол со встроенной ванной для обработки свежих огурцов, помидоров и зелени. На столе находится разделочная доска с маркировкой ОС для нарезания сырых овощей. На отдельном столе со встроенным холодильным шкафом находится доска с маркировкой ОВ для нарезания вареных овощей и овощерезки. Кроме того, используют универсальный привод, устанавливаемый в холодных цехах, в состав которого входят овощерезки для измельчения сырых и вареных овощей и механизм для перемешивания салатов и винегретов. Вручную перемешивание

осуществляют в лотках или котлах с помощью веселки. Порционирование салатов и винегретов осуществляют на том же столе, на котором нарезают овощи. При этом используют весы типа ВНЦ-2, закусочные тарелки, салатники, ложки для раскладывания салатов. Весы для взвешивания порций салата располагают перед работником, справа помещают лоток для заправленного салата и мерный инвентарь, слева - столовую посуду. Продукты для оформления блюд готовят на этом же рабочем месте заранее и хранят их в охлаждаемой горке.

На рабочем месте для приготовления блюд из гастрономических продуктов и для бутербродов устанавливают стол, оснащенный средствами малой механизации и стол с охлаждением, машину для нарезания гастрономических продуктов, маслоделитель, весы типа ВНЦ-2. Для нарезания продуктов используют разделочную доску, ножи для сыра, гастрономические, карбовочные, яйцerezки, скребки для масла и т. п. На рабочем месте для приготовления заливных блюд целесообразно установить стол с охлаждением и холодильный шкаф. Для нарезания мясных и рыбных продуктов используют разделочную доску с маркировкой МВ и РВ, ножи поварской тройки. Порции взвешивают на весах типа ВНЦ-2 и укладывают в лотки или формы. На этом же столе заранее подготавливают украшения из вареных овощей, яиц и зелени. При этом используют фигурные выемки и карбовочный нож. Приготовленные блюда украшают и заливают ланспигом, затем охлаждают. При отпуске их делят на части и укладывают с помощью лопатки на тарелки.

Рабочее место для приготовления холодных супов должно быть расположено рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов, а в небольших предприятиях может быть совмещено с ним. Для таких холодных супов, как окрошка, ботвинья, свекольник, вареные и сырые овощи нарезают на овощерезках, входящих в состав универсального привода для холодных цехов типа ПХ-0,6. Для нарезания зеленого лука используют устройство для нарезания зелени УНЗ. Супы заправляют в наплитных котлах. Продукты, входящие в состав холодных супов, варят заранее в горячем цехе. Холодные супы отпускают в суповых мисках или глубоких тарелках.

Рабочее место для приготовления сладких блюд и холодных сладких супов оснащают столом с ванной и столом с охлаждением. Это рабочее место желательно располагать рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов. Поступающие в цех ягоды и фрукты тщательно промывают, обсушивают и отпускают в натуральном виде, со сливками, с сахаром или используют для приготовления компотов, киселей, фруктовых отваров. При переработке большого количества фруктов их моют в овощном цехе.

При приготовлении железированных сладких блюд из фруктов и ягод отжимают сок с помощью соковыжималки МС-3-40, входящей в комплект универсальной кухонной машины ПХ-0,6. Фруктовые отвары, гарниры к сладким блюдам, сиропы для железированных блюд, компоты, кисели варят в горячем цехе. Приготовленный для желе сироп разливают по формам и лоткам. Сироп для мусса взбивают, а затем разливают по формам. Сладкие блюда охлаждают в холодном цехе, оснащенном холодильными шкафом. При порционировании сладких блюд используют мерный инвентарь и весы типа ВНЦ-2. В холодном цехе выделяют участок приготовления салатов и винегретов, холодных супов, квасы.

Оборудование :

- овощерезательная машина ROBOT COUP
- слайсер TYRE 25 GS
- холодильные шкаф -купе со стеклянными дверями для хранения заготовок и готовой продукции
- холодильные шкаф -купе для хранения п/ф ,сырья
- миксер ROBOT COUP
- столы производственные
- стеллажи
- производственная ванна 700-700-870
- весы марки «Масса-К» до 15кг
- бактерицидная лампа .

Перед началом работы проверяется работа оборудования согласно правилам эксплуатации и техники безопасности.

Инвентарь:

- тазы из нержавеющей стали или алюминиевые на 9,12,18л
- гастроемкости металлические 1/2 *100,1/1 *100
- гастроемкости поликарбонатные 1/2 *65
- гастроемкости поликарбонатные 1/3*65
- баки 20л.
- ведра п/э на 8л.
- ложки поварские
- лопатки
- ножи кухонные
- доски разделочные ОС,ОВ,МВ,СЕЛЬДЬ,ЗЕЛЕНЬ,ГАСТРОНОМИЯ.

Цех работает на п/ф : мясо отварное, куры отварные, печень отварная или жареная (через горячий цех), овощи очищенные (картофель, свекла, морковь) отварные ,грибы жареные, лук репчатый ,зеленый ,чеснок очищенные. Свежие овощи очищенные (капуста ,морковь, перец болгарский) , при перемещении в цех повторно промываются в производственной ванне, фрукты свежие промываются в цехе на входе. Консервированная продукция поступает в банках, пакетах и обрабатывается на входе и загружаются в холодильный шкаф для хранения сырья.

Количество сырья должно регулироваться заявкой и не должно превышать суточного запаса. Консервированная продукция может поступать с учетом двухдневного запаса.

Подготовка рабочего места к работе - Получение сырья - подготовка сырья - заправка салатов- фасовка салатов - комплектация по заявкам - отпуск.

Подготовка инвентаря перед началом работ.

Перед началом работы тазы для смешивания салатов, гостроемкости, ножи, доски протираются чистой тряпкой раствором уксуса. Столы обрабатываются раствором уксуса. В течение дня производится обработка оборудования, инвентаря, помещения бактерицидной лампой согласно графика

Подготовка сырья для производства салатов:

Все ингредиенты хранят в холодильных шкафах закрытыми крышками или пищевой пленкой!

Практическая часть

1) Ознакомиться с особенностями организации производства холодного цеха:

— составить схемы организации технологического процесса холодного цеха

– составить план цеха с расстановкой оборудования (по выбору преподавателя).

2) Сделать вывод по работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3

Тема: Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции

Цель: формирование умений выполнять организацию рабочего места в кулинарном, кондитерском цехе.

Теоретическая часть:

Горячий цех предназначен для централизованного производства готовых блюд, полуфабрикатов высокой степени готовности, включая готовые охлажденные блюда, и кулинарных изделий из полуфабрикатов.

Качество работы горячего цеха во многом зависит от правильной организации рабочих мест, оснащения их оборудованием, посудой и инвентарем. Оборудуют это отделение жарочными шкафами, электросковородами, фритюрницами, плитами.

Для приготовления первых, третьих блюд и гарниров служат варочные устройства на 60 л, состоящие из стационарных парогенераторов и передвижных котлов.

В настоящее время промышленность выпускает тепловое секционное оборудование на электрическом обогреве.

В модульном исполнении выпускают конвекционный шкаф, состоящий из корпуса со стойкой и тележки – стеллажа, где размещены 10 решеток. Воздух нагревается ТЭНами, перемещается вентилятором. Шкаф оборудован парогенератором. В нем можно размораживать, жарить, варить на пару, выпекать и тушить различные продукты.

Комплект для выработки овощных и крупяных котлет, биточков, запеканок различной массы состоит из двух тепловых аппаратов для припускания овощей, протирачной машины и формовочного аппарата.

Аппарат для пассерования лука и моркови состоит из двух круглых сковород с мешалкой и шнекового конвейера для загрузки продукта.

Шкаф интенсивного охлаждения предназначен для быстрого снижения температуры горячей продукции до 4-60 С в функциональных емкостях, установленных на стеллажах.

Холодильные камеры вмещают этажерочную тележку с готовыми блюдами и продуктами, которую в дальнейшем откатывают на раздачу или на кухню.

Правильная организация рабочих мест в процессе приготовления первых и вторых блюд позволяет сократить подготовительно- заключительное время на 20-30% и увеличить выпуск продукции в смену на 10-13%.

Результат: Самостоятельно составлять схему горячего цеха с расстановкой оборудования.

Практическая часть:

Задание №1: Определить виды оборудования применяемые в горячем цехе.

Задание №2: Составить схему горячего цеха с расстановкой оборудования.

Сделать вывод по работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля

Цель: изучение устройства и принципа действия картофелеочистительной машины, правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля

Ход работы:

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
 2. Выписать маркировки картофелеочистительных машин и записать где и в каких целях они применяются.
 3. Зарисовать и изучить рисунок картофелеочистительной машины МОК-250 и подписать все ее основные части.
1. Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
 2. Перечислите все овощерезательные машины и механизмы, которые широко применяются в данный момент на предприятиях общественного питания.
 3. Пользуясь рисунком, выполните его на листах со штампом (схематично), подпишите основные части и начертите таблицу «Технические характеристики», выяснив что означает цифра 200 в аббревиатуре МРО 50-200.

Оборудование предприятий общественного питания 10

Овошрезательная машина МРО 50-200



Рабочий орган овошрезательной машины МРО-50-200



1 – сливной вал; 2 – разгрузочный лоток; 3 – электродвигатель; 4 – корпус; 5 – вент; 6 – станин; 7 – пульт; 8 – абразивный; 9 – электродвигатель.

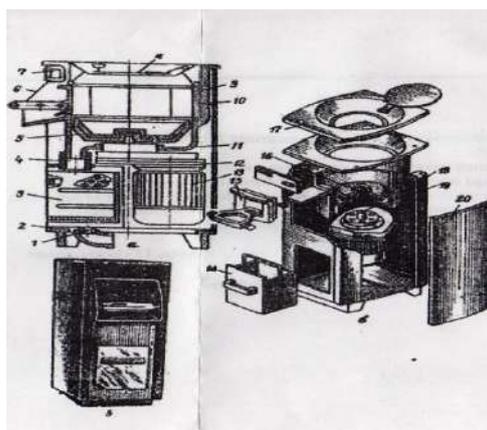
Техническая характеристика

Производительность, кг/ч	до 200
Толщина нарезных ломтиков, мм	2-3
Мощность электродвигателя, кВт	0,4
Напряжение, В	220/380
Размеры, мм	
длина	530
ширина	335
высота	460
Масса, кг не более	35

Возможные неисправности овошреза МРО-50-200

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Машина не работает, а минет продукт	Тупые ножи	Заточить ножи
Нарезка продукта брусочками осуществляется медленно	Тупые крошки ножей	Заточить ножи – Гребенки
Нарезка продукта поперечной осуществляется медленно	Тупые крошки диска	Заточить крошки диска

ИППО Роспотребнадзор Южно-Уральский Государственный университет



а – разрез:

- 1 – сливной патрубок; 2 – основание машины; 3 – камера отходов;
 4 – резиновый патрубок; 5 – конусный диск; 6 – разгрузочный лоток;
 7 – пульт управления; 8 – откидная крышка; 9 – рабочая камера;
 10 – абразивные вставки; 11 – дно камеры; 12 – зубчатый редуктор;
 13 – электродвигатель; б – схема расположения частей: 14 - сборник мезги;
 15 – дверца; 16 – гнездо конуса; 17 – загрузочная крышка; 18 – стойка;
 19 – шип вала; 20 – облицовка;

в – общий вид.

4. Описать процесс очистки картофеля в картофелеочистительной машине МОК – 250, и правила работы на ней.

4. Сделать вывод по работе.

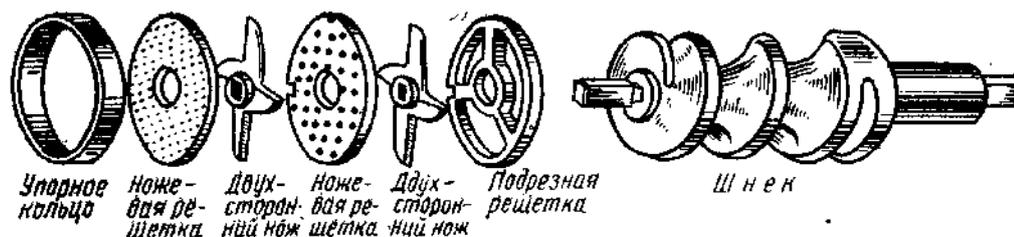
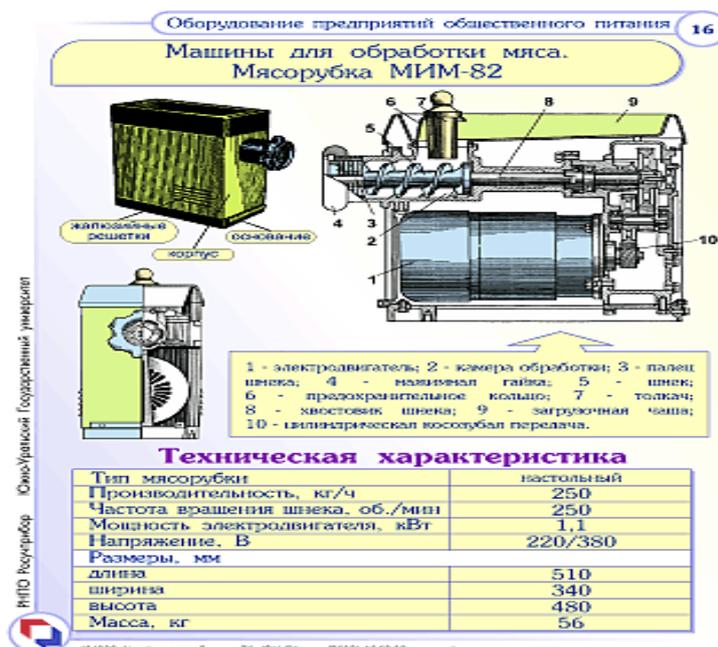
ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы

Цель: изучение устройства и принципа действия машины для измельчения мяса

Ход работы:

1. Ознакомьтесь с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
2. Перечислите все машины и механизмы для измельчения мяса, запишите название и аббревиатуру.
3. Пользуясь рисунком, выполните его на листах со штампом (рисунок в разрезе), подпишите все его основные части и начертите таблицу «Технические характеристики машины».
4. Опишите процесс приготовления котлетной массы из говядины, используя машину МИМ-82.
5. Сделайте вывод по проделанной работе.



Мясорубка МИМ-500 (МИМ-105) (Основной набор ножей и решеток)

Контрольные вопросы:

1. Если из мясорубки выходит фарш теплый и серый, в чем причина?
2. Как можно регулировать выход котлет в котлетоформовочную машина?
3. Какую роль играют гребенки в мясорыхлителе?
4. Каким должен быть пестик мясорубки?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 6

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования

Цель: изучение устройства и принципа действия теплового оборудования

Материально-техническое оснащение: папка для практических работ, учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование для ПОП», раздаточный материал.

Теоретический материал

При неправильном монтаже и эксплуатации электротепловое оборудование может создать угрозу поражения электрическим током, вызвать тепловые ожоги и травмы (при взрыве сосудов, вследствие избыточного давления). Поэтому все электрические тепловые аппараты должны быть надежно заземлены.

Перед использованием электрических котлов необходимо визуально проверить их техническую исправность и санитарное состояние варочного сосуда. Открыв кран уровня, убедиться в наличии воды в рубашке котла. Проверить двойной предохранительный клапан. Заполнить внутренний котел продуктами и водой примерно на 80 % и закрыть крышку. Болты крышки завинтить в два приема. Проверить положение стрелок на манометре, открыть кран воронки и вентиль на паропроводной трубке. Задать необходимый режим работы котла и включить аппарат в сеть. В процессе эксплуатации котла необходимо проследить, срабатывает ли автоматика, а также не скопляются ли остатки пищи в клапане-турбинке и сливном

кране. За 10—15 мин до окончания тепловой обработки продукта котел следует выключить. Подняв за кольцо клапан-турбинку, выпустить из варочного сосуда пар, затем в два приема отвинтить болты. Стоя у противовеса, открыть крышку на себя. Разгрузить содержимое котла. Варочный сосуд промыть слабым раствором соли, а затем чистой водой. Корпус котла протереть мягкой тканью. Периодически надо смазывать противовес крышки, а на опрокидывающихся котлах менять смазку в червячном редукторе.

Проверяя техническую исправность жарочных автоматов и других аппаратов с рабочими органами, надо соблюдать те же правила, что и при проверке механического оборудования. Дополнительно следует проверить исправность пакетных переключателей и терморегуляторов, манометров, ламп сигнализации, а также наличие и пригодность резиновых ковриков. Убедившись в исправности аппарата, надо задать необходимый тепловой режим; залить воду или жир в рабочую камеру; включить нагревательные элементы на максимальную мощность; по достижении заданной температуры произвести загрузку рабочей камеры; после восстановления в камере необходимой температуры перевести рукоятку переключателя на «средний» или «слабый» нагрев (это снизит износ контактов терморегулятора и магнитного пускателя, так как число их включений будет минимальным.).

При эксплуатации аппаратов непрерывного действия необходимо обеспечить бесперебойную загрузку рабочей камер продуктами. Рекомендуется каждые два-три дня очищать электроды от накипи мягкой фланелевой тканью. Периодически (один раз в месяц при жесткой воде и один раз в три месяца при мягкой) надо очищать, от накипи ТЭНы, используя для этого раствор каустической соды.

В целях безопасной эксплуатации электротеплового оборудования его контрольно-измерительные и защитные приборы периодически подвергают контрольным проверкам и пломбированию. Предохранительные клапаны проверяют не реже одного раза в шесть месяцев, а манометры — не реже одного раза в год.

Электротепловые аппараты надо отключить от сети за 15—30 мин до окончания работы

и использовать энергию аккумулированного тепла. При этом переключатель устанавливают в положение «Отключено».

Сливать жидкую среду (воду в кипятильниках, мармитах, жир — во фритюрницах) можно только после ее охлаждения, чтобы ТЭНы не вышли из строя.

Санитарную обработку аппаратов следует проводить ежедневно в строгом соответствии с требованиями инструкций. Работы по ремонту оборудования нужно производить при снятом напряжении. В месте снятия напряжения рекомендуется вывешивать табличку: «Не включать — работают люди».

Следует периодически проверять исправность проводки и заземляющих устройств.

Задание 1.

Ознакомиться с теоретическим материалом.

Задание 2. Заполнить таблицу, отметить знаком «+» необходимые операции при правилах эксплуатации оборудования.

Задание 3. Составить схему «Правила безопасного использования теплового оборудования» (варочное): все операции по соблюдению техники безопасности записываются в порядке очередности в столбик с указанием стрелочкой следующей операции.

№ п/п	Последовательность операций	Виды теплового оборудования (жарочное)			
		Сковорода электрическая	Шкаф жарочный	Жаровня	Фритюрница
1	Осмотреть заземление				
2	Прикрепить бачок				
3	Заложить продукты для				

	замешивания				
4	Проверить исправность пусковых кнопок и переключателей				
5	Включить на максимальный нагрев				
6	Провести тепловую обработку				
7	Выключить машину				
8	Охладить машину				
9	Провести санитарную обработку				
10	Вылить оставшийся жир				
11	Промыть машину и сменные механизмы				

**Зада
ние
4.**

Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Назначение машин.
2. Виды варочного оборудования.
3. Виды жарочного оборудования.
4. Основные правила техники безопасности при работе на оборудовании.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 7

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования

Цель: изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования (пароконвектомата)

Материально-техническое оснащение: методические указания по выполнению практических работ, раздаточный материал

Порядок выполнения практической работы:

1. Изучите теоретический материал.

2. Представить характеристику элементов в краткой форме.
3. Заполните таблицу «Правила безопасной эксплуатации пароконвектомата».

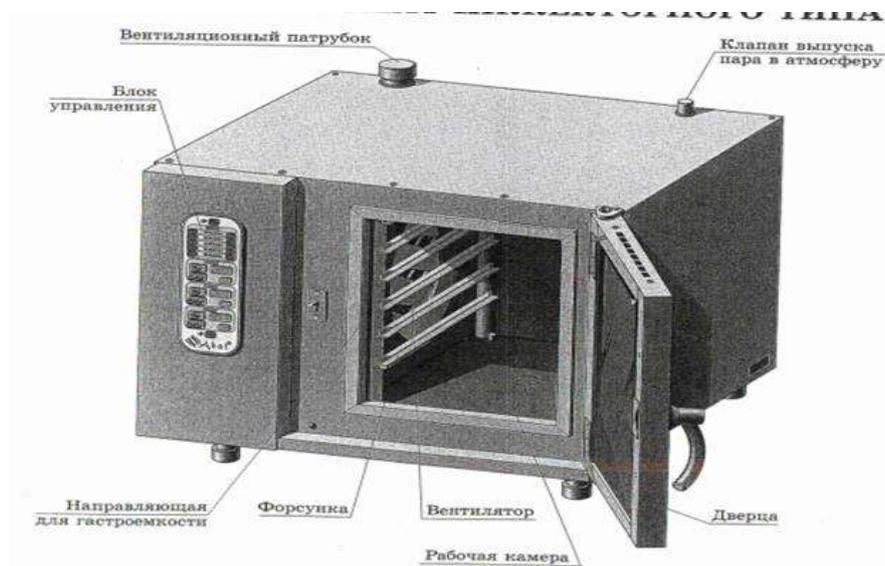
Теоретический материал

Пароконвектомат - это тепловое, технологическое оборудование нового поколения, предназначенное для предприятий питания: ресторанов, кафе, столовых. Он используется для обработки продуктов с помощью конвекции и воздействия паром. Пароконвектомат способен успешно заменить целый ряд кухонного оборудования: духовой шкаф, плиту, сковороду, пищевой котёл и пароварку.

С его применением можно жарить, варить, запекать, бланшировать и выполнять другие основные и вспомогательные способы тепловой обработки продуктов. И всё производится в одной рабочей камере со значительной экономией времени приготовления блюд, производственных площадей, количества обслуживающего персонала и потребления электроэнергии. Блюда, приготовленные с применением пароконвектомата, отличаются высокими вкусовыми качествами и необычайной пользой для организма, так как в них сохраняется максимальное количество полезных питательных веществ. Кроме этого, значительно снижаются потери продуктов в процессе тепловой обработки.

Первый пароконвектомат был выпущен в 1976 году немецкой компанией Rational, которая совместила в одном устройстве функции пароварки и конвекционной печи. Такое новшество значительно упростило технологию термической обработки продуктов и сразу же пришлось по душе ведущим шеф-поварам, которые с его помощью получили возможность воплощать в жизнь свои смелые кулинарные фантазии.

В пароконвектомате предусмотрено два основных режима работы: конвекция и воздействие паром. Возможно также использование комбинированного метода работы, а именно: применение и конвекции, и пара одновременно.



Конвекция - это циркуляция горячего воздуха, нагретого ТЭНами по всему объёму рабочей камеры. Воздух, имеющий температуру 270°, с помощью вентилятора подаётся от нагревательных элементов, а затем снова направляется к ТЭНам. С использованием данного режима можно готовить практически все блюда, для традиционного приготовления которых используется духовой шкаф: бисквитное тесто, выпечка, хлеб, пицца, мясные и рыбные блюда. Под воздействием потока горячего воздуха образуется румяная, хрустящая корочка, которая предотвращает потери сока в крупных кусках мяса и рыбы, а выпечке придаёт особую пышность и привлекательный внешний вид.

Для образования пара в пароконвектомате может быть установлена бойлерная или инжекторная системы образования пара. Бойлерная система предусматривает установку в рабочей камере бойлера, выполненного в виде колбы с водой, внутри которой находится нагревательный элемент. После быстрого нагрева и закипания горячий пар через специальный клапан поступает в рабочую камеру, где и воздействует на продукты. В инжекторной системе парообразования установлена

специальная турбина, в центр которой через наибольшую трубочку подаётся вода. Вихревой поток турбины диспергирует воду на мельчайшие частицы, которые направляются к ТЭНам, испаряются и наполняют паром рабочую камеру. Режим пара позволяет приготовить разнообразные блюда: отварные макароны, овощи, мясо и рыбу на пару и многие другие.

Комбинированный приём с применением конвекции и пара позволяют осуществлять процесс приготовления пищи в широком диапазоне температур, который может колебаться от 35° до 270°. Сам процесс приготовления происходит значительно быстрее и проще. Необходимо только осуществить закладку продуктов, установить необходимый режим, и через определённое время блюдо будет приготовлено. Пароконвектомат позволяет размораживать продукты в оптимальном режиме и производить разогрев блюд без ухудшения органолептических показателей.

При эксплуатации пароконвекционной печи необходимо соблюдать следующие правила и технологические приемы:

1. Предварительный прогрев оборудования перед началом работы.

Предварительный прогрев рабочей камеры пароконвектомата осуществляется путем включения печи на 10-15 минут при температуре, которая на 30-40°С превышает той, которая необходима для приготовления блюда. Выполнение данного технологического приема позволит существенно сократить время приготовления продукта, а также улучшить его вкусовые качества (если игнорировать предварительный прогрев, края продукта могут получиться пересушенными).

Технику предварительного прогрева также можно применять в течении рабочего дня кухни, например, при максимальной загрузке аппарата. Следует напомнить, что выемку гастрономических емкостей из рабочей камеры печи необходимо осуществлять только при зафиксированной дверке (дверка фиксируется при открытии на 135 и больше градусов). Открытие дверцы приостанавливает работу

нагревательных элементов пароконвектомата, но отсчет времени приготовления продукта при этом не останавливается (таймер продолжает работать).

2. Соблюдение правил загрузки и выгрузки пароконвектомата.

При расчете количества приготавливаемых блюд в пароконвектомате необходимо придерживаться правила золотой середины:

при плотной загрузке рабочей камеры возрастает общее время приготовления продуктов, а качество блюд при этом может не соответствовать желаемому.

при недостаточной загрузке становится очевидна нерациональность расхода электроэнергии.

Существуют определенные правила загрузки гастрономических емкостей в рабочую камеру пароконвектомата. Например, при одновременном приготовлении нескольких блюд, размещать противни необходимо от центра к бокам (поочередно на нижние и верхние ярусы). Загрузку пароконвектомата следует осуществлять оперативно, так как при открытой дверце существенно меняется температура и влажность в рабочей камере аппарата. После загрузки рабочей камеры проследите за тем, чтобы дверца аппарата закрылась правильно - не плотное прилегание может стать причиной нарушения теплового режима и технологии приготовления блюда.

Помните, что даже по окончании работы пароконвектомата температура внутри камеры продолжает оставаться достаточно высокой, поэтому дверца неэксплуатируемого оборудования должна быть обязательно закрыта.

3. Регулярная мойка рабочей камеры оборудования.

При интенсивной эксплуатации пароконвектомата его очистку и мойку следует производить ежедневно по окончании работы оборудования. Некоторые модели пароконвектоматов оснащены режимом автоматической мойки, однако большинство пользователей отмечают нецелесообразность данной функции. Во-первых, это связано

с большими расходами на приобретение специальных моющих средств для пароконвектоматов. Во-вторых, качество автоматической очистки оставляет желать лучшего – рабочую камеру все равно приходится домыывать вручную.

Наиболее экономичным и практичным решением для мойки пароконвектомата является встроенный душ и жидкие моющие средства. Процедура очистки рабочей камеры пароконвектомата выглядит следующим образом:

для того, чтобы размягчить жировые отложения внутри рабочей камеры, включите аппарат в режиме «парообразования» на 10-15 минут;

обработайте стенки духовки специальным моющим средством, оставьте на 10 минут;

для смыва моющего раствора используете режим «парообразование».

если после такой процедуры остались загрязненные места, их следует очистить при помощи специальных щеток

просушка печи после мойки осуществляется с помощью режима «конвекции».

К очистке внешних поверхностей пароконвектомата следует приступать только после того, как аппарат будет отключен от сети электричества. Стоит отметить, что для этих целей запрещено использовать водяную струю.

Пароконвектоматы бойлерного типа также нуждаются в регулярной (один раз в месяц) очистке парогенератора от накипи и отложений, которая осуществляется пут.

Таблица 1 - Правила безопасной эксплуатации пароконвектомата

<u>Наименование оборудования</u>	<u>Правила безопасной эксплуатации</u>
<u>Пароконвектомат</u>	

3.Сделайте вывод по работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 8

Тема: Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Цель: изучение устройства и принципа действия холодильного оборудования

Материально-техническое оснащение: методические указания по выполнению практических работ, учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», раздаточный материал

Ход работы:

1. Рассмотреть конструкцию холодильной камеры стационарной и начертить ее планировку.
2. Рассмотреть конструкцию шкафа холодильного ШХ-0.4 и вычертить его схему.
3. Рассмотреть конструкцию холодильного прилавка ЛПС-2 и вычертить его схему.
4. Рассмотреть конструкцию низкотемпературных прилавков ПН-0.4, СН-0.15 и вычертить их схемы.
5. Рассмотреть конструкцию прилавка-витрины ТАИР-106 и вычертить схему.
6. Определить тип охлаждения каждой холодильной установки.
7. Оформить отчет.

Контрольные вопросы:

1. В чем отличие низкотемпературных прилавков СН-0.15 и ПН-0.4?
2. Способ охлаждения ЛПС-2?
3. С помощью чего регулируется температура в ТАИР-106?
4. Какой агрегат установлен в ШХ-0.4?
5. Какие температуры внутри охлаждаемого объема ШХ-0.4?
6. Какие требования к планировке стационарных холодильных камер?
7. Какие виды холодильных камер знаете?

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к зачету

1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.
2. Основные части и детали машин.
3. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.
4. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.
5. Классификация механического оборудования.
6. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.
7. Понятие о передачах.
8. Понятие об электроприводах.
9. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.
10. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.
11. Картофелеочистительные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
12. Овощерезательные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
13. Соковыжималки. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

14. Аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
15. Мясорубки. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
16. Фаршемешалки. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
17. Машины для рыхления. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
18. Котлетоформовочные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
19. Рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
20. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
21. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.
22. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
23. Просеивательные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
24. Тестомесильные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
25. Машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
26. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.
27. Понятие о теплообмене.
28. Характеристика основных способов нагрева.

29. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.
30. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
31. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
32. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
33. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
34. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
35. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
36. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
37. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
38. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
39. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.
40. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования.
41. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).
42. Холодильные машины.
43. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.
44. Холодильные шкафы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
45. Холодильные камеры. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.

46. Холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
47. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.
48. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
49. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
50. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.
51. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения.
52. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства.
53. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни.
54. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе.
55. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха.
56. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.
57. Организация реализации готовой кулинарной продукции.
58. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.

59. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.

3. Библиографический список

3.1 Печатные издания:

1. **Золин, В. П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — 2-е изд. — Москва : Издательский центр "Академия", 2000. — 256 с. — ISBN 5-8222-0040-0 (ИРПО), ISBN 5-7695-0478-1 (Изд. центр «Академия») — Текст : непосредственный.

3.2 Дополнительные источники:

1. **Стрельцов, А. Н.** Холодильное оборудование предприятий торговли общественного питания / А. Н. Стрельцов. — 2-е изд. — Москва : Издательский центр "Академия", 2003. — 272 с. — ISBN 978-5-7695-9267-6 — Текст : непосредственный.

3. **Ботов, М. И.** Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. — Москва : Издательский центр "Академия", 2002. — 464 с. — ISBN I 5-7695-0750-0 — Текст : непосредственный.

4. **Богданов, Г. А.** Оборудование предприятий общественного питания / Г. А. Богданов, З. М. Смирнова, М. А. Богданова. — 3-е изд. — Москва : Издательский центр "Экономика", 1991. — 282 с. — ISBN 5-282-01035-6 — Текст : непосредственный.

5. **Лутошкина, Г. Г.** Техническое оснащение и организация рабочего места / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 5-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский

центр "Академия", 2019г. — 240 с. — ISBN — 978-5-4468-8489-3. — Текст: непосредственный

2. **Золин, В. П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — 11-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2012. — 320 с. — ISBN — 978-5-7695-9267-6. — Текст: непосредственный

3.3 Рекомендуемая литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- 10.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
- 11.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
- 12.Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
- 13.Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
- 14.Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева
от «__» _____ 2020г.

Комплект

контрольно-измерительных материалов

по учебной дисциплине

ОП.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ УЧЕТА

**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного
питания и сферы обслуживания

Протокол № __ от «__» _____ 2023 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии _____ И.В. Хоменко

Разработчики: Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель

Эксперты:

О.В. Воронина, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический
техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин	8
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	12
2.1. Задания для текущего контроля	12
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	38
3. Библиографический список.....	58

1. Паспорт комплекта контрольно- измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.04 Основы калькуляции учета программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска решения. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	СР ТЗ ПР С ВСР
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней	СР ТЗ ПР С ВСР

	главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	СР ТЗ ПР С ВСП
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность	СР ТЗ ПР С ВСП
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе.	СР ТЗ ПР С ВСП
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Развитие патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной. Готовность к служению Отечеству, его защите.	СР ВСП
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	СР ТЗ ПР С ВСП
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков. Готовность самостоятельно использовать в трудовых и	СР ВСП

	жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	СР ТЗ ПР С ВСР
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	СР ТЗ ПР С ВСР
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес план.	СР ТЗ ПР С ВСР
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Расчет стоимости кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления.	СР ТЗ ПР С ВСР

2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Освоенные умения: – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий,	СР ТЗ ПР С ВСР

<p>открытия предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые 	<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	
---	---	--

<p>организацией банку;</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса 		
<p>Освоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – -виды учета, требования, предъявляемые к учету; – - задачи бухгалтерского учета; – -предмет и метод бухгалтерского учета; – -элементы бухгалтерского учета; – -принципы и формы организации бухгалтерского учета – - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; – - основные направления 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>СР ТЗ ПР С ВСР</p>

<p>совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <ul style="list-style-type: none"> – - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; – - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; – - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; – - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; – - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. – - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; – -правила документального оформления движения материальных ценностей; – - источники поступления продуктов и тары; – -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, – реализованных и отпущенных товаров; – -методику осуществления контроля за товарными запасами; – -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; – -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; – - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; – - порядок оформления и учета доверенностей; – - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; – - правила торговли; – - виды оплаты по платежам; – - виды и правила осуществления 		
---	--	--

<p>кассовых операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> – - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; – - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. – Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. – Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. – Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. – Методы работы в профессиональной и смежных сферах. – Структура плана для решения задач. – Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности – Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности – Приемы структурирования информации – Формат оформления результатов поиска информации – Содержание актуальной нормативно-правовой документации – Современная научная и профессиональная терминология – Возможные траектории профессионального развития и самообразования – Психология коллектива – Психология личности – Основы проектной деятельности – Особенности социального и культурного контекста – Правила оформления документов. – Сущность гражданско-патриотической позиции – Общечеловеческие ценности – Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности – Правила экологической безопасности при ведении 		
--	--	--

<p>профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – Пути обеспечения ресурсосбережения. – Современные средства и устройства информатизации – Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения – правила чтения текстов профессиональной направленности 		
---	--	--

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП.04 Основы калькуляции учета	экзамен

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

Тест на тему 2: «Ценообразование в общественном питании»

Инструкция по проведению тестового задания

Внимательно прочитайте задание

Выберите правильный вариант ответа

Время выполнения: 15 минут

1. Из чего складывается цена в общественном питании?
 - а. стоимость сырья и торговая надбавка;
 - б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
 - в. стоимость сырья и налоги.
2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?
 - а. покупные;
 - б. продажные;
 - в. покупные и продажные.
3. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?
 - а. издержек и получения прибыли;
 - б. издержек и налогов;
 - в. издержек, налогов и получения прибыли.
4. Торговая наценка-это
 - а. часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
 - б. добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
 - в. добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.
5. Торговая наценка общественного питания должна быть:
 - а. больше торговой надбавки торговли;
 - б. меньше торговой надбавки торговли;
 - в. равна торговой надбавке торговли.
6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:

- а. хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
- б. продукцию собственного производства;
- в. покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.

7. Назовите цель составления плана- меню:

- а. чтобы сосчитать выручку;
- б. чтобы заказать продукты на базах снабжения;
- в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.

8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а. по меню;
- б. по сборнику рецептур;
- в. по плану- меню

9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:

- а. рассчитывают средние рыночные;
- б. по распоряжению директора предприятия;
- в. из документов, сопровождающие закупленные продукты.

10. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?

- а. складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
- б. складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
- в. умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют

Эталон ответа

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

Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных	Оценка
----------------------	-------------------------	--------

	операций	
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

Тест на тему5: « Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания»

1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
 - а. по продажным;
 - б. по покупным;
 - в. продажным и покупным.
2. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?
 - а. от формы оплаты;
 - б. места расположения раздачи;
 - в. графика работы.
3. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?
 - а. уничтожают по акту;
 - б. продают на следующий день;
 - в. возвращают обратно на производство.
4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?
 - а. за счет стоимости изделий;
 - б. издержек производства;
 - в. издержек обращения.
5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?
 - а. овощи;
 - б. мясо;
 - в. муку.
6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
 - а. за наличный расчет;
 - б. наличный расчет через кассу;
 - в. наличный и безналичный расчеты.
7. С чего начинается инвентаризация в буфете?
 - а. с проверки подсобных помещений;
 - б. проверки денежных средств в кассе;
 - в. проверки наличия товаров в торговом зале.

8. По каким ценам ведут учет тары?
- по продажным;
 - по свободным;
 - по покупным.
9. Как оформляется отпуск тары без товара?
- накладной;
 - доверенностью;
 - не оформляется никак.
10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:
- найти виновных в ней;
 - возместить недостачу;
 - списать недостачу.

Эталон ответа

- в
- а
- в
- а
- б
- б
- б
- в
- а
- б

Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10	5
0,8-0,94	8-9	4
0,7-0,8	7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

ЗАДАНИЕ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

Инструкция по проведению устного опроса

1. Внимательно выслушайте вопрос
2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
3. Время выполнения: 20 минут

Вопросы на тему 2:

«Порядок составления плана-меню»

1. Как записываются блюда в план-меню?
2. Как определяется суточная потребность сырья на производстве?
3. Какой документ служит основой для получения сырья из кладовой?
4. Кто составляет план- меню?
5. Как устанавливаются розничные цены?
6. Как исчисляется стоимость сырьевого набора блюда в калькуляции?
7. Как исчисляется величина наценки?
8. Как устанавливается продажная цена блюда?
9. При расчете цены на блюда вес сырья берут по брутто или по нетто
10. При расчете гарниров, соусов норма закладки продуктов дана в рецептуре на 1000г. выхода на какое количество составляется калькуляция?

Эталон ответа

1. Блюда группируются по видам и по составу сырья
2. На основе плана-меню и с учетом остатка сырья на производстве
3. Требование
4. Заведующий производством.
5. В бухгалтерии на основании плана-меню составляется калькуляция блюд
6. Путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата
7. Путем умножения стоимости сырьевого набора на наценку в процентном выражении
8. Путем сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении
9. Брутто
10. На 10 кг. с последующим определением цены за 1 кг.

Опрос на тему 4: «Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания»

1. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?
2. Что такое наряд- заказ?
3. Как проводится инвентаризация на производстве?
4. Как проводят списание соли и специй?
5. Как определяют реализацию за наличный расчет?
6. Какой отчет составляют материально- ответственные лица на производстве?
7. Что такое дневной заборный лист?
8. Как оформляется поступление сырья на производство?

9. Как организована материальная ответственность на производстве?

10. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?

Эталон ответа

1. Заведующие кондитерским цехом составляют отчет о движении готовых изделий и с приложением соответствующих документов представляют его в бухгалтерию.

2. Заведующие кондитерским цехом составляет наряд-заказ на изготовление кондитерских изделий, который утверждается руководителем предприятия. На его основании заведующий цехом проводит расчет потребности сырья по установленным нормам и определяет количество сырья, подлежащего отпуску из кладовой с последующей проверкой бухгалтерией.

3. Проводится не реже одного раза в месяц. Путем перевешивания и пересчета материальных ценностей. Начиная с подсобных помещений. Проверенные помещения опечатывают. Результаты отражают в учете и отчетности того месяца, в котором она была окончена.

4. Составляется контрольный расчет. Остаток соли и специй на начало отчетного периода получают из предыдущего отчета. Поступление на основании ведомости учета движения продуктов на производстве и накладных. Фактический остаток на основании акта инвентаризации.

5. При самообслуживании с предварительной оплатой продукции и через официантов - по данным справки о реализации готовых изделий за наличный расчет, составленной на основании кассовых чеков; при самообслуживании с последующей оплатой - по заборным листам или по показаниям счетчиков контрольно-кассовых машин

6. Отчет о движении продуктов и тары на производстве

7. В заборном листе указывается наименование блюд, единицы измерения, количество отпущенных и возвращенных блюд, может быть указано два вида цен: цена продажная и учетная. В конце дня определяют общее количество и стоимость отпущенной на раздачу продукции. Составляется в двух экземплярах, указывая время отпуска блюд. Подписываются зав. производством и лицом, получившим готовые изделия.

8. Ежедневно заведующий производством составляет требование в кладовую для получения продуктов, необходимых для приготовления блюд на следующий день. Отпуск продуктов кладовщик оформляет накладной.

9. Применяется индивидуальная и бригадная материальная ответственность

10. По письменному разрешению руководителя предприятия и бухгалтера и оформляется приемной накладной.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

Тема: Работа со Сборником рецептур:

- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,
- определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья

Цель работы: изучение способов расчета в потребности сырья согласно сборнику рецептур, определение норм отходов при холодной и тепловой обработке сырья сельскохозяйственной птицы.

Ход занятия

1. Изучить краткие теоретические сведения.
2. Записать условия задания и выполнить его.
3. Практическую работу оформить на листах со штампом.
4. Каждая практическая работа вкладывается в рабочую папку для практических работ
5. По окончании выполнения практической работы, папку с работой сдать преподавателю на проверку.

Основные теоретические понятия

Тушка – это убойная птица, убойное сельскохозяйственное животное, без внутренних органов.

Отходы – это негодные к употреблению части туши птицы и сельскохозяйственных животных.

Полуфабрикаты – изделия, которые подверглось первичной кулинарной обработке, но нуждаются в дальнейшей окончательной тепловой обработке, чтобы стать пригодным для потребления.

Категории мяса, птицы – это показатель качества мяса убойных животных, мяса птицы: упитанность, возраст.

Пересчет – это повторный расчет потребности количества овощей, грибов, плодов, ягод, орехов с учетом сезона.

Отходы – это негодные к употреблению части туши птицы и сельскохозяйственных животных.

Полуфабрикаты – изделия, которые подверглось первичной кулинарной обработке, но нуждаются в дальнейшей окончательной тепловой обработке, чтобы стать пригодным для потребления.

Нормы отходов – это количество отходов, получаемых в результате кулинарной обработки сырья и продуктов. Нормы отходов для различного вида сырья определены в сборнике рецептур.

Пример решения задач

Пример 1 (на определение отходов и потерь при кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика)

Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полупотрошенных I категории.

<p>Дано: $M_б = 250$ кг $\%_{\text{пищ.отх}} =$ 23 <i>Найти:</i> $M_{\text{пищ.отх}}$</p>	<p>Решение: 1. Согласно таблице «Нормы выхода тушки отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» процент пищевых отходов у гусей полупотрошенных I категории составляет 23%. 2. Находим количество пищевых отходов, полученных при обработке 250 кг гусей полупотрошенных I категории по формуле:</p> $M_{\text{пищ.отх}} = M_б \cdot \%_{\text{пищ.отх}} / 100 = 250 \cdot 23 / 100 = 57,5 \text{ (кг)}$
--	--

Ответ: при обработке 250 кг гусей полупотрошенных I категории получается 57,5 кг пищевых отходов.

Пример 2 (на определение массы нетто при кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика)

Определить массу нетто цыплят-бройлеров, если масса брутто 200 кг.

<p>Дано: $M_б = 250$ кг $\%_{\text{отх}} =$ 26,1 <i>Найти:</i> M_n</p>	<p>Решение: 1. Согласно таблице «Нормы выхода тушки отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» процент общих отходов и потерь составляет 26,1%. 2. Находим массу обработанных цыплят-бройлеров по формуле:</p> $M_n = \frac{M_б \cdot (100 - \%_{\text{отх}})}{100} = \frac{250 \cdot (100 - 26,1)}{100} = 184,75 \text{ (кг)}$
---	--

Ответ: масса обработанных цыплят-бройлеров 184,75 кг.

Пример 3 (на определение массы брутто при кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика)

Определить массу брутто кур полупотрошенных I категории для получения 68 кг мякоти без кожи.

<p>Дано: $M_{\text{мяк. б/к}} = 68$ кг $\%_{\text{мяк. б/к}} =$</p>	<p>Решение: 1. Согласно таблице «Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» определяем массу мякоти без кожи в процентах к птице массой брутто –</p>
--	--

34 <i>Найти:</i> $M_б$	34%. 2. Находим массу брутто кур полупотрошенных I категории по формуле: $M_б = \frac{M_{\text{мяк.б/к}} \cdot 100}{(100 - \%_{\text{мяк.б/к}})} = \frac{68 \cdot 100}{(100 - 34)} = 103,03 \text{ (кг)}$
------------------------	--

Ответ: масса брутто кур полупотрошенных I категории 103,03 кг.

Пример 4 (на определение количества порций, изделий, изготовленных из заданного количества сырья)

Сколько порций полуфабриката для блюда «Сациви из индейки» (вес порции 141 г – нетто) можно приготовить из 20 кг индейки потрошенной I категории.

<p>Дано: $M_б = 20$ кг $\%_{\text{вых.}}$ $\%_{\text{туш.}} = 91,8$ $M_{1 \text{ пор}} = 0,141$ кг <i>Найти:</i> Количество порций</p>	<p>Решение: 1. Согласно таблице «Нормы выхода тушки отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» определяем выход тушки (в процентах), подготовленной к кулинарной обработке – 91,8%. 2. Находим массу нетто обработанной тушки индейки по формуле: $M_n = \frac{M_б \cdot \%_{\text{вых. туш}}}{100} = \frac{20 \cdot 91,8}{100} = 18,36 \text{ (кг)}$ 3. Определяем количество порций полуфабрикатов, выходом одной порции 0,141 г нетто в 18,36 кг обработанной тушки индейки: $18,36 : 0,141 = 130$ (порций)</p>
--	--

Ответ: из 20 кг индейки потрошенной I категории можно приготовить 130 порций полуфабрикатов для блюда «Сациви из индейки».

Последовательность выполнения практической работы

1. Записать тему практической работы.
2. Записать цель практической работы.
3. Записать задание практической работы.
4. Ознакомиться с краткими теоретическими сведениями.

5. Выполнить задание практической работы:

5.1. Определить вес нетто кур полупотрошенных I категории, если вес брутто 60 кг?

5.2. Найти количество отходов при обработке 70 кг кур полупотрошенных I категории?

5.3. На предприятие поступили куры потрошенные I категории массой 20 кг. Определить какое количество кур жареных целиком можно приготовить?

5.4. Определить вес нетто индейки потрошенной II категории. Количество сырья весом брутто на 1 порцию 150 грамм?

5.5. Определить вес нетто уток потрошенных I категории, если вес брутто 35 кг. Найти количество пищевых отходов?

5.6. Для приготовления 40 порций котлет «По-киевски» использовали кур полупотрошенных I категории. Какое количество птицы для этого понадобится?

5.7. Изучить потери при приготовлении грибов в сметанном соусе?

5.8. Узнать потери при приготовлении салата «Столичного»?

5.9. Определить вес готовых голубцов с овощным фаршем, если вес полуфабриката 250 г?

5.10. Определить выход сырников, если вес полуфабриката 160 г?

5.11. Определить выход припущенной моркови при весе брутто 1 порции 250 г в феврале?

6. Сделать вывод.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2

Тема: Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день

Цель работы: изучение порядка составления плана-меню согласно сборника рецептур, формирование умений составлять план-меню

Основные теоретические сведения:

План-меню (форма № ОП-2) — применяется для определения меню на каждый день; составляется ежедневно в одном экземпляре заведующим производством накануне дня приготовления пищи, утверждается руководителем организации; в плане-меню указываются наименования и номера блюд по сборнику рецептур или по ТТК, СТП, техническим условиям. Блюда в плане-меню записываются в следующей последовательности: закуски, первые блюда, вторые блюда, напитки, комплексные обеды и т. д. План – меню. Форма ОП-2 – документ, целесообразность применения которого появляется при необходимости составить меню на каждый день. В данном документе указывается количество блюд, а так же требуемые продукты для их приготовления.

План-меню имеет унифицированную форму, которая была предусмотрена законодательством Российской Федерации. Так же данный документ имеет код согласно классификатору ОКУД 0330502.

План-меню содержит в себе обязательные для заполнения графы: графа №2 (полное наименование блюд), графа №4 (номера блюд согласно Сборнику рецептур, а так же техническим условиям). Следует иметь в виду, что блюда в данном документе записываются согласно определенной последовательности: холодные закуски или же салаты, первые блюда, а так же вторые блюда, напитки, комплексные обеды и др.

Данный документ составляется ежедневно в единственном экземпляре накануне приготовления пищи. Лицом, которое ответственно за составление формы ОП-2 является заведующий производством (как правило, им выступает шеф-повар). После составления документ в обязательном порядке направляется на рассмотрение и дальнейшее утверждение руководителю предприятия.

Последовательность выполнения работы:

Задания для выполнения практической работы:

1. Определить наименование блюд для предприятия общественного питания – кафе «Перекресток» г. Южноуральск.
2. Составить на бланке определенной формы план-меню для кафе «Перекресток» г. Южноуральск. согласно сборника рецептур.
3. Составить калькуляцию для блюда «Салат «Весна»» на 12 порций для I категории ООП. Выход блюда 250 грамм?
4. Составить калькуляцию для блюда «Винегрет овощной» на 22 порции. Выход блюда составляет 200 грамм?

Изучить задания и оформить решение в тетрадях.

Сделать вывод.

Контрольные вопросы:

1. Кем подписывается план-меню?
2. Можно ли вносить коррективы в план-меню?
3. Может ли ПОП сами разработать форму плана-меню?
4. На сколько дней составляется план-меню?
5. Кем подписываются калькуляционные карты?
6. Как составляются калькуляционные карты на блюда, которых нет в сборнике рецептур?
7. Может ли ПОП сами разработать свою форму калькуляционной карты?
8. Какая % надбавка может быть на блюда в ОП?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3

Тема: Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.

Цели:

1. **Образовательная** – формирование умения составлять калькуляцию блюд и кондитерских изделий;
2. **Развивающая** – расширение профессиональных навыков: углублять теоретическую подготовку и практическую направленность обучения;
3. **Воспитательная** – способствование воспитания деловых качеств, чувства профессиональной ответственности и профессионального долга.

Теоретический материал

Документ калькуляционная карточка (форма ОП-1)

применяется для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Составляется в одном экземпляре. Расчет стоимости блюд проводят по сборнику рецептур или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

Таблица калькуляции блюд

Колонки	Правила расчета
«№ п\п»	Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда
«Наименование продуктов»	Переписываются продукты, необходимые для приготовления блюда из сборника рецептур или технологической карты
«Норма»	Берется колонка брутто из сборника рецептур или технологической карты и рассчитывается: - холодные блюда, супы, вторые блюда на 100 порций - гарниры, соусы, бульоны, тесто на 10 кг Колонка рассчитывается в кг , для этого делят полученное число в г на 1000 и получают кг.
«Цена»	Рассчитываются продукты за 1 кг
«Сумма»	Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена.

Общая стоимость набора	Это цена за 100 порций или 10 кг. Рассчитывается путем сложения колонки «Сумма»
Наценка	Общая стоимость набора умножается на наценку и делится на 100 %
Продажная цена блюда	Это цена 1 порции или 1 кг. К общей сумме набора прибавляется наценка и делится на 100 порций или 10 кг
Выход в готовом виде	Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда в сборнике рецептов или технологической карте или 1000 г

Задания к выполнению:

Задание 1.

1. Составить калькуляцию блюда «Осетрина заливная с гарниром» (таблица 4).
2. Рассчитать цену продажи блюда «Осетрина заливная с гарниром» (таблица 4).
3. Рассчитать стоимость блюд, входящих в основное блюдо (таблица 5,6,7).

Важно! Расчет стоимости блюд, входящих в основное блюдо производится без наценки, т.к. она будет включена в стоимость основного блюда.

Таблица 4

Калькуляционная карточка. Осетрина заливная с гарниром, рецептура № 138

Наименование	Норма		Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	на одну порцию, г	на 10 килограмм, кг		
Осетр	160	16,0	165-00	
Лимон	5,5	0,55	37-00	
Петрушка (зелень)	2	0,2	78-65	
Морковь	6	0,6	6-55	
Соль	2	0,2	5-00	
Желе № 832	125	12,5		
Гарнир № 744	50	5		
Соус № 826	25	2,5		
Общая стоимость сырьевого				
на 100				
Наценка 56%, руб. коп.				
Цена продажи блюда, руб. коп.				
Выход одного блюда в готовом виде, г				275

Таблица 5

Калькуляционная карточка. Соус-хрен, рецептура № 826

<i>Наименование</i>	<i>Норма</i>		<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
	<i>на одну порцию, г</i>	<i>на 10 килограмм, кг</i>		
Хрен (корень)	469	4,69	75-00	
Уксус 9%	250	2,5	31-00	
Свекла	255	2,55	5-43	
Сахар	20	0,2	1-14	
Соль	20	0,2	0-50	
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 10</i>				
<i>Цена 1 кг (без наценки), руб. коп.</i>				
<i>Выход одного блюда в готовом виде, г</i>				1 000

Калькуляционная . карточка. Желе рыбное, рецептура № 832

<i>Наименование</i>	<i>Норма</i>		<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
	<i>на одну порцию, г</i>	<i>на 10 килограмм, кг</i>		
Пищевые рыбные отходы	1 000	10,0	22-00	
Желатин	40	0,4	115-20	
Морковь	25	0,25	6-55	
Лук репчатый	24	0,24	7-30	
Петрушка (корень)	13	0,13	62-00	
Уксус 9%	15	0,15	31-00	
Яйца (белки)	3 шт.	30 шт.	12-00 (дес.)	
Лавровый лист	0,3	0,003	150-00	
Соль	10	0,1	5-00	
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 10</i>				
<i>Цена 1 кг (без наценки), руб.коп.</i>				
<i>Выход одного блюда в готовом виде, г</i>				1 000

Таблица 7

Калькуляционная карточка. Гарнир из овощей (2-й вариант), рецептура № 744

<i>Наименование</i>	<i>Норма</i>		<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
	<i>на одну порцию, г</i>	<i>на 10 килограмм, кг</i>		
Огурцы свежие	42	4,2	42-86	
Помидоры свежие	47	4,7	48-30	
Салат зеленый	28	2,8	69-00	
Соль	2	0,2	5-00	
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 10</i>				
<i>Цена 1 кг (без наценки), руб.коп.</i>				
<i>Выход одного блюда в готовом виде, г</i>				1 000

Задание 2.

1. Составить калькуляцию изделий «Корзиночка любительская» (таблица 8) и «Корзиночка с желе и фруктами» (таблица 9).
2. Рассчитать цену продажи изделий «Корзиночка любительская» и «Корзиночка с желе и фруктами» (таблицы 8, 9).
3. Рассчитать стоимость полуфабрикатов, входящих в основные изделия (таблица 10,11,12,13,14).

Таблица 8

Калькуляционная карточка. Пирожное «Корзиночка любительская», рецептура № 6.61

<i>Наименование</i>	<i>Норма, кг</i>	<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
Тесто песочное	2,75		
Бисквитная крошка	2,57		
Крем сливочный	3,435		
Коньяк	0,037	200-00	
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 100 шт., руб.коп.</i>			

	<i>Наценка 56%, руб. коп.</i>	
	<i>Цена продажи изделия, руб. коп.</i>	
	<i>Выход одного изделие в готовом виде, г</i>	75

Таблица 9

Калькуляционная карточка. Пирожное «Корзиночка с желе и фруктами»,

рецептура № 6.60

<i>Наименование</i>	<i>Норма, кг</i>	<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
Тесто песочное	2,995		
Начинка фруктовая	1,02		
Фрукты консервированные	3,435		
Желе	0,71	45-55	
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 100 шт., руб.коп.</i>			
<i>Наценка 56%, руб. коп.</i>			
<i>Цена продажи изделия, руб. коп.</i>			
<i>Выход одного изделие в готовом</i>			80

Таблица 10

Калькуляционная карточка. Песочное . тесто, рецептура № 6.27

<i>Наименование</i>	<i>Норма, кг</i>	<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
Сахар	2,075	11-40	
Мука высшего сорта	5,6	5-25	
Эссенция	0,021	120-00	
Маргарин	3,11	30-40	
Меланж	0,725	42-00	
Сода	0,005	6-48	
Аммоний	0,005	38-00	
Соль	0,02	5-00	
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг,</i>			
<i>Цена 1 кг полуфабриката, руб.</i>			
<i>Выход одного изделие в готовом</i>			1 000

Таблица 11

Калькуляционная карточка. Начинка фруктовая, рецептура № 6.39

<i>Наименование</i>	<i>Норма, кг</i>	<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
Сахар	1,195	11-40	
Повидло	10,76	16-90	
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг,</i>			
<i>Цена 1 кг полуфабриката, руб.</i>			
<i>Выход одного изделие в готовом</i>			1 000

Таблица 12

Калькуляционная карточка. Крем сливочный, рецептура № 6.30

<i>Наименование</i>	<i>Норма, кг</i>	<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
Сахарная пудра	2,825	14-80	
Сливочное масло	5,3	35-00	
Молоко сгущенное	2,12	23-60	
Ванильная пудра	0,053	24-00	
Коньяк	0,018	200-00	
<i>Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг,</i>			
<i>Цена 1 кг полуфабриката, руб.</i>			

<i>Выход одного изделия в готовом</i>	1 000
---------------------------------------	-------

Таблица 13

Калькуляционная карточка. Бисквит, рецептура № 6.24

<i>Наименование</i>	<i>Норма, кг</i>	<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
Мука пшеничная	3,005	5-25	
Крахмал	0,74	12-00	
Сахарный песок	3,71	11-40	
Меланж	6,18	42-00	

Эссенция	0,037	120-00	
Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб. коп.			
Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.			
Выход одного изделия в готовом			1 000

Таблица 14

Калькуляционная карточка. Желе, рецептура № 94

<i>Наименование</i>	<i>Норма, кг</i>	<i>Цена, руб. коп.</i>	<i>Сумма, руб. коп.</i>
Сахар	4,13	11-40	
Патока	1,035	95-00	
Эссенция	0,02	120-00	
Коньяк	0,33	200-00	
Кислота лимонная	0,02	33-00	
Агар	0,103	217-00	
Краска пищевая	0,02	300-00	
Общая стоимость сырьевого набора на 10 кг, руб. коп.			
Цена 1 кг полуфабриката, руб. коп.			
Выход одного изделия в готовом виде, г			1 000

Задание 3.

1. Оформить калькуляционную карточку изделия «Берлинское пирожное» (приложение 1).
2. Произвести расчет стоимости одного изделия «Берлинское пирожное».
3. Произвести пересчет стоимости одного изделия «Берлинское пирожное» с учетом произошедших изменений в стоимости сырьевого набора.

Таблица 15

Данные для выполнения задания:

Наименование организации	ООО «Дело вкуса»
Структурное подразделение	Магазин «Дело вкуса»
Наименование блюда	Берлинское пирожное
Номер документа	541
Дата составления	08.10.2020
Расчет	50 шт.
Торговая наценка	115 %
Стоимость масло сливочного на 17.11	335-90
Стоимость муки пшеничной на 17.11	39-55

Вопросы для самопроверки:

1. Что такое калькуляция?
2. Как составляется калькуляционный расчет?
3. Кто и как устанавливает наценки в общественном питании?

4. В чем состоит отличие разных способов калькуляции цен на продукцию общественного питания?
5. Как рассчитывается цена на продукцию общественного питания без калькуляции?
6. Как рассчитывается цена на продукцию кондитерского цеха?

Сделать вывод по работе.

Приложение 1

Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330501
по ОКПО	12345678
Вид деятельности по ОКДП	

Организация _____
 структурное подразделение _____
 наименование блюда _____

Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП Вид операции _____

Номер документа	Дата составления

Расчет на _____

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1			№ 2		
			от «	»	г.	от «	»	г.
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	Наименование	Код						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X		X	X	
Наценка _____ %, руб.коп.								
Цена продажи блюда, руб.коп.								
Выход одного блюда в готовом виде, грамм								
Заведующий производством		подпись						
Калькуляцию составил _____								

УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		
---------------------------------------	--	--

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4

Тема: Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день

ЦЕЛЬ: формирование умений оформлять документы по учету сырья, товаров и тары в кладовой предприятий общественного питания, товарного отчета за день.

Исходные данные: бланк ОП-14 «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне» (товарный отчет), микрокалькулятор.

Задания и методические указания:

1. Запишите тему, цель практической работы.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. Для выполнения задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) (форма ОП–14), для заполнения которого недостающие данные необходимо взять произвольно.
5. Внимательно проверьте заполнение.
6. В отчете запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) (форма ОП–14).

Краткие теоретические сведения

Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне. Форма ОП-14 – документ, составление которого является при необходимости вести контроль за движением, а так же сохранностью готовых изделий и сырья на производстве и в специализированных заведениях (рестораны, кафе, бары, буфеты и т.д.) Существует так же код согласно классификатору ОКУД 0330514.

Данная ведомость составляется ежедневно уполномоченным лицом (заведующим производством) и содержит стоимостные выражения. Обязательное количество экземпляров документа ОП-14 – два. Первый экземпляр документа передается в отдел бухгалтерии предприятия вместе со всеми иными документами, которые прилагаются к данной ведомости. Второй экземпляр документа остается у лица, который непосредственно занимался его составлением. Оба экземпляра подписываются материально ответственным лицом, а так же бухгалтером.

Следует иметь в виду, что до сдачи в отдел бухгалтерии ведомость формы ОП-14 проверяется. В случае обнаружения недостачи тары или продуктов, принимается соответствующее решение руководителем предприятия. Достоверность данных особенно важна, т.к. именно этот документ является

основным источником информации для ведения синтетического учета на предприятии.

Движение продуктов в ведомости отражается по учетным ценам кухни. В отдельные графы записывают движение специй, соли и тары. Остаток на начало дня переносится из предыдущей ведомости или из инвентаризационной описи, если ведомость составляется после проведения инвентаризации. Приходная часть Ведомости заполняется по данным приходных документов с указанием их номеров.

В расходную часть ведомости ОП-14 записываются итоговые данные актов реализации готовых изделий за наличный расчет, а также данные отпуска по безналичному расчету, накладных на возврат продуктов и тары в кладовую. Остаток по учетным данным на конец дня определяют путем вычитания из прихода с остатком суммы "Итого в расходе".

Задание 1. Заполните «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) на основании следующих данных:

Предприятие «Столовая «Большая ложка».

Товарный отчет составлен 15.09.2020.

Остаток на начало дня: 18 150-00 руб. (продуктов – 18 000-00 руб., соли и специй – 100-00 руб., тары – 50-00 руб.).

Приход: 12 000-00 руб. (продуктов – 11 800-00 руб., специй и соли – 200-00 руб.).

Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 1500-00 руб., 3000-00 руб., 3500-00 руб.

Расход: 18 361-50 руб.

реализовано сотрудникам столовой – 764-00 руб.

доставка в офисы – 9 304-50 руб.

Стоимость по учетным ценам:

реализовано за наличный расчет – 9782-00 руб. (продуктов – 9750-31 руб., соли и специй – 32-69 руб.)

реализовано сотрудникам столовой – 409-50 руб. (продуктов – 408-17 руб., соли и специй – 1-33 руб.)

доставка в офисы – 5136-00 руб. (продуктов – 5119-36 руб., соли и специй – 16-64 руб.).

Недостающие данные взять произвольно.

Унифицированная форма № ОП-14

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

		Код
		0330514
_____	организация	
_____	структурное подразделение	Вид деятельности по ОКДП
		Вид операции

**ВЕДОМОСТЬ УЧЕТА
ДВИЖЕНИЯ ПРОДУКТОВ И ТАРЫ НА КУХНЕ
(товарный отчет)**

Номер документа	Дата составления

Материально ответственное лицо _____

должность

фамилия, и., о.

Табельный номер

Итого по расходу			
IV. Остаток на конец дня	X		X
Фактически остаток	X	X	X
Излишки	X	X	X
Недостача	X	X	X

Приложение _____ документов

количество прописью

Материально ответственное лицо _____

подпись

Работники _____

фамилия, и., о.

Ведомость с документами принял и проверил _____

должность

подпись

расшифровка подписи

Решение руководителя

Руководитель _____

должность

подпись

расшифровка подписи

Задание 2. Ответить на контрольные вопросы.

Составление отчета:

- номер и наименование практической работы;
- цель работы;
- изучение теоретического материала;
- номер выполняемого задания и подробное оформление;
- ответы на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Кто составляет отчет?
2. В какое время он сдается в бухгалтерию столовой?
3. Какие документы служат основанием для составления отчета.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5

Тема: Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве

Цель работы: формирование умения составлять акт о реализации и отпуске изделий кухни, полуфабрикатов и готовых изделий, заполнения заборного листа на готовые изделия кухни, полуфабрикаты.

Основные теоретические сведения:

Акт о реализации и отпуске изделий кухни – документ, применяющийся в специализированных заведениях (кафе, барах, ресторанах, бистро и т.д.), где форма расчетов с потребителями дает возможность получить необходимые данные о реализации изделий производства (кухни) по конкретному их наименованию, количеству, а так же стоимости. Данный документ составляется ежедневно уполномоченным лицом в 2-х экземплярах. Основанием для отображения данных в форму ОП-10 являются кассовые чеки, накладные, талоны, специализированные абонементы и иные документы. В акте содержится информация о количестве и стоимости блюд, реализованных в течение конкретного периода по каждому виду изделия отдельно. Так же указывается

фактическая стоимость этих изделий, предусмотренная для реализации. Помимо этого в документе отображается стоимость сырья для приготовления изделий по ценам, являющимися учетными ценами производства.

Калькуляция – от лат. *calculatio* — счёт, подсчёт) — определение затрат в стоимостной (денежной) форме на производство единицы или группы единиц изделий, или на отдельные виды производств. Калькуляция даёт возможность определить плановую или фактическую себестоимость объекта или изделия и является основой для их оценки. *Расчет потребного количества сырья* составляется на основании производственной программы холодного, горячего цехов и технологических карт на блюда. Сырьевая ведомость утверждается директором и подписывается заведующим производством. *Дневной заборный лист* применяется для оформления отпуска продукции (изделий) из производства (кухни) в филиалы, буфеты и мелкорозничную сеть, подчиненные данной организации (столовой, ресторану), а также в раздаточную в тех случаях, когда она отделена от основного производства. Бланки дневных заборных листов нумеруются в бухгалтерии организации и выдаются каждому материально ответственному лицу под расписку в специальном журнале. Выписываются заборные листы в двух экземплярах бухгалтером. Заведующий производством или лицо, на это уполномоченное, при отпуске продукции (изделий) из кухни заполняет соответствующие графы первого экземпляра заборного листа под копирку, указывая время отпуска каждой партии изделий, подписываются заведующим производством и лицом, получившим готовые изделия, в графах за каждый час отпуска.

Последовательность выполнения работы:

Задания для выполнения практической работы:

Задание 1. Составить акт на основании следующих данных: предприятие ООО «Комбинат детского питания» (структурное подразделение кафе «Неразлучники») комиссия установила списать реализованные изделия кондитерского цеха в буфет МОУ СОШ № 4:

- булочка «Майская» - 250 шт. (100 гр.) по цене 12 руб.;
- булочка «Дорожная» - 250 шт. (90 гр.) по цене 10 руб.;
- рыбы минтай жареная – 150 порций (150гр.) по цене 45 руб.;

Акт подписан зав. производством – Долгих В.И., акт проверил бухгалтер – Парамонова Н.А.

Задание 2. Составить дневной заборный лист на основании следующих данных: предприятие ООО «Комбинат детского питания» (структурное подразделение кондитерский цех) составили заборный лист № 95 от 12.11.2020г. о заборе кондитерской продукции, кондитерского цеха предприятия в буфет МОУ СОШ № 4 г. южноуральск. Продукцию отпускала МОЛ Попова Н.Д. Продукцию получила зав. столовой школы № 4 Андреева В.П. Заборный лист проверил гл. бухгалтер Ельчанинова Е.Н. Была получена следующая кондитерская продукция:

- булочка «Майская» - 250 шт. (100 гр) по цене 12 руб.;
- булочка «Дорожная» - 250 шт. (90 гр) по цене 10 руб.;
- рыбы минтай жареная – 150 порций (150гр.) по цене 45 руб.;

Акт подписан зав. производством – Долгих В.И., акт проверил бухгалтер – Парамонова Н.А.

Задание 3. Ответить на контрольные вопросы.

Сделать вывод по работе.

Контрольные вопросы:

1. Кем составляется акт о реализации и отпуске изделий кухни?
2. В скольких экземплярах составляется акт о реализации и отпуске изделий кухни?
3. Кем подписывается акт о реализации и отпуске изделий кухни?
4. Можно ли делать исправления в акте о реализации и отпуске изделий кухни?

5. Кем составляется дневной заборный лист?
6. В скольких экземплярах составляется дневной заборный лист?
7. Кем подписывается составляется дневной заборный лист?

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к экзамену

1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.
2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.
3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.
4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.
5. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания
6. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства
7. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета
8. План-меню, его назначение, виды, порядок составления
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.
10. Материальная ответственность, ее документальное оформление.
11. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.

12. Отчетность материально-ответственных лиц.
13. Контроль за товарными запасами.
14. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.
15. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.
16. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.
17. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.
18. Товарные потери и порядок их списания.
19. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.
20. Организация учета на производстве.
21. Состав товарооборота общественного питания
22. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции
23. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.
24. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.
25. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.
26. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.
27. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
28. Учет кассовых операций и порядок их ведения.
29. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.
30. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.
31. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.

Перечень практических заданий к экзамену

Задание № 1

Определить продажную цену блюда «Рыба жареная» (окунь морской) в школьной столовой (наценка 25 %).

Цены на сырье:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Сок персиковый (1л)	100-00
Молоко	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Курица	200-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Лук репчатый	20-00
Какао-порошок	480-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Маргарин	45-00
Капуста белокочанная	11-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сыр российский	500-00
Крупа манная	60-00	Сухари панировочные (200 г)	44-00
Хлеб пшеничный (0,7 кг)	15-00	Кабачки	18-00
Мороженое сливочное (60 г)	20-00	Свинина (мякоть)	480-00
Уксус (0,8 л)	17-00	Соус Южный (0,35 л)	40-00

Задание № 2

В бригаде ООО «Мечта» столовой «Щи-борщи» работает 5 человек: зав. производством, повар 4 разряда, повар 3 разряда, кухонный работник, мойщица посуды. Все работники являются материально ответственными лицами. 10 сентября была произведена плановая инвентаризация; 15 сентября повар 4 разряда уволился по собственному желанию без инвентаризации с письменного согласия всей бригады; 20 сентября на работу был принят повар 5 разряда без инвентаризации. Заполнить договор о коллективной материальной ответственности, недостающие данные взять произвольно.

Задание № 3

Определить продажную цену блюда «Шашлык из свинины» в кафе класса А (колонка 2). Размер наценки - 150 %.

Цены на сырье:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Сок персиковый (1л)	100-00
Молоко	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Курица	200-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Лук репчатый	20-00
Какао-порошок	480-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Маргарин	45-00
Капуста белокочанная	11-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сыр российский	500-00
Крупа манная	60-00	Сухари панировочные (200 г)	44-00
Хлеб пшеничный (0,7 кг)	15-00	Кабачки	18-00
Мороженое сливочное (60 г)	20-00	Свинина (мякоть)	480-00
Уксус (0,8 л)	17-00	Соус Южный (0,35 л)	40-00

Задание № 4

На предприятие поступили куры 1 - ой категории полупотрошенные в количестве 160 кг. Рассчитать, какое количество тушек, подготовленных к кулинарной обработке, получится при разделке данного сырья, сколько субпродуктов, жира и отходов будет получено?

Задание № 5

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Норма естественной убыли свинины установлена при 3-суточном хранении для второй зоны в размере 0,06 %. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %, после 10 суток норма увеличивается на 0,005 %.

Рассчитать норму убыли при сроке хранения.

Задание № 6

Определить продажную цену котлет натуральных из филе птицы в ресторане высшего класса (колонка 1, наценка - 300 %).

Цены на сырье:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Сок персиковый (1 л)	100-00
Молоко	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Курица	200-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Лук репчатый	20-00
Какао-порошок	480-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Маргарин	45-00
Капуста белокочанная	11-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сыр российский	500-00
Крупа манная	60-00	Сухари панировочные (200 г)	44-00
Хлеб пшеничный (0,7 кг)	15-00	Кабачки	18-00
Мороженое сливочное (60 г)	20-00	Свинина (мякоть)	480-00
Уксус (0,8 л)	17-00	Соус Южный (0,35 л)	40-00

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 120 порций блюда «Котлеты картофельные» в кафе на 15 сентября. Замените картофель свежий продовольственный на пюре картофельное сухое.

Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг Дано: $M_{бр} = 70$ кг, $M_{гпр} = 100$ г, $n = ?$

Задание №8

Определить продажную цену блюда «Пудинг овощной» в кафе (колонка 2, наценка - 150 %).

Цены на сырье:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Сок персиковый (1 л)	100-00
Молоко	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Курица	200-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Лук репчатый	20-00
Какао-порошок	480-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Маргарин	45-00
Капуста белокочанная	11-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сыр российский	500-00
Крупа манная	60-00	Сухари панировочные (200 г)	44-00
Хлеб пшеничный (0,7 кг)	15-00	Кабачки	18-00
Мороженое сливочное (60 г)	20-00	Свинина (мякоть)	480-00
Уксус (0,8 л)	17-00	Соус Южный (0,35 л)	40-00

Задание № 9

Определить продажную цену какао с молоком в школьной столовой (наценка 25%).

Цены на сырье

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Сок персиковый (1л)	100-00
Молоко	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Курица	200-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Лук репчатый	20-00
Какао-порошок	480-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Маргарин	45-00
Капуста белокочанная	11-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сыр российский	500-00
Крупа манная	60-00	Сухари панировочные (200 г)	44-00
Хлеб пшеничный (0,7 кг)	15-00	Кабачки	18-00
Мороженое сливочное (60 г)	20-00	Свинина (мякоть)	480-00

Уксус (0,8 л)	17-00	Соус Южный (0,35 л)	40-00
---------------	-------	---------------------	-------

Задание № 10

Определить продажную цену молочного прохладительного напитка с соком плодовым в молочном баре (колонка 2, наценка 200 %).

Цены на сырье:

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Сок персиковый (1л)	100-00
Молоко	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Курица	200-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Лук репчатый	20-00
Какао-порошок	480-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Маргарин	45-00
Капуста белокочанная	11-00	Помидоры свежие	70-00
Лук зеленый (20 г)	25-00	Сыр российский	500-00
Крупа манная	60-00	Сухари панировочные (200 г)	44-00
Хлеб пшеничный (0,7 кг)	15-00	Кабачки	18-00
Мороженое сливочное (60 г)	20-00	Свинина (мякоть)	480-00
Уксус (0,8 л)	17-00	Соус Южный (0,35 л)	40-00

Задание № 11

Произведите расчет продуктов, необходимых для приготовления 90 порций котлет рыбных.

Расчет сырья блюда «Котлеты рыбные»

Наименование сырья	Норма продуктов на 1 порцию, г		Норма продукт на 90 порций, г	Норма продукт на 90 порций, г
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Треска	66	48		
Хлеб пшеничный	14	14		
Молоко или вода	19	19		
Сухари	7	7		
масса п/ф		86		
Кулинарный жир	5	5		
Масса жареных изделий		75		
Гарнир №№757,759,765		150		
Соус №№ 857, 863,865		50		
Выход С соусом		75/150/50		

Задание № 12

Заполните недостающие данные таблицы

№ п/п	Наименование	Цена, руб. коп.	Бой,лом		Утрачено		Всего	
			Кол- во, шт.	Сумма, руб.	Кол- во,	Сумма, руб. коп.	Кол- во,	Сумма, руб. коп.
1	Рюмка стеклянная	5-00	5	?	0	?	?	?
2	Тарелка столовая мелкая	24-50	2	?	3	?	?	?
3	Креманка стеклянная	30-00	0	?	2	?	?	?
4	Салатник	15-00	1	?	2	?	?	?
5	Тарелка столовая глубокая	26-40	7	?	3	?	?	?
6	Бульонная чашка	34-30	4	?	4	?	?	?
Итого			?	?	?	?	?	?

Задание № 13

Рассчитайте и подставьте в таблицу недостающие значения.

Расчет сырья блюда «Рыба в тесте»

Наименование сырья	Брутто 1п, г	Нетто 1п, г	Нетто 150п,г
Судак	140	67	
Кислота лимонная	0.2	0.2	
Масло растительное	2	2	
Петрушка (зелень)	3	3	
Мука пшеничная	30	30	
Молоко	30	30	
Яйца	% шт		
Кулинарный жир	15	15	
Масло растительное	2	2	
Масса рыбы жареной		150	
Гарнир № 761	-	150	
Соус 857	-	75	
Выход		325	

Задание № 14

Заполните «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) на основании следующих данных:

Предприятие «Столовая «Большая ложка».

Товарный отчет составлен 15.09.2016
Остаток на начало дня: 18 150-00 руб. (продуктов - 18 000-00 руб., соли и специй - 100-00 руб., тары - 50-00 руб.).

Приход: 12 000-00 руб. (продуктов - 11 800-00 руб., специй и соли - 200-00 руб.).

Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 1500-00 руб., 3000-00 руб., 3500-00 руб.

Расход: 18 361-50 руб.

- реализовано сотрудникам столовой - 764-00 руб.
- доставка в офисы - 9 304-50 руб.

Стоимость по учетным ценам:

- реализовано за наличный расчет - 9782-00 руб. (продуктов - 9750-31 руб., соли и специй - 32-69 руб.)

-реализовано сотрудникам столовой - 409-50 руб. (продуктов - 408-17 руб., соли и специй - 1-33 руб.)

-доставка в офисы - 5136-00 руб. (продуктов - 5119-36 руб., соли и специй - 16-64 руб.).

Недостающие данные взять произвольно.

Задание № 15

Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия составляет 50 %.

№ п/п	Готовое изделие	Цена продажи, р. к.	Реализовано и отпущено по ценам продажи						По учетным ценам	
			За наличный расчет		Буфеты и мелкорознич- ные сети		Всего			
			Кол- во,	Сумма, р. к.	Кол- во,	Сумма, р. к.	Кол- во,	Сумма, р. к.	Цена, р. к.	Сумма, р. к.
1	Салат мясной	67-00	10	?	5	?	?	?	?	?
2	Щи	35-50	10	?	0	?	?	?	?	?
3	Поджарка	87-00	6	?	3	?	?	?	?	?
4	Каша гречневая	12-00	6	?	3	?	?	?	?	?
5	Компот из фруктов	18-50	9	?	10	?	?	?	?	?
6	Пирожное «Бисквитное»	22-50	5	?	10	?	?	?	?	?
	Итого	-	?	?	?	9	?	?	?	?

Задание № 16

Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия 50 %

№ п/п	Наименование блюда	Номер по Сборнику рецептур	Выход одного блюда, г	Количество порций	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	Салат из свежих помидоров и огурцов	?	?	20	?	?
2	Щи зеленые	?	500/20	20	?	?
3	Рыба жареная с луком по-ленинградски	?	?	20	?	?
4	Блинчики с маслом	?	?	20	?	?
5	Чай с лимоном	?	200/5	20	?	?
Итого		X	X	X	X	?

Задание № 17

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Эссенция (50 мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Помидоры свежие	70-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Г овядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300 г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Крупа манная	60-00	Маргарин	45-00
Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130 г)	250-00
Томатное пюре (140 г)	200-00	Какао-порошок	480-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Кабачки	18-00
Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Лук зеленый (20 г)	25-00
Молоко	60-00	Капуста белокочанная	11-00

Задание № 18

На основании калькуляционных карточек 1 и 2 оформите накладную на отпуск товара

Калькуляционная карточка № 1							
Наименование блюда - <i>Бутерброд с сыром</i>					Номер по сборнику рецептов - 3		
Порядковый номер калькуляции		№ от 5.09.2016 г.			№2 от 22.09.2016 г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Сыр «Российский»	2,7	70-00		2,7	70-00	
2	Масло сливочное	1,0	50-00		1,0	50-00	
3	Хлеб	3,0	5-00		3,0	8-00	
Итого							

Калькуляционная карточка № 2							
Наименование блюда - <i>Салат картофельный</i>					Номер по сборнику рецептов - 71		
Порядковый номер калькуляции		№ от 6.09.2016 г.			№2 от 29.09.2016 г.		
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Картофель	1,16	11-00		1,16	15-00	
2	Лук зеленый	0,21	200-00		0,21	210-00	
3	Сметана	0,15	45-00		0,15	49-00	
4	Соль	0,02	5-00		0,02	6-00	
5	Перец молотый	0,0002	220-00		0,0002	240-00	
6	Укроп	0,03	200-00		0,03	210-00	
Итого							

Задание № 19

Заполните «Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни» в столовой «Большая ложка» на основании следующих данных: 18 октября 2016 года комиссия произвела снятие и установила наличие остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни:

1. Готовые изделия: оладьи «Фирменные» - 0,3 кг, сырники из творога - 0,5 кг, салат «Лето» -1,0 кг;
2. Продукты: мука пшеничная блинная - 5 кг:

- на 1 порцию оладий - 0,075 кг, на общее количество - 0,15 кг;
- на 1 порцию сырников - 0,04 кг, на общее количество - 0,2 кг;
- творог 5%-ной жирности - 0,5 кг:
- на 1 порцию сырников - 0,04 кг, на общее количество - 0,2 кг;
- морковь столовая - 2 кг:
- на 1 порцию салата - 0,08 кг, на общее количество - 0,15 кг;
- ананас консервированный (в сиропе) - 3 банки:
- на 1 порцию салата — 0,2 банки, на общее количество — 1 банка. Цены на продукты взять произвольно.

Задание № 20

На основании калькуляционных карточек 1 и 2 оформите требование в кладовую

Калькуляционная карточка № 1							
Наименование блюда - <i>Бутерброд с сыром</i>				Номер по сборнику рецептов - 3			
Порядковый номер калькуляции		№ от 5.09.20		16 г.	№ 2 от 22.09.2016 г.		6 г.
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Сыр «Российский»	2,7	70-00		2,7	70-00	
2	Масло сливочное	1,0	50-00		1,0	50-00	
3	Хлеб	3,0	5-00		3,0	8-00	
Итого							

Калькуляционная карточка № 2							
Наименование блюда - <i>Салат картофельный</i>				Номер по сборнику рецептов - 71			
Порядковый номер калькуляции		№ от 6.09.20		16 г.	№ 2 от 29.09.2016 г.		6 г.
№ п/п	Наименование продукта	норма	цена, руб.	сумма, руб.	норма	цена, руб.	сумма, руб.
1	Картофель	1,16	11-00		1,16	15-00	
2	Лук зеленый	0,21	200-00		0,21	210-00	
3	Сметана	0,15	45-00		0,15	49-00	
4	Соль	0,02	5-00		0,02	6-00	
5	Перец молотый	0,0002	220-00		0,0002	240-00	
6	Укроп	0,03	200-00		0,03	210-00	
Итого							

Задание № 21

Заполните таблицу (план-заказ), если известно, что:

Показатель	Наименование изделий			
	Булочка с маком	Пирог «Невский»	Печенье «Нарезное»	Рулет фруктовый
Номер по сборнику рецептов	9	?	?	?
Масса 1 шт. изделия, гр.	?	?	?	?
Количество	150	50	150	75
Цена продажи, руб. коп.	?	?	?	?
Сумма, руб. коп.	?	?	?	?
Фактический выпуск, шт.	?	?	?	?

Задание № 22

Заполните «Акт о реализации и отпуске изделий кухни», если известно, что предприятие ресторан «Морской» 3 марта 2016 года реализовало готовую продукцию (см. таблицу). Торговая наценка предприятия 150%.

№ п/п	Наименование готовых изделий	Количество, шт.			Цена продажи, р. к.
		За наличный	Кулинарии	Работникам	
1	Салат из цветной капусты с помидорами	50	30	10	35-00
2	Рыба заливная с гарниром	15	10	2	54-60
2	Солянка сборная мясная	45	35	20	62-00
3	Котлета по-киевски	30	5	0	130-00
4	Картофель жареный (сложный гарнир)	30	5	0	45-00
5	Сок яблочный	25	20	5	25-00
6	Чай черный с мятой	20	25	20	10-00
7	Ватрушка с творогом	6	30	9	30-00
8	Пирожное «Эклер»	5	16	0	45-00

Задание № 23

1. Составьте технологическую карту и произведите расчет продуктов для приготовления 10 и 50 порций «РЫБА (ФИЛЕ) ПРИПУЩЕННАЯ», пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2. Заполните технологическую карту № 1.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюд: Рыба (филе) припущенная

Наименование продуктов	Расход сырья					
	1 порция		10 порций		50 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто		
рыба щука	265	122				
лук репчатый	9	7				
петрушка зелень	5	4				
лимон кислота	1	1				
Масса рыбы припущенной:	-	100				
шампиньоны	28	2105				
масло слив	8	8				
Гарнир	-	150				
Соус или	-	75				
Масло сл.	10	10				
Лимон	8	7				
Выход:	-	340				

1. Составьте технологическую карту и произведите расчет продуктов для приготовления 130 порций «Рыба отварная» пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Выполнить расчет пропущенных строк.

2. Заполните технологическую карту № 2.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюд: Рыба отварная

№	Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порция		Расход сырья на 130 порций	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	Карп	225	119		
2.	Мука пшеничная	6	6		
3.	Масло растительное	6	6		
4.	Масло сливочное (для подачи)	5	5		
	Выход рыбы:	-	75/5	-	

Задание № 25

1. Составьте технологическую карту и произведите расчет продуктов для приготовления 150 порций «Рыба отварная» пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Выполнить расчет пропущенных строк.

2. Заполните технологическую карту № 3.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюд: Рыба отварная

№	Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию		Расход сырья на 150 порций	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1.	Треска	158	122		
2.	Морковь	4	3		
3.	Лук репчатый	4	3		
4.	Петрушка (корень)	3	2		
	Выход рыбы:	-	75		

3. Библиографический список

3.1 Печатные издания:

1. **Перетятко, Т. И.** Основы калькуляции и учёта в общественном питании / Т. И. Перетятко. — Москва : Издательский центр "Ростов-на-Дону", 2004. — 232 с. — ISBN — 5-94798-637-X — Текст : непосредственный.

3.2 Дополнительные источники:

1. **Потапова, И. И.** Основы калькуляции и учета / И. И. Потапова. — 3-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2019г. — 192 с. — ISBN — 978-5-4468-8461-2. — Текст: непосредственный

2. **Потапова, И. И.** Основы калькуляции и учета / И. И. Потапова. — 9-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2013г. — 176 с. — ISBN — 978-5-4468-0100-8. — Текст: непосредственный

3. **Потапова, И. И.** Основы калькуляции и учета: рабочая тетрадь / И. И. Потапова. — 8-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2014г. — 160с. — ISBN — 978-5-4468-0938-7. — Текст: непосредственный

4. **Здобнов, А. И.** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. — Киев: Издательский центр "Арий", Москва: Издательский центр "Лада", 2017г. — 688 с. — ISBN — 978-5-94832-436-4. — Текст: непосредственный

5. **Харченко, Н. Э.** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Н. Э. Харченко. — 2-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр

"Академия", 2006г. — 496 с. — ISBN — 5-7695-3310-2. — Текст: непосредственный

3.3 Рекомендуемая литература:

1.Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б.

Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

2.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева
от «___» _____ 2020 г.

Комплект

контрольно-измерительных материалов

по учебной дисциплине

ОП.05 Охрана труда

**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по
профессии СПО43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного
питания и сферы обслуживания

Протокол № ____ от «__» _____ 2023г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии _____ И.В. Хоменко

Разработчики: Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель

Эксперт:

О.В. Воронина, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский
энергетический техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин	7
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	8
2.1. Задания для текущего контроля	8
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	53
3. Библиографический список.....	59

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины Охрана труда программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования

	требуемого уровня безопасности труда.	средств индивидуальной	коллективной	и
--	---------------------------------------	------------------------	--------------	---

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
1	2	3
Уметь:		
У1 Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	- Выявляет опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	- Выполнение практических работ, Подготовка к экзамену - реферат
У2 Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с Характером выполняемой профессиональной деятельности	- Использует средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с Характером выполняемой профессиональной деятельности	- Выполнение практических работ, Подготовка к экзамену - реферат
У3 Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	- Участвует в аттестации рабочих мест по условиям труда -Оценивает условия труда и уровень травмобезопасности	- Выполнение практических работ, Подготовка к экзамену - реферат
У4 Проводить вводный инструктаж подчиненных работников(персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	- Проводит вводный инструктаж подчиненных работников (персонала). -Инструктирует их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	- Выполнение практических работ, Подготовка к экзамену
У5 Разъяснять подчиненным работникам (персоналу)	- Разъясняет подчиненным работникам (персоналу) содержание	- Выполнение практических работ, Подготовка

содержание установленных требований охраны труда;	установленных требований охраны труда;	к экзамену
У6 Выработать и контролировать навык и, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	- Вырабатывает и контролирует навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	- Выполнение практических работ, Подготовка к экзамену - реферат
У7 Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	- Ведет документацию установленного образца по охране труда. - Соблюдает сроки ее заполнения и условия хранения	- Выполнение практических работ, Подготовка к экзамену - реферат
1	2	3
Знать:		
31 Системы управления охраной труда в организации;	- Знает системы управления охраной труда в организации;	- Выполнение практических работ, - Подготовка к экзамену - реферат
32 Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда	- Знает законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда	- Выполнение практических работ, - Подготовка к экзамену
33 Обязанности работников в области охраны труда;	- Знает обязанности работников в области охраны труда;	- Выполнение практических работ, - Подготовка к экзамену - реферат
34 Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	- Знает фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	- Выполнение практических работ, - Подготовка к экзамену

35 Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	- Знает возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	- Выполнение практических работ, - Подготовка к экзамену - реферат
36 Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников(персонала);	-Знает порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников(персонала);	- Выполнение практических работ, - Подготовка к экзамену реферат
37 Порядок хранения и использования средств в коллективной и индивидуальной защиты	- Знает порядок хранения и использования средств в коллективной и индивидуальной защиты	- Выполнение практических работ, - Подготовка к экзамену

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 2.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП.05 Охрана труда	Комплексный экзамен

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

Задание 1

Уровень А

1.Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:

а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;

в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

2.Кто осуществляет управление охраной труда:

а) государство;

б) работодатель;

в) профсоюзы

3.Обязан ли работодатель обеспечивать требования законодательства об охране труда на каждом рабочем месте:

а) да;

б) нет;

в) только на государственном предприятии

4.Кто несет ответственность за состояние условий труда на предприятии:

а) работодатель;

б) главный инженер;

в) инженер по охране труда

5.Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда:

а) Федеральная инспекция труда;

б) органы Госгортехнадзора;

в) органы Госсанэпидемнадзора.

6. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:

- а) не допускаются;
- б) допускаются;
- в) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

7. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) установлена для женщин:

- а) 20 кг;
- б) 10 кг;
- в) 7 кг

8. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин:

- а) 25 кг
- б) 15 кг
- в) 7 кг

9. На каких работах запрещается применение труда женщин:

- а) на работах с вредными или опасными условиями труда;
- б) на тяжелых работах;
- в) на всех вышеперечисленных

10. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению вручную груза постоянно в течение рабочей смены (для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:

- а) 20 кг
- б) 10 кг
- в) 4 кг

11. Сколько времени могут находиться на рабочих местах в течение дня обучающиеся среднего профессионального образования во время прохождения ими производственной практики или проведения работ по договору:

- а) не более 3 ч. в течение рабочего дня;
- б) не более 4 ч. в течение рабочего дня;
- в) не более 6 ч. в течение рабочего дня;

12. Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:

- а) профсоюзы;
- б) трудовой коллектив;
- в) работодатель

13. На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих:

- а) средства защиты от падения с высоты;
- б) средства защиты от поражения электрическим током;
- в) средства коллективной и индивидуальной защиты.

14. Кто проводит вводный инструктаж:

- а) заведующая производством
- б) бригадир
- в) инженер по охране труда.

15. С кем проводится вводный инструктаж:

- а) со всеми вновь поступающими работниками;
- б) только с рабочими
- в) с контингентом вновь поступающих, определенным приказом по предприятию и согласованным с профсоюзным комитетом или иными уполномоченными работниками органом.

16. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:

- а) заведующая производством;
- б) бригадир (мастер производственного обучения);
- в) инженер по охране труда.

17. В каком случае проводится внеплановый инструктаж:

- а) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий;
- б) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда;
- в) по требованию инженера по охране труда.

18. В каком случае проводится первичный инструктаж на рабочем месте:

- А) при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями;
- Б) при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск;
- В) со всеми принятыми на работу, переводимыми из одного подразделения в другое.

19. В течении какого периода проводится повторный инструктаж:

- а) один раз в год;
- б) один раз в три месяца;
- в) два раза в год.

20. С какой целью проводится повторный инструктаж:

- а) проверка и повышение уровня знаний при нарушении работниками требований безопасности труда;
- б) проверка и повышение уровня знаний правил и инструкций по охране труда;
- в) проверка и повышение уровня знаний при переводе работника с одного цеха в другой

21. Какие производственные факторы являются опасными:

- а) которые приводят к заболеваниям
- б) которые приводят к травмам

в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

22. Какие производственные факторы являются вредными:

а) которые приводят к заболеваниям

б) которые приводят к травмам

в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

23. Кто должен организовывать расследование учет несчастных случаев, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?

а) инженер по охране труда

б) руководитель предприятия

в) начальник участка

24. В какой срок с момента окончания расследования работодатель должен выдать потерпевшему или другому заинтересованному лицу один экземпляр акта расследования несчастного случая, профессионального заболевания или аварии?

а) в трехдневный срок

б) по требованию

в) на следующий день с момента окончания расследования

25. Специальное расследование группового несчастного случая проводится в течении не больше:

а) трех дней

б) 15 дней

в) по требованию

Уровень В

1. Метеорологические условия в рабочей зоне и микроклимат производственных помещениях определяется:

а) Температурой воздуха;

б) Скоростью движения воздуха;

- в) Относительной влажностью;
- г) Атмосферным давлением;
- д) Сейсмичностью.

2. Высокая температура оказывает неблагоприятное влияние на жизнедеятельность человека (что может привести к производственной травме):

- а) Вызывает нарушение нормального функционирования сердечно-сосудистой системы;
- б) Нервной системы;
- в) Вызывает нарушение нормального функционирования органов пищеварения;
- г) Вызывает ослабление и снижение внимания;
- д) Повышает аппетит.

3. Переохлаждение организма работников возникает при:

- а) Выполнении работ вне помещений;
- б) Повышенной влажности;
- в) Повышенном движении воздуха;
- г) Пониженном давлении воздуха.

4. Основными признаками переохлаждения являются:

- а) Бледность кожи;
- б) Ощущения холода;
- в) Замедление частоты пульса и дыхания;
- г) Повышение кровяного давления;
- д) Понижение кровяного давления.

5. Влажность воздуха непосредственно влияет на терморегуляцию организма человека:

- а) При низких температурах высокое содержание водяных паров в воздухе вызывает усиленное отведение теплоты;

б) При высоких температурах происходит перегрев;

в) При низких температурах вызывает сонливость.

6. Как влияет на жизнедеятельность человека быстрое снижение атмосферного давления по отношению к его нормальной величине (745мм рт. ст.)

а) Вызывает болезненные ощущения;

б) Вызывает диарею;

в) Вызывает тошноту.

7. Характер воздействия пыли на организм человека зависит от:

а) Её химического состава;

б) Физического состава;

в) Биологического состава.

Ключи

№	ответ	№	ответ	№	ответ
1	а	9	в	17	б
2	а	10	в	18	в
3	а	11	б	19	б
4	а	12	в	20	а
5	а	13	в	21	б
6	а	14	в	22	а
7	б	15	а	23	а
8	в	16	б	24	а

Оценка знаний, умений и навыков по результатам итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
30-35 баллов (89-90 %)	5	отлично
25-30 баллов (78 - 88%)	4	хорошо
20-25 баллов (67 - 77%)	3	удовлетворительно
Менее 20 баллов (66 %)	2	неудовлетворительно

Задание 2

Уровень А

1. Охрана труда включает в себя:

- а) Вопросы трудового законодательства;
- б) Вопросы уголовного законодательства;
- в) Вопросы техники безопасности;
- г) Вопросы пожарной безопасности;
- д) Вопросы производственной санитарии и гигиены труда.

2. Что является основными законодательными актами в области охраны труда?

а) Федеральный закон от 17.07.1999. №181ФЗ об основах охраны труда в РФ;

б) Трудовой кодекс РФ (ТК РФ);

в) Уголовный кодекс.

3. Что устанавливает трудовой кодекс РФ (ТК РФ)

а) Правовые основы регулирования отношений в области охраны труда;

б) Уголовные основы регулирования отношений;

в) Деловые основы регулирования отношений в области охраны труда.

4. На что направлен трудовой кодекс РФ?

а) На создание условий труда, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

б) На создание условий отдыха, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

в) На создание условий сна соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.

5. Законодательство об охране труда содержит:

а) Положения об организации управления охраной труда, трудового процесса;

б) Положения о требованиях безопасности;

в) Положения об ответственности за состояние условий труда;

г) Положения о нормировании труда;

д) Положения о спортивных соревнованиях.

6. На кого распространяется действие законодательства РФ?

а) На работодателей;

б) Работников, состоящих с работодателями в трудовых отношениях;

в) Членов кооперативов, участвующих в совместной производственной и иной хозяйственной деятельности, основанной на их личном трудовом участии;

г) Военнослужащих;

д) На безработных;

е) На всех граждан РФ.

7. Законодательство об охране труда содержит:

а) Положения об организации управления охраны труда, трудового процесса;

б) Положения о требованиях безопасности;

в) Положения об ответственности за состояние условий труда;

г) Положения о нормировании труда;

д) Положения о спортивных соревнованиях.

8. Ответственность за состояние условий и охраны труда на предприятии возлагается:

а) На работодателя (руководитель предприятия);

б) На работника предприятия;

в) На инспектора по О.Т.

9. Ответственность за состояние условий и охраны труда в подразделения предприятия несут:

- а) Руководитель подразделения;
- б) Руководитель предприятия;
- в) Инспектор по О. Т.

10. К какой ответственности привлекаются руководители предприятий автомобильного транспорта, их заместители, главные специалисты предприятий, а так же начальники цехов, их заместители, начальники производственных участков и мастера, за нарушение об охране труда?

- а) К дисциплинарной ответственности;
- б) К административной ответственности;
- в) К уголовной ответственности.

11. Случай на производстве в результате которого на работающего произошло воздействие опасного производственного фактора, называется:

- а) Профессиональным заболеванием;
- б) Несчастным случаем на производстве.

12. Несчастные случаи в зависимости от места, причин и характера их возникновения делятся:

- а) На произошедшие на производстве (производственные);
- б) Произошедшие вне производства, но связанные с работой;
- в) Произошедшие вне производства, не связанные с производством
- г) Бытовые.

13. Травма, полученная работающим на производстве и вызванная не соблюдением требований безопасности труда называется:

- а) Несчастным случаем;
- б) Производственной травмой;
- в) Профессиональным заболеванием.

14. К несчастным случаям, произошедшим вне производства, но связанные с работой относятся те случаи, которые произошли с работником:

а) Во время следования на работу (с работы) на личном или общественном транспорте;

б) При исполнении гражданского долга (по заданию государственных или общественных организаций, по спасению человеческой жизни, охране правопорядка) ;

в) При выполнении трудовых обязанностей и иных действий в интересах производства хотя бы и без поручения администрации (работодателя) ;

г) Вблизи предприятия, учреждения или иного места работы в течение рабочего времени, если нахождение работника там не противоречило требованиям правил внутреннего распорядка, а так же во время установленных перерывов на отдых;

д) Бытовые.

15. Расследованию и учёту как несчастные случаи подлежат травмы, в том числе полученные в результате нанесения тяжких телесных повреждений другим лицом

а) Острое отравление;

б) Тепловой удар;

в) Ожог;

г) Обморожение;

д) Утопление;

е) Поражение электрическим током;

ж) Молнией или модернизирующим излучением;

з) Укусы насекомых и пресмыкающихся;

и) Телесные повреждения, нанесенные животными;

к) Повреждения в результате взрывов, аварий;

л) Разрушения зданий сооружений и других конструкций, стихийных бедствий и других чрезвычайных ситуаций повлекшие за собой необходимость перевода работника на другую работу, временно или стойко утраты и трудоспособности либо его смерть и происшедшие с работником при выполнении своих трудовых обязанностей на территории организации или вне её, а также во время следования к месту работы или с работы на транспорте, представлены организации;

м) Нанесение тяжких повреждений в период трудового отпуска в результате ссоры;

н) Нанесение тяжких повреждений во время выходного дня.

16. При возникновении несчастного случая работодатель или им уполномоченное лицо обязан:

а) Обеспечить незамедлительное оказание помощи пострадавшему;

б) Обеспечить незамедлительное оказание пострадавшему первой помощи, а при необходимости доставку его в учреждение скорой медицинской помощи или любое иное лечебно-профилактическое учреждение;

в) Принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации и воздействию травмирующих факторов на других лиц;

г) Обеспечить сохранение до начала расследования обстоятельств и причин несчастного случая, обстановки на рабочем месте и оборудования такими, какими они были на момент происшествия;

д) Организовать формирование комиссии по расследованию несчастного случая;

е) Сообщать в течение суток по установленной форме о каждом групповом или тяжелом несчастном случае, а также несчастном случае со смертельным исходом в вышестоящие органы.

17. Какая запись о проведение вводного инструктажа должна быть в журнале?

- а) Ф.И.О инструктируемого;
- б) Профессия инструктажа;
- в) Разряд для рабочих;
- г) Возраст и дату рождения инструктируемого;
- е) Краткое содержание и дату инструктажа;

ж) Ставят подписи проводящий и получивший инструктаж.

18. Первичный инструктаж на рабочем месте:

а) Проводит мастер или другое ответственное лицо индивидуально с каждым принятым на работу;

б) Показывает на практике безопасные приемы и методы труда в соответствии с инструкциями по охране труда руководитель предприятия;

в) Показывает на практике безопасные приемы, повышающие производительность труда работников

19. В программу первичного инструктажа на рабочем месте входит ознакомление:

а) С технологическим процессом на данном участке, конструкцией оборудования, приспособлений, оградительных и защитных устройств;

б) С порядком подготовки к работе (проверкой исправности оборудования, пусковых приборов, заземляющих устройств, приспособлений и инструментов);

в) С требованиями надлежащего содержания рабочего места;

г) С основными правилами безопасности при индивидуальном или совместном с другими рабочими выполнении работ;

д) С перерывами для отдыха на рабочем месте

20. Повторный инструктаж проходят:

а) Все работающие независимо от их квалификации, образования и стажа работы не реже 1 раза в 3 месяца.

б) Лица, для которых не проводится первичный инструктаж на рабочем месте

21. Внеплановый инструктаж проводится в случаях:

а) При изменении правил охраны труда;

б) Изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования , приспособлений , инструментов , исходного сырья , материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;

в) Нарушения работающими требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии взрыву или пожару, отравлению;

г) Перерывах в работе на 30 календарных дней или более для работ, к которым предъявляются дополнительные (повышенные) требования безопасности труда; для остальных работ – до 60 дней и более.

д) Перерывах в работе на 15 календарных дней и менее для работ, к которым предъявляются дополнительный (повышенные) требования безопасности труда.

22. Результаты обучений и проверки знаний вводного и других инструктажей регистрируются:

а) В личной карточке (храниться в личном деле работников в отделе кадров);

б) В журнале учёта рабочего времени.

23. Оформление первичного повторного и внепланового инструктажа ведётся:

а) В журнале с обязательными подписями инструктируемого и инструктирующего

(храниться у руководителя работ, после заполнения сдаются в отдел охраны труда);

б) В журнале учёта рабочего времени.

24. Целевой инструктаж проводится:

а) При выполнении разовых работ, связанных с прямыми обязанностями по специальности;

б) При ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф;

в) При производстве работ, на которые оформляются наряд - допуск, разрешение или другие документы;

г) При проведении экскурсий на предприятии;

д) При организации массовых мероприятий с учащимися.

Ключи

№	ответ	№	ответ	№	ответ
1	авгд	9	а	17	абвеж
2	аб	10	а	18	аб
3	а	11	б	19	абвг
4	а	12	абг	20	а
5	абвг	13	б	21	абвг
6	абвг	14	абвг	22	а
7	абвг	15	абвгдежзикл	23	а
8	а	16	абвде	24	бвгд

Уровень В

1. Как влияет пыль на организм человека?

а) Вызывает пневмокониоз;

б) Вызывает силикоз, антракоз, сидероз;

в) Вызывает бронхит;

- г) Конъюнктивит;
- д) Дерматит;
- е) Экзему;
- ж) Образует в организме человека ядовитые вещества;
- з) Вызывает повышенное давление.

2. В зависимости от химического состава пыль подразделяют на:

- а) Раздражающую;
- б) Засоряющую;
- в) Токсическую.

3. Мерами борьбы с производственной пылью являются:

- а) Устранения источников пыли;
- б) Локализация источников пыли;
- в) Замена «пыльных технологий» чистыми;
- г) Механизация и автоматизация производственных процессов;
- д) Снижения влажности в производственных помещениях.

4. Какие очистные устройства и средства индивидуальной защиты вы знаете?

- а) Пылеуловители, фильтры;
- б) Респираторы, противогазы;
- в) Марлевые повязки;
- г) Спецодежда;
- д) Аэрозоли.

5. Назовите процесс удаления загрязнённого или нагретого воздуха из помещения и подачи чистого воздуха, для осуществления которого используется комплекс специальных устройств:

- а) Вентиляция;
- б) Концентрация.

6. Обмен воздуха внутри помещения (проветривание), происходящий за счёт разности температур воздуха в помещении и вне его, действия ветра и диффузии газов называется:

- а) Принудительной вентиляцией;
- б) Естественной вентиляцией.

7. Вентиляция, которая создает обмен воздуха посредством специальных воздухопроводных механизмов и приспособлений (вентиляторов, эжекторов) называется:

- а) Искусственной вентиляцией;
- б) Механической вентиляцией;
- в) Естественной вентиляцией.

Ключи Задание 1,2 Вариант В

№	ответ	№	ответ
1	абвг	1	абвгде
2	абвг	2	ав
3	абв	3	абвг
4	абвг	4	абвг
5	аб	5	а
6	а	6	б
7	а	7	аб

Оценка знаний, умений и навыков по результатам итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
30-32 баллов (89-90 %)	5	отлично
25-30 баллов (78 - 88%)	4	хорошо
20-25 баллов (67 - 77%)	3	удовлетворительно
Менее 20 баллов (66 %)	2	неудовлетворительно

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

Тема: Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда

Цель: Изучение основных положений Федеральных законов нормативно-технических документов в области охраны труда.

Порядок выполнения занятия:

1. Изучить основные положения законодательства по охране труда.
2. Изучить перечень документов в области охраны труда.
3. Выполнение заданий в папке для выполнения практических работ.
4. Сделать вывод о проделанной работе. Ответить на контрольные вопросы.

Теоретические сведения

Все вопросы, связанные с организацией системы охраны труда на предприятиях и в организациях, требования по безопасности труда регулируются законами, законодательными и нормативными правовыми актами.

По правовому уровню документы, регулирующие вопросы безопасности труда можно подразделить на законодательные акты, нормативные правовые акты и иные документы по охране труда федеральных органов законодательной и исполнительной власти Российской Федерации, а также ее субъектов.

Законодательство представляет собой совокупность законов страны в какой либо области права, в частности области охраны труда.

Законодательный акт по охране труда – это акт, устанавливающий право работников на охрану труда в процессе трудовой деятельности, принятый или утвержденный законодательным органом.

Нормативный правовой акт по охране труда – это акт, устанавливающий комплекс правовых, организационно-технических, санитарно-гигиенических и лечебно-профилактических требований, направленных на обеспечение безопасности, сохранение здоровья и работоспособности работников в процессе труда, утвержденный уполномоченным компетентным органом.

Регулирование вопросов охраны труда осуществляется в соответствии с государственными нормативными требованиями охраны труда, содержащимися в федеральных законах и иных нормативных правовых актах РФ.

Основным законом, регулирующим трудовые отношения является Конституция Российской Федерации. В соответствии с Конституцией Российской Федерации государство принимает на себя обязанность осуществлять деятельность, которая направлена на создание условий, обеспечивающих достойную жизнь и свободное развитие человека.

К первостепенным нормативным актам в области охраны труда следует отнести:

- Трудовой кодекс Российской Федерации
- Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации»
- ГОСТ Р 12.0.006-2002 «Система стандартов безопасности труда в организации», утвержденный постановлением Госстандарта России от 29 мая 2002г. Федеральный закон устанавливает правовые основы регулирования отношений в области охраны труда между работодателями и работниками и направлен на создание условий труда, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.

В России действуют 14 видов нормативных правовых актов, содержащих требования по обеспечению безопасности труда во всех сферах трудовой деятельности.

Каждый вид нормативного правового акта имеет официальное сокращенное название с обязательным указанием органа, утверждающего этот документ.

Вид нормативного правового документа	Кто утверждает документ
Межотраслевые правила по охране труда (ПОТ РМ). Межотраслевые типовые инструкции по охране труда (ТИ РМ)	Министерство здравоохранения и социального развития РФ (Минздравсоцразвития)
Отраслевые правила по охране труда (ПОТ РО). Типовые инструкции по охране труда (ТИ РО)	Федеральные органы исполнительной власти.
Правила безопасности (ПБ). Правила устройства и безопасности эксплуатации(ПУБЭ). Инструкции по безопасности (ИБ).	Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)
Государственные стандарты системы стандартов безопасности труда (ГОСТ Р ССБТ)	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Ростехрегулирование)
Строительные нормы и правила (СНиП). Своды правил по проектированию и строительству (СП)	Рострой
Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СП). Гигиенические нормативы Минздравсоцразвития России, Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (ГН). Санитарные правила и нормы (СанПин). Санитарные нормы (СН).	(Роспотребнадзор), главный государственный санитарный врач Российской Федерации.

Законодательное регулирование вопросов обеспечения безопасности труда на предприятиях всех отраслей пищевой промышленности осуществляется на основе:

- межотраслевых правил и инструкций по охране труда;
- нормативных актов по охране труда по видам производства и работ;
- нормативных документов Ростехнадзора по охране труда;
- санитарных правил и норм, гигиенических нормативов, которые должны учитываться при организации системы охраны труда на производстве;

- стандартов системы стандартов безопасности труда (ССБТ) и гигиенических нормативов, используемых при аттестации рабочих мест по условиям труда;

- нормативных и методических документов в области гигиены труда.

Кроме законодательных актов (Федеральных законов, Кодексов РФ, законов субъектов РФ), действует многочисленная и многообразная по содержанию группа правовых и нормативных документов (Указы Президента РФ, постановления Правительства РФ и нормативные правовые акты федеральных органов исполнительной власти, органов власти субъектов РФ и органов местного самоуправления, нормативно-методические документы), содержащая требования охраны труда и промышленной безопасности. В настоящее время по оценкам Всероссийского центра охраны труда (ВЦОТ) действует около 3 тысяч нормативных правовых актов по безопасности и охране труда.

Локальные нормативные акты,

включающие требования охраны труда

Трудовой кодекс предусматривает разработку локальных нормативных актов в области трудовых отношений и охраны труда, принимаемых:

- единолично работодателем (штатное расписание, должностные инструкции, приказы и распоряжения, положение о персонале, положение о порядке ведения коллективных переговоров, положение о комиссии по трудовым спорам, стандарты организаций, положение об организации работ по охране труда, положение о системе управления охраной труда, приказ о создании комитета (комиссии) по охране труда, положение о порядке обучения и проверки знаний по охране труда, перечень профессий и работ с повышенными требованиями, перечень мест производств и видов работ по наряду

- допуску, технологические регламенты, перечень категорий работников обязанных проходить медосмотры, перечни тяжелых работ и работ с вредными (опасными) условиями труда, на которых запрещено (ограничено) применение труда лиц моложе 18 лет и женщин; - с учетом мнения представительного органа работников (правила внутреннего трудового распорядка, графики сменности, положение об оплате труда и стимулирующих выплатах, акты, устанавливающие нормы труда);
- с учетом мнения выборного профсоюзного органа (инструкции по охране труда, очередность предоставления отпусков, акты о нормировании труда, акты, устанавливающие разделение дня на части, продолжительность вахты и режим труда и отдыха).

Локальные нормативные акты,

включающие требования промышленной безопасности

Федеральный закон № 116 предусматривает разработку локальных нормативных актов в области промышленной безопасности:

- приказы и распоряжения, в т.ч. о распределении обязанностей по выполнению и контролю требований промышленной безопасности;
- положения о производственном контроле и функциональных службах и специализированных участках;
- должностные инструкции;
- инструкции по охране труда и промышленной безопасности;
- положение о порядке обучения и проверки знаний по охране труда и промышленной безопасности;
- перечень профессий и работ с повышенными требованиями;
- перечень мест производств и видов работ по наряду - допуску;
- положение о нарядной системе;
- технологические регламенты;

- положение о порядке использования спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной и коллективной защиты;
- планы мероприятий по обеспечению требований промышленной безопасности;
- планы мероприятий по безопасному ведению работ;
- планы локализации аварий и инцидентов, а также ликвидации их последствий,
- планы проведения контрольно-профилактических проверок;
- положения о порядке действий при возникновении инцидентов, аварий, их расследовании, учете и т.д.

Задание 1. Заполнить таблицу 1.1.

Таблица 1.1. **Виды нормативных правовых документов**

Вид нормативного правового документа	Кто утверждает документ

Задание 2. Перечислите локальные правовые акты в области промышленной безопасности, разработка которых предусмотрена Федеральным законом № 116.

Контрольные вопросы

1. Что является основным законом, регулирующим трудовые отношения в Российской Федерации?
2. Какие нормативные акты в области охраны труда являются первостепенными?
3. Какие виды нормативных правовых актов по обеспечению безопасности труда действуют в РФ?
4. Кем осуществляется управление безопасностью производства на предприятиях всех форм собственности?

5. Какие основные задачи должна решать служба охраны труда на предприятии?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2

Тема: Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам

Цель работы: формирование навыков исследования метеорологических характеристик производственных помещений, проверки соответствия характеристик установленным нормам.

Основные сведения

Микроклимат производственных помещений - это метеорологические условия внутренней среды, определяемые действующими на организм человека сочетаниями температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха, а также теплового облучения и температуры поверхностей ограждающих конструкций и технологического оборудования. Для многих пищевых предприятий со значительным выделением теплоты и влаги микроклимат - основная характеристика условий труда на рабочих местах, от которой зависят не только состояние здоровья, трудоспособность, производительность работающих, но и затраты на льготы и компенсации за неблагоприятные условия труда, уровень текучести кадров. В связи с этим нормирование микроклимата на пищевых предприятиях - одна из важных задач охраны труда. Требования к метеорологическим условиям регламентируют Санитарные правила и нормы СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», которые устанавливают оптимальные и допустимые величины показателей микроклимата для рабочей зоны закрытых производственных помещений с учетом характеристики трудового процесса, тяжести выполняемой работы, времени пребывания на рабочем месте и периодов года, а также методы измерения и оценки этих показателей на действующих предприятиях.

Требования не распространяются на такие помещения предприятий, как склады, солодовни, помещения для хранения сельскохозяйственной продукции, холодильники и другие, в которых по технологическим причинам должны соблюдаться определенные величины температуры и относительной влажности воздуха. Температура воздуха в рабочем помещении зависит от производственного процесса. Источником теплоты на предприятиях общественного питания являются печи, котлы, паропроводы. Показатели микроклимата должны обеспечивать сохранение теплового баланса человека с окружающей средой и поддержание оптимального или допустимого теплового состояния организма. Нормируются оптимальные и допустимые параметры микроклимата - температура, относительная влажность и скорость движения воздуха. Значения параметров микроклимата устанавливаются в зависимости от способности человеческого организма к акклиматизации в разное время года и категории работ по уровню энергозатрат. От периода года зависит способность организма к акклиматизации, а следовательно и значения оптимальных и допустимых параметров. При нормировании различают теплый и холодный период года. Теплый период характеризуется среднесуточной температурой наружного воздуха выше $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$, а холодный период года - равной $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ и ниже. При нормировании параметров микроклимата различаются следующие категории работ: -легкие физические работы (1а и 1б) - физические работы средней тяжести (2а и 2б) - тяжелые физические работы (3) Работы, связанные с осуществлением основных производственных процессов на предприятиях общественного питания, относят к работам 2 категории. Работы по приемке и первоначальной обработке сырья можно отнести к 3 категории. По количеству тепловыделений на 1 м^2 площади производственных помещения делят на две категории: с незначительным ($23,2\text{ Вт/м}^2$ и менее) и значительным (более $23,3\text{ Вт/м}^2$) избытком тепла. Значительное влияние на терморегуляцию организма человека оказывает влажность воздуха. Границами, в пределах которых

поддерживается тепловой баланс организма человека, но уже со значительным напряжением, считают температуру воздуха выше 38*С с влажностью 30% или температуру 32* С с влажностью 85%. Движение воздуха весьма эффективно способствует теплоотдаче, что является положительным фактором при высоких температурах окружающей среды. Однако скорость движения воздуха в помещениях не должна Категория работы Характеристика работы Затраты энергии, Вт/ч 1-легкие Работа производится сидя, стоя До 175 работы 2- работы средней тяжести или связана с ходьбой, но не требует систематического физического напряжения или поднятия и переноски 2а тяжестей Физические работы, выполняемые стоя или сидя, связанные с постоянной ходьбой, но не требующие 175...233 2б перемещения тяжестей Физическая работа, связанная с ходьбой и переноской 233....290 3- тяжелые незначительных тяжестей (до 10 работы кг) Работа связана с систематическим физическим напряжением, а также с постоянными передвижениями и переноской значительных тяжестей (более 10 кг) Более 290 создавать сквозняков, которые являются причиной простудных заболеваний. В зависимости от категории выполняемых работ и времени года по действующим нормативам скорость движения воздуха в рабочей зоне производственных помещений должна быть 0,2.. .0,5 м/с. Кроме температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха микроклимат производственных помещений характеризуют атмосферным давлением. Атмосферное давление влияет на процесс дыхания Величина давления 1013 ГПа (760 мм.рт.ст) является наиболее благоприятной для организма человека. Однако жизнедеятельность человека может проходить в довольно широком диапазоне давлений: от 734 ГПа (550 мм.рт.ст.) до 1257 ГПа (950 мм.рт.ст.). Для здоровья человека особую опасность представляет не сама величина этого давления, а быстрое его изменение. В зависимости от тяжести физического труда, времени года и наличия источников избыточной теплоты предусматривают оптимальные и допустимые параметры

микроклимата. Оптимальные микроклиматические условия обеспечивают общее и локальное ощущение теплового комфорта в течение 8-часовой рабочей смены при минимальном напряжении механизмов терморегуляции, не вызывают отклонений в состоянии здоровья, создают предпосылки для высокого уровня работоспособности и являются предпочтительными на рабочих местах. Оптимальные величины показателей микроклимата необходимо соблюдать на рабочих местах производственных помещений, на которых выполняются работы операторского типа, связанные с нервно-эмоциональным напряжением (в кабинах, на пультах и постах управления технологическими процессами). Допустимые микроклиматические условия установлены по критериям допустимого теплового баланса и функционального состояния человека на период 8-часовой рабочей смены. Они не вызывают повреждений или нарушений состояния здоровья, но могут приводить к возникновению общих и локальных ощущений теплового дискомфорта, напряжению механизмов терморегуляции, ухудшению самочувствия и понижению работоспособности. Допустимые величины показателей микроклимата устанавливаются в случаях, когда по технологическим требованиям, техническим и экономическим обоснованным причинам не могут быть обеспечены оптимальные величины. Оптимальные параметры микроклимата. Верхний предел допустимой температуры в рабочей зоне в теплый период года составляет 28*С при работе средней и легкой тяжести и 26*С - при тяжелой работе. Допустимая относительная влажность не должна превышать 75%. Обеспечение норм микроклимата. На пищевых предприятиях многие помещения имеют значительные тепло- и влаговыделения, например: - печные отделения хлебозаводов; - печное, варочное, обжарочное, пекарное и другие помещения кондитерских предприятий; - многие помещения сахарных заводов. Для обеспечения нормативных показателей микроклимата в этих помещениях и защиты работающих от перегрева и охлаждения используются инженерно-

строительные меры - вентиляцию, кондиционирование, отопление, воздушное душирование рабочих мест. В случае невозможности обеспечения нормативных значений показателей микроклимата с помощью инженерностроительных мер, а также невозможности применения последних в помещениях из-за технологических требований к производственному процессу используются различные средства индивидуальной защиты.

Порядок выполнения работы

1. Определить по таблице категорию работ: - легкие физические работы (1а и 1б) - физические работы средней тяжести (2а и 2б) - тяжелые физические работы (3)

2. Определить период года Теплый период характеризуется среднесуточной температурой наружного воздуха выше +10 С , а холодный период года - равной +10 С и ниже.

3. Определить оптимальные параметры микроклимата для данной категории работ и периода года.

4. Измерить с помощью приборов контроля микроклимата параметры на рабочем месте.

5. Занести результаты в таблицу

Период года	Категории работы	Температура, С	Оптимальная влажность, %	Скорость движения воздуха, м/с,
1	2	3	4	5

Содержание отчета

В отчете необходимо представить итоги измерений.

Ответить на вопросы:

1. Чем определяется микроклимат производственных помещений?
2. Какой температурой характеризуются теплый и холодный период года?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3

Тема: Анализ причин производственного травматизма на предприятии.

Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов

Цель: Овладение методами определения показателей травматизма на предприятии

Порядок выполнения задания:

1. Ознакомиться с информацией по причинам несчастного случая
2. По представленным ситуациям заполнить акт Н-1.
3. Заполнить журнал регистрации несчастных случаев.
4. Рассчитать производственный травматизм способом коэффициентов, если известны данные за период 2014-2018 гг.
5. Сделать вывод. Ответить на контрольные вопросы.

Теоретические сведения

На пищевых предприятиях до 20% всех несчастных случаев происходит по техническим и 80 %– по организационным причинам.

К техническим причинам относятся:

- конструктивные недостатки и неисправности оборудования;
- конструктивные недостатки или неисправности оградительных, предохранительных и других средств защиты;
- аварийное состояние зданий, сооружений, их элементов, дорог, подъездных путей, погрузочно-разгрузочных площадок.

К организационным причинам относятся:

- нарушение технологических процессов и технических правил эксплуатации технологического оборудования;
- неудовлетворительная организация труда, отсутствие надзора за технологическим процессом;
- недостатки в организации рабочих мест;
- неквалифицированное обучение безопасным приемам работы, допуск к работе необученных или непроинструктированных рабочих;
- неприменение средств индивидуальной защиты из-за отсутствия или несоответствия условиям труда;
- нарушение трудовой и производственной дисциплины;
- эксплуатация производственного оборудования;
- нарушение правил движения внутрицехового транспорта.

Производственный травматизм – это совокупность учтенных в течение года травматических повреждений (травм), полученных работающими в результате несчастных случаев на производстве.

Анализ производственного травматизма является одним из инструментов управления охраной труда. Критериями состояния охраны труда являются такие показатели, как показатель частоты травматизма $K_{ч}$,

показатель тяжести травматизма $K_{т}$,

показатель нетрудоспособности $K_{н}$,

показатель частоты несчастных случаев с летальным (смертельным) исходом $K_{л}$.

Показатель $K_{ч}$ характеризует число несчастных случаев, приходящихся на 1000 работающих за определенный период времени (обычно за год):

$$K_{ч} = T1000 / C$$

Показатель K_T характеризует среднюю длительность нетрудоспособности, приходящуюся на один несчастный случай:

$$K_T = D / T$$

Показатель K_H комплексно учитывает частоту и тяжесть травм:

$$K_H = K_C K_T = D 1000 / C$$

Показатель K_L характеризует уровень принудительной смертности на производстве, приходящийся на 1000 работающих:

$$K_L = N_L 1000 / C$$

В указанных формулах

T - численность травмированных людей,

C - среднесписочное число работающих,

D - суммарное число дней нетрудоспособности по всем несчастным случаям,

N_L - число летальных исходов в результате несчастных случаев на производстве.

Динамика показателей травматизма и нетрудоспособности определяет тенденцию изменений условий и охраны труда на предприятии и является основанием для выработки управляющих решений для работодателя и вышестоящих организаций управления в области охраны труда.

Расследование группового несчастного случая на производстве и со смертельным исходом проводится в течение 15 календарных дней, если несчастный случай не является групповым и не относится к категории тяжких – проводится в течении 3-календарных дней. При расследовании несчастного случая в организации по требованию комиссии работодатель за счет собственных средств обязан обеспечить :

- выполнение технических расчетов, лабораторных исследований, испытаний, других экспертных работ и привлечение для этих целей специалистов-экспертов,

- фотографирование местности несчастного случая и поврежденных объектов, составление планов, эскизов, схем места происшествия,

- предоставление транспорта, служебного помещения, средств связи, спецодежды, обуви и других средств для проведения расследования.

В целях расследования группового несчастного случая на производстве или несчастного случая со смертельным исходом подготавливаются следующие документы:

- приказ работодателя о создании комиссии по расследованию несчастного случая,

- планы, эскизы, схемы, фото- видеоматериалы места происшествия,

- документы, характеризующие состояние рабочего места на наличие опасных и вредных факторов,

- выписка из журнала регистрации инструктажей по охране труда,

- протоколы опроса очевидцев несчастного случая,

- экспертные заключения специалистов, результаты лабораторных исследований и экспериментов,

- медицинское заключение о характере и степени тяжести повреждения, причиненного пострадавшему, или о причине смерти пострадавшего, нахождение в момент несчастного случая в состоянии алкогольного, токсического или наркотического опьянения.

Установленные сроки расследования несчастного случая на производстве могут быть продлены председателем комиссии на 15 дней при объективных обстоятельствах; при дополнительной проверке обстоятельств несчастного случая сроки могут быть продлены руководителем органа, представитель которого возглавляет комиссию. По каждому несчастному случаю на производстве, вызвавшему

необходимость перевода работника в соответствии с медицинским заключением на другую работу, потерю трудоспособности работником на срок не менее одного дня либо его смерть, оформляется акт о несчастном случае на производстве по форме Н-1 в двух экземплярах на русском языке либо на русском языке и государственном языке субъекта РФ.

При групповом несчастном случае на производстве акт по форме Н-1 составляется на каждого пострадавшего отдельно. Если несчастный случай на производстве произошел с работником сторонней организации, то акт по форме Н-1 составляется в трех экземплярах, два из которых вместе с материалами и актом расследования несчастного случая направляется работодателю, работником которого является пострадавший, третий экземпляр акта и материалы расследования остаются у работодателя.

У индивидуального предпринимателя акт по форме Н-1 подписывается членами комиссии, утверждается работодателем или лицом, им уполномоченным, и заверяется печатью.

Работодатель в трехдневный срок после утверждения акта обязан выдать один экземпляр пострадавшему, а при смертельном исходе – родственникам погибшего либо его доверенному лицу. Второй экземпляр акта вместе с

материалами расследования несчастного случая на производстве хранится в течение 45 лет на предприятии. Акты по форме Н-1 регистрируются работодателем в журнале регистрации несчастных случаев на производстве по форме Минтруда РФ.

Каждый несчастный случай на производстве, оформленный актом по форме Н-1, включается в статистический отчет о временной нетрудоспособности и травматизме на производстве.

принадлежность /ОКОНХ основного вида деятельности/; фамилия, инициалы работодателя –
_____ (физического лица)

Наименование структурного подразделения _____

3. Организация, направившая работника _____

(наименование, место нахождения, юридический адрес, отраслевая принадлежность)

4. Лица, проводившие расследование несчастного случая:

_____ (фамилии, инициалы, должности и место работы)

5. Сведения о пострадавшем:

фамилия, имя, отчество _____

пол (мужской, женский) _____

дата рождения _____

профессиональный статус _____

профессия (должность) _____

стаж работы, при выполнении которой произошел несчастный случай _____
(число полных лет и месяцев)

в том числе в данной организации _____
(число полных лет и месяцев)

6. Сведения о проведении инструктажей и обучения по охране труда

Вводный инструктаж _____
(число, месяц, год)

Инструктаж на рабочем месте /первичный, повторный, внеплановый, целевой/
(нужное подчеркнуть)

по профессии или виду работы, при выполнении которой произошел несчастный случай _____
(число, месяц, год)

Стажировка: с “ _____ ” _____ 200 _____ г. по “ _____ ” _____ 200 _____ г.

(если не проводилась – указать)

Обучение по охране труда по профессии или виду работы, при выполнении которой произошел несчастный случай: с “ _____ ” _____ 200 _____ г. по “ _____ ” _____ 200 _____ г.

(если не проводилось – указать)

Проверка знаний по охране труда по профессии или виду работы, при выполнении которой произошел несчастный случай _____
(число, месяц, год, № протокола)

7. Краткая характеристика места (объекта), где произошел несчастный случай _____

(краткое описание места происшествия с указанием опасных и (или) вредных производственных факторов со ссылкой на сведения, содержащиеся в протоколе осмотра места несчастного случая)

Оборудование, использование которого привело к несчастному случаю _____

(наименование, тип, марка, год выпуска, организация-изготовитель)

8. Обстоятельства несчастного случая

(краткое изложение обстоятельств, предшествовавших несчастному случаю, описание событий

и действий пострадавшего и других лиц, связанных с несчастным случаем, и другие сведения,

установленные в ходе расследования)

8.1. Вид происшествия _____

8.2. Характер полученных повреждений и орган, подвергшийся повреждению, медицинское заключение о тяжести повреждения здоровья _____

8.3. Нахождение пострадавшего в состоянии алкогольного или наркотического опьянения

(нет, да – указать состояние и степень опьянения в соответствии с заключением по

результатам освидетельствования, проведенного в установленном порядке)

8.4. Очевидцы несчастного случая _____

(фамилия, инициалы, постоянное место жительства, домашний телефон)

9. Причины несчастного случая _____

(указать основную и сопутствующие причины

несчастного случая со ссылками на нарушенные требования законодательных и иных

нормативных правовых актов, локальных нормативных актов)

10. Лица, допустившие нарушение требований охраны труда:

(фамилии, инициалы, должности (профессии) с указанием требований законодательных,

иных нормативных правовых и локальных нормативных актов, предусматривающих их

ответственность за нарушения, явившиеся причинами несчастного случая, указанными в п. 9

настоящего акта; при установлении факта грубой неосторожности пострадавшего указать

степень его вины в процентах)

Организация (работодатель), работниками которой являются данные лица

(наименование, адрес)

11. Мероприятия по устранению причин несчастного случая, сроки

Подписи лиц, проводивших
расследование несчастного случая

(подписи)

(фамилии, инициалы)

(дата)

Образец журнала регистрации несчастных случаев.

№ п/п	Дата и время несчастного случая	ФИО пострадавшего, год рождения, общий стаж работы	Профессия(должность пострадавшего)	Место, где произошел несчастный случай	Вид происшествия, приведшего к несчастному случаю	Описание обстоятельств, при которых произошел несчастный случай	№ акта формы Н-1 о несчастном случае на производстве и дата его утверждения.	Последствия несчастного случая (кол-во дней нетрудоспособности, инвалидный, смертельный исход)	Принятые меры устранения причин несчастного случая

Задание 1. По представленным ситуациям заполнить акт Н-1.

Задание 2. Заполнить журнал регистрации несчастных случаев.

Задание 3. Рассчитать производственный травматизм способом коэффициентов, если известны данные за период 2014-2018гг

Исходные данные.

Год	C_d	$C_{го}$	P	H	$H_{п}$	D	З, млн.руб.
2014	43	8	9510	14	2	449	1,9262
2015	52	9	8989	14	5	598	1,2
2016	62	6	7778	10	5	225	1,162
2017	65	3	7318	4	2	247	1,1663
2018	69	4	8153	5	1	85	1,2

C_d - число действующих в районе предприятий;

$C_{го}$ - число травмоопасных предприятий;

P – число рабочих;

H – количество травм за год;

$H_{п}$ - число погибших за год;

D – число дней потерянных на травматизм;

$З$ – затраты на охрану труда.

$$K_{го} = \frac{C_{го}}{C_d} \cdot 100\% \text{ - коэффициент травмоопасности;}$$

$$K_{тс} = \frac{H}{C_{го}} \text{ - коэффициент травмоопасности единичного предприятия;}$$

$$K_{тт} = \frac{D}{C_{го}} \text{ - коэффициент тяжести травматизма;}$$

$$K_{ч} = \frac{H \cdot 1000}{P} \text{ - коэффициент частоты травматизма;}$$

$$K_{с} = \frac{H_{п} \cdot 1000}{P} \text{ - коэффициент смертельного травматизма;}$$

$$K_{т} = \frac{D}{H} \text{ - коэффициент тяжести одной травмы;}$$

$$K_{н} = \frac{D \cdot 1000}{P} \text{ - коэффициент нетрудоспособности;}$$

$K_3 = \frac{3}{P}$ - коэффициент затрат.

Задание 4. Заполнить таблицу.

Год	$K_{ТО}$	$K_{ТС}$	$K_{ТТ}$	$K_{Ч}$	$K_{С}$	$K_{Т}$	$K_{Н}$	K_3 , руб.
2014								
2015								
2016								
2017								
2018								

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4

Тема: Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.

Цель работы: Изучение устройства и приемов эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи

Порядок выполнения работы:

1. Изучить устройства средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Зарисовать схему огнетушителя типа ОХП-10
2. Изучить приемы эксплуатации пенного огнетушителя
3. Сделать вывод о проделанной работе.

Теоретические сведения

На предприятиях общественного питания используют и перерабатывают горючее и взрывоопасное сырье в различном агрегатном состоянии (эссенции, органические кислоты, жиры, масла, муки, сахарная пудра). Кроме того, производство оснащено сосудами и аппаратами, работающими под избыточным давлением, в том числе холодильные установки, хладагентом которых является взрывоопасный газ или аммиак.

Для нагрева, сушки, обжарки, варки, выпечки применяют тепловое оборудование, работающее на тепловом проявлении электрического тока, газовом, жидком и твердом топливе. Исходя из свойств обращающихся веществ, характера технологических процессов, пищевое производство относят к числу взрывоопасных.

Пожарная сигнализация и связь.

Для своевременного обнаружения с немедленным сообщением центральному управлению пожарных подразделений о пожаре и месте его возникновения используют средства сигнализации и связи. Наиболее надежной системой пожарной сигнализации является электрическая сигнализация ЭПС. В зависимости от датчиков, извещающих о пожаре, системы автоматической пожарной сигнализации подразделяют на тепловые, реагирующие на повышение температуры в помещениях; дымовые, реагирующие на появление дыма; световые, реагирующие на появление пламени или инфракрасных лучей; комбинированные.

Основными элементами любой системы электрической пожарной сигнализации являются: извещатели-датчики, размещаемые в защищаемых помещениях; приемная станция, предназначенная для приема подаваемых от извещателей- датчиков сигналов о возгорании и автоматической подачи тревоги; устройства питания, обеспечивающие питание системы электрическим током; линейные сооружения, представляющие собой систему проводов, соединяющих извещатели с приемной станцией. По способу соединения извещателей с приемной станцией различают лучевые и шлейфные системы ЭПС.

Лучевые системы распространены на предприятиях, расположенных на небольших территориях, где можно использовать кабель телефонной связи.

На пищевых предприятиях применяют тепловые извещатели максимального и дифференциального действия; извещатели, реагирующие на дым, а также комбинированные извещатели, реагирующие на дым и тепло. В качестве извещателей, срабатывающего при появлении дыма, применяют ионизационные датчики.

Принцип действия ионизационного датчика основан на изменении электрической проводимости газов, возникающем под влиянием облучения радиоактивного вещества. При возгорании с выделением или без выделения дыма, даже при очень малых количествах выделяемого тепла, физическое состояние окружающей атмосферы сильно изменяется из-за ионизации и изменения ее газового состава. На основе этого явления и был создан дымовой высокочувствительный извещатель типа ДИ. Он рассчитан на многократное действие и непрерывную работу при температуре от -30° до $+60^{\circ}$. Зона действия одного извещателя - около 100 м^2 . К автоматическим тепловым извещателям относятся термоизвещатели типа ПТИМ (полупроводниковый тепловой извещатель максимального действия). С повышением температуры окружающей среды полупроводниковое сопротивление (датчик) резко уменьшается и напряжение на управляющем электроде повышается. Как только это напряжение превысит напряжение зажигания, тиратрон «зажжется», т. е. извещатель сработает. Контролируемая площадь - 10 м^2 . В зависимости от применяемого чувствительного элемента автоматические извещатели могут быть: биметаллическими, на термопарах, полупроводниковыми.

Тепловые извещатели по принципу действия подразделяются на максимальные, дифференциальные и максимальнодифференциальные.

Извещатели, работающие от теплового воздействия, имеют существенный недостаток - инерционность (время от начала загорания до сигнала тревоги может составить несколько минут). Исполнительным

элементом комбинированного извещателя является электрический тиратрон, потенциал которого определяется состоянием двух датчиков: датчика дыма ионизационной камеры и датчика тепла термосопротивления. Комбинированный извещатель подает сигнал при температуре окружающей среды 70* С.

В случае появления в зоне его действия дыма сигнал будет подан через 10с, контролируемая площадь помещения 150 м2. Чувствительным элементом светового извещателя является счетчик фотонов, который улавливает ультрафиолетовую часть спектра пламени.

Согласно требованиям техники безопасности сигнализационная аппаратура должна иметь рабочее и защитное заземление.

Стационарные и первичные средства пожаротушения.

Загорания в начальной стадии их развития можно потушить с помощью первичных средств пожаротушения. К ним относятся: огнетушители, внутренние пожарные краны с комплектом оборудования (рукава, стволы), бочки с водой, кошмы, багры, ломы, топоры, ведра.

Все помещения и технологические установки должны обеспечиваться первичными средствами пожаротушения. Размещают их на видных местах, легкодоступных в любое время. Огнетушители вывешиваются на видном месте на высоте 1,5 м от пола до нижнего торца.

Пенные огнетушители бывают химическими и воздушно - механическими.

Наиболее распространены химические пенные огнетушители ОХП-Ю и ОХПВ-Ю, ОВП-8. Огнетушитель типа ОХП-Ю представляет собой цилиндрический корпус, в котором находится щелочная часть заряда - водный раствор бикарбоната натрия с небольшим количеством пенообразователя. Кислотная часть - смесь серной кислоты с сульфатом

железа и сульфатом алюминия - находится в полиэтиленовом стакане, вставленном внутрь огнетушителя и закрытом крышкой запорного устройства. На горловине огнетушителя предусмотрена насадка с отверстием, закрытая мембраной, предотвращающей вытекание жидкости. Чтобы привести огнетушитель в действие, нужно поднять вверх рукоятку и перевернуть огнетушитель вверх дном. Кислотная часть заряда выливается в корпус и смешивается со щелочной.

Контрольные вопросы:

1. Какие бывают установки пожарной сигнализации и связи?
2. Какие средства пожаротушения относятся к первичным?
3. Для чего используют средства оповещения и какие именно используют на вашем предприятии?
4. Каковы действия работников при тушении пожара?
5. Какие фазы пожара вы знаете?
6. Назовите виды огнегасящих веществ?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5

Тема: Составление плана эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания

Цель занятия: Изучение методики составления плана эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания

Порядок выполнения работы

1. Рассмотреть порядок составления плана эвакуации.
2. Проанализировать план эвакуации предприятия общественного питания.
3. Зарисовать схему плана эвакуации столовой.
4. Сделать вывод о проделанной работе. Ответить на контрольные вопросы.

Теоретические сведения

Составление плана эвакуации и инструкции при пожаре.

1. Для составления плана эвакуации людей и материальных ценностей в случае возникновения пожара администрация предприятия назначает специальное лицо или организует комиссию (для крупных предприятий).
2. В состав комиссии входят: председатель пожарно технической комиссии, заместитель руководителя предприятия по административно - хозяйственной части и начальник пожарной охраны предприятия или ДПД.
3. Комиссия или специально выделенное лицо изучают планировку здания и территории для выявления возможных схем движения людей и автотранспорта при эвакуации.

На основании изучения планировки составляются маршруты движения людей из различных помещений.

4. Исходя из конкретных маршрутов движения, комиссия назначает ответственных за безопасную эвакуацию людей, оповещение о пожаре и встречу пожарных подразделений, а также эвакуацию материальных ценностей, автотранспорта и тушение пожара первичными средствами.

5. При установлении порядка эвакуации транспортных единиц комиссия определяет порядок дежурств в ночное время, выходные и праздничные дни, а также местонахождение ключей зажигания.

6. При установлении порядка эвакуации материальных ценностей комиссия уточняет места хранения документации и пожароопасных материалов, а также действующие и запасные въезды на территорию предприятия, пригодные для проезда пожарных автомобилей.

7. План эвакуации утверждается руководителем предприятия и издается приказ о введении его в действие. Намечаются сроки изучения и практической отработки плана эвакуации с работниками предприятия.

8. План эвакуации людей, автотранспорта и материальных ценностей составляется в 2-х экземплярах, один из которых вывешивается в помещении подразделения, другой - хранится в деле.

9. Контроль за изучением плана эвакуации и обучением персонала возлагается на руководителя предприятия.

10. Руководитель предприятия обязан по мере изменения обстановки своевременно вносить изменения в план эвакуации, заменяя работников, выбывших из предприятия. Вновь назначенные работники должны быть ознакомлены с их обязанностями по плану эвакуации.

11. План эвакуации должен состоять из 2-х частей: текстовой (инструкции) и графической.

12. В инструкции необходимо изложить:

- обязанности лиц, осуществляющих эвакуацию людей, автотранспорта и материальных ценностей, - порядок исполнения их обязанностей;
- способ объявления начала эвакуации;
- порядок эвакуации автотранспорта и материальных ценностей;
- обязанности и действия лиц обслуживающего персонала по тушению пожара первичными и стационарными средствами тушения.

13. Графическая часть плана эвакуации должна состоять из плана помещений с указанием маршрутов движения эвакуирующихся и средств автотранспорта (составляется в масштабе 1:100 или 1:200). План помещений допускается вычерчивать в одну линию. Направления движения эвакуационных потоков отмечают красными стрелками.

14. Для зданий сложной конфигурации с различными комплексами помещений вычерчивают несколько планов эвакуации, для многоэтажных зданий - поэтажные планы с указанием маршрутов движения.

15. При разной поэтажной планировке планы эвакуации составляются для каждого этажа. Количество планов эвакуации на этажах зависит от длины коридоров и от количества выходов.

Контрольные вопросы:

1. Какие бывают установки пожарной сигнализации и связи?
2. Какие средства пожаротушения относятся к первичным?
3. Анализ плана эвакуации столовой техникума.

Перечень вопросов к экзамену

1. Основные понятия в области охраны труда.
2. Предмет, цели и задачи дисциплины.
3. Межпредметные связи с другими дисциплинами.
4. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.
5. Состояние охраны труда в отрасли.
6. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.
7. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36).
8. Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.
9. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
10. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).
11. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты.
12. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.
13. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.
14. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.
15. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.
16. Органы надзора и контроля за охраной труда.

17. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции.
18. Права государственных инспекторов труда.
19. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.
20. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.
21. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.
22. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда).
23. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.
24. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.
25. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда.
26. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.
27. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
28. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.
29. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.
30. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда.
31. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.
32. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда.

33. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.
34. Основные понятия: условия труда, их виды.
35. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.
36. Санитарные нормы условий труда.
37. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.
38. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.
39. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании.
40. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов.
41. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.
42. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.
43. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.
44. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность.
45. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.
46. Несчастные случаи: понятия, классификация.
47. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.

48. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.
49. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.
50. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.
51. Условия возникновения электротравм, их классификация.
52. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).
53. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин.
54. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.
55. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.
56. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. И
57. индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.
58. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.
59. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.
60. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.
61. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97).
62. Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99).

63. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.
64. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.
65. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.
66. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.
67. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров.
68. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.
69. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.
70. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.
71. Пожарный инвентарь.
72. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.
73. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.
74. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.
75. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.
76. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).
77. Опасные зоны технологического оборудования.

78. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного.

3. Библиографический список

Печатные издания

1. Фатыхов, Д. Ф. Охрана труда в торговле, общественного питания, в пищевых производствах в малом бизнесе и в быту / Д. Ф. Фатыхов, А. Н. Белехов. — Москва : Издательский центр "Академия", 2000. — 224 с. — ISBN — 978-5-7695-4045-5 — Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, С. Е Мышкина –М-Альфа: Москва. Инфра-М 2000г.- 272 с. 22 см.- Библиогр: с.269.- ISBN 978-5-98281-151-6 / 9785982811516.- Текст: непосредственный.

2. Басаков, М. И. Охрана труда. Безопасность жизнедеятельности в условиях производства / М. И. Басаков. — Москва : Издательский центр "Академия", 2003. — 400 с. — ISBN —5-241-00285-5—Текст : непосредственный.

3. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания / В. М. Калинина. — 2-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2018г. — 320 с. — ISBN — 978-5-4468-6159-0. — Текст: непосредственный

4. Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания / А. В. Докторов, Т. И. Митрофанова, О. Е. Мышкина. — Москва : Издательский центр "Альфа -М", "ИНФРА - М", 2014. — 272 с. — ISBN—978-5-98281-151-6 (ИД "Форум") — ISBN—978-5-16-003421-8 (ИНФРА – М) — Текст : непосредственный.

Рекомендуемая литература:

1.Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

2.Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3.Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

4.Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

5.Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

6.Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

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

8.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

9.Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

10.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.

11.Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2014

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе _____ Е.В. Чапаева
от «__» _____ 2020 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

**ОП.06 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по
профессии СПО**

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование профессии (профессий)

базовой подготовки

Южноуральск, 2023 г.

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) – 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин общественного питания и сферы обслуживания

Протокол № ___ от «__» _____ 2023 г.

Председатель ПЦК _____ И.В. Хоменко

Разработчик:

И.В. Хоменко, преподаватель
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

К.Н. Клепиков,
преподаватель
ГБПОУ
«Южноуральский

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин	5
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	6
2.1. Задания для текущего контроля	6
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	55
3. Библиографический список.....	58

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценить освоенные умения и усвоенные знания:

Наименование объектов контроля и оценки	Показатели оценки результата	Средства проверки
31 принципы рыночной экономики	Демонстрация знаний понятий микро и макроэкономики, факторов производства и потребностей человека; Демонстрация знаний понятий собственности, ее форм.	анализ и оценка результатов тестирования; анализ и оценка выполненной контрольной работы; анализ и оценка ответов на зачете
32 организационно-правовые формы предприятий; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	Демонстрация знаний организационно правовых форм предприятий; Демонстрация знаний законов о труде.	анализ и оценка результатов тестирования; анализ и оценка выполненной контрольной работы; анализ и оценка ответов на зачете
33 механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда	Демонстрация знаний понятия заработной платы и форм оплаты труда.	анализ и оценка результатов тестирования; анализ и оценка ответов

		на зачете
У2 применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Демонстрация умений применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	анализ и оценка результатов решения задач; анализ и оценка ответа на зачете
У3 защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Демонстрация умений защищать свои права в рамках действующего законодательства	анализ и оценка результатов решения задач; анализ и оценка ответа на зачете

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Наименование учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	зачет

Критерии оценки:

Ответ обучающегося оценивается по пятибалльной шкале. Общая оценка выводится из оценок за выполнение каждого из 2-х заданий билета и является их средним арифметическим. Оценка обучающегося складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса обучающийся излагает связно, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и

прикладную направленность полученных знаний и умений, не допускает терминологических ошибок и фактических неточностей.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся знает материал, строит ответ четко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках дисциплины, но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала, нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры, допускает ошибки методического характера при анализе дидактического материала и проектировании различных видов деятельности.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий аналитического и проектировочного характера

Условием положительной аттестации по учебной дисциплине является положительная оценка освоения всех умений и знаний по всем контролируемым показателям.

Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания. ДЗ по УД проводится с учетом результатов текущего контроля.

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

**Перечень теоретических заданий:
Вариант 1**

1.Задания на выбор единственного ответа:

1. Укажите основную цель функционирования предприятия в рыночных условиях:

совершенствование производственной структуры предприятия	получение прибыли и ее максимизация	максимальное удовлетворение общественных потребностей	внедрение новой техники и технологии
--	--	---	--------------------------------------

2. Организация (предприятие, фирма) в соответствии с Гражданским Кодексом, которая имеет в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество и отвечает по своим обязательствам этим имуществом, может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанности, быть истцом и ответчиком в суде, является:

физическим лицом	налогоплательщиком	<i>юридическим лицом</i>	работодателем
------------------	--------------------	--------------------------	---------------

3. Деятельность по подтверждению соответствия их требованиям законодательных актов РФ, государственных стандартов, санитарных правил и норм, строительных норм и правил и других документов, которые в соответствии с законами РФ устанавливают обязательные требования к работам и услугам.

Сертификация	Лицензирование	Налогообложение	Маркетинг
--------------	----------------	-----------------	-----------

2. Задание на выбор множественных ответов:

4. ПОП могут иметь различные формы организации:

а	акционерное общество открытого типа.
б	общество с ограниченной ответственностью
в	государственное предприятие
г	унитарное предприятие

д	полное товарищество
е	кооператив
ж	акционерное общество закрытого типа

5. Услуги, предоставляемые потребителям на ПОП подразделяются на услуги:

а	информационно-консультативного характера
б	услуги по организации досуга
в	инновационные услуги
г	изготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий
д	услуги питания
е	услуги по организации потребления и обслуживания
ж	услуги по реализации кулинарной продукции
и	услуги по реализации товаров

6. Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы:

а	составление калькуляции продукции ПОП
б	распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.
в	оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производство и получение сырья
г	начисление заработной платы сотрудникам
д	проведение плановых инвентаризаций сырья
е	расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом-меню, и составление требования на сырье
ж	начисление и перечисление налогов
и	составление планового меню на неделю, декаду (циклическое меню), на его основе разработка плана-меню, отражающего дневную производственную

	программу предприятия; составление и утверждение меню
--	---

7. К основным требованиям, возложенным обществом и государством на предприятия общественного питания, относятся:

а	санитарно-гигиенические правила
б	своевременная уплата налогов
в	наличие необходимых лицензий, установленных законом
г	правила оказания услуг общественного питания.
д	сертификация продукции общепита
е	информирование посетителей о ПОП

8. Для получения сертификата владелец ПОП уплачивает пошлину и подает ряд документов:

а	Устав
б	Учредительный договор
в	Свидетельство о регистрации организации.
г	Аудиторское заключение
д	Справку об открытии расчётного счёта в банке
е	Свидетельство об изменениях
ж	Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе
з	Договор аренды.
и	Заключение СЭС, УГПС
к	образцы подписей директора и гл.бухгалтера

л	Печать организации
м	копию лицензии
н	Список сотрудников
о	Медицинские книжки сотрудников.
п	план-меню на месяц
р	Сертификаты продуктов питания от поставщиков.
с	Акт проб блюд
т	Бизнес-план

3. Задания на установление соответствия:

9. Установите соответствие между видами предприятий ПОП и их формулировкой:

1. Бар

1. Столовая

2. Ресторан

3. Кафе

4. Кулинария

А. Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей ПОП, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Б. ПОП с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные, вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга

В. ПОП, предназначенное для организации отдыха посетителей, реализующее ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент фирменных заказных блюд несложного приготовления, а также мучные кондитерские изделия, напитки (чай, кофе, молоко, шоколад и др.), покупные товары.

Г. ПОП, реализующие населению кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты, прием предварительных заказов на полуфабрикаты и мучные кондитерские изделия.

Д. Это ПОП с барной стойкой, реализующее смешанные напитки, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары

1-__	2-__	3-__	4-__	5-
------	------	------	------	----

10. Установите соответствие между вычетами на детей при удержании НДФЛ и их размерами:

1. Вычет на первого ребенка	А. 3000 рублей; Б. 3000 руб.
2. На второго ребенка	В. 1400 рублей;
3. Вычет на третьего ребенка	Г. 1400 рублей;
4. Вычет на ребенка-инвалида	

1-	2-__	3-	4-

4. Дополните ответ:

11. _____ характеризует полный объём производственной и торговой деятельности предприятия общественного питания.

12. _____ это получение юридическим или физическим лицом специального разрешения на ведение определенного вида деятельности

5. Решите задачу

13. По ЕНВД

Вводные данные

- Вид деятельности: [Столовая](#)
- Реализация алкоголя: нет
- Общая площадь: 210 кв.м., в т.ч. площадь зала обслуживания 120 кв.м
- Выручка за месяц: 1 250 000 рублей
- Расходы в месяц: 910 000 рублей
- Коэффициент-дефлятор -1,4942

- корректирующий коэффициент базовой доходности - 1
- В т.ч. Фонд оплаты труда 256 000 рублей (197 000 руб. зарплата работников, и 59000 рублей. социальные отчисления во внебюджетные фонды.)

Ключ к материалу для текущей проверки и оценки знаний и умений по разделу «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Вариант 1

№ задания	Верный ответ	Количество баллов
1	получение прибыли и ее максимизация	1
2	<i>юридическим лицом</i>	1
3	сертификация	1
4	а, б, д, ж	2
5	а, б, г, д, е, ж	2
6	б,в,е,ж,и	2
7	а, в, г, д	2
8	а, б, в, е, ж, з, и, л, н, о, р, с	2
9	1- Д, 2-А, 3-Б, 4-В, 5-Г	3
10	1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б	3
11	Валовый товарооборот	4
12	Лицензирование	4
13	<p><i>Налогооблагаемая база ЕНВД = $120 \text{ м}^2 * 1\,000 \text{ руб.} * 1,4942 * 1 = 3179304 \text{ рублей}$</i></p> <p><i>Расчет налога ЕНВД = $179304 \text{ рублей} * 15 \% = 26896 \text{ рублей.}$</i></p> <hr/> <p><i>корректировка размера налога на сумму произведенных социальных отчислений во внебюджетные фонды. $26896 \text{ рублей} * 50\% = \underline{13448 \text{ рублей}}$ в месяц.</i></p>	5
	Итого:	32

Вариант 2

Критерии оценивания

За каждое верно выполненное задание в тесте присваивается количество баллов:

Задание на выбор единственного ответа – 1 балл, (3 задания)

Задание на выбор множественных ответов – 2 балла, (5 заданий)

Задание на установление соответствия – 3 балла, (2 задания)

Ответ с дополнением – 4 балла.(2 задания)

Решение задачи-5 балл (1 задание)

Максимально возможное количество баллов –32

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе.

Шкала перевода баллов в отметку по пятибалльной системе

Отметка	Необходимое количества баллов
«3» («удовлетворительно»)	19-25
«4» («хорошо»)	26-28
«5» («отлично»)	29-32

1. Задания на выбор единственного ответа:

1. Укажите фазу движения продукции ПОП, в процессе осуществления которой она идет на удовлетворение потребностей людей:

потребление	обмен	производство	распределение
-------------	-------	--------------	---------------

2. К какой сфере относятся предприятия общественного питания:

материальное производство	Социальное обеспечение	торговля	сфера услуг
---------------------------	--	----------	-------------

3. Режим работы предприятий общественного питания зависит от:

времени суток	уровня заработной платы клиентов	времени года	режима работы обслуживаемых ими
---------------	----------------------------------	--------------	---------------------------------

				контингентов потребителей
--	--	--	--	------------------------------

2. Задание на выбор множественных ответов:

4. Задачи производственной деятельности ПОП:

а	эффективное использование ресурсов
б	повышение заработной платы сотрудникам
в	повышение качества готовых блюд
г	освоение новых рынков
д	расширение производства
е	снижение себестоимости продукции
ж	внедрение инноваций

5. Разнообразие изделий ПОП зависит от:

а	условий труда
б	особенностей обслуживаемого контингента
в	профессионального состава
г	уровня развития экономики страны
д	национального состава
е	возрастного состава
ж	характера спроса

6. Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны отвечать требованиям:

а	информативности
б	экономичности
в	соответствия целевому назначению
г	социальной адресности

д	культуры обслуживания
е	затратности
ж	эстетичности
з	калорийности
и	комфортности
к	безопасности и экологичности
л	точности и своевременности предоставления

7.Выполнение плана по товарообороту и динамика основных показателей производственно-хозяйственной деятельности ПОП зависят от трёх групп факторов:

а	от состояния, развития и использования материально-технической базы предприятия питания
б	от обеспеченности трудовыми ресурсами, эффективности использования рабочего времени, производительности труда работников общественного питания
в	от правильности составления плана-меню
г	от спроса и предложения на рынке
д	от обеспеченности товарными ресурсами, правильности их распределения и использования

8. Для получения лицензии необходимо выполнить ряд требований:

а	общая площадь торговых и складских помещений должна быть не менее 50 квадратных метров
б	своевременная уплата налогов
в	помещение должно быть оборудовано охранной сигнализацией
г	пройти сертификацию продукции общепита
д	открыть счёт в банке

е	необходимо получить заключения специально уполномоченных государственных органов о соответствии производственных и складских помещений организации санитарно-эпидемиологическим, противопожарным, экологическим нормам и требованиям.
---	---

3. Задания на установление соответствия:

9. Установите соответствие между численностью и размерами предприятия:

до 50 человек	А) крупные
от 50 до 500	Б) малые
от 500	В) средние

1- _	2- _	3 - _	
------	------	-------	--

10. Установите соответствие между определением и его формулировкой:

1. Лицензирование
2. Сертификация
3. Налогообложение
4. Маркетинг

А. Деятельность по подтверждению соответствия их требованиям законодательных актов РФ, государственных стандартов, санитарных правил и норм, строительных норм и правил и других документов, которые в соответствии с законами РФ устанавливают обязательные требования к работам и услугам.

Б. Социально-управленческий процесс, с помощью которого индивидуумы и группа людей путем образования продуктов и их обмена приобретают то, в чем нуждаются

В. Изъятие в доход государства части доходов юридических и физических лиц

Г. Получение юридическим или физическим лицом (зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя) специального разрешения (лицензии) на ведение определенного вида деятельности

1- _	2- _	3- _	4- _
------	------	------	------

4. Дополните ответ:

11. Количественный показатель, характеризующий объём продаж, это

12. _____ социально-управленческий процесс, с помощью которого индивидуумы и группа людей путем образования продуктов и их обмена приобретают то, в чем нуждаются

5.Решите задачу

13. По УСН

Вводные данные

- Вид деятельности: Столовая
- Реализация алкоголя: нет
- Общая площадь: 210 кв.м., в т.ч. площадь зала обслуживания 120 кв.м
- Выручка за месяц: 1 250 000 рублей
- Расходы в месяц: 910 000 рублей
- Коэффициент-дефлятор -1,4942
- корректирующий коэффициент базовой доходности - 1
- В т.ч. Фонд оплаты труда 256 000 рублей (197 000 руб. зарплата работников, и 59000 рублей. социальные отчисления во внебюджетные фонды.)

Ключ к материалу для текущей проверки и оценки знаний и умений по разделу «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Вариант 2

№ задания	Верный ответ	Количество баллов
1	потребление	1
2	<u>Социальное обеспечение</u>	1
3	режима работы обслуживаемых ими контингентов потребителей	1
4	а, в, г, е, ж	2
5	а, б, в, д, е, ж	2
6	а, в, г, д, ж, и, к, л	2
7	а, б, д	2
8	а, в, е	2

9	1-Б, 2-В, 3-А	3
10	1-Г, 2-А, 3-В, 4-Б	3
11	товарооборот	4
12	маркетинг	4
13	Налогооблагаемая база = 1 250 000 рублей – 910 000 рублей = 340 000 рублей. УСН = 340 000 рублей * 15 % = <u>51 000 рублей</u>	5
	Итого:	32

Тест № 2

к разделу «Правовые основы производственной деятельности ПОП»

Проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

ОК.1-ОК.7; У.1; У.2; У.3; З.1; З.2; З.3;

Критерии оценивания

За каждое верно выполненное задание в тесте присваивается количество баллов:

Задание на выбор единственного ответа – 1 балл, (22 задания)

Задание на выбор множественных ответов – 2 балла, (5 заданий)

Задание на установление соответствия – 3 балла, (1 задания)

Ответ с дополнением – 4 балла.(6 заданий)

Максимально возможное количество баллов – 59

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе.

Шкала перевода баллов в отметку по пятибалльной системе

Отметка	Необходимое количества баллов
«3» («удовлетворительно»)	35-47

«4» («хорошо»)	48-53
«5» («отлично»)	54-59

1. Задания на выбор единственного ответа

1. Какова продолжительность испытательного срока при приеме на работу:

- а) до 7 дней
- б) до 14 дней
- в) до одного месяца
- г) до трех месяцев

2. Трудовой договор может прекратиться по инициативе:

- а). собственника, работника, профсоюза.
- б). собственника, работника, сотрудников милиции.
- в). работника, членов его семьи.
- г). профсоюзного органа, начальника отдела кадров

3. Ночным считается рабочее время с:

- а). с 20.00 до 8.00
- б). с 18.00 до 6.00
- в). с 22.00 до 6.00
- г). с 23.00 до 7.00

4. Для каких работников установлена сокращенная продолжительность рабочего времени и составляет 24 часа в неделю :

- а). для учащихся, работающих в летние каникулы в возрасте 14-15 лет
- б). для пенсионеров
- в). для инвалидов
- г). для работников в возрасте с 16-18 лет

5. По общему правилу, нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать:

- а) 30 часов в неделю;
- б) 36 часов в неделю;
- в) 40 часов в неделю;
- г) 48 часов в неделю;
- д) 50 часов в неделю.

6. По общему правилу, отзыв работника из отпуска:

- а) не допускается;
- б) допускается с его согласия;
- в) допускается с согласия представительного органа работников;
- г) допускается с согласия территориального органа по труду;
- д) допускается с согласия Минздравсоцразвития РФ.

7. В соответствии с Трудовым кодексом РФ, понятие заработной платы (оплаты труда работника) включает в себя:

- а) вознаграждение за труд, компенсационные выплаты и стимулирующие выплаты
- б) только вознаграждение за труд;
- в) только компенсационные и стимулирующие выплаты.

8. Заработная плата должна выплачиваться:

- а) один раз в календарный месяц;
- б) не реже, чем каждые полмесяца;
- в) не реже четырех раз в календарный месяц;
- г) не реже двух раз за определяемый работодателем отчетный период (месяц, квартал, год).

9. В Трудовом кодексе РФ закреплены следующие виды дисциплинарных взысканий:

- а) замечание, выговор, увольнение;
- б) предупреждение, замечание, выговор, увольнение;
- в) замечание, выговор, строгий выговор, увольнение;
- г) предупреждение, выговор, строгий выговор, увольнение;
- д) предупреждение, замечание, выговор, строгий выговор, увольнение.

10. Работа в сверхурочное время оплачивается:

- а). За первые два часа в полуторном размере, а за последующие часы в двойном размере
- б). За первые два часа в полуторном, а за последующие в повышенном размере

- в). За первые два часа не менее, чем в полуторном размере, а последующие часы не менее, чем в двойном размере
- г). В размере, согласованном с работодателем

11.Каждый час работы в ночное время оплачивается

- а). не менее чем в двойном размере
- б). в повышенном размере, но не ниже размера, установленного нормативными правовыми актами
- в). в размере, установленном по соглашению работодателя и работника
- г). в размере, установленном трудовым договором

12.Работники имеют право расторгнуть трудовой договор по собственному желанию, письменно предупредив работодателя

- а). за десять дней
- б). за две недели
- в). за пятнадцать дней
- г). за семь рабочих дней

13.Нормальная продолжительность рабочего дня для работников в возрасте от 16 до 18 лет не может превышать

- а). 24 часа в неделю
- б). 36 часов в неделю
- в). 35 часов в неделю
- г). количества часов, оговоренных при заключении договора

14.Ежегодный основной оплачиваемый отпуск предоставляется работнику продолжительностью

- а). 24 рабочих дней
- б). 28 рабочих дней
- в). 28 календарных дней
- г). 1 месяц

15.Сторонами трудовых отношений являются:

- а) работник и работодатель;
- б) работник, работодатель и органы местного самоуправления;
- в) работник, работодатель и органы государственной власти;
- г) работник, работодатель, а также органы государственной власти и органы местного самоуправления;

д) работник, работодатель и Международная организация труда (МОТ).

16. По общему правилу, отзыв работника из отпуска:

- а) не допускается;
- б) допускается с его согласия;
- в) допускается с согласия представительного органа работников;
- г) допускается с согласия территориального органа по труду;
- д) допускается с согласия Минздравсоцразвития РФ.

17. Профсоюз - добровольное общественное объединение граждан, связанных общими ... интересами по роду их деятельности, создаваемое в целях представительства и защиты их социально-трудовых прав и интересов.

- а). профессиональными
- б) финансовыми
- в). социальными
- г) производственными

18. Каков состав норм по охране труда это- ...

- а). правовые нормы, также и нормы технические (технологические), оформленные правовыми актами
- б). технические (технологические) нормы
- в) договорные нормы
- г). правовые нормы

19. Какие из перечисленных ниже видов увольнений являются дисциплинарными взысканиями ...

- а). за прогул (подп. а п. 6 ст. 81 тк рф)
- б). за совершение аморального проступка во время работы (п. 7 ст. 81 тк рф)
- в). в связи с утратой доверия за действия совершенные вне работы (п. 8 ст. 81 тк рф)
- г). за несоответствие занимаемой должности (п. 3 ст. 81 тк рф)

20. Трудовая функция:

- а) это время когда сотрудник работает на своем рабочем месте
- б) это продуктивность труда сотрудника
- в) это работа которую выполняет работник

21. Регулирует трудовые отношения работников, правовые основы и гарантии:

- а) конституция
- б) администрация

в) кодекс законов о труде

г) Профсоюз

22. Из предложенного списка выделите административные взыскания:

а) выговор

б) штраф

в) лишение спец. прав

г) лишение свободы

д) административный арест

е) выдворение из пределов Р.Ф.

2.Задание на выбор множественных ответов:

23.Заработная плата начисляется в зависимости от

а). квалификации работника

б). сложности, количества и качества работы

в). количества детей

г). условий выполняемой работы

24. Работодатель обязан устанавливать неполный рабочий день (смену) или не полную рабочую неделю по просьбе:

а) беременной женщины;

б) одного из родителей (опекуна, попечителя), имеющего ребенка в возрасте до четырнадцати лет (ребенка-инвалида в возрасте до восемнадцати лет);

в) работника, окончившего образовательное учреждение и впервые поступающего на работу по полученной профессии (специальности);

г) работника, занятого на работах с вредными и (или) опасными условиями труда;

д) лица, осуществляющего уход за больным членом семьи в соответствии с медицинским заключением.

25. Найдите в предлагаемом перечне те документы, которые необходимо представлять работодателю при устройстве на работу в ПОП

- а) паспорт или иной документ, удостоверяющий личность
- б) членский билет общественной организации
- в) документ об образовании
- г) страховое свидетельство пенсионного страхования
- д) медицинскую книжку
- е) свидетельство о браке родителей
- ж) Медицинский полис

26. Испытательный срок при приеме на работу не применимо к:

- а). лицам пенсионного возраста
- б). военнообязанным
- в). инвалидам
- г). работникам до 18 лет

27. Работающим женщинам, имеющим детей в возрасте до полутора лет не предоставляется

- а) перерыв для прогулки
- б) перерыв для питания
- в) перерывы для кормления ребенка
- г) перерыв для купания ребёнка.

3. Дополните предложение

28. Работник имеет право расторгнуть трудовой договор, предупредив об этом работодателя в письменной форме за _____ недели.

29. Трудовой договор заключается в письменной форме, составляется в _____ экземплярах, каждый из которых подписывается сторонами.

30. Оплата отпуска производится не позднее чем за _____ дня до его начала

31. Работа по совместительству – это работа по инициативе _____

32. Соглашение между работником и работодателем, устанавливающие взаимные права и обязанности сторон, получило название _____

33. _____ вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника.

4. Задания на установление соответствия:

34. Установите соответствие между правами и обязанностями работника и их конкретными проявлениями. К каждой позиции первого столбца подберите

позицию второго столбца. Полученный ответ в виде набора букв впишите в специальную таблицу.

	примеры		права и обязанности
1)	Получение своевременно и в полном объеме заработной платы	А)	права
2)	Добросовестное выполнение трудовых обязанностей		
3)	Предоставление работы, предусмотренной трудовым договором	Б)	обязанности
4)	Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, трудовой дисциплины		

А- _	Б- _
------	------

Ключ к материалу для текущей проверки и оценки знаний и умений по разделу «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

№ задания	Верный ответ	Количество баллов
1	г) до трех месяцев	1
2	а) собственника, работника, профсоюза.	1
3	в) с 22.00 до 6.00	1
4	а) для учащихся, работающих в летние каникулы в возрасте 14-15 лет	1
5	в) 40 часов в неделю;	1

6	б) допускается с его согласия;	1
7	а) вознаграждение за труд, компенсационные выплаты и стимулирующие выплаты	1
8	б) не реже, чем каждые полмесяца;	1
9	а) замечание, выговор, увольнение;	1
10	а). за первые два часа в полуторном размере, а за последующие часы в двойном размере	1
11	а). не менее чем в двойном размере	1
12	б). за две недели	1
13	б). 36 часов в неделю	1
14	а). 24 рабочих дней	1
15	а) работник и работодатель;	1
16	б) допускается с его согласия;	1
17	а) профессиональными	1
18	а). правовые нормы, также и нормы технические (технологические), оформленные правовыми актами	1
19	а). за прогул (подп.а п.6 ст.81 тк рф)	1
20	в)это работа которую выполняет работник	1
21	в) кодекс законов о труде	1
22	б) штраф	1
23	а, б, г	2
24	а, б, г	2
25	а, в, г, д, ж	2
26	в, г	2
27	а, б, г	2
28	2 недели.	3

29	в 2 экземплярах	3
30	за 3 дня	3
31	работника	3
32	трудовой договор	3
33	заработная плата	3
34	А- 1,3; Б-2,4	4
	Итого:	59

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

Тема: Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)

Цель: научиться определять организационно-правовые формы коммерческих и некоммерческих организаций; изучить особенности правового положения различных видов организаций; отработать навыки использования положений Гражданского кодекса РФ.

Оснащение:

Гражданский кодекс Российской Федерации.

Закон Российской Федерации «Об обществах с ограниченной ответственностью».

Закон Российской Федерации «Об акционерных обществах».

ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)».

Ход занятия

Задание 1

Ответьте на вопрос.

Каковы гарантии прав кредиторов при реорганизации и ликвидации юридического лица?

Для составления ответа используйте положения следующих статей Гражданского кодекса РФ: статья 58 часть 1, статья 60 части 1-2, статья 63 части 1, 3, 4.

Задание 2

Заполните таблицу (курсивом указаны статьи Гражданского кодекса, которые следует использовать для заполнения ячеек)

Организационно-правовые формы коммерческих организаций

Таблица 6

Вид	Признак	Участники (учредители)	Управление деятельностью организации	Ответственность участников (учредителей)
Полное товарищество	<i>Ст. 69 ч.1,2</i>	<i>Ст.66 ч.4 абзац 1</i>	<i>Ст.71 ч.1</i>	<i>Ст. 75 ч.1</i>
Товарищество на вере (коммандитное)	<i>Ст. 82 ч.1</i>	<i>Ст. 66 ч.4 абзацы 1-2</i>	<i>Ст. 84 ч.1 (первое предложение), ч.2</i>	<i>Ст. 75 ч.1 ст. 82 ч.1 (вкладчики несут ...)</i>
Общество с ограниченной ответственностью	<i>Ст. 87 абзац 1</i>	<i>Ст. 66 ч.4 абзац 2</i>	<i>Ст. 91 ч.1</i>	<i>Ст. 87 абзац 1(участники несут риск убытков...)</i>
Общество с дополнительной ответственностью	<i>Ст. 95 ч.1 (первое предложение)</i>	<i>Ст. 66 ч.4 абзац 2</i>	<i>Ст. 91 ч.1</i>	<i>Ст. 95 ч.1 (участники солидарно несут...)</i>
Акционерное общество - открытое АО - закрытое АО	<i>Ст. 96 ч.1 абзац 1; ст. 97 ч.1, ч.2 абзацы 1-2</i>	<i>Ст. 66 ч.4 абзац 2</i>	<i>Ст. 103 ч.1 (первое предложение), ч.2 (первое предложение), ч.3 абзац 1</i>	<i>Ст. 96 ч.1 (участники АО (акционеры) не отвечают...)</i>
Производственный кооператив (артель)	<i>Ст. 107 ч.1 (первое предложение)</i>	<i>Ст. 107 ч.1 (из первого и второго предложений)</i>	<i>Ст. 110 ч.1</i>	<i>Ст. 107 ч.2</i>
Государственное и муниципальное унитарное предприятие	<i>Ст. 113 ч.1 абз.1</i>	<i>Учредителями могут быть только государственные или муниципальные органы. Учредители являются собственниками</i>	<i>Ст. 113 ч.4</i>	<i>Ст.114 п.7 (первое предложение), ст. 115 ч.5</i>

		<i>имущества унитарного предприятия</i>		
--	--	---	--	--

Задание 3

Ответьте на вопрос.

Какие из предложенных Гражданским кодексом РФ видов коммерческих организаций наиболее распространены на практике?

Что привлекает в данных организационно-правовых формах?

Для ответа используйте:

статьи 67 ч.1-2 (о правах и обязанностях участников хозяйственных обществ); сведения из заполненной ранее таблицы «Организационно-правовые формы коммерческих организаций» об ответственности участников по долгам юридического лица;

положение о том, что данные организации могут создаваться одним лицом.

Задание 4

Запишите следующую дополнительную информацию:

Правовое положение обществ с ограниченной ответственностью и акционерных обществ определяется федеральными законами «Об обществах с ограниченной ответственностью» и «Об акционерных обществах».

Положениями данных федеральных законов определяется, что число участников ООО (ОДО) и ЗАО – не может быть более 50. уставный капитал ООО и ЗАО – не менее 10 000 рублей, ОАО – не менее 100 000 рублей.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2

Тема: Достоинства и недостатки различных типов фирм

Цель: формирование навыков определения достоинств и недостатков различных типов фирм

Теоретическое обоснование:

Фирма – это организация, производящая экономические блага для продажи:

-она создана для производства товаров и услуг;

-она покупает или арендует факторы производства и комбинирует их в процессе производства экономических благ;

-свои товары или услуги она продает индивидуальным покупателям, другим фирмам или организациям;

-владельцы фирм хотят получать доход от продажи товаров и услуг в форме прибыли.

Фирма – коммерческая организация, приобретающая факторы производства с целью создания и продажи благ и получения на этой основе прибыли.

Предприниматель - человек, который на свои и заемные средства и под свой риск создает фирму, чтобы, соединяя производственные ресурсы, создавать блага, продажа которых ему принесет прибыль.

Предприниматель должен обладать особым даром природы – талантом.

Ему приходится решать очень не простые задачи:

-какие товары или услуги производить?

-в каком объеме их производить?

-какую технологию применять?

-какие факторы производства и в каком объеме их приобретать?

-как лучше организовать работу персонала и производственный процесс?

-как оплачивать труд персонала, чтобы люди работали производительнее?

-как продвигать свой товар на рынок?

-по какой цене предлагать свои товары на рынке?

Зачем создаются фирмы?

Во-первых для того, чтобы фирмы поставляли на рынок пользующиеся спросом блага.

Во-вторых, чтобы приносить доход в форме прибыли владельцам фирм.

В-третьих, фирмы создаются потому, чтобы рационально соединять факторы производства при создании нужных людям благ.

Виды фирм:

- Индивидуальная (частная) фирма (хозяйственное общество с единственным участником).
- Объединения предпринимателей

Индивидуальное предприятие

Преимущества:

- независимость, так как все решения исходят от владельца
- можно использовать любой первоначальный капитал
- один человек (физлицо) может быть индивидуальным предпринимателем
- могут быть использованы любые методы управления
- прибыль идет сразу владельцу
- средства предприятия – средства владельца
- ИП может быть переоформлено в другой вид

Недостатки:

- увеличение капиталовложения ограничено
- ответственность лежит на одном человеке

- решение кризиса также лежит на одном человеке
- нет льгот
- индивидуальный предприниматель ответственен своим личным имуществом перед кредиторами, то есть он может потерять все, что у него есть
- контролирующие органы и должностные лица негативно относятся

Товарищество

Преимущества:

- легко может быть создано несколькими людьми
- может использовать крупный капитал
- разделение труда и функций более эффективно
- ответственность также разделена между членами товарищества

Недостатки:

- но капитал ограничен
- нет свободы в управлении, так как управляет менеджер или партнеры
- между многочисленными партнерами могут появиться разногласия
- прибыль делится на всех членов (партнеров) товарищества

Акционерное общество

Преимущества:

- можно существенно увеличить капиталовложение
- можно расширить сферу деятельности акционерного общества
- можно быть открытым или закрытым акционерным обществом

- риск ограничен стоимостью и объемом акций
- функции и контроль разделен между органами акционерного общества
- из такого предприятия можно легко выйти

Недостатки

- организовать это предприятие дорого, долго и сложно
- перекупка акций может лишить владельца этого предприятия
- нужны знания для работы с ценными бумагами

Ход работы:

1. Изучите теоретический материал.
2. Заполните таблицу «Достоинства и недостатки различных типов фирм» цифрами, используя их признаки (1-20).

Таблица 1 - Достоинства и недостатки различных типов фирм

Виды фирм	Достоинства	Недостатки
Индивидуальная фирма		
Товарищества		
Акционерное общество		

Признаки:

- 1) простота организации;
- 2) свобода действий;

- 3) сильная экономическая мотивация
(получение всей прибыли одним лицом);
- 4) ограниченность финансовых и
материальных ресурсов;
- 5) отсутствие развитой системы внутренней специализации производственных
и управленческих функций
- 6) неограниченная ответственность;
- 7) специализация в управлении;
- 8) несогласованность действий или (и) несовместимость интересов владельцев;
- 9) быстрое привлечение дополнительных финансовых средств;
- 10) ограниченная ответственность;
- 11) относительная стабильность фирмы;
- 12) относительная нестабильность фирмы;
- 13) возможность злоупотреблений в результате разделения функций
собственности и управления;
- 14) возможность объединения финансовых ресурсов нескольких лиц;
- 15) владелец — сам себе хозяин;
- 16) самый простой способ организации бизнеса;
- 17) возможность потерять контроль над фирмой, оставаясь ее собственником;
- 18) возможность двойного налогообложения;
- 19) относительная сложность учреждения и регистрации;

20) возможность для акционеров купить или продать свои акции без ущерба для предприятия.

3. Ответьте на вопрос:

В чем состоит главное отличие частного предпринимателя от директора государственного предприятия и как это отличие может сказываться на их деятельности?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3

Тема: Анализ трудового кодекса

Цель: ознакомление с содержанием Трудового кодекса, основными положениями в области трудовых правоотношений; выработка навыков работы с нормативными правовыми актами, умение анализировать юридический текст.

Задание 1.

Дайте общую характеристику Трудового кодекса

ИНСТРУКЦИЯ

При выполнении задания используйте алгоритм работы с нормативным правовым актом.

1. Реквизиты:

- вид нормативного правового акта
- точное название
- дата принятия
- дата введения в действие

2. Дата официального опубликования

3. Структура

состоит из:

- преамбулы
- частей
- глав

- статей
- статьи делятся на пункты (в Конституции на части)
- пункты на части (абзацы) или на подпункты

3. Какие общественные отношения регулирует

4. Субъекты

5. Объект

6. Основные понятия (дефинитивные нормы)

Задание 2.

Раскройте сущность принципов трудового права

а) «Запрещение дискриминация в сфере труда» на основе анализа ст.3 ТК

В каких случаях предоставление преимуществ не является дискриминация в сфере труда?

б) «Запрещение принудительного труда» на основе анализа ст.4 ТК

В каких случаях привлечение к труду не является принудительным трудом?

Задание 3.

Проанализируйте ст.8 ТК

а) раскройте понятие «локальные нормативные акты»;

б) сформулируйте принцип принятия локальных нормативных актов, содержащих нормы трудового права;

Задание 4.

Задача. Работник в заявлении об увольнении указал, что он просит уволить его с 1 февраля. Определите дату прекращения трудовых правоотношений.

ИНСТРУКЦИЯ:

При выполнении задания используйте алгоритм решения юридической задачи.

1. определить отрасль права;
2. выбрать нормативно-правовой акт с достоверным и точным текстом;
3. определить главный факт, т.е. факт, подлежащий доказыванию;

4. правильно выбрать юридическую норму. Осуществить анализ нормы путем уяснения ее содержания (юридического толкования);
5. верно разрешить правовая ситуация и дать развернутое пояснение
6. применения данной нормы (умозаключение, в котором конкретные факты подводятся под норму права);
7. сделать ссылку и разъяснить применение данной нормы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4

Тема: Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора

Цель: изучение условий, составляющих содержание трудового договора, порядка заключения, расторжения, изменения условий трудового договора

Порядок выполнения работы:

1. Изучить обязательные условия трудового договора (ТК ДНР) и общий порядок заключения трудового договора (ТК ДНР).
2. Изучить порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора

Ход работы

1. Ознакомьтесь с теоретическим материалом

Трудовые правоотношения начинаются с заключения трудового договора между работником и работодателем.

Трудовой договор – это соглашение между работодателем и работником, регулирующее их трудовые обязанности.

Главный источник, регулирующий трудовые правоотношения, - Трудовой кодекс РФ. О содержании трудового договора нам рассказывает 57 статья, изучим её.

Статья 57 ТК РФ. Содержание трудового договора:

В трудовом договоре указываются:

фамилия, имя, отчество работника и наименование работодателя (фамилия, имя, отчество работодателя - физического лица), заключивших трудовой договор;

сведения о документах, удостоверяющих личность работника и работодателя - физического лица;

идентификационный номер налогоплательщика (для работодателей, за исключением работодателей - физических лиц, не являющихся индивидуальными предпринимателями);

сведения о представителе работодателя, подписавшем трудовой договор, и основание, в силу которого он наделен соответствующими полномочиями;

место и дата заключения трудового договора.

Задание 2.

Вставьте пропущенные слова

1. Фамилия, имя, отчество _____ и наименование работодателя

2. Сведения о _____, удостоверяющих личность работника (паспорт, военный билет)

3. Идентификационный номер _____

4. Сведения о представителе _____, подписавшем трудовой договор

5. Место и _____ заключения трудового договора

Задание 3.

Вставьте пропущенные слова в перечень обязательных сведений для включения в трудовой договор.

1. _____ работы

2. Трудовая _____ (работа по должности в соответствии со штатным расписанием, профессии, специальности с указанием квалификации; конкретный вид поручаемой работнику работы)

3. Дата _____ работы

4. Условия _____ труда

5. Режим рабочего _____ и времени отдыха

6. Гарантии и компенсации за работу с _____ и (или) опасными условиями труда

7. Условия, определяющие в необходимых случаях _____ работы

8. Условия _____ на рабочем месте

9. Условия об обязательном _____ страховании работника

Задание 4. Определите, какое из условий, включаемых в трудовой договор, является обязательным, а какое - дополнительным.

об испытании

условия оплаты труда

режим рабочего времени и времени отдыха

о видах и об условиях дополнительного страхования работника

об улучшении социально-бытовых условий работника и членов его семьи

условие об обязательном социальном страховании работника

об уточнении применительно к условиям работы данного работника прав и обязанностей работника и работодателя

о дополнительном негосударственном пенсионном обеспечении работника

место работы

трудовая функция

о неразглашении охраняемой законом тайны

дата начала работы

гарантии и компенсации за работу с вредными и (или) опасными условиями труда

условия, определяющие в необходимых случаях характер работы

об обязанности работника отработать после обучения не менее установленного договором срока, если обучение проводилось за счет средств работодателя

Трудовые договоры бывают двух видов:

- 1) бессрочные трудовые договоры (заключены на неопределенный срок)
- 2) срочные трудовые договоры (заключены на определенный срок, но не более, чем на пять лет)

Трудовой договор вступает в силу со дня его подписания работником и работодателем. Работник обязан приступить к исполнению трудовых обязанностей со дня, определенного трудовым договором.

Если в трудовом договоре не определен день начала работы, то работник должен приступить к работе на следующий рабочий день после вступления договора в силу.

Задание 5.

Найдите и исправьте ошибки в тексте (всего 7 ошибок):

Ирина заключила с компанией, предоставляющей юридические услуги, срочный трудовой договор на 7 лет. Она приступила к выполнению трудовых обязанностей на следующий день после заключения договора, так как в нём не была указана конкретная дата начала трудовых обязанностей. Как только Ирина приступила к работе, так сразу её трудовой договор вступил в силу. В числе обязательных условий в трудовой договор была включена информация об испытании, о неразглашении охраняемой законом тайны и об условиях оплаты труда. В перечень дополнительных условий вошли трудовая функция, условия труда на рабочем месте и режим рабочего времени и отдыха.

Прочитайте статью Трудового кодекса о возрасте, с которого возможно заключить трудовой договор.

Статья 63. Возраст, с которого допускается заключение трудового договора

Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста шестнадцати лет, за исключением случаев, предусмотренных настоящим Кодексом, другими федеральными законами.

Лица, получившие общее образование и достигшие возраста пятнадцати лет, могут заключать трудовой договор для выполнения легкого труда, не причиняющего вреда их здоровью. Лица, достигшие возраста пятнадцати лет и в соответствии с федеральным законом оставившие общеобразовательную организацию до получения основного общего образования или отчисленные из указанной организации и продолжающие получать общее образование в иной форме обучения, могут заключать трудовой договор для выполнения легкого труда, не причиняющего вреда их здоровью и без ущерба для освоения образовательной программы.

С письменного согласия одного из родителей (попечителя) и органа опеки и попечительства трудовой договор может быть заключен с лицом, получившим общее образование и достигшим возраста четырнадцати лет, для выполнения легкого труда, не причиняющего вреда его здоровью, либо с лицом, получающим общее образование и достигшим возраста четырнадцати лет, для выполнения в свободное от получения образования время легкого труда, не причиняющего вреда его здоровью и без ущерба для освоения образовательной программы.

Задание 6.

Ответьте на вопросы

1. С какого возраста заключается трудовой договор по общему правилу?
2. Верна ли ситуация: Надя закончила 9 класс, она готовится пышно отпраздновать своё 16-летие через полгода. Для этого она решила выйти на работу и устроилась билетёром в ночной кинотеатр.
3. Верна ли ситуация: Артём закончил 9 класс, ему 14 лет. Он категорически не хочет учиться, поэтому бросил школу и пошёл работать официантом, предварительно получив устное согласие своих родителей.

4. В каких сферах деятельности допускается заключать трудовой договор лицам младше 14 лет?

Задание 7.

Вставьте пропущенные слова в предложения

Основаниями прекращения трудового договора являются:

- 1) _____ сторон;
- 2) _____ срока трудового договора;
- 3) расторжение трудового договора по инициативе _____;
- 4) расторжение трудового договора по инициативе _____;
- 5) _____ работника по его просьбе или с его согласия на работу к другому работодателю или переход на выборную работу;
- 6) _____ работника от продолжения работы в связи со сменой собственника имущества организации;
- 7) отказ работника от продолжения работы в связи с _____ _____ трудового договора;
- 8) _____ работника от _____ на другую работу;
- 9) _____, не зависящие от воли сторон;
- 11) нарушение _____ заключения трудового договора.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5

Тема: Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач

Цель: обобщение и закрепление полученных теоретических знаний, формирование умений применять полученные знания на практике.

Задачи:

- систематизация теоретических понятий по рассматриваемой теме на основании материала занятия;
- выполнение практических заданий, направленных на формирование аналитического мышления;

Ход выполнения заданий:

1. Ответьте на вопросы

1. Что понимается под материальной ответственностью?
2. Дайте определение следующим понятиям:
 - а/ полная материальная ответственность это –
 - б/ ограниченная материальная ответственность это–
 - в/ индивидуальная материальная ответственность это –
 - г/ коллективная материальная ответственность это–
3. Зачем вообще заключаются договоры о материальной ответственности?

2. Решите задачи на основе изученного теоретического материала:

- 1.1. Ученик на практике сжёг котлеты. Кто будет отвечать за нанесённый ущерб, в полном размере или частично?
- 1.2. Обычному повару поручили получить на мясокомбинате по накладной мясо, копчёности и колбасу на сумму 137000 рублей. Какой документ должны ему ещё выписать, чтобы доверить такие ценности?
- 1.3. За какие ценности в ресторане будет отвечать кладовщик, приведите 5 примеров. Договор, о какой материальной ответственности с этим работником заключается?

1.4.С какими работниками договор о материальной ответственности не заключается:

а/ с кассиром

б/ с буфетчицей

в/ с учеником

г/ с уборщицей

д/ с официантом

е/ с кухонной работницей

ж/ с выпускником техникума

з/ с директором кафе

1.5.Если ночью прорвало трубу отопления в овощном складе и затопило продукты, кто будет материально отвечать за ущерб?

1.6.В ресторане работает 2 смены поваров по 3 дня. Каждая смена состоит из 5-ти поваров. С каждой сменой заключена бригадная материальная ответственность. В одной из бригад случилась кража продуктов. Кто и в каком размере будет возмещать ущерб?

1.7. Зачем проводятся внеплановые инвентаризации (ревизии) при бригадной материальной ответственности?

1.8.В столовую поступили продукты. Кто будет проверять их количество и качество, и подписывать фактуру на продукты при бригадной материальной ответственности?

1.9.Работодатель, обнаружив ущерб, причинённый ему работником, возложил на работника обязанность возмещения ущерба, не разобравшись до конца в

обстоятельствах сложившейся ситуации. Работник посчитал свои права нарушенными.

Дать объяснения, ссылаясь на ТК РФ.

1.10. Являясь материально-ответственным лицом по договору. Написал заявление об увольнении по собственному желанию с просьбой назначить материально

ответственное лицо для передачи материальных ценностей.

Имеет ли право работодатель на выдать мне трудовую книжку, если за 2 недели отработки не была проведена инвентаризация (не по моей вине, например, не нашлось человека, которому можно передать эти материальные ценности)?

3. Решите тест: «Материальная ответственность сторон трудового договора»

Выберите правильный ответ:

1. В каком случае работодатель обязан возместить работнику не полученный им заработок?

а) порчи средств индивидуальной защиты по его вине;

б) отстранения от работы за несоблюдение требований охраны труда;

б) отстранения работника от работы по причине непредставления работодателем средств индивидуальной защиты.

2. Работодатель, причинивший ущерб имуществу работника, возмещает этот ущерб:

а) в полном объеме;

б) в частичном объеме;

в) в половинном объеме.

3. В какой срок работодатель обязан рассмотреть заявление работника о возмещении ему ущерба?

- а) в пятидневный срок;
- б) в частичном объеме;
- в) в половинном объеме.

4. Что должен указать или предоставить член коллектива для освобождения от материальной ответственности ?

- а) отсутствие своей вины;
- б) справку о медицинском осмотре;
- в) средний заработок.

5. Материальная ответственность может конкретизироваться:

- а) коллективным договором;
- б) трудовым договором ;
- в) нормативно-правовыми актами.

6. При взыскании ущерба в судебном порядке степень вины каждого члена коллектива определяется:

- а) руководителем организации
- б) органом МСУ;
- в) судом.

7. Расторжение трудового договора после причинения ущерба не несет за собой освобождения от:

- а) материальной ответственности;

б) выплаты заработной платы;

в) предоставления отпуска.

8. За причинный ущерб работник несет материальную ответственность в пределах своего:

а) среднемесячного заработка;

б) среднедневного заработка;

в) среднегодового заработка.

9. Работник в возрасте до 18 лет несет полную материальную ответственность за:

а) неумышленное причинение ущерба;

б) ущерб , причиненный в рабочем порядке по вине работодателя;

в) ущерб , причиненный в состоянии алкогольного опьянения.

10. Подлежат ли взысканию неполученные доходы ?

а) частично;

б) нет;

в) да.

11. Подлежит ли взысканию с работника упущенная выгода?

а) подлежит взысканию;

б) подлежит в отдельных организациях;

в) нет , не подлежит.

12. В каких случаях возлагается на работника материальная ответственность в полном размере?

- а) умышленного причинения ущерба;
- б) недостачи ценностей;
- в) разглашения сведений;
- г) во всех перечисленных случаях.

13. Письменные договоры о полной индивидуальной или коллективной материальной ответственности заключаются с работниками , достигшими возраста:

- а) 16 лет;
- б) 18 лет;
- в) 20 лет.

14. Материальная ответственность сторон трудового договора наступает за:

- а) вознаграждение;
- б) труд;
- в) ущерб.

15. За ущерб на производстве работники несут:

- а) гражданскую ответственность;
- б) материальную ответственность;
- в) уголовную ответственность.

16. При добровольном возмещении ущерба степень вины каждого определяется:

- а) соглашением;
- б) уставом;
- в) трудовым договором.

17. Трудовым договором или письменным соглашениями может конкретизироваться:

- а) уголовная ответственность;
- б) материальная ответственность;
- в) административная ответственность.

18. Материальная ответственность возмещается:

- а) в ограниченном размере;
- б) в полном размере;
- в) оба варианта верны

19. Увольнение работника , причинившего ущерб влечет за собой освобождение от материальной ответственности:

- а) нет;
- б) указывается в договоре;
- в) да.

20. Как исчисляется размер ущерба ?

- а) по курсу доллара;
- б) по рыночным ценам;
- в) по курсу рубля.

21. Кому направляется заявление работника о возмещении ущерба?

- а) директору;
- б) работодателю;
- в) губернатору.

4.Сделайте вывод.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 6

Тема: Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда

Цель: Освоение методики расчёта заработной платы

Вопросы для подготовки к работе:

1. Виды заработной платы: номинальная, реальная;
2. Формы заработной платы: сдельная, повременная, сдельно-повременная;
3. Факторы, влияющие на размер заработной платы.

Содержание работы:

1. Изучите методические указания, законспектируйте их.
2. Ознакомьтесь с примерами решения задач.
3. Прочитайте задачи и решите их.
4. Сделайте вывод.

Методические указания

Оплата труда работников – цена трудовых ресурсов, задействованных в производственном процессе.

На рынке услуг существует две основные формы оплаты труда в сочетании с определёнными системами материального поощрения работников: сдельная и повременная.

Сдельная оплата труда – оплата за выполненный объём работ, которая производится по сдельным расценкам:

$$З_{сд} = Р_{сд} * В ,$$

где $Р_{сд}$ – сдельная расценка, руб.;

$В$ – количество (объём) произведённой продукции.

Сдельно-премиальная система заработной платы определяется:

$$З_{сд-пр} = З_{сд} + П$$

где $П$ – сумма премии, установленная за обеспечение определённых количественных и качественных показателей работы, руб.

Повременная оплата труда зависит от продолжительности работы и уровня квалификации:

$$З_{п} = Т_{с} * Т_{ф}$$

где $Т_{с}$ – тарифная ставка рабочего соответствующего разряда, руб.;

$Т_{ф}$ – фактически отработанное на производстве время, час, дн.

При повременно-премиальной системе заработной платы определяется:

$$З_{п-пр} = З_{п} + П$$

Примеры решения задач

1. Сотруднику А.А. Иванову установлена повременная система оплаты труда. Его дневная тарифная ставка равна 1000 руб. В январе 2006 года

данный сотрудник фактически отработал 16 дней. Рассчитаем его зарплату за январь 2006 года:

$$1000 \text{ руб.} \times 16 \text{ дн.} = 16\,000 \text{ руб.}$$

2. ООО «Альфа» выпускает два вида деталей — А и Б. Производство детали А включает в себя три стадии, то есть ее изготавливают три работника на различных станках. Для производства детали Б достаточно двух стадий.

В такой ситуации расценки необходимо установить для всех стадий производства каждой детали. Следовательно, для начисления заработной платы производственным рабочим ООО «Альфа» надо установить три сдельные расценки для каждой стадии производства детали А и две сдельные расценки для производства детали Б.

Допустим, ООО «Альфа» установило следующие сдельные расценки для детали А: на первой стадии производства — 50 руб./шт., на второй — 52 руб./шт. и на третьей — 51 руб./шт.

Рассчитаем зарплату работника, обрабатывающего деталь А на первой стадии производства. За февраль 2006 года работник произвел 400 деталей. Сумма оплаты составила:

$$50 \text{ руб./шт.} \times 400 \text{ шт.} = 20\,000 \text{ руб.}$$

3. Для продавца Р.В. Захаровой установлена бонусная система оплаты труда. Ее оклад составляет 4000 руб., а премия — 5% суммы выручки за месяц, полученной от покупателей.

Рассчитаем зарплату Р.В. Захаровой за февраль 2006 года при условии, что месяц отработан полностью, а полученная ею выручка составляет 175 000 руб.

Поскольку Р.В. Захарова отработала в феврале все рабочие дни по графику, ей полагается полный оклад — 4000 руб.

Рассчитаем сумму премии:

$$175\,000 \text{ руб.} \times 5\% = 8750 \text{ руб.}$$

Следовательно, за февраль 2006 года Р.В. Захарова должна получить такую зарплату:

$$4000 \text{ руб.} + 8750 \text{ руб.} = 12\,750 \text{ руб.}$$

4. Для продавца М.И. Сидорова, который занимается развозной торговлей, установлена система оплаты труда на комиссионной основе. Работнику выплачивают 20% дохода, полученного при его участии организацией.

М.И. Сидорову установлен минимальный оклад — 10 000 руб.

В феврале 2006 года доход организации от осуществляемой М.И. Сидоровым деятельности составил 150 000 руб. Рассчитаем зарплату М.И. Сидорова за февраль 2006 года:

$$150\,000 \text{ руб.} \times 20\% = 30\,000 \text{ руб.}$$

5. Для отдела маркетинга, в котором работают три человека (Н.М. Иванов, А.Л. Алексеев и Т.О. Сергеев), принята бестарифная система оплаты труда. На февраль 2006 года этому отделу установлены фонд оплаты труда в размере 50 000 руб. и коэффициенты трудового участия каждого работника:

— Н.М. Иванова — 1,15;

— А.Л. Алексеева — 1,3;

— Т.О. Сергеева — 1,25.

Рассчитаем заработную плату за февраль 2006 года Н.М. Иванова.

Определим сумму коэффициентов трудового участия работников:

$$1,15 + 1,3 + 1,25 = 3,7.$$

Размер зарплаты Н.М. Иванова определяется так:

$$50\,000 \text{ руб.} : 3,7 \times 1,15 = 15\,540,54 \text{ руб.}$$

6. ООО «Чародейка» — парикмахерская. Планируемая численность — 16 человек. Среди них директор, главный бухгалтер, бухгалтер-кассир, 10 мастеров (парикмахеры и специалисты по маникюру и педикюру), уборщица и два охранника. Необходимо установить для организации наиболее приемлемые системы оплаты труда.

Задача 1

Определите месячный заработок рабочего по простой сдельной оплате труда. Объем произведённой продукции составляет 2438 шт. изделий. Норма времени на изготовление единицы продукции – 5,22 мин. Часовая тарифная ставка рабочего – 50 руб.

Задача 2

Определите сдельно – премиальный заработок рабочего.

Расценка за единицу продукции – 96 руб. Согласно положению об оплате труда, принятому в организации, в случае отсутствия брака при изготовлении продукции, работнику выплачивается премия в размере 10% от сдельного заработка. Рабочий изготовил 210 единиц продукции

Задача 3

Определите заработок рабочего-повременщика за месяц.

Рабочий-повременщик V разряда отработал в сентябре 258 час. Часовая тарифная ставка рабочего V разряда составляет 34 руб.

Задача 4

Определите повременно-премиальный заработок работника, за месяц.

Условиями коллективного договора предусмотрена выплата ежемесячной премии в размере 20% от оклада работника при условии выполнения организацией месячного плана производства. Оклад работника составляет 12000 руб. Работник отработал все дни в месяце – 21 рабочий день.

Задача 5

Определите сумму заработной платы работника за месяц.

Условиями коллективного договора предусмотрена выплата ежемесячной премии в размере 25% от суммы заработной платы, начисленной работнику за отработанное время, с учётом доплат за условия труда, отклоняющихся от нормальных. Работнику установлен оклад 10000 руб. В расчётном месяце работник отработал 17 рабочих дней (из 21), а также дважды привлекался к работе в выходные дни (оплата в двойном размере)

Задача 6

Рассчитайте заработок рабочего за месяц по сдельно-премиальной системе оплаты труда, используя следующие исходные данные: сдельный заработок рабочего-10,8 тыс.руб. в месяц, план выполнен на 105%. По положению о премировании рабочему выплачивается премия за выполнение плана в размере 15% и за каждый процент перевыполнения плана по 2% сдельного заработка.

Задача 7

Определите полный заработок рабочего за месяц. Рабочий-сдельщик VI разряда выполнил норму выработки на 120%. Его заработок по прямым расценкам составил 11800 руб. По внутризаводскому положению сдельные расценки за продукцию сверх 105% нормы повышаются в 1,5 раза.

Задача 8

Инженер имеет должностной оклад 13 500 руб. в месяц. По условиям премирования – 50% премии ежемесячно. Им отработано в течение месяца 18 дней, из них 3 дня он находился в командировке, кроме того, из 22 рабочих дней месяца он болел – 7 дней\

Определите месячный заработок инженера.

Критерии оценивания

Критерий	Содержание критерия	Баллы
-----------------	----------------------------	--------------

А	– выполнены все предлагаемые задания – работа выполнена правильно и полностью самостоятельно	5
Б	– выполнены все предлагаемые задания – работа выполнена правильно с учётом 2-3 несущественных ошибок, исправленной самостоятельно по требованию преподавателя	4
В	– выполнены три предлагаемые задания – работа выполнена правильно с учётом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя	3
Г	– выполнено только два из предлагаемых заданий – или допущена существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя	2
Д	– выполнено только одно из предлагаемых заданий – или допущены 2 или 3 существенных ошибки, которые учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя	1
Е	– работа не выполнена вовсе	0

Вариант №1

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Право собственности предполагает...

А) владение, пользование, аренда

Б) владение, распоряжение, аренда

В) владение, пользование, распоряжение

Г) покупка, пользование, распоряжение

2. Для чего предназначено ПОП?

А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и булочных изделий, их реализация и организация их потребления

Б) предприятие, предназначенное для выпуска п\ф из мяса, рыбы, овощей

- В) предприятие, обслуживающие только школьников, студентов, рабочих.
3. Какие элементы относят к активной части основных средств:
- А) машины и оборудование;
 - Б) производственные здания и сооружения;
 - В) измерительные и регулирующие приборы;
 - Г) вычислительная техника и программные обеспечения.
4. Что понимается под трудовыми ресурсами предприятия –
- А) запас трудовых возможностей у людей;
 - Б) всех тех, кто участвует в трудовом процессе;
 - В) всех желающих участвовать в трудовом процессе;
 - Г) работающих в основных цехах;
 - Д) рабочих сдельщиков
5. Предметом трудового права являются:
- А) трудовые отношения
 - Б) трудовые обязанности
 - В) трудовой договор
 - Г) трудовые функции
6. По общему положению трудовую деятельность можно начать:
- А) с 18 лет Б) с 14 лет В) с 12 лет Г) с 16 лет.
7. .Виды трудового договора по срокам действия:
- А) Срочный, бессрочный, на время сезонной работы.
 - Б) Срочный, бессрочный, краткосрочный.
 - В) Краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы.
 - Г) Краткосрочный, сезонный, долгосрочный.

8. 25. Срочный трудовой договор заключается на срок:

А) до 2 лет

Б) до 5 лет

В) до 10 лет

Г) до 15 лет

9. Для сдельной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с:

А) количеством изготовленной (обработанной) продукции

Б) количеством отработанного времени

В) количеством оказанных услуг

Г) должностным окладом

10. Для кого устанавливается сокращенная продолжительность рабочего времени?

А) для работников в возрасте до шестнадцати лет;

Б) для работников в возрасте от шестнадцати до восемнадцати лет;

В) для работников, являющихся инвалидами I или II группы;

Г) для всех выше перечисленных категорий лиц.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11.

Дать определение понятия предприятия в соответствии с ГК РФ и предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-95.

Задание 12.

Решите задачу.

Расчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно-прогрессивной формы оплаты труда.

Рабочий изготовил за месяц 280 единицы продукции, в том числе 80 единицы – сверх установленного задания. Расценка за единицу продукции,

изготовленной в пределах производственного задания, - 97 руб., за дополнительную выработку предусматривается повышение расценки на 8%.\

Вариант №2

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Учредителем акционерного общества могут быть...

- А) только юридические лица
- Б) только физические лица
- В) юридические и физические лица
- Г) любой желающий

2. Какие ПОП делятся на классы:

- А) закусовые
- Б) рестораны
- В) кафе
- Г) столовые

3. Объекты предприятия культурно-бытового назначения, медицинские учреждения, столовые.

- А) основные непроизводственные фонды;
- Б) основные производственный фонды;
- В) оборотные средства предприятия;
- Г) нематериальные активы.

4. Трудоемкость определяет-

- А) затраты труда на производство продукции;
- Б) затраты рабочего времени на производство единицы продукции;
- В) количество продукции производимой в единицу времени;

Г) количество продукции высшего качества;

Д) затраты рабочего времени на вспомогательные работы

5. Работник должен предупредить администрацию об увольнении:

А) За 1 месяц до увольнения

Б) За три дня до увольнения

В) За 1 неделю до увольнения

Г) За две недели до увольнения

6. Не допускается увольнение по инициативе работодателя:

А) В зимний период

Б) В период временной нетрудоспособности работника или пребывания его в отпуске

В) В период испытательного срока

Г) В период отстранения от работы работника

7. Испытательный срок не распространяется

А) всех работников

Б) лиц старше 18 лет

В) на впервые поступающих на работу

Г) пенсионеров

8. К обязательным условиям трудового договора не относятся:

А) условия об испытательном сроке

Б) условия об обязательной отработке определённого срока после обучения за счёт работодателя

В) условия оплаты труда

9. Для повременной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с:

А) количеством изготовленной (обработанной) продукции

Б) количеством отработанного времени

В) количеством оказанных услуг

10. Виды рабочего времени:

- А) нормальное, сокращенное, неполное;
- Б) номинальное, сокращенное, полное;
- В) нормальное, неполное, частичное;
- Г) рабочее, не рабочее.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11.

Перечислите классификации предприятий общественного питания.

Задание 12.

Решите задачу.

Рассчитать заработную плату работника за месяц при применении простой повременной формы оплаты труда.

Работнику установлен оклад 25 400 руб. В определенном месяце количество по графику – 22 рабочих дня, работник проработал 18 дней.

Вариант №3

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-10 выберите правильный ответ из предложенных вариантов.

1. К объектам собственности не относится...

- А) автомобиль
- Б) ценные бумаги
- В) трудовой коллектив
- Г) производственные здания и сооружения

2. Назовите основные типы ПОП:

- А) пиццерия, вагоны-рестораны,
- Б) блинная, буфеты, кафетерий
- В) рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные
- Г) чайная, бистро, чебуречные

3. К основным средствам относятся средства труда со сроком службы более ... месяцев:

А) 8;

Б) 12;

В) 10;

Г) 15

4. Показатели, характеризующие эффективность производительности труда

А) фонд ресурсов труда и оборотные средства;

Б) валовая продукция и рабочая сила;

В) выработка продукции и трудоёмкость;

Г) рентабельность производства

5. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать:

А) 40 часов в неделю

Б) 36 часов в неделю

В) 48 часов в неделю

Г) 30 часов в неделю

6. В соответствии с действующим трудовым законодательством, продолжительность рабочего дня или смены, непосредственно предшествующих нерабочему праздничному дню, уменьшается на...

А) 3 часа

Б) 1 час

В) 1 день

Г) 2 часа

7. Трудовой договор вступает в силу:

А) с момента вынесения приказа о приеме работника на работу

Б) со дня его подписания работником

В) со дня фактического исполнения работником своих трудовых обязанностей

Г) со дня выхода работника на работу

8. Трудовая книжка выдаётся уволенному работнику:

А) В течение 3-х дней после увольнения

Б) В течение 14 дней после увольнения

- В) В последний день работы
Г) В день подачи заявления об увольнении
9. Сдельная расценка — это:
А) сдельный тарифный коэффициент выполняемой работы
Б) показатель увеличения размера заработной платы в зависимости от месторасположения предприятия
в) оплата труда за единицу продукции (работ, услуг)
г) районный коэффициент к заработной плате
10. Какой промежуток времени согласно Трудовому кодексу РФ считается ночным временем?
А) время с 23 часов до 7 часов;
Б) время с 22 часа до 6 часов;
В) время с 21 часов до 5 часов;
Г) данный вопрос законом не урегулирован.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11. (2 балла)

Перечислите классификации основных фондов предприятий общественного питания.

Задание 12. (3 балла)

Решите задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно-премиальной формы оплаты труда.

Рабочий изготовил за месяц 350 единиц продукции. Расценка за единицу продукции – 90 руб. При отсутствии брака работнику выплачивается премия в сумме 16% от суммы заработной платы, исчисленной в соответствии с прямой сдельной формой

Вариант №4

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-10 выберите 1 правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Коммерческое предприятие – это:

- А) предприятие торговли;
Б) предприятие, занимающееся посреднической деятельностью;
В) предприятия, целью которых является получение прибыли;

Г) решение социальных задач

2. При классификации предприятий по размерам в качестве основного признака обычно используют:

А) форма собственности;

Б) численность его персонала;

В) объем производства;

Г) стоимость имущества

3. Моральный износ:

А) потеря потребительской стоимости, непригодности их дальнейшего использования;

Б) гибель по причине стихийных бедствий;

В) потеря стоимости, вытеснение современным, экономичным оборудованием;

Г) амортизационные отчисления.

4. Количество продукции, произведенное в единицу рабочего времени или приходящееся на одного среднесписочного работника

А) производительность

Б) объем

В) мощность

Г) выработка

5. Какие виды дисциплинарных взысканий предусмотрены трудовым кодексом:

А) Предупреждение, выговор, строгий выговор, увольнение

Б)Замечание, выговор, увольнение

В) Замечание, штраф, лишение премии

Г) Предупреждение, штраф, дисквалификация

6. Работодатель не обязан

А) создавать условия труда

Б) оплачивать труд

В) обеспечивать жильем

Г) осуществлять повышение квалификации

7. Лицо в возрасте 14 лет может заключить трудовой договор при соблюдении следующего условия:

А) если получено согласие одного из родителей (опекуна, попечителя)

Б) только в случае получения основного общего образования

в) если работник предоставил письменное подтверждение о его согласии одновременно с работой продолжить обучение

8.Администрация предприятия должна учитывать мотивированное мнение профсоюзного органа:

А) В случае призыва или поступления работника на военную службу

Б) При сокращении численности или штата работников

В) При увольнении работника имеющего ребенка в возрасте до 14 лет

Г) При увольнении сезонных, временных работников

9. Заработная плата должна выплачиваться не реже, чем:

А)1 раз в неделю

Б)1 раз в месяц

В) 2 раза в месяц

Г) 3 раза в месяц

10. Дайте определение понятию «время отдыха»

А) время, в течение которого работник свободен от исполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению;

Б) время, в течение которого работник может работать сам на себя, используя оборудование работодателя;

В) время, в течение которого работник может получать двойной оклад за свою деятельность;

Г) нет правильного варианта ответа.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11.

Перечислите классификации работников предприятий общественного питания по различным основаниям.

Задание 12. (3 балла)

Решить задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно-премиальной формы оплаты труда. Часовая тарифная ставка 24,1 руб. Рабочим отработано за месяц 178 часов. Доплаты и премии составляют 40% от тарифного заработка.

Эталоны ответов

1 вариант

1.	В
2.	А
3.	А
4.	В
5.	А
6.	Г
7.	А
8.	Б
9.	А
10.	Г
11.	Предприятие представляет собой самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный предпринимателем или объединением

	<p>предпринимателей для про-изводства и реализации продукции, товаров, выполнения работ и оказа-ния услуг с целью удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли. (ГОСТ 50762-95)</p> <p>Под предприятием общественного питания понимается предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления (ГК РФ).</p>
12.	$280 \cdot 97 = 27160$ $97 / 100 \cdot 8 = 7,76$ $7,76 \cdot 80 = 620,8$ $620,8 + 27160 = \mathbf{27780}$

2 вариант

1.	В
2.	Б
3.	А
4.	Б
5.	Г
6.	Б
7.	В
8.	Б
9.	Б
10.	А
11.	<p>1.В зависимости от целей деятельности предприятия общественного питания бывают коммерческими и некоммерческими.</p> <p>Основная цель коммерческих предприятий - получение прибыли на</p>

	<p>основе оказания услуг населению;</p> <p>Некоммерческих предприятий - решение социальных задач; обеспечение школьников, работников, студентов питанием.</p> <p>2. С точки зрения правового положения предприятия общественного питания классифицируются по форме собственности и организационно-правовым формам:</p> <p>Формы собственности:</p> <p>а) частная, в т.ч. собственность граждан или собственность юридического лица (лиц);</p> <p>б) государственная, в т.ч. Федеральная или субъектов РФ;</p> <p>в) муниципальная, в т.ч. городских образований или сельских образований;</p> <p>г) смешанная, сочетающая несколько форм собственности.</p> <p>3. Предприятия общественного питания могут функционировать в различных организационно-правовых формах, таких как:</p> <p>Государственное унитарное предприятие.</p> <p>Муниципальное унитарное предприятие.</p> <p>Акционерное общество - (закрытое или открытое).</p> <p>Общество с ограниченной ответственностью.</p> <p>Индивидуальное частное предприятие</p> <p>4. С точки зрения количественных критериев</p> <p>Крупные Средние Мелкие</p> <p>По отраслевому признаку</p>
12.	<p>$25400/22=1154,55$</p> <p>$1154,55*18=20781$</p>

3 вариант

1.	В
2.	В
3.	Б
4.	В
5.	А
6.	Б
7.	Б
8.	В
9.	В
10.	Б
11.	<p>1.В зависимости от характера участия ОФ в сфере материального производства:</p> <p>Производственные - ОФ функционируют в процессе производства, постоянно участвуют в нем, изнашиваются постепенно, перенося свою стоимость на продукт, пополняются за счет капитальных вложений</p> <p>Непроизводственные – предназначены для обслуживания процесса производства, поэтому в нем непосредственно не участвуют, не переносят свою стоимость на продукт, воспроизводятся за счет национального дохода</p> <p>2.В зависимости от целевого назначения</p> <p>Здания</p> <p>Сооружения</p> <p>Передачные устройства</p> <p>Машины и оборудование</p> <p>Транспортная техника</p> <p>Инструменты</p> <p>Производственный инвентарь и принадлежности</p> <p>Прочие основные фонды (рабочий скот, многолетние насаждения)</p> <p>в зависимости от 3.непосредственного участия в производственном процессе подразделяются на:</p> <p>Активные (обслуживают решающие участки производства и характеризуют производственные возможности предприятия)</p>

	Пассивные (здания, сооружения, инвентарь, обеспечивающие нормальное функционирование активных элементов основных фондов)
12.	$350 \cdot 90 = 31500$ $31500 / 100 \cdot 16 = 5040$ $31500 - 5040 = 36540$

4 вариант

1.	В
2.	Б
3.	В
4.	Г
5.	Б
6.	В
7.	А
8.	Б
9.	В
10.	А
11.	<p>По категориям. В составе кадров общественного питания выделяют: административно – обслуживающий персонал, работники производства, работники зала и работники производственно – торговой группы. Деление работающих по категориям основано на функциональном разделении труда.</p> <p>По должностям. На предприятиях общественного питания в составе административно – обслуживающего персонала выделяют должности руководителей; специалистов (экономисты, бухгалтеры, инженеры – технологи); обслуживающий персонал (механики холодильных установок, гардеробщики, сторожи и т.п.); работников производства (заведующие производством и их заместители, заведующие цехами, кондитеры, пекари и т.д.); работники зала (метрлотели, администраторы, официанты, резчики хлеба, кассиры и т.д.); работников торговой группы (буфетчики,</p>

	<p>продавцы).</p> <p>По специальностям. В общественном питании в составе работников производства выделяют такие специальности, как пекари, кондитеры, повара и т.д.</p> <p>По уровню квалификации. Работники основных должностей, профессий, специальностей подразделяются на ряд квалификационных категорий, характеризующих степень сложности работ: продавцы и кассиры – на 3, специалисты – на 4, повара, пекари, кондитеры – на 6 и т.д.</p>
12.	$24,1 \cdot 178 = 4289,8$ $4289,8 / 100 \cdot 40 = 1715,92$ $1715,92 + 4289,98 = 6005,72$

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к комплексному зачету

1. Понятие экономики и права.
2. Основные направления социально-экономического развития России.
3. Производство как процесс создания полезного продукта.
4. Факторы производства, их классификация.
5. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов
6. Основные понятия рыночной экономики.
7. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).
8. Монополия, антимонопольное законодательство.
9. Закон спроса и предложения.
10. Факторы, влияющие на спрос и предложение.
11. Сущность предпринимательства, его виды.

12. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение
13. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.
14. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.
15. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства).
16. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
17. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.
18. Ресурсы предприятий.
19. Пути ресурсосбережения в организации.
20. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.
21. Правовое регулирование хозяйственных отношений.
22. Основные понятия трудового законодательства.
23. Правовое регулирование трудовых отношений.
24. Трудовой договор.
25. Рабочее время и время отдыха.
26. Дисциплина труда и трудовой распорядок.
27. Материальная ответственность сторон трудового договора.
28. Договор о материальной ответственности.
29. Защита трудовых прав работников.
30. Политика государства в области оплаты труда.
31. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.
32. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.
33. Мотивация труда, виды и способы.
34. Техническое нормирование труда.

35.Гарантии и компенсации при оплате труда.

36.Удержания из заработной платы, их виды.

37.Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.

3.Библиографический список

Дополнительные источники:

Ефимова, О. П. Экономика общественного питания / О. П. Ефимова. — 2-е изд. — Минск : ООО "Новое знание", 2000. — 304 с. — ISBN—985-6516-32-3 — Текст : непосредственный.

Горфинкель, В.Я. Экономика предприятия / В. Я. Горфинкель — Москва : Издательское объединение "ЮНИТИ", 1996. — 367 с. — ISBN—5-85173-048-X — Текст : непосредственный.

Рекомендуемая литература:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.

5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

12. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.

13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.

14. Журнал « Современный ресторан»

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

_____ Е.В. Чапаева

от « ___ » _____ 20__ г.

Комплект
контрольно- измерительных материалов
по учебной дисциплине
ОП.07 Иностранный язык (английский) в профессиональной
деятельности
программы подготовки специалистов
по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов	4
1.1. Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов	4
1.2. Система контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины	8
2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины	9
2.1. Задания для текущего контроля	9
2.2. Задания для промежуточной аттестации	48
3. Библиографический список	50

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (далее УД) программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	№27, №28, №29
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Рациональность планирования и организации деятельности. Своевременность сдачи заданий.	№1, №2, №3, №4, №7, №8, №9, №10, №11, №12, №13, №14, №15, №16, №17, №20, №21, №22, №23, №25, №27, №28, №29, №31
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умение принимать правильное решение при выполнении различных задач.	№1, №2, №3, №4, №6, №7, №8, №9, №10, №11, №12, №13, №14, №15, №16, №17, №20, №21, №22, №23,

		№25, №27, №28, №29, №31
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использование различных источников информации, включая электронные, для эффективного выполнения учебных задачи углубления профессиональных знаний в области правоведения.	№2, №6, №9, №11, №14, №18, №19, №23, №26
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знание информационно-коммуникативных технологий и умение использовать их в профессиональной деятельности.	№2, №6, №9, №15, №18, №20, №23, №26
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение общаться, быть толерантным.	№2, №5, №6, №9, №18, №20, №23, №26, №32
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация готовности работать в команде. Умение руководить коллективом.	№2, №6, №9, №18, №20, №23, №26, №32
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Готовность к самообразованию, к профессиональному росту.	№1, №4, №10, №11, №12, №14, №15, №16, №19, №31
ОК 9. Ориентироваться в условиях постоянного изменения правовой базы.	Отслеживание изменений в нормативной базе своей профессии.	№27, №28
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Готовность к защите Родины. Выполнение воинского долга.	№22
ОК 11. Соблюдать основы здорового образа жизни, требования охраны труда.	Понимание важности здорового образа жизни. Соблюдение требований охраны труда.	№30, №31, №32
ОК 12. Соблюдать деловой этикет, культуру и психологические основы общения, нормы и правила поведения.	Знание делового этикета, правил общения. Соблюдение норм и правил поведения.	№5, №6, №9, №20, №23
ОК 13. Проявлять нетерпимость к коррупционному поведению.	Соблюдение профессиональных норм.	№28

--	--	--

2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Тема 1.1.1. Знать: грамматические формы глаголов, систему времен в английском языке Уметь: распознавать временные формы в предложениях, ориентироваться во временных формах глагола. Уметь читать и переводить страноведческий текст.	Задание на определение правильного времени глагол. Чтение и перевод текста.	№1 №2
Тема 1.1.2. Знать лексические единицы по теме. Уметь использовать ЛЕ в письменной и устной речи. Знать правила ведения беседы. Уметь составлять диалог по теме.	Задание на соотнесение ЛЕ. Задание на подстановку лексических единиц. Диалог	№3 №4 №5
Тема 1.2.1. Уметь читать и переводить незнакомый текст. Знать правила перевода текста.	Чтение и перевод текста. Ответы на вопросы по тексту.	№6
Тема 1.2.2. Знать неопределенные местоимения some\any и их производные. Уметь использовать лексику в письменной речи.	Задание на подстановку неопределенных местоимений some\any и их производных. Задание на использование ЛЕ в письменной речи.	№7 №8
Тема 1.3.1. Знать ЛЕ по теме. Уметь переводить страноведческий текст. Знать грамматические времена глагола. Уметь применять полученные знания в упражнениях.	Задание на перевод страноведческого текста. ТЗ на времена английского глагола.	№9 №10
Тема 1.3.2. Уметь читать и переводить страноведческий текст. Знать применение различных времен глагола.	Чтение и перевод текста. Презентация по теме. Выполнение теста по материалам презентации. Тест на применение различных времен глагола.	№ 11 №12
Тема 1.3.3. Знать глаголы to be и to have. Уметь применять их в устной и письменной речи. Уметь понимать на слух иноязычную речь.	Задание на применение глаголов to be и to have. Задание на аудирование текста.	№ 13 № 14
Тема 1.3.4. Знать ЛЕ по теме. Уметь использовать ЛЕ в письменной и	СД Задание на подстановку ЛЕ.	№15 №16

устной речи.		
Тема 1.3.5. Уметь читать и переводить библиографический текст. Уметь составлять монолог по схеме.	Ответы на вопросы по презентации о знаменитых людях США. Bill Gates Текст о знаменитых людях Британии.	№17 №18
Тема 1.3.7. Знать понятие «интернационализмы», уметь определять интернациональные слова в контексте страноведческого текста.	Задание на перевод страноведческого текста с выделением «интернационализмов».	№19
Тема 1.4.1. Знать грамматическое явление «безличный страдательный залог». Уметь переводить и использовать страдательный залог в письменной речи.	ТЗ на безличный страдательный залог.	№20
Тема 1.5.1. Знать понятие «инфинитив», уметь переводить инфинитивы и инфинитивные конструкции в тексте.	Задание на перевод страноведческого текста. Зачет.	№21 №22
Тема 1.6.1. Знать основные суффиксы существительных, имен прилагательных, наречий. Уметь переводить словообразования с суффиксами.	Задание на словообразование.	№23
Тема 1.6.2. Уметь читать и переводить тематический текст.	Чтение и перевод текста. Ответы на вопросы по тексту.	№24
Тема 1.6.3. Уметь переводить предложения в пассивной конструкции.	Задание на перевод пассивного залога	№25
Тема 1.7.2. Уметь читать и переводить тематические тексты, буклеты, рекламу.	Текст о туризме	№26
Тема 3.2.1. Знать профессиональную лексику, уметь переводить профессиональный текст.	Упражнение на сопоставление Текст о профессии Текст	№27 №28 №29
Тема 3.3.1. Уметь читать и переводить тематический текст.	Чтение и перевод текста о здоровом образе жизни.	№30
Тема 3.3.2. Знать ЛЕ по теме «Олимпийские игры», уметь переводить текст о спорте.	Упражнение на сопоставление. Текст о спорте.	№31 №32
Тема 3.3.3. Знать грамматический и лексический материал, уметь применять полученные знания на зачете.	Итоговый тест.	

Условные сокращения:

ТЗ – тестовое задание

КЗ – контрольное задание

СД – словесный диктант

Д – диалог

М – монолог

А - аудирование

Ч – чтение

1.2 Система контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по УД

Таблица 3

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Зачёт

1.2.2. Организация текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения программы учебной дисциплины

Оценка уровня освоения умений и усвоения знаний по УД производится на основании ответов на контрольные вопросы, в том числе по результатам практических работ, по выполнению заданий внеаудиторных и самостоятельных работ, по текущему контролю.

Формой итоговой аттестации по УД является зачёт.

2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

1) Тест 1

Тест на знание видовременных форм глагола состоит из двух вариантов. Первый вариант имеет более простые предложения. Он предлагается для слабых обучающихся, второй вариант - для более сильных обучающихся. На выполнение теста отводится 20 минут. За каждое предложение обучающийся получает 2 балла (1 – за правильное определение времени, 1 – за правильный перевод).

Read and translate the sentences. Define the tenses

1 variant

1. Jane speaks four languages.

2. Yesterday he went to work by car.
3. Next week she'll be in London.
4. Ann doesn't go to bed early.
5. I started work at 9 a.m.
6. I'm looking for Mike
7. When did they arrive?
8. She hasn't lost her keys.
9. They don't know each other.
10. He's a clever boy.
11. We bought a new house last year.
12. I am playing tennis in the morning.
13. I can't understand you.

2 variant

1. Ann's father died when he was 70.
2. I have just bought a new car.
3. Have you seen him?
4. I'll phone you.
5. Do you know the man?
6. The girl is playing the piano.
7. The Earth goes around the Sun.
8. France is bigger than Britain.
9. She won't do it.
10. We went to the shop yesterday.
11. The boy doesn't like reading books.
12. You saw the film, didn't you?
13. The most interesting game for the boys was football.

Ключ для проверки:

1 variant	2 variant
1. Present Simple	1. Past Simple

2. Past Simple	2. Present Perfect
3. Future Simple	3. Present Perfect
4. Present Simple	4. Future Simple
5. Past Simple	5. Present Simple
6. Present Progressive	6. Present Progressive
7. Past Simple	7. Present Simple
8. Present Perfect	8. Present Simple
9. Present Simple	9. Future Simple
10. Present Simple	10. Past Simple
11. Past Simple	11. Present Simple
12. Present Progressive	12. Past Simple
13. Present Simple	13. Past Simple

Критерии оценивания:

24 -26 б. – «5»

20-23 б. – «4»

17-19 б. – «3»

2) Текст Москве.

Прочитать страноведческий текст и перевести его на русский язык. Ответить на вопросы, данные к тексту.

Условия выполнения задания:

1. Группа делится на подгруппы. Каждая подгруппа читает и переводит свою часть текста.
2. Максимальное время выполнения задания: 15 минут.
3. Вы можете воспользоваться словарём при переводе текста.

1. Read the text:

Moscow

Moscow is the capital and **the largest** city of Russia. It stands on the banks of the Moskva River. More than 10 mln. people live in the city now. Moscow is the economical, political and cultural centre of Russia. The prince Yuri Dolgoruky founded Moscow in 1147.

The Kremlin and the Red Square are in the centre of Moscow. The Kremlin has a red brick wall, up to 21 m in height with 19 towers that surrounds

palaces, cathedrals and other monuments. The Great Kremlin Palace, built in 1849, is the most impressive structure inside the Kremlin. Other famous Kremlin palaces are the Granovitaya Palace (built in 1491) and the Terem (built in 1636).

Among many cathedrals, now used mainly as museums, are the Cathedral of the Assumption (Успения) and the Archangel Cathedral, each with five gilded domes, and the Cathedral of the Annunciation (Благовещения). The bell tower of Ivan the Great has the height of 98 metres. **On a** nearby pedestal is the Tsar Bell (nearly 200 tons), one of the largest in the **world**. A recent addition to the Kremlin is the Palace of Congresses, completed in 1961.

St. Basil's Cathedral, a masterpiece of Russian architecture was built in 1561 to celebrate Russian victory over Kazan kingdom. It has coloured domes, stands at one end of Red Square and at the other end there is Historical Museum.

Other places of interest in Moscow include the Central Lenin Stadium and **the** tall Ostankino TV tower, which has a revolving restaurant. Moscow has a modern railway underground system (Metro) famous for its marble-walled stations.

Moscow is a scientific and cultural centre with a lot of institutes, universities, libraries and museums. The city leads a vast cultural **life**. It has a lot of cinemas, clubs, concert halls, more than 40 drama and musical theatres, including the Bolshoi Theatre, the Art Theatre, the Maly Theatre, the Vakhtangov Theatre.

Muscovites are proud of their museums: the Tretyakov Art Gallery, the A.S. Pushkin Museum of Fine Arts and the State Historical Museum. Crowds of people visit Tretyakov Gallery admiring beautiful pictures of Russian painters.

There are a lot of big plants and factories in Moscow. Among the products are aircraft, high-quality steel, ball bearings, cars and other motor vehicles, machine tools, electrical equipment, precision instruments, **chemicals**, textiles, shoes, paper, furniture. Food processing, printing and the repair of rail equipment are important industries.

2. Answer the questions:

1) How many people live in Moscow?

- 2) Who founded Moscow?
- 3) What are the most famous cathedrals?
- 4) Why is Moscow a scientific and cultural centre?
- 5) What does Moscow produce?

3) Задание на соотнесение

Условия выполнения задания:

1. Время выполнения – 5 минут
2. Задание выполняется на отдельных листочках.

Соотнесите английские слова с русскими эквивалентами

1. capital	a. дворец
2. bank	b. крепость
3. cathedral	c. научный
4. masterpiece	d. толпа
5. palace	e. кафедральный собор
6. fortress	f. столица
7. crowd	g. берег
8. scientific	h. сталь
9. machine tool	i. шедевр
10. steel	j. станок

Ключ для проверки:

1. f, 2.g, 3.e, 4.i, 5.a, 6. b, 7.d, 8.c, 9.j, 10.h.

Критерии оценивания: «5» – 10 баллов

«4» - 8-9 баллов

«3» - 7 баллов

4) Задание на подстановку лексических единиц. Текст о Москве.

Прочитать текст, вставить необходимые слова. Одно слово - лишнее. Время выполнения – 10 минут.

Use *population, a masterpiece, capital, city, founded, scientific, palace, banks* in the sentences. One word is unnecessary.

Moscow

1. Moscow is our ... and **the largest** city of Russia.
2. It stands on the ... of the Moskva River.
3. The ... of Moscow is about 10 mln. people.
4. The prince Yuri Dolgoruky ... Moscow in 1147.
5. The Great Kremlin... was built in 1849.
6. St. Basil's Cathedral is ... of Russian architecture.
7. Moscow is our ... and cultural centre.

Ключ:

1. Moscow is our *capital* and **the largest** city of Russia.
2. It stands on the *banks* of the Moskva River.
3. The *population* of Moscow is about 10 mln. people.
4. The prince Yuri Dolgoruky *founded* Moscow in 1147.
5. The Great Kremlin *palace* was built in 1849.
6. St. Basil's Cathedral is *a masterpiece* of Russian architecture.
7. Moscow is our *scientific* and cultural centre.

Критерии оценивания: «5» - предложения списаны без ошибок, слова вставлены правильно. «4» - слова вставлены правильно, есть ошибки при списывании. «3» - слова вставлены неправильно.

5) Диалог

Время на подготовку: 10 минут

Ключ:

A: Hello! How are you?

B: I'm fine, thank you. And you?

A: Fine, thanks. Have you ever been to Moscow?

B: Oh, yes. I have been there for 3 times. Why?

A: I want to go there with my friends. What can you advise us to see?

B: Well, there are many interesting places to see there. First of all, it's certainly Red Square with St. Basil's Cathedral. It's interesting simply to walk in the streets, to watch people of different nations, to look at the buildings and squares.

A: Did you visit any museums?

B: Yes, we did. There are a lot of different museums in Moscow.

A: What is the most interesting?

B: I liked Pushkin's museum of fine Arts.

A: Thank you. See you later. Good bye.

B: Good bye.

1) Текст о Великобритании

Прочитать страноведческий текст и перевести его на русский язык. Ответить на вопросы, данные к тексту.

Условия выполнения задания:

1. Группа делится на подгруппы. Каждая подгруппа читает и переводит свою часть текста.
2. Максимальное время выполнения задания: 15 минут.
3. Вы можете воспользоваться словарём при переводе текста.

1. Read the text

The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland, or UK, is in Western Europe. It comprises the island of Great Britain (England, Scotland and Wales) and the northeastern one-sixth of the island of Ireland (Northern Ireland), together with many smaller islands. The Royal Greenwich Observatory, near London, is the defining point of the Prime Meridian.

The United Kingdom has a total area of approximately 245,000 km². northwest coast of France, from which it is separated by the English Channel. The Channel

Tunnel ("Chunnel") bored beneath the English Channel, now links the UK with France.

The longest river in the UK is the River Severn (220 miles, 354 km).

The UK's primary industry was once dominated by the coal industry, heavily concentrated in the north, the Midlands and south Wales. This is all but gone and the major primary industry is North Sea oil.

Historically, much of the United Kingdom was forested. Since prehistoric times, man has deforested much of the United Kingdom.

Agriculture is intensive, highly mechanised, and efficient by European standards, producing about 60% of food needs with only 1% of the labour force. Around two thirds of production is devoted to livestock, one third to arable crops. The UK has large [coal](#), [natural gas](#), and [oil](#) reserves; primary energy production accounts for 10% of [GDP](#), one of the highest shares of any [industrial nation](#). Due to the island location of the UK, the country has great potential for generating electricity from [wave power](#) and [tidal power](#), although these have not yet been exploited on a commercial basis.

Великобритания на сегодняшний день представляет собой страну с высокоразвитой, сильной и независимой экономикой. Таким образом, Великобритания лежит всего в 10° широты, что делает ее совсем небольшой страной по сравнению с некоторыми странами Европы.

Самая длинная река Соединенного Королевства - *River Severn* (220 миль, 354 км)

Наиболее важными секторами промышленности являются машиностроение, пищевая промышленность (включая производство безалкогольных и спиртных напитков), табачная и химическая промышленности, бумажная и печатная промышленности, легкая промышленности. Наиболее быстро развивающимися секторами промышленности стали химическая, лесная, мебельная, резиновая промышленности и производство пластиков.

Ценных природных ископаемых на территории Великобритании не так уж много. Однажды важнейшая добыча железной руды теперь снизилась практически до нуля. Другие экономически важные ископаемые руды включают свинец, добыча которого удовлетворяет потребности экономики лишь на половину, и цинк. Достаточно много других ресурсов, таких, как мел, известь, глина, песок, гипс.

2. Answer the questions:

Where is the US situated?

How many parts does it consist of?

What is the area?

What is the longest river in the UK?

What is the main industry?

What mineral resource does the country have?

7) Тест по теме «Производные от местоимений *some|any*»

Тест по теме «Производные от местоимений *some|any*» можно использовать как на этапе закрепления знаний, так и на этапе контроля. Тест состоит из двух вариантов. К тесту прилагается ключ для проверки и критерии оценки. Время выполнения – 20 минут.

1 variant

1. Fill in the words: *some (any)thing, some (any)body, no(body, thing)*

1. Has *anybody* been to Moscow?
2. Don't listen to *anything /anybody*. I know, I am right.
3. There is *something* on the table.
4. *Nobody* knows where he lives.
5. I can't see *anything* here. It's too dark.
6. Look! *Somebody* is standing near your car.
7. *Nothing* was destroyed here after the revolution.
8. All are present. *Nobody* is absent.

9. Have you seen *anything* from the masterpieces of the British Museum?
10. There isn't *anything* interesting for you in the shop.
11. I know *nobody* from London. I haven't been there.
12. Look! *Something* is burning.

2 variant

1. Fill in the words: some (any)thing, some (any)body, no(body, thing)

1. Is there *anybody* in the room? No, everybody is out.
2. I know *nobody* from Moscow. I haven't been there.
3. Look! *Something* is burning.
4. *Somebody* / *something* has destroyed the bridge.
5. Do you know *anything* about our capital?
6. Don't listen to *anybody*. They are not right.
7. *Nothing* is interesting for you in this castle.
8. *Something* is wrong with the traffic today.
9. Tell them *nothing* about me.
10. I can't see *anything* here. It's too dark.
11. All are present. *Nobody* is absent.
12. Have you seen *anything* from the masterpieces of the Kremlin?

Ключ для проверки:

1v	2v
1. <i>anybody</i>	1. <i>anybody</i>
2. <i>anything</i> / <i>anybody</i>	2. <i>Nobody</i>
3. <i>something</i>	3. <i>something</i>
4. <i>Nobody</i>	4. <i>Somebody</i> / <i>something</i>
5. <i>anything</i>	5. <i>anything</i>
6. <i>Somebody</i>	6. <i>anybody</i>
7. <i>Nothing</i>	7. <i>Nothing</i>
8. <i>Nobody</i>	8. <i>something</i>
9. <i>anything</i>	9. <i>Nothing</i>
10. <i>anything</i>	10. <i>anything</i>
11. <i>Nobody</i>	11. <i>Nobody</i>

Критерии оценки:

11-12 правильных ответов – «5»

9-10 правильных ответов - «4»

7-8 правильных ответов – «3»

8) Задание на подстановку.

Текст состоит из 10 предложений. Необходимо вставить пропущенные ЛЕ по теме. Текст есть на парте у каждого обучающегося. Каждое предложение оценивается в два балла (правильность списывания предложений и использования слов). Время выполнения – 15 минут.

London

Fill in the necessary words:

1. London is the ... of the UK.
2. It is the biggest and the oldest ... in the world.
3. The central part of London has many historical m... and places.
4. In the city past and present are... .
5. The oldest part of London is the C... .
6. There many b... and offices here.
7. The W... End is very f....
8. The C... and the W... End are the heart of London.
9. Old c... s, the T... , the Houses of Parliament with ... Ben, the National Gallery, theatres and shops are in the W... End.
10. St. Paul's Cathedral was ... in the Great Patriotic war. But now it's very beautiful.

Ключ для проверки:

1. London is the capital of the UK.
2. It is the biggest and the oldest city in the world.
3. The central part of London has many historical monuments and places.

4. In the city past and present are mixed.
5. The oldest part of London is the City.
6. There many banks and offices here.
7. The West End is very fashionable.
8. The City and the West End are the heart of London.
9. Old cathedrals, the Tower, the Houses of Parliament with Big Ben, the National Gallery, theatres and shops are in the West End.
10. St. Paul's Cathedral was destroyed in the Great Patriotic war. But now it's very beautiful.

Критерии оценки: «5» - 19- 20 баллов

«4» - 17-18 баллов

«3» - 14-16 баллов

9) Текст о США

I. Прочитать страноведческий текст и перевести его на русский язык.

Условия выполнения задания:

1. Группа делится на подгруппы. Каждая подгруппа читает и переводит свою часть текста.
2. Максимальное время выполнения задания: 15 минут.
3. Вы можете воспользоваться словарём при переводе текста.

II. Найти 13 слов из текста в таблице, выписать и перевести их. Максимальное время выполнения задания: 5 минут.

1. Read the text:

The USA

The United States of America is the fourth largest country in the world (after Russia, Canada, and China). It occupies the southern part of North America and stretches from the Pacific to the Atlantic Ocean. It also includes Alaska in the north and Hawaii in the Pacific Ocean. The total area of the country is about nine and a half million square kilometres. The USA borders on Canada in the north and on Mexico in the south. It also has a sea boarder with Russia.

The USA is made up of 50 states and the District of Columbia where the capital of the country, Washington, is situated. The population of the country is about 250 million.

If we look at the map of the USA, we can see lowlands and mountains. The highest mountains are the Rocky Mountains, the Cordillera, and the Sierra Nevada. The highest peak is Mount McKinley, which is located in Alaska.

America's largest rivers are the Mississippi, the Missouri, the Rio Grande, and the Columbia. The Great Lakes on the border with Canada are the largest and deepest in the USA.

The climate of the country varies greatly. The coldest regions are in the north. The climate of Alaska is arctic. The climate of the central part of the country is continental. The south has subtropical climate. Hot winds blowing from the Gulf of Mexico often bring typhoons. The climate along the Pacific coast is much warmer than that of the Atlantic coast.

The USA is a highly developed industrial country. It is the leading producer of copper and oil and the world second producer of iron ore and coal. On the industrial enterprises of the country they produce aircrafts, cars, textiles, radio and television sets, weapon, furniture, and paper.

Though mainly European and African in origin, the Americans are made up from nearly all races and nations, including the Chinese and the native Americans — Indians.

The largest cities are New York, Los Angeles, Chicago, Philadelphia, Detroit, San Francisco, and others.

The United States is a federal republic consisting of 50 states, each of which has its own government. The seat of the central (federal) government is Washington, D. C. According to the Constitution of the USA, the powers of the government are divided into 3 branches: the executive, headed by the President, the legislative, exercised by the Congress, and the juridical. The Congress consists of

the Senate and the House of Representatives. There are two main political parties in the USA: the Republican and the Democratic.

2) Find the words from the text. You can find 13 words. Translate them into Russian.

c	o	u	n	t	r	y	+	+	+
O	+	g	o	v	e	r	n	t	M
A	s	e	n	a	t	e	+	+	E
S	r	p	r	o	d	u	c	e	N
T	E	O	p	r	i	v	e	r	t
o	P	L	o	p	u	l	a	a	+
C	A	I	n	d	u	s	t	r	I
E	B	T	m	o	u	N	i	e	A
A	l	I	n	i	a	t	o	a	l
n	+	c	a	l	+	+	n	+	+

Ключ:

3,1c	o	u	n	t	r	y			
O		2g	o	v	e	r	n	t	M
A	4s	e	n	a	t	e			E
S	7r	5,6p	r	o	d	u	c	e	N
T	E	O	11p	13r	i	v	e	r	t
9o	P	L	o	p	u	l	a	10a	
C	A	8I	n	d	u	s	t	r	I
E	B	T	12m	o	u	N	i	e	A
A	l	I	n	i	a	t	o	a	l
n		c	a	l			n		

1. country 2. Government 3. Coast 4. Senate 5. Produce 6. Political 7. Republic
8. Industrial 9. Ocean 10. Area 11. Population 12. Mountain 13. river

США

Соединенные Штаты Америки — четвертая по величине страна в мире (после России, Канады и Китая). Она занимает южную часть Северной Америки и простирается от Тихого до Атлантического океана. Она также включает Аляску на севере и Гавайи в Тихом океане. Общая площадь страны

— приблизительно девять с половиной миллионов квадратных километров. США граничат с Канадой на севере и Мексикой на юге. У страны также есть морская граница с Россией.

США состоят из 50 штатов и округа Колумбия, где расположена столица страны, Вашингтон. Население страны приблизительно 250 миллионов.

Если мы посмотрим на карту США, мы можем увидеть низменности и горы. Самые высокие горы — Скалистые горы, Кордильеры и Сьерра-Невада. Самый высокий пик — гора Мак-Кинли, которая расположена на Аляске.

Наибольшие реки Америки — Миссисипи, Миссури, Рио-Гранде и Колумбия. Великие озера на границе с Канадой являются наибольшими и самыми глубокими в США.

Климат страны очень изменяется. Самые холодные области находятся на севере. Климат Аляски арктический. Климат центральной части страны континентальный. На юге субтропический климат. Горячие ветры, дующие из Мексиканского залива, часто приносят тайфуны. Климат вдоль Тихоокеанского побережья намного теплее, чем у Атлантического побережья.

США — высокоразвитая промышленная страна. Она — ведущий производитель меди и нефти и второй в мире производитель железной руды и угля. На промышленных предприятиях страны производятся самолеты, автомобили, текстиль, радио и телевизоры, оружие, мебель и бумага.

Хотя американцы главным образом имеют европейское и африканское происхождение, они состоят почти из всех рас и наций, включая китайцев и коренных американцев — индейцев.

Крупнейшие города — Нью-Йорк, Лос-Анджелес, Чикаго, Филадельфия, Детройт, Сан-Франциско и другие.

Соединенные Штаты — федеративная республика, состоящая из 50 штатов, каждый из которых имеет свое собственное правительство. Место заседаний центрального (федерального) правительства — Вашингтон, округ

Колумбия. Согласно Конституции США, полномочия правительства разделены на 3 ветви: исполнительная власть, возглавляемая президентом, законодательная, осуществляемая Конгрессом, и юридическая. Конгресс состоит из Сената и Палаты представителей. В США есть две главных политических партии: республиканская и демократическая.

10) Тест.

Тест состоит из 2 вариантов. В каждом варианте 4 задания. За каждое правильное задание студент получает 1 балл. Время выполнения: 25 минут.

І вариант

1) Прочитайте приведённые ниже тексты. Преобразуйте слова, напечатанные заглавными буквами в конце строк так, чтобы они грамматически соответствовали содержанию текста. Заполните пропуски полученными словами.

Peter's mother was a very busy woman. She was out at work all day.

When she came home she had to cook dinner for Peter and his dad.

Peter always wanted a sweet alter his meal but he **1** NOT GET
one because his mother never had time to make one.

Sometimes she remembered **2** a cake home. BRING

Other times she forgot. "You **3** HAVE
just to do without," she told Peter then.

"Vernon's mum bakes cakes and biscuits every week,

" grumbled Peter. "I don't care!" replied his mother.

"Vernon's mum doesn't have to go out to work". When Peter
visited his friend Vernon one evening,

Vernon **4** homemade apple pie. EAT

He gave Peter a slice. It was delicious. "My mum **5** WORK
always ," complained Peter,

"so she never makes us any sweets."

2) Образуйте прошедшую форму данных глаголов

Act, happen, admit, delay, apply, boil, escape, suffer, try, stop, repair, annoy

3) Раскройте скобки, ставя глагол в Past Simple /Past Continuous

- 1) When I gave them the sandwiches, they(eat) them all
- 2) When I saw the rat, it..... (run) through the kitchen
- 3) when I walked in, I..... (not recognize) you straight away
- 4) when she was living in Tokyo, she(send) me an e-mail every week
- 5) she decided to go walk faster because she(get) cold

4) Выберите правильный ответ

1. While Tom_____ a book, Marhta _____TV.
a) was reading, watched c) was reading, was watching
b) read, watched d) read, was watching
2. We called our friends in London yesterday to tell them about the reunion that we_____.
a) will plan c) plan
b) were planning d) have planned
- 3.I feel terrible. I think I _____ to be sick.
a) will c) am going
b) go d) will be going

2 вариант

1) Прочитайте приведённые ниже тексты. Преобразуйте слова, напечатанные заглавными буквами в конце строк так, чтобы они грамматически соответствовали содержанию текста. Заполните пропуски полученными словами.

Jerry stared worriedly out of the window. He had been up studying most of the night and now his exam was about to start Even though he had revised the same things again and again, he wasn't at all sure how

1he would be. It had been his decision to **SUCCEED**

take this **2** programming course, but that didn't **OPTION**
 mean he wasn't eager to pass. In fact, he wanted to get a good mark as
 he had hopes of becoming a software **3**..... . This was **DESIGN**
 Jerry's golden opportunity but he felt his hand shaking as he picked up
 his pen to write his name on the paper. The exam was particularly
4..... as he knew his future career might be at stake. **FRIGHT**
 He took a deep breath as he opened the exam paper that was handed to
 him. This was the moment of truth. Then he gave a little gasp of
5..... . He knew the answers to all the questions; **BELIEF**
 all last night's revision had paid off. He was going to do just fine!

2) Образуйте прошедшую форму данных глаголов

Begin, fly, run, win, buy, give, spend, come, lose, take, put, feel, grow

3) Раскройте скобки, ставя глагол в правильное время

I(watch) Frank de la Selva on TV last night.

She(visit) the Prado Museum.

I(met) my best friend when I was 6.

Whenyou(see) Borja?

I(finish) my maths homework yet.

4) Выберите правильный ответ

1. Mr Smith said he will call you back _____ 4pm.

1. until
2. in
3. by
4. on

2. The new report contained _____ important information?

1. many
2. another
3. an

4. a lot of
3. His flight _____ at 9am tomorrow.
1. is arriving
 2. arrives
 3. will be arriving
 4. will arrive

Ключ:

Вариант 1.

- 1) 1. didn't get 2. bringing 3. had 4. Ate 5. is working
- 2) Acted, happened, admitted, delayed, applied, boiled, escaped, suffered, tried, stopped, repaired, annoyed
- 3) 1. ate 2. was running 3. didn't recognize 4. Sent 5. got
- 4) 1. C 2. D 3. c

Вариант 2

- 1) 1 – successful, 2 – optional, 3 – designer, 4 - frightening
- 2) Began, flew, ran, won, bought, gave, spent, came, lost, took, put, felt, grew
- 3) 1- watched, 2- visited, 3 – met, 4 – did see, 5 – haven't finished
- 4) 1-a, 2 – a, 3 – a

Критерии оценивания: «5» - 24-26 баллов

«4» - 21-23 балла

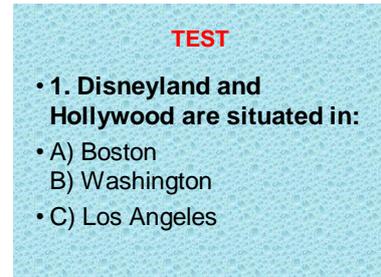
«3» - 17-20 баллов

11) Работа с презентацией

Условия выполнения задания:

Посмотрите презентацию, выполните тест. Презентация состоит из 22 слайдов. Последние слайды – тестовое задание (10 вопросов). Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Время выполнения: 20 минут



1. Did you like our trip to the USA?
2. Would you like to go there?
3. What would you like to see in the USA?
4. Why would you like to see it?
5. The city that never sleeps:
 - A) Boston
 - B) Orlando
 - C) New York
6. Niagara Falls are:
 - A) Natural attraction
 - B) Event attraction
 - C) Man-made attraction
7. The oldest city of the USA is:
 - A) Washington
 - B) Orlando
 - C) Boston
8. Mount Rushmore is famous:
 - A) because it is small
 - B) because it is big

C) for the sculpture of four American presidents

9. The largest park of the USA is:

A) Central Park

B) Hyde Park

C) Royal Park

10. The Statue of Liberty is situated in:

A) Florida

B) New York

C) Washington

Критерии оценивания: «5» - 10 баллов

«4» - 8 -9 баллов

«3» - 7 баллов

12) Тест на знание видовременных форм глагола

Тест состоит из двух заданий. В первом задании обучающимся предлагается определить видовременную форму глагола. Во втором задании необходимо вставить правильную видовременную форму глагола. Время выполнения: 25 минут. Каждое правильно выполненное задание оценивается в 1 балл.

1) Define the tenses:

1. I have bought all exercise-books. 2. Moscow has a modern railway underground system. 3. Muscovites are proud of their museums. 4. I will speak English well. 5. The prince Yuri Dolgoruky founded Moscow in 1147. 6. There are a lot of big plants and factories in Moscow. 7. My friends went to Sochi two weeks ago. 8. St. Basil's Cathedral, a masterpiece of Russian architecture was built in 1561. 9. We are learning the tenses. 10. We like to study. 11. She is filling in the form. 12. They'll be back. 13. I've learned the words. 14. He read this book yesterday. 15. I read every day.

2) Fill in the necessary tense:

1. I (have) a sister. 2. Yesterday we (go) to the shop. 3. He (read) the magazine in two hours. 4. Tomorrow our group (write) the test. 5. She (clean) the room. She is free. 6.

You (be) seventeen, aren't you? 7. The boy (swim) in the swimming-pool now. 8. I (be) a good student. 9. My mother (buy) bread some minutes ago. 10. The children (play) with the toys now.

Ключ:

1) 1. Present Perfect 2. Present Simple 3. Present Simple 4. Future Simple 5. Past Simple 6. Present Simple 7. Past Simple 8. Past Simple Passive 9. Present Progressive 10. Present Simple 11. Present Progressive 12. Future Simple 13. Present Perfect 14. Past Simple 15. Present Simple

2) 1. have got 2. went 3. will read 4. will write 5. has cleaned 6. are 7. is swimming 8. am 9. bought 10. are playing

Критерии оценивания: «5» - 22-25 баллов

«4» - 18-21 балл

«3» - 14-17 баллов

13) Задание на использование глаголов *to be* and *to have*:

Задание состоит из 2 вариантов. Время выполнения - 10 минут. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1 вариант

1) Choose the correct variant of the verbs *to be* and *to have*:

1. I ... got two brothers. (have, am, is)
2. We ... going to school. (have, are, is)
3. ... you a student? (am, is, are)
4. They ... fond of sport. (are, have, is)
5. Her sister ... 17 years old. (has, are, is)
6. There ... ten players on the skating rink. (are, have, is)
7. We ... got animals at home. (have, has, are)
8. He ... a clever student. (are, have, is)
9. I ... nice to meet you. (am, is, are)

10. Her aunt ... got an interesting photo for you. (has, are, is)

2 вариант

1) Choose the correct variant of the verbs *to be* and *to have*:

1. He ... got one brother. (have, has, is)

2. There ... some sportsmen in the swimming pool. (are, have, is)

3. I ... 16. (have, is, am)

4. We ... fond of sport. (are, have, is)

5. ... he a vet? (has got, is, are)

6. They ... got some sheep. (has, are, have)

7. The men ... very old. (are, have, is)

8. I ... happy to see you. (have, is, am)

9. ... she got a good job? (has, are, have)

10. We ... got a merry holiday. (are, have, is)

Ключ:

1 вариант	3 вариант
1. have	1. has
2. are	2. are
3. are	3. am
4. are	4. are
5. is	5. is
6. are	6. have
7. have	7. are
8. is	8. am
9. am	9. has
10. has	10. have

Критерии оценивания: «5» - 10 баллов

«4» - 8-9 баллов

«3» - 7 баллов

14) Аудирование текста.

Текст читается преподавателем дважды. На доске выписываются слова для лучшего понимания текста. После аудирования текста, обучающиеся отвечают на вопросы.

Words

borders — границы

separate — отдельные

climate conditions — климатические условия

parliamentary republic — парламентская республика

branches — ветви

donkey — осел

term — срок

House of representatives — палата представителей

Supreme court — Верховный суд

THE UNITED STATES OF AMERICA

The United States of America lies in the central part of the North American Continent between the two oceans: the Atlantic Ocean in the East and the Pacific Ocean in the West.

Canada in the North and Mexico in the South are the only countries that have borders with the USA.

The USA consists of three separate parts. They are the Hawaiian Islands in the Pacific Ocean, Alaska and the main part. There are fifty States in the USA. They are very different in size, population and economic development. The smallest state is Rhode Island and the biggest is Texas. The total area of the USA is about 9 million square kilometers. The population is about 230 million people.

The USA is a big country and the climate conditions are very different in different places.

There are many big cities in the United States: New York, Philadelphia, Houston, Chicago, Detroit and Los Angeles are the biggest of them.

The USA economically is the most powerful country in the world.

The USA is a parliamentary republic. The government **has** three branches: the Congress, the President and the Supreme Court.

There are two political parties in the United States: the Democratic Party, their Symbol is a donkey, and the Republican Party, their symbol is an elephant. The president is elected for a 4-year term and not more than two times.

The Congress has two houses; the Senate and the House of Representatives.

The Supreme Court is the highest court in the country.

Questions

1. What is the size of United States?
2. What is the smallest state in United States?
3. What is the largest state in US?
4. What is the population of the USA?
5. What are the biggest cities of the Unites States?
6. What are the three branches of US government?
7. What is the political system of United States?

15) Словесный диктант:

Условия выполнения: диктант пишется на отдельных листочках. Преподаватель читает слова один раз.

1. border 2. Court 3. Branch 4. Elect 5. consists of 6. Population 7. State 8. Ocean
9. Condition 10. Powerful 11. Different 12. Term 13. Выбирать 14. Суд. 15. срок

Критерии оценивания: «5» - 14-15 слов без ошибок

«4» - 12-13 слов без ошибок

«3» - 9 - 11 слов без ошибок

16) Задание на подстановку ЛЕ.

Обучающимся предлагается связный текст.

1. Переписать текст, вставляя нужные слова. Одно слово является лишним.

Время: 15 минут.

2. Выучить текст наизусть.

Fill in the necessary words: borders, parliamentary, court, branches, elected, population, powerful, States, consists of, conditions, oceans.

The USA

The United States of America lies in the central part of the North American Continent between the two... . 2. Canada in the North and Mexico in the South are the only countries that have ... with the USA. 3. The USA ... three separate parts. 4. There are fifty... in the USA. 5. They are very different in size, ... and economic development. 6. The USA is a big country and the climate ... are very different in different places. 7. The USA economically is the most ... country in the world. 8. The USA is a ... republic. 9. The president is ... for a 4-year term. 10. The Supreme Court is the highest ... in the country.

17) Задание по презентации.

Bill Gates

Ответы на вопросы:

Who is Bill Gates?

What school did he attend?

When was he the richest man in the world by the magazine Forbes?

18) Текст о знаменитых людях Британии

I. Прочитать страноведческий текст и перевести его на русский язык.

Условия выполнения задания:

1. Группа делится на 2 подгруппы. Первая подгруппа читает и переводит первую часть текста, вторая подгруппа читает и переводит вторую часть текста.

2. Максимальное время выполнения задания: 15 минут.

3. Вы можете воспользоваться словарём при переводе текста.

Критерии оценивания:

«5» - Текст переведен полностью. Дан правильный перевод лексических оборотов. Предложения оформлены грамотно.

«4» - Текст переведен полностью. Есть незначительные ошибки при переводе лексических оборотов. Есть ошибки в оформлении предложений.

«3» - Текст переведен не до конца. Есть ошибки при переводе лексических оборотов. Есть ошибки в оформлении предложений.

Famous People of Great Britain Знаменитые люди Великобритании

Great Britain is very rich with outstanding people and always was. There are lots of famous British musicians, sportsmen, scientists, writers, explorers and so on. One of the most important people of the mankind was Charles Darwin, who was a great explorer, scientist and a writer. He has travelled around the world carefully studying the origin of people and some animals and then he produced his famous "On the origin of species" book, where he stated that all human creatures originated from some simpler creatures through evolution and natural selection. Another outstanding Englishman, who has changed the course of literature and theater development, was a great	Великобритания очень богата выдающимися людьми и всегда была. Есть множество известных британских музыкантов, спортсменов, ученых, писателей, исследователей и так далее. Одним из самых важных людей человечества был Чарльз Дарвин, который был великим путешественником, ученым и писателем. Он путешествовал по всему миру, внимательно изучая происхождение людей и некоторых животных, а затем он создал свою знаменитую книгу «О происхождении видов», в которой он заявил, что все человеческие существа возникли из более простых существ, в процессе эволюции и естественного отбора. Еще одним выдающимся англичанином, который изменил ход развития литературы, и развитие театра,
--	--

writer William Shakespeare. Thanks to him everybody in the world knows the story of "Romeo and Juliet". One of the most influential changes in music world was brought by the famous English rock band "Beetles". Some of the band leaders are already gone, but their music is still as popular as it used to be decades ago.

Isaac Newton was another great man in the world of science. This prominent Englishman is considered to be a founder of physics. Many of the famous English men are buried in Westminster Abbey, in London. Speaking about contemporary celebrities of Great Britain, it's important to mention some well-known country leaders, such as Queen Elizabeth II, who has been a monarch of the country for almost 60 years by now. Another famous politician is the former leader of Labour Party and the 73rd Prime Minister of Great Britain, Tony Blair. Among well-known Britons

был великий писатель Уильям Шекспир. Благодаря ему все в мире знают историю «Ромео и Джульетты». Одни из самых влиятельных изменений в мире музыки были внесены знаменитой английской рок-группой «Битлз». Некоторых из лидеров группы уже нет, но их музыка до сих пор также популярна, как и несколько десятилетий тому назад.

Исаак Ньютон был еще одним великим человеком в мире науки. Этот выдающийся англичанин считается основателем физики. Многие из английских знаменитостей похоронены в Вестминстерском аббатстве в Лондоне. Говоря о современных знаменитостях Великобритании, важно упомянуть некоторых известных руководителей страны, например, королева Елизавета II, которая является монархом страны почти 60 лет в настоящее время. Другой известный политик - это бывший лидер Лейбористской партии и 73-й премьер-министр Великобритании, Тони Блэр. Среди известных британцев стоит выделить некоторых спортсменов, таких

some sportsmen are worth mentioning, such as David Beckham - a famous footballer, Paula Radcliffe - a famous athlete, Steve Redgrave - a famous rower and many others. Great Britain can be also proud by some of her prominent artists, such as Thomas Gainsborough, William Hogarth, Sir Joshua Reynolds, John Constable and several others.

как Дэвид Бекхэм - знаменитый футболист, Пола Рэдклифф - знаменитый атлет, Стив Редгрейв - знаменитый гребец и многие другие. Великобритания также может гордиться некоторыми выдающимися художниками, такими как Томас Гейнсборо, Уильям Хогарт, сэр Джошуа Рейнольдс, Джон Констебл и некоторыми другими.

19) Текст «Образование в США»

Группа делится на подгруппы. Каждая подгруппа переводит свою часть текста и находит «интернационализмы». Время выполнения: 25 минут.

Прочитайте и переведите текст

Education in the United States.

Education in the United States follows a pattern similar to that in many systems. Early childhood education is followed by primary school (called elementary school in the United States), middle school, secondary school (called high school in the United States), and then postsecondary (tertiary) education. Postsecondary education includes non-degree programs that lead to certificates and diplomas plus six degree levels: associate, bachelor, first professional, master, advanced intermediate, and research doctorate. The U.S. system does not offer a second or higher doctorate, but does offer postdoctorate research programs. Adult and continuing education, plus special education, cut across all educational levels. Public education is universally available, with control and funding coming from the state, local, and federal government. Public school curricula, funding, teaching, employment, and other policies are set through locally elected school boards, who have jurisdiction over

individual school districts. State governments set educational standards and mandate standardized tests for public school systems.

Private schools are generally free to determine their own curriculum and staffing policies, with voluntary accreditation available through independent regional accreditation authorities. 88% of school-age children attend public schools, 9% attend private schools, and nearly 3% are homeschooled.

Education is compulsory over an age range starting between five and eight and ending somewhere between ages sixteen and eighteen, depending on the state. This requirement can be satisfied in public schools, state-certified private schools, or an approved home school program. In most schools, education is divided into three levels: elementary school, middle or junior high school, and high school. Children are usually divided by age groups into grades, ranging from kindergarten and first grade for the youngest children, up to twelfth grade as the final year of high school.

There are also a large number and wide variety of publicly and privately administered institutions of higher education throughout the country. Post-secondary education, divided into college, as the first tertiary degree, and graduate school, is described in a separate section below.

20) Тестовое задание на знание пассивного залога.

Тест имеет 2 задания.

1. Первое предложение - в активном залоге. Необходимо переделать предложение, выбрав вариант пассивного залога. Каждое правильное предложение оценивается в 1 балл.
2. Первое предложение - в активном залоге. Необходимо подставить правильное время пассивного залога. Каждое правильное предложение оценивается в 1 балл.

Время выполнения задания - 25 минут.

The first sentence is in the ACTIVE VOICE. Choose the **most** correct way of saying the same thing in the PASSIVE VOICE:

1. *They were interviewing her for the job.* She _____ for the job.

- was being interviewed
- was interviewed
- has been interviewed

2. *Tom is writing the letter.* The letter _____ by Tom.

- was written
- is being written
- has been written

3. *Everyone understands English.* English _____ by everyone.

- is understood
- has been understood
- was understood

4. *The employees brought up this issue during the meeting.*

This issue _____ by the employees during the meeting.

- has been brought up
- is brought up
- was brought up

5. *The professor told him not to talk in class.*

He _____ by the professor not to talk in class.

- has been told
- was told
- was being told

6. *They say that women are smarter than men.* Women _____ to be smarter than men.

- were being said
- were said

are said

7. *The fire has destroyed the house.* The house _____ by the fire.

has been destroyed

was being destroyed

is destroyed

8. *She would have told you.* You _____ by her.

would have been told

would be told

were being told

9. *She would reject the offer.* The offer _____ by her.

will have been rejected

would be rejected

will be rejected

10. *This surprises me.* I _____ by this.

would have been surprised

will be surprised

am surprised

2) Fill in the spaces with the correct words to complete the passive sentences.

1. I have eaten pizza. Pizza by me.

2. She took my bags into the house. My bags into the house by her.

3. The boys are washing the car. The car by the boys.

4. Kevin had seen the movie before. The movie by Kevin before.

5. I was cooking dinner. Dinner by me.

6. We should find another radio. Another radio by us.
7. Julie will have finished the project before next week.
The project by Julie before next week.
8. Someone had stolen the computer. The computer .
9. You should have fixed your car. Your car by you.
10. Tony must have broken the glass. The glass by Tony.

Ключ:

1 задание	2 задание
1. 1 was being interviewed	1 has been eaten
2 is being written	2 were taken
3 is understood	3 is being washed
4 was brought up	4 has been seen
5 was told	5 was being cooked
6 are said	6 should be found
7 has been destroyed	7 will have been finished
8 would have been told	8 had been stolen
9 would be rejected	9 should have been fixed
10 am surprised	10 must have been broken

Критерии оценивания: «5» - 19- 20 баллов

«4» - 16-18 баллов

«3» - 13-15 баллов

21) Тест на инфинитив.

Тест состоит из двух вариантов. В первом задании нужно вставить инфинитив и перевести предложения. Во втором задании - выбрать подходящую форму инфинитива. Время выполнения:

1 вариант

1. Open the brackets and translate the sentences:

1. Would you mind (open) the window?

2. Hello. I'd like (speak) to Mr Jones, please.
3. We intend (move) to the new offices in June.
4. I don't remember (tell) him to cancel the appointment.
5. I want (learn) ... to speak Spanish.
6. Are you looking forward to (go) to London?
7. The boy admitted (steal) the computer from the shop.
8. Peter hopes (become) a vet after his studies
9. Don't forget (put) the cat out before you go to bed.
10. Do you regret (tell) Edward about the contract?

2. Choose the correct variant:

1. It is difficult a friend who knows all about you and still likes you.
 - to find
 - to have found
 - to be finding
 - to have been finding
2. Jenny seemed no attention to what was going on around her.
 - to pay
 - to be paying
 - to have paid
 - to have been paying
3. No words can describe the fascination of the place. It must

 - see
 - be seen
 - have seen
 - have been seen

4. Don't interrupt him when he is working. He hates
 - to disturb
 - to be disturbing

- to be disturbed
 - to have been disturbed
5. This work is easy; it may by a child, if you ask me.
- be doing
 - be done
 - have done
 - have been done
6. Look at the children! They are laughing. They seem the film.
- to enjoy
 - to be enjoying
 - to have enjoyed
 - to have been enjoying
7. They must have taught him a lesson. It ought to long ago.
- be done
 - have been done
 - do
 - have done

2 вариант

1. Open the brackets and translate the sentences:

1. She avoided (tell) him about her plans.
2. I would like (come) to the party with you.
3. He enjoys (have) a bath in the evening.
4. She kept (talk) during the film.
5. I am learning (speak) English.
6. Do you mind (give) me a hand?
7. She helped me (carry) my suitcases.

8. I've finished (cook) - come and eat!

9. He decided (study) biology.

10. I dislike (wait).

2. Choose the correct variant:

1. Jim doesn't know Russian well enough with you.

- to speak
- to be speaking
- to have spoken
- to have been speaking

2. I am glad to stay with them in their country-house.

- to invite
- to be invited
- to have invited
- to have been invited

3. He suddenly awoke from his trance; there was a decision

- to be made
- to make
- to have made
- to have been made

4. It's better to have loved and lost than never at all.

- to love
- to have loved
- to be loved
- to have been loved

5. The meeting is put off till next Friday. I meant you about it, but I forgot. I am sorry.

- to warn
- to be warning

- to have warned
- to have been warning

6. Don't disturb her. She went to bed very late. She may still

- sleep
- be sleeping
- have been sleeping
- have slept

7. I am awfully sorry you in this stupid way.

- to bother
- to be bothering
- to have bothered
- to be bothered

Ключ:1 задание

1 вариант	2 вариант
1.opening	1. Telling
2. to speak	2. To come
3. to move	3. Having
4.telling	4. Talking
5.to learn	5. To speak
6. going	6. Giving
7.stealing	7. Carry
8.to become	8. cooking
9. to put	9. To study
10.telling	10. waiting

2 задание

1 вариант	2 вариант
1 to find	1. to speak
2 to be paying	2 to have been invited
3 be seen	3 to be made
4 to be disturbed	4 to have loved
5 be done	5 to have warned
6 to be enjoying	6 be sleeping

22) Задание на словообразование

Работа состоит из 2 вариантов. В каждом варианте 2 задания. В первом задании необходимо определить тип словообразования; во втором задании следует образовать новые слова с помощью суффиксов и префиксов и перевести полученные слова.

1 вариант**1) Define the way of word building**а) *словосложение*б) *словопроизводство*в) *конверсия:*

1. Dog-house

2. Doer

3. Housekeeper

4. Milkmaid

5. Located

6. Leader

7. Water

8. Work

9. Something

2) Form new words using suffixes or prefixes and translate them.

1. travel

5. seem

2. print

6. except

3. art

7. agriculture

4. construct

2 вариант**1) Define the way of word building**

а) *словосложение*

б) *словопроизводство*

в) *конверсия:*

1. Somebody

2. Limit

3. Unhappy

4. Childhood

5. Bodybuilding

6. Classroom

7. Activate

8. Rain

9. Homeless

2) Form new words using suffixes or prefixes and translate them.

1. help

2. popular

3. mix

4. write

5. beauty

6. integrate

7. sell

Ключ: 1 вариант

1) Define the way of word building

1. a 2. b

3. a, b 4. a

5. b 6. b

7. c 8. c

9. a

10 баллов

2) Form new words using suffixes or prefixes and translate them.

1. Travelling/er – путешествие/ путешественник

2. Printing/er – печатание/ печатник

3. Artist - художник

4. Construction – конструкция, строительство
5. Seemed - кажущийся
6. Exception - исключение
7. Agricultural – сельскохозяйственный

14 баллов

2 вариант

1) Define the way of word building

1. a
2. c
3. b
4. b
5. a, b
6. a
7. b
8. c
9. b

10 баллов

2) Form new words using suffixes or prefixes and translate them.

- 1) Helper - помощник
- 2) Population - население
- 3) Mixed - смешанный
- 4) Writer - писатель
- 5) Beautiful - прекрасный
- 6) Integration - объединение
- 7) Seller – продавец

14 баллов

Критерии оценивания: «5» - 22 - 24 балла

«4» - 19-21 балл

«3»- 16-18 баллов

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к зачёту

по дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

(английский) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3 курс 1 семестр

1. Лексические единицы по теме «Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия»
2. Перевод диалога по теме «Заказ горячего блюда»
3. Перевод текста «Помидор: фрукт или овощ»
4. Перевод текста «Блюда из теста»
5. Перевод рецепта рыбного блюда
6. Перевод текста со словарем «Сфера общественного питания»
7. Составление плана пересказа текста «Типы ресторанов»
8. ЛЕ по теме «Меню»
9. Перевод текста «Виды меню»
10. Составить диалог «Заказ блюда в ресторане»
11. Заказ еды по телефону
12. Поисковое чтение текста «Ресторанный бизнес»
13. Составить меню для ресторана
14. ЛЕ по теме «Молочная продукция»
15. Составить рецепт рисовой молочной каши
16. Порядок слов в утвердительных и отрицательных предложениях.
Выполнение лексико-грамматического упражнения
17. ЛЕ по теме «Овощи. Фрукты»
18. Перевод текста по теме «Овощи. Фрукты»
19. Лексические единицы по теме «Алкогольные и безалкогольные напитки»
20. Перевод рецепта безалкогольного коктейля
21. Составить рецепт алкогольного коктейля
22. Составить диалог «В баре»
23. Перевод тематического текста с полным пониманием «Работа официанта»

24. Перевод тематического текста со словарем «Должностные инструкции официанта, бармена»
25. Предложение и заказ напитков. Речевой этикет
26. Лексические единицы по теме «Кухни народов мира»
27. Поисковое чтение «Кухни народов мира»
28. Составление сообщения по теме «Особенности питания итальянцев»
29. Перевод тематического текста «Восточная кухня»
30. Составление сообщения по теме «Особенности питания японцев»
31. Особенности русской кухни
32. Составление монолога по теме «Мое любимое блюдо»
33. Перевести рецепт блюда русской кухни
34. Диалог-расспрос о кулинарных предпочтениях
35. Составить диалог «Заказ блюд в китайском ресторане»
36. Перевод тематического текста «Французская кухня»
37. Перевод тематического текста «Национальные блюда»

3. Библиографический список

Печатные издания

1. **Тимофеев, В. Г.** Up&Up 10: Student's Book : учебник английского языка для 10 класса / В. Г. Тимофеев [и др.]. – 5-е изд. – Москва : Издательский центр «Академия», 2012. – 144 с.; 28 см.- 10 000 экз. – ISBN 978-5-7695-8579-1.- Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

5. **Рогова, Г. В.** Английский язык за два года / Г. В. Рогова, Ф. М. Рожкова. – 12-е изд. – Москва : «Просвещение», 2003. – 384 с.; 22 см.- 30 000 экз. – ISBN 5-09-011887-6.- Текст: непосредственный.
6. **Oxenden, Clive** New English File / Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson. – 2-е изд. – Oxford : Oxford University Press, 2014. – 160 с.; 28 см.- Библиогр: с. 160. – ISBN 978-0-19-4384254.- Текст: непосредственный.
7. **Карпова, Т. А.** English for colleges : учебное пособие / Т. А. Карпова. – Москва : КНОРУС, 2015. – 282 с.; 22 см.- Библиогр: с. 281.– 1 500 экз. – ISBN 978-5-406-04298-4.- Текст: непосредственный.

8. **Агабекян, И. П.** Английский язык для бакалавров / И. П. Агабекян. – Ростов-на-Дону : «Феникс», 2017. – 382 с.; 22 см.- 3 000 экз. – ISBN 978-5-222-27833-8.- Текст: непосредственный.
9. **Воробьева, С. А.** Деловой английский язык для ресторанного бизнеса : учеб. пособие / С. А. Воробьева, А.В. Киселёва. – Москва : Филоматис, 2014. – 272 с.; 20 см.– 1 500 экз. – ISBN 978-5-98111-170-9.- Текст: непосредственный.

Рекомендуемая литература:

3. **Безкоровайная, Г. Т.** Planet of English : Учебник английского языка для студентов учреждений сред. проф. образования / Г. Т. Безкоровайная. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.; 22 см.- 10 000 экз. - ISBN 978-5-7695-8063-5.- Текст: непосредственный.
4. **Голубев, А. П.** Английский язык : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. - 14-е изд. – Москва : Издательский центр «Академия», 2014. - 336 с.; 22 см.- 5 000 экз. - ISBN 978-5-7695-9875-3.- Текст: непосредственный.
5. **Агабекян, И. П.** Английский язык для обслуживающего персонала : учеб. пособие / И. П. Агабекян. - М.: ФЕНИКС СПО, 2014. – 319 с.; 20 см.- 5 000 экз. - ISBN 5-222-06793-9.- Текст: непосредственный.

Рекомендуемые электронные источники

4. www.lingvo-jnline.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
5. www.macmillandictionary.com/dictionary/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе _____ Е.В. Чапаева
от «__» _____ 20__ г.

Комплект
контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине
ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
(немецкий)
программы подготовки специалистов среднего звена по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023 год

Комплект контрольно – измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) профессии 43.01.09 Повар, кондитер и укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного
питания и сферы обслуживания

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии

_____ (И.В. Хоменко)

Разработчик:

Перфильева Ольга Владимировна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

Бабкина Е.С., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов..	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин.....	9
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	10
2.1. Задания для текущего контроля	8
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	41
3. Библиографический список.....	43

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий) (далее УД) или программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО43.01.09 Повар, кондитер и укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 <i>Общие умения</i> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <i>Диалогическая речь</i> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение	Умение использовать профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами und, aber; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а	№1, №2, №3, №4, №6, №7, №8, №9, №10, №11, №12, №13, №14, №15

<p>информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; <i>Монологическая речь</i> делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. <i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i></p>	<p>также исключения. артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Личные и притяжательные местоимения. Глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt, Futurum;</p>	
--	--	--

<p>извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>		
<p>ОК 1. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>	№7, №8, №9
<p>ОК 2. Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>	№1, №2, №3, №4, №7, №8, №9, №10, №11, №12, №13, №14, №15
<p>ОК 3. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>	№1, №2, №3, №4, №6, №7, №8, №9, №10, №11, №12, №13, №14, №15
<p>ОК 4. Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>	№2, №6, №9, №11, №14
<p>ОК 5. Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>	№2, №6, №9, №15
<p>ОК 9. Применять средства</p>	<p>Современные средства и устройства</p>	№7, №8

информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение.	информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10. Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	№12

2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Тема 1. Знать: грамматические формы глаголов, систему времен в немецком языке, структуру немецких предложений. Уметь: распознавать временные формы в предложениях, ориентироваться во временных формах глагола.	Задание на определение правильного времени глаголов, употребление нужной формы глагола.	№1 №2
Тема 2. Знать лексические единицы по теме. Уметь использовать ЛЕ в письменной и устной речи. Знать особенности образования мн.ч. существительных Уметь отличать ед. ч. от мн. ч. существительных на практике Знать правила ведения беседы. Уметь составлять диалог по теме.	Задание на соотнесение ЛЕ. Задание на подстановку лексических единиц. Задание на проверку грамматического материала Диалог	№3 №4 №5
Тема 3. Знать употребление определённых и неопределённых артиклей. Знать правила перевода текста. Уметь употреблять немецкие существительные с нужным артиклем. Уметь читать и переводить незнакомый текст.	Задание на употребление определённых и неопределённых артиклей в нужном падеже. Чтение и перевод текста. Ответы на вопросы по тексту.	№6

<p>Тема 4. Знать лексику по теме. Знать особенности употребления имен прилагательных в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованных по правилу, а также исключения. Уметь использовать лексику по теме в письменной речи. Уметь употреблять в речи имена прилагательные в степенях сравнения.</p>	<p>Задание на использование ЛЕ в письменной речи. Задание на применение грамматического материала по теме.</p>	<p>№7</p> <p>№8</p>
<p>Тема 5. Знать ЛЕ по теме. Уметь переводить страноведческий текст. Знать грамматические времена глагола. Уметь применять полученные знания в упражнениях.</p>	<p>Задание на перевод страноведческого текста. ТЗ на проверку знаний изученного грамматического материала.</p>	<p>№9</p> <p>№10</p>
<p>Тема 6. Знать особенности применения количественных и порядковых числительных. Уметь употреблять количественные и порядковые числительные. Уметь читать и переводить страноведческий текст.</p>	<p>Чтение и перевод текста. Тест на применение различных времен глагола.</p>	<p>№ 11</p> <p>№12</p>
<p>Тема 7. Знать времена глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt, Futurum. Уметь переводить и использовать глаголы в разных временных формах в письменной речи.</p>	<p>ТЗ на употребление глаголов в Präsens, Präteritum, Perfekt, Futurum.</p>	<p>№13</p>
<p>Тема 8. Знать неопределенно-личное местоимение man, уметь строить конструкции и переводить обороты с неопределенно-личным местоимением man. Уметь читать и переводить страноведческий текст.</p>	<p>Задание на употребление неопределенно-личного местоимения man. Задание на перевод страноведческого текста. Чтение и перевод текста.</p>	<p>№14</p>
<p>Тема 9. Знать грамматический и лексический материал, уметь применять полученные знания на зачете.</p>	<p>Итоговый тест.</p>	<p>№15</p>

Условные сокращения:
ЛЕ – лексические единицы
ТЗ – тестовое задание
КЗ – контрольное задание
СД – словарный диктант

Д – диалог
М – монолог
А - аудирование
Ч – чтение

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по УД

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП.07Иностранный язык в профессиональной деятельности	Зачёт

1.2.2. Организация текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения программы учебной дисциплины

Оценка уровня освоения умений и усвоения знаний по УД производится на основании ответов на контрольные вопросы, в том числе по результатам практических работ, по выполнению заданий внеаудиторных и самостоятельных работ, по текущему контролю.

Формой итоговой аттестации по УД является зачёт.

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

Проверочное задание №1.

1. Как переводится фраза «Приятного аппетита!» на немецкий язык?
 - a) Alles Gute!
 - b) Mahlzeit!
 - c) Macht nichts!
 - d) Viel Erfolg!

2. Существительное «der Apfel» (рус. «яблоко») в немецком языке во множественном числе пишется как:
 - a) die Apfeln
 - b) die Äpfeln
 - c) die Äpfel
 - d) die Apfel

3. Найдите лишнее слово.
 - a) Milch
 - b) Quark
 - c) Saft
 - d) Käse

4. Как на русский язык перевести немецкое существительное «Krautsalat»?
 - a) салат из огурцов
 - b) салат из капусты
 - c) салат из помидоров

5. Какое из следующих слов является причастием?
 - a) HONIG
 - b) SAUERMILCH
 - c) GEKOCHT
 - d) ZWIEBEL

6. Какого рода существительное «Naturprodukt» (рус. «натурпродукт») в немецком языке?
 - a) das (средний род)

- b) der (мужской род)
- c) die (женский род)

7. Выберите правильный перевод существительного «Schinken» в немецком языке?

- a) говядина
- b) ветчина
- c) телятина

8. Как будет по-немецки существительное «Бутерброд»?

- a) das belegte Brötchen
- b) das Butterbrötchen
- c) das Butterbrot

9. Выберите единственный правильный вариант перевода предложения «Ich bin sehr hungrig»:

- a) Я очень голоден.
- b) Я очень проголодался.
- c) Я хотел бы пообедать.

10. Как правильно пишется существительное «сладость» в немецком языке?

- a) Süssigkeit
- b) Sußigkeit
- c) Süßigkeit
- d) Süßigkait

11. Jeder Bäcker hat

- a) sein Geschirr
- b) seine Freunde
- c) seine Spezialitäten

12. Как будет по-немецки существительное «глазунья»?

- a) Spiegelei
- b) Spiegel
- c) Spielerei

13. Какое из следующих слов является существительным?

- a) FRISCH

- b) FREI
- c) FISCH

14. Как по-немецки будет «Где можно быстро перекусить»?

- a) Wo kann man hier preiswert essen?
- b) Wo kann man hier schnell etwas essen?
- c) Wo kann man hier einen Kaffee trinken?

15. Какого рода существительное «Gemüse» (рус. «овоци») в немецком языке?

- a) die (женский род)
- b) das (средний род)
- c) der (мужской род)

16. Вставьте пропущенное слово: «Die Speisen gut zubereitet».

- a) sind
- b) hat
- c) ist

17. Как переводится предложение «Wie finden Sie Beefsteak?»:

- a) Как Вы находите бифштекс?
- b) Где Вы ищете бифштекс?
- c) Как Вы готовите бифштекс?

18. Brot, Kuchen, Brötchen sind

- a) Geschenke
- b) Süßigkeiten
- c) Gebäckstücke

Эталоны ответов:

1b	2c	3c	4b	5c	6a	7b	8a	9a	10c
11a	12a	13c	14b	15b	16a	17a	18c		

Критерии оценивания:

- 100% — 90% (16 – 18 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»
- 89% — 80% (14 – 15 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»
- 79% — 70% (12 – 13 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»
- Менее 70% (менее 12 правильных ответов) — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание №2.

1. Was passt nicht?

- a) Suppe | Kuchen| Gemüse kochen
- b) Kuchen| Torte| Salat backen
- c) Sahne| Eier| Tomaten schlagen
- d) Soße| Zwiebeln| Petersilie hacken
- e) Kartoffeln| Salz| Zwiebeln schälen

2. Was passt nicht?

- a) Schokolade: ein Kopf| eine Tafel| 100 Gramm
- b) Pralinen: ein Päckchen| eine Schachtel| eine Tube
- c) Milch: eine Tasse| ein Liter| ein Stück
- d) Kartoffeln: ein Sack| ein Teller| ein Topf
- e) Butter: 250 Gramm| ein Glas| ein Päckchen
- f) Nudeln: ein Teller| eine Tüte| ein Glas

3. Welches Wort passt nicht in die Reihe?

- a) bitter: der Balsam, die Salami, das Medikament, der Wermut
- b) sauer: die Zitrone, der Joghurt, die Milch, die Tomate
- c) süß: die Schokolade, die Konfitüre, der Schaschlik, die Pralinen
- d) scharf: die Soße, die Pizza, die Suppe, der Pfeffer, der Keks, das Fleisch

Эталоны ответов к №1:

- a) Kuchen
- b) Salat
- c) Tomaten
- d) Soße
- e) Salz

Эталоны ответов к №2:

- a) ein Kopf
- b) eine Tube
- c) ein Stück
- d) ein Sack
- e) ein Glas
- f) ein Teller

Эталоны ответов к №3:

- a) die Salami
- b) die Tomate
- c) der Schaschlik
- d) der Keks

Критерии оценивания:

100% — 90% (13 – 15 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (11 – 12 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (9 – 10 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 9 правильных ответов) — отметка 2

«неудовлетворительно»

Проверочное задание №3.

1. Ergänzen Sie.

- a) Die Schokolade _____ 49 Cent.
- b) Die Eier und die Schokolade sind im _____.
- c) Eine Packung Kaffee, das sind 500 _____.
- d) Mit Tomaten und Zwiebeln mache ich _____.
- e) Ich kaufe zwei _____ Milch.

Sonderangebot • Salat • Liter • kostet • Gramm

2. Ordnen Sie die Wörter nach ihrem Artikel.

der – das – die?

der Teller,

das

die

Küche, Topf, Tasse, Löffel, Spüle, Messer, Glas, Pfanne, Geschirr, Herd, Teller, Gabel

3. Was gehört zusammen?

- a) der Kaffeelöffel, Spüler, Kaffee, Geschirr-,
- b) Koch-, Brot-, Topf, Messer,
- c) Schrank, Löffel, Kühl-

Эталонные ответы к №1:

- a) kostet
- b) Sonderangebot
- c) Gramm
- d) Salat
- e) Liter

Эталонные ответы к №2:

der Topf, Messer, Teller, Löffel

die Küche, Tasse, Gabel, Pfanne, Spüle

das Geschirr, Glas, Herd

Эталонные ответы к №3:

- a) der Geschirrspüler
- b) der Kochtopf
- c) der Kühlschrank

Критерии оценивания:

100% — 90% (18 – 20 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (16 – 17 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (14 – 15 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 14 правильных ответов) — отметка 2

«неудовлетворительно»

Проверочное задание №4.

1. Was passt nicht?

- a) braten – backen – essen – kochen
- b) Messer – Tasse – Gabel – Löffel
- c) Herd – Spüle – Wasserhahn – Teelöffel
- d) Tisch – Teller – Schüssel - Glas

2. Was passt?

Päckchen Kiste Glas Tube Tüte

Sack Flasche Dose Stück Paket

- a. ein Gurken
- b. ein Hundekuchen
- c. eine Nudeln
- d. ein Margarine
- e. eine Cola
- f. eine Mineralwasser
- g. ein Holzkohle
- h. eine Senf
- i. ein Torte
- j. eine Saft

Эталонные ответы №1:

- a) essen
- b) Tasse
- c) Herd

d) Tisch

Критерии оценивания:

100% — 90% (13– 14 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (11– 12 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (9– 10 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 9 правильных ответов) — отметка 2

«неудовлетворительно»

Проверочное задание №5.

1. Was passt? Unterstreichen Sie.

- a) Am Nachmittag isst er immer (eine Kiste/ eine Flasche/ ein Stück) Kuchen.
- b) Im Regal steht noch (eine Dose / ein Sack / eine Tube) Würstchen.
- c) Für das Frühstück brauchen wir (eine Tüte / ein Glas / einen Kopf) Marmelade.
- d) Die Kellnerin bringt ihm (eine Flasche / ein Pfund / eine Tafel) Saft.
- e) Morgens trinke ich gewöhnlich (eine Schachtel / ein Päckchen / eine Tasse) Kaffee.

2. Was isst man? Was trinkt man? Unterstreichen Sie.

- a) Tee (essen / trinken) b) Saft (essen / trinken) c) Käse (essen / trinken)
- d) Pralinen (essen / trinken) e) Milch (essen / trinken) f) Senf (essen / trinken)
- g) Salat (essen / trinken) h) Kuchen (essen / trinken) i) Limonade (essen / trinken)

3. Ergänzen Sie den Komparativ oder Superlativ.

- a) Ich esse nicht viel Obst. Früher habe ich Obst gegessen.
- b) Die Kinder essen gern Süßigkeiten. Am mögen sie Schokolade.
- c) Er trinkt gern Tee. Aber noch mag er Kaffee.
- d) Der Fisch schmeckt ganz gut, aber den Braten finde ich
- e) Morgens und mittags isst er nicht viel. Am isst er abends.
- f) Der Kuchen ist sehr gut. Am schmeckt er mir mit Sahne.

Эталонные ответы №1:

- a) ein Stück
- b) ein Sack
- c) eine Tüte
- d) eine Flasche
- e) eine Tasse

Эталонные ответы №2:

- a) trinken b) trinken c) essen
- d) essen e) trinken f) essen
- g) essen h) essen i) trinken

Эталонные ответы №3:

- a) mehr
- b) liebsten
- c) lieber
- d) besser
- e) am meisten
- f) am besten

Критерии оценивания:

- 100% — 90% (18 – 20 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»
- 89% — 80% (16 – 17 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»
- 79% — 70% (14 – 15 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»
- Менее 70% (менее 14 правильных ответов) — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание №6.

№1. Setzen Sie können, dürfen, müssen, sollen, wollen, möchten ein.

1. Dieses Fleisch _____ man lange kochen.
2. Am Abend _____ man nicht viel Kaffee trinken.

3. In der Mittagspause _____ man in der Kantine essen.
4. Die Kinder _____ nach dem Essen den Tisch abräumen.
5. Die Dame sagt dem Mann, er _____ ihr kaltes Wasser holen.
6. Ich _____ diese Speise nicht essen.
7. Die Kinder _____ keine Pilze essen.
8. Die Hotelgäste _____ im Hotel frühstücken.
9. Sie (Sg.) _____ kochen und die Kinder zur Schule bringen.
10. _____ ich Ihnen ein Glas Wein anbieten?
11. Nein, ich _____ lieber ein Mineralwasser.
12. Wir _____ jetzt gern frühstücken. Kommst du bitte?

№2. Ergänzen Sie die Sätze.

1. Ich ... gern Hähnchen mit Pommes.
2. Mein Bruder ... morgens starken Tee.
3. Was ... du gern mit Fisch?
4. Kleine Kinder ... Kaffee nicht gern.
5. Wir ... Wurst mit Kartoffeln.
6. In der Schule ... er Suppe nicht.

№3. Bilden Sie Sätze mit folgenden Wörtern.

- 1) zubereiten, das Frühstück, ich, mir, selbst.
- 2) decken, mein Vater, der Tisch.
- 3) wir, zu, das Frühstück, Würstchen, haben.
- 4) das Butter, ich, streichen, mit, die Brotschnitte.
- 5) tun, ich, der Zucker, in, die Tasse.
- 6) das Mittagessen, ich, einnehmen, in, die Mensa.
- 7) er, Kaffee, einschenken, in, die Tasse.
- 8) nach, das Essen, das Geschirr, ich, abwaschen.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ №1:

1. Dieses Fleisch muss man lange kochen.
2. Am Abend darf man nicht viel Kaffee trinken.
3. In der Mittagspause kann man in der Kantine essen.
4. Die Kinder müssen nach dem Essen den Tisch abräumen.
5. Die Dame sagt dem Mann, er muss ihr kaltes Wasser holen.
6. Ich kann diese Speise nicht essen.
7. Die Kinder dürfen keine Pilze essen.
8. Die Hotelgäste können im Hotel frühstücken.
9. Sie (Sg.) muss kochen und die Kinder zur Schule bringen.
10. Kann ich Ihnen ein Glas Wein anbieten?
11. Nein, ich möchte lieber ein Mineralwasser.
12. Wir können jetzt gern frühstücken. Kommst du bitte?

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ №2:

1. Ich esse gern Hähnchen mit Pommes.
2. Mein Bruder trinkt morgens starken Tee.
3. Was isst du gern mit Fisch?
4. Kleine Kinder trinken Kaffee nicht gern.
5. Wir essen Wurst mit Kartoffeln.
6. In der Schule isst er Suppe nicht.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ №3:

- 1) Ich bereite mir das Frühstück selbst zu.
- 2) Mein Vater deckt den Tisch.
- 3) wir haben Würstchen zum Frühstück.
- 4) Ich streiche die Brotschnitte mit dem Butter.
- 5) Ich tue den Zucker in die Tasse.

- 6) Ich nehme in die Mensadas Mittagessenein.
- 7) ErschenktKaffee in die Tasseein.
- 8) Nach dem Essen wasche ichdas Geschirr ab.

Критерии оценивания:

- 100% — 90% (23– 26 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»
 89% — 80% (20 – 22 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»
 79% — 70% (18 – 19 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»
 Менее 70% (менее 18 правильных ответов) — отметка 2
 «неудовлетворительно»

Проверочное задание №7.

Продукты питания и способы кулинарной обработки.

№1. Найдите соответствие:

- | | |
|---------------------|----------------------------------|
| 1. dieEssgewohnheit | a) отсутствие аппетита; |
| 2. dieEsswaren | b) привычка (в еде); |
| 3. derEsstisch | c) ужин; |
| 4. dasAbendessen | d) продукты питания; |
| 5. dasMittagessen | e) по столовой ложке; |
| 6. überessen | f) обед; |
| 7. derEssraum | g) столовая; |
| 8. derEsstisch | h) еда, кушанье, питание; |
| 9. essbar | i) стол (обеденный); |
| 10. dasEssen | j) съедобный, пригодный для еды; |
| 11. essen | k) переждать; |
| 12. das Festessen | l) банкет; |
| 13. die Essunlust | m) столовая ложка; |
| 14. esstischweise | n) есть, кушать, питаться |

№2. Schreiben sie ein ausführliches Rezept. Übersetzen Sie bitte ins Russische.

“Das sieht ja lecker aus! Ist das vegetarisch?”

“Ja, Klaus ist doch Vegetarier, darum gibt es heute eine Gemüsepfanne mit Reis.”

die Zwiebel

der Knoblauch

die Karotten

die Petersilie

die Paprika

die Zucchini

der Weißwein

1. Zwiebeln, Karotten, Paprika und Zucchini klein schneiden.
2. Pinienkerne anbraten, dann nach und nach das Gemüse hinzugeben.
3. Gleichzeitig Reis kochen. Knoblauch klein schneiden und zum Gemüse geben.
4. Mit Pfeffer und Salz würzen, etwas Weißwein und saure Sahne dazugeben. Gut umrühren.
5. Am Schluss den Reis hinzugeben und mit Petersilie bestreuen!”

№3. Stellen Sie die Fragen zu den hervorgehobenen Wörtern.

- 1) Viele Studenten essen zu Mittag in der Studentenmensa.
- 2) Die Studenten wählen sich das Essen.
- 3) Ich schenke Milch in die Tasse ein.
- 4) Ich esse gern Fleisch.

Эталоны ответов к №1:

1b	2d	3i	4c	5f	6k	7g	8m	9j	10h
11n	12l	13a	14e						

Критерии оценивания к №1:

100% — 90% (13– 14 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (11– 12 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (9– 10 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 9 правильных ответов) — отметка 2

«неудовлетворительно»

Проверочное задание №8.

Составпищи. Питательные вещества.

№1. Найдите соответствие:

- | | |
|--|--|
| 1. dieArbeitsfähigkeit | c) готовить (<i>пищу, питье</i>) |
| 2. dieLebensweise | d) готовый, сваренный; |
| 3. dasVerhältnis | e) торопливый, поспешный; |
| 4. vernünftig | f) пищеварение; |
| 5. dieEssgewohnheit | g) работоспособность; |
| 6. derVerzehr | h) приготовление пищи (с помощью тепловой обработки); |
| 7. reichlich | i) (более чем) достаточный, обильный; |
| 8. dieArt | j) род, вид, сорт, порода, способ; |
| 9. dasGaren | k) соотношение, пропорция; отношения, условия; |
| 10. gar | l) привычка (в еде); |
| 11. betreffen | m) образ жизни; |
| 12. die Mahlzeit | n) (благо)разумный; |
| 13. umfangreich | o) потребление, расходование (<i>продуктов питания</i>); |
| 14. hastig | p) касаться (чего-л), относиться (к чему-л); |
| 15. unterschätzen | q) недооценивать; |
| 16. die Voraussetzung | r) обширный, объёмный; |
| 17. zubereiten | |
| 18. die Verdauung | |
| a) еда, трапеза (<i>завтрак, обед, ужин</i>), прием пищи | |
| b) предположение, предпосылка | |

№2. Stellen Sie die Fragen zu folgenden Sätzen.

- 1) Mischa isst nicht zu Hause Mittag.
- 2) In der Studentenmensa bleiben wir vor der Speisekarte stehen.
- 3) Mein Bruder wäscht das Teegeschirr.
- 4) Man bekommt das Essen an der Essenausgabe.
- 5) Ich hole Teller und Löffel.
- 6) Mischa tut Senf an das Fleisch.
- 7) Ich will etwas Salz in die Suppe tun.

№3. Deklinieren Sie!

- schwarzer Kaffee, süßer Tee, gekochter Fisch, scharfer Käse, guter Appetit.
- gebratenes Fleisch, frisches Gemüse, weißes Brot, großes Vergnügen.
- saure Sahne, kalte Limonade, große Freude, heiße Suppe.

Эталоны ответов к №1:

1g	2m	3k	4n	5l	6o	7i	8j	9h	10d
11p	12a	13r	14e	15q	16b	17c	18f		

Критерии оценивания к №1:

- 100% — 90% (17– 18 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»
 89% — 80% (15– 16 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»
 79% — 70% (13– 14 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»
 Менее 70% (менее 13 правильных ответов) — отметка 2
 «неудовлетворительно»

Проверочное задание №9.

Продукты питания и способы кулинарной обработки.

№1. Найдите соответствие:

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 1. garen | 6. dasGarmachen |
| 2. gar | 7. dieGarungsart |
| 3. dasGargut | 8. dieGarmachungsart |
| 4. dasGarziehen | 9. dasGarverfahren |
| 5. dieGarzeit | 10. dasGarverluste |

- a) приготовление пищи (*на малом огне*);
- b) готовый, сваренный (после термической обработки);
- c) вид (способ) приготовления (*пищи*);
- d) время приготовления;
- e) потери при приготовлении;
- f)готавливаемая пища;
- g) готовить (с помощью тепловой обработки);
- h) приготовление пищи;
- i) способ (метод) приготовления пищи

№2. Bilden Sie Sätze mit folgenden Wörtern.

Таблица 6

frühstücken: allein, morgens, warm

zu Mittag essen: kalt, in der Mittagspause, mit der Familie, im Restaurant

machen: das Festessen, verschiedene Speisen, zum Nachtsch, abends

salzen: viel, das Fleisch, der Salat, immer

№3. Übersetzen Sie die Wörter.

1. Ich (люблю) Gemüse und Obst.
2. Dieser Salat ist sauer. Er (нравится) mir nicht.
3. Mein (любимаяеда) ist Pizza mit Käse.
4. In Deutschland (едят) man viel Brot.

Эталоны ответов к №1:

1g	2b	3f	4a	5d	6h	7c	8i	9i	10e
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

Критерии оценивания к №1:

100% — 90% (9– 10 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (8 правильных ответов) — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (7 правильных ответов) — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 7 правильных ответов) — отметка 2

«неудовлетворительно»

Проверочное задание №10.

№1. Finden Sie Gegensätze:

Vorsicht: Manche Wörter haben mehr als einen Gegensatz!

süß – sauer,

süß, fett, salzig, lecker, mager, scharf, sauer, mild, schlecht, bitter

№2. Saure Zitronen

Was passt zusammen? Manche Wörter passen mehrmals.

Kuchen, Zitrone, Kaffee, Soße, Suppe salzig, fett, bitter, sauer, süß

Zitronen sind sauer. Kuchen ist ...

№3. Ergänzen Sie!

Gibt es heute ... Eier? ... Eier können Sie gern haben. Wir haben auch ... Milch.
Brauchen Sie ... Gemüse? Nein, danke, ... Gemüse brauche ich heute nicht. Heute
morgen haben wir ... Salat bekommen. Was gibt es bei Ihnen heute zu Mittag? Bei
uns gibt es heute ... Fisch und ... Kartoffeln.

(frisch, jung, gebraten, neu, grün)

№4. Wie schreibt man das?

1. Das sieht ja lecker aus!
2. Heute gibt es Fleisch mit Rei-----.
3. Was gibt es zum Mittage-----en?
4. I-----t du Fleisch, Isolde?
5. Herbert i--t Vegetarier.
6. Das Fleisch ist viel zu fe ----.
7. Der Kuchen ist sehr sü ----.
8. Ich mag kein sal -----iges Essen.
9. Ist das Fr -----stück schon fertig?

№5. Bilden Sie die Sätze.

1. Lieblingskuchen, Apfelkuchen, mein, ist.
2. und, für, Mehl, wir, den Kuchen, Eier, brauchen.
3. viel, Flasche, eine, Saft, wie, kostet?
4. man, Fleischerei, Wurst, in, kaufen, der, kann.

Эталоньответовк №1:

süß – sauer

fett – mager

salzig – lecker

bitter– mild

schlecht –, scharf –

Эталоньответовк №2:

Zitronen sind sauer.

Kuchen ist süß.

Kaffeeist bitter.

Suppe ist fett.

Soße istsauer.

Эталонные ответы №3:

Gibt es heute frische Eier? Frische Eier können Sie gern haben. Wir haben auch frische Milch. Brauchen Sie frische Gemüse? Nein, danke, frische Gemüse brauche ich heute nicht. Heute morgen haben wir grüne Salat bekommen. Was gibt es bei Ihnen heute zu Mittag? Bei uns gibt es heute gebratenen Fisch und junge Kartoffeln.

Эталонные ответы №4:

1. Das sieht ja lecker aus!
2. Heute gibt es Fleisch mit Reis.
3. Was gibt es zum Mittagessen?
4. Ißt du Fleisch, Isolde?
5. Herbert ist Vegetarier.
6. Das Fleisch ist viel zu fett.
7. Der Kuchen ist sehr süß.
8. Ich mag kein salziges Essen.
9. Ist das Frühstück schon fertig?

Эталонные ответы №5:

Mein Lieblingskuchen ist Apfelkuchen.

Für den Kuchen brauchen wir Eier und Mehl.

Wie viel kostet eine Flasche Saft?

Man kann Wurst in der Fleischerei kaufen.

Критерии оценивания к №1:

100% — 90% (27 – 30 правильных ответов) — отметка 5 «отлично»

89% — 80% (24 – 26 правильных ответов)— отметка 4 «хорошо»

79% — 70% (21 – 23 правильных ответов)— отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% (менее 21 правильных ответов)— отметка 2

«неудовлетворительно»

Проверочное задание №11.

№1. Lesen Sie den Text.

Das Essen.

Ein Philosoph sagte einmal: Man ist, was man isst. Darum ist es wichtig, was, wann und wie viel der Mensch isst.

Jedes Volk hat seine Eßgewohnheiten und Nationalgerichte. Die Deutschen nehmen meist 3 bis 5 Mahlzeiten ein. Sie frühstücken wie die Russen zu Hause vor Arbeits-oder Schulbeginn. Viele essen Brot mit Butter, Brötchen, Toastbrot mit Käse und Wurst, Honig, Marmelade und trinken Kaffee mit Zucker und Milch oder Tee. Die Kinder trinken Kakaogetränke, Saft oder Milch.

Das zweite Frühstück ist für viele Deutsche eine wichtige Zwischenmahlzeit. Die Kinder bringen in die Schule von zu Hause belegte Brote oder eine Banane, eine Apfelsine, einen Apfel oder Möhre mit. Die Erwachsenen essen auch so und trinken eine Tasse Kaffee oder Tee.

Die zweite Hauptmahlzeit ist das Mittagessen. Für die eigene Gesundheit ist die Pünktlichkeit wichtig, so meinen die Deutschen. Man begrüßt sich um die Mittagszeit mit dem Wort "Mahlzeit" und wünscht sich gegenseitig guten Appetit. Zum Mittagessen gibt es gewöhnlich Fleisch mit Kartoffeln oder Reis, Gulasch, Kochgemüse und Rohkostsalat. Die Russen essen unbedingt einen Teller Suppe im Vergleich zu den Deutschen, die leichte Vorsuppe nur am Sonn-und Freitagen essen. Etwa zweimal in der Woche isst man Eintopf, der sehr sättigend ist. Brot stellt man kaum auf den Tisch. Viele Menschen mögen eine Nachspeise. Eine weitere Zwischenmahlzeit ist das Vesper oder das Kaffeetrinken. Die Kinder essen gern ein Stück Torte, Kuchen, Keks und trinken verschiedene Getränke. Wer auf die schlanke Linie achtet, trinkt nur den Kaffee.

Am Abend versammelt sich die ganze Familie am Tisch. Für die Hausfrau ist die Zubereitung der Abendmahlzeit eigentlich problemlos. Alles kann man schnell einkaufen. Die Deutschen essen Brot mit Butter, Käse, Wurst, Fleisch, Salaten und trinken kalte Getränke. In manchen Familien, wie bei den Russen, wird abends warm gegessen. Das kann Fisch mit Reis, Makkaroni mit Käse oder Wurst. Viele Männer können sich das Abendbrot ohne Bier nicht vorstellen.

In den Geschäften kann man viele Schnell- und Fertiggerichte kaufen, aber dieses Essen ist nicht gesund. Die Folgen solcher Ernährung ist ein Übergewicht zwischen den Menschen und Kinder. Die gesunde Ernährung bedeutet die Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate und Mineralien in ausreichender Menge. Ein arbeitender Mensch braucht täglich 2000-4000 Kalorien und zweieinhalb Liter Flüssigkeit. Eiweiß ist in Fisch, Jogurt, Käse und Milch. Kohlenhydrate hat Kartoffeln, Brot, Schokolade, Zucker. Fette sind in Butter, Sahne, Nüsse. Wasser ist das Getränk, das unser Körper unbedingt braucht. Morgens muss man gut essen, langsam essen und gründlich kauen, frische Obst und Gemüse essen, die Vitamine und Mineralstoffe haben.

Einige Menschen leben, um zu essen, aber ich denke umgekehrt: Man muss essen, um zu leben. Ich ernähre mich richtig, 4 Mal am Tag. Morgens und zum Mittag esse ich gut und genügend. Ich trinke Saft und Mineralwasser. Man muss sich gesund ernähren, mehr bewegen und Sport treiben, um ohne Diät schlank zu sein. Ich Sorge für meine Gesundheit.

№2. Finden Sie in diesem Text die Wörter nach dem Thema "Essen".

№3. Geben Sie die Antonyme zu folgenden Wortverbindungen:

schlank sein

sich gesund ernähren

langsam essen

auf die schlanke Linie achten

essen

№4. Bestimmen Sie die Bedeutung folgender Wörter:

Vorsuppe

Eintopf

Zubereitung

Ausreichend

№5. Beachten Sie die Bedeutung folgender Verben:

- Die Deutschen nehmen meist 3 bis 5 Mahlzeiten ein.
- Brot stellt man kaum auf den Tisch.

№6. Beenden Sie folgende Sätze.

- Jedes Volk hat seine.....
- In den Geschäften kann man.....
- Ein arbeitender Mensch braucht täglich.....
- Man muss essen,.....

Критерии оценивания:

100% — 90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание №12.

№1. Lesen Sie den Text.

Mittagessen

Die Appetitlichkeit einer Mahlzeit hängt nicht nur von der Auswahl einwandfreien Kochgutes ab und von der schmackhaften Zubereitung, sondern auch von der Art, wie sie geboten wird. Die Mahlzeit soll nicht hastig hinuntergeschlungen werden, nicht zur Nebenbeschäftigung beim Zeitungslesen oder bei der Arbeit gegessen werden. Dann kann das beste Essen nicht bekömmlich sein. Ruhe und Entspannung vor dem Essen sind unerlässliche Bedingungen.

Das servierte Essen muss Geruchsinn und Auge gleichermaßen erfreuen, dann schmeckt es besser, und wichtige Voraussetzungen für die Bekömmlichkeit sind geschaffen. Das Bestreuen mit frischer Petersilie oder Schnittlauch, das Umranden mit Gurkenscheiben, Radieschen oder Tomatenschnitzen, die farbenfreudige Zusammenstellung von verschiedenen Rohkostgerichten oder

gekochtem Gemüse zu schönen Platten sind daher keine überflüssigen Mühen und gehören genauso zur Kochkunst wie der schön gedeckte Tisch im behaglich hergerichteten Essraum.

Der vom Nervensystem gesteuerte komplizierte Verdauungsprozess verläuft umso zielsicherer und glatter, je mehr für derartige zur Entspannung und Erheiterung beitragende Sinneseindrücke getan wird. Die Zusammenstellung der Mahlzeit soll von dem Bestreben geleitet sein, ein natürliches Gleichgewicht unter den Nahrungsmittelgruppen zu erreichen. Einseitige Zusammenstellungen, z. B. nur Eiweißträger oder nur säureüberschüssige Nahrungsmittel, sind zu vermeiden. Zu Fleisch oder Fisch sollen deshalb nicht säureüberschüssige Nudeln oder Spätzle gereicht werden, sondern basenüberschüssige Kartoffeln, Gemüse, grüne Salate und Obst. Und zu Brot gebe man nicht bloß Fleischaufschnitt, Käse und Eier, sondern auch Radieschen, Tomaten, Gurken oder andere Rohkost und Obst.

Die Mahlzeit beginnt am besten mit Rohkost, dann folgt die gekochte Nahrung; beim Gesunden kann dazwischen gelegentlich eine Suppe gereicht werden und ein Nachtisch. In der Krankendiät vermeide man solch Vielerlei in einer Mahlzeit und verteile die Gerichte auf mehrere Mahlzeiten.

№1. Nennen Sie die Wörter, die mit folgenden Substantive und Adjektive gebrauchen können.

Zubereitung

Essen

gekocht

Gleichgewicht

Nahrungsmittel

№2. Machen Sie ein Assoziogramm zum Wörter «Essen», «Mahlzeit».

№3. Nennen Sie Ableitungen und Zusammensetzungen von den folgenden Wörtern:

essen, bedienen, bestellen, Gericht, Speise, Kuchen, Fleisch, Wurst, Suppe, höflich, Löffel

№4. Zeigen Sie an Beispielen verschiedene Bedeutungen der folgenden Wörter:

nehmen, einige, kochen, holen

Критерии оценивания:

100% —90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание №13.**№1. Lesen Sieden Text.**

Der Mensch ist, was er isst.

Solange man jung ist, ist das Essen notwendig, um zu leben. Später aber leben wir, um zu essen. Ein richtig gedeckter Tisch macht jede Mahlzeit zu einem kleinen Fest. Wenn man Gäste erwartet, deckt man mit besonderer Sorgfalt den Tisch. Man stellt Tisch und Stühle möglichst so auf, dass der Gast bequem sitzen kann. Vor jedem Platz steht der flache Teller für den Hauptgang. Darauf setzt man kleine Teller für die Vorspeise oder die Suppenteller, wenn es keine Vorspeise gibt. Rechts von Teller liegen das Messer, dessen Schnittfläche nach ihnen gerichtet ist, und der Suppenlöffel. Links liegen die Gabeln. Rechts oben stehen Gläser. Biergläser bekommen einen Untersatz. Pfeffer und Salz zum Nachwürzen sollen in kleinen Schälchen auf dem Tisch verteilt sein. Zu den Schälchen gehören kleine Löffel. Kaffeetasse und Untertasse haben ihren Platz schräg rechts vom Kuchenteller. Der Kaffeelöffel liegt rechts auf oder neben der Untertasse. Wenn man den Kaffeelöffel benutzt, so legt man ihn auf die Untertasse, damit das Tischtuch keine Flecke bekommt. Für Obstkuchen und Torte legt man einen Tortheber.

Es schickt sich nicht beim Essen auf den Löffel zu blasen, oder die Ellbogen auf den Tisch zu legen. Beim Essen sagt man: „Alles schmeckt ausgezeichnet“. Die Gäste bedanken sich bei der Hausfrau für den Empfang.

Jedes Volk hat seine Küche. Die deutsche Küche steht nicht an der Spitze. Typisch deutsches Essen gibt es wenig. Als typisch deutsch gelten vor allem Bock- und Currywurst – Curry ist scharf-pikante, dunkelgelbe Gewürzmischung indischer Herkunft, Eisbein mit Sauerkraut, Schwarzwälder Kirchentorte, Schwarzbrot, Bier und Mineralwasser. Das „Eisbein“ ist ein Schweinedickbein. Als typische Beilage

wird Erbsenbrei gereicht, zubereitet aus weich gekochten Erbsen und Sauerkraut. Dazu trinkt man gern ein frisches Bier. Sauerkraut ist eines der typischen deutschen Gerichte. Jedes Bundesland hat eigene Spezialitäten. Die Weißwurst z.B. ist in Bayern sehr beliebt, in Baden-Württemberg isst man sehr gern Maultaschen. Das deutsche Frühstück isst man Wurst, Käse, Eier, Marmelade, Butter, Gebäck und Cornflakes. Man trinkt Kaffee oder Tee oder auch Orangensaft. Mittags isst man dann oft in der Kantine. Das soll in erster Linie sättigend sein. Meistens ist es ein Stück Schweinefleisch mit Gemüse und Kartoffeln. Das Abendessen ist meistens ebenfalls mich sehr originell: belegte Brötchen. Man geht aber gern zum Essen aus. Besonders in den letzten Jahren sind in der Bundesrepublik ausländische Lokale, wie z.B. griechische, italienische, türkische, spanische oder chinesische sehr beliebt.

№2. Finden Sie in diesem Text die Wörter nach dem Thema «Essen».

№3. Geben Sie die Antonyme zu folgenden Wörtverbindungen:

rechts liegen

ein richtig gedeckter Tisch

Obstkuchen

№4. Bestimmen Sie die Bedeutung folgender Wörter:

- gedeckt

- Vorspeise

- belegt

№5. Lesen Sie die folgende Sätze, bestimmen Sie die Bedeutung internationaler Wörter:

Als typische Beilage wird Erbsenbrei gereicht, zubereitet aus weich gekochten Erbsen und Sauerkraut.

Man trinkt Kaffee oder Tee oder auch Orangensaft.

Das soll in erster Linie sättigend sein.

Abendessen ist meistens ebenfalls mich sehr originell: belegte Brötchen.

Besonders in den letzten Jahren sind in der Bundesrepublik ausländische Lokale, wie z.B. griechische, italienische, türkische, spanische oder chinesische sehr beliebt.

Beachten Sie die Bedeutung folgender Verben:

Jedes Volk hat seine Küche.

Die deutsche Küche steht nicht an der Spitze.

Biergläser bekommen einen Untersatz.

№6. Beenden Sie folgende Sätze.

Solange man jung ist,.....

Später aber leben wir,.....

Es schickt sich nicht beim Essen.....

Darauf setzt man kleine.....

Критериоценивания:

100% — 90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание №14.

№1. Lesen Sie den Text.

Frühstück.

Das gesunde Frühstück soll nicht schon morgens den Körper belasten und hohe Verdauungsanforderungen stellen.

Bohnenkaffee, Tee, Kakao, vor allem Eier, Schinken, Wurst und ähnliche Nahrungsmittel bedeuten für die frühen Morgenstunden eine unnütze Belastung, die sich vor allem bei geistiger Arbeit und selbstverständlich bei Kranken ungünstig auswirkt.

Als Getränk bevorzuge man Milch oder Kräutertee, am besten ungesüßt oder Honig verwenden. Bewährt und eingebürgert hat sich als Obstdiätspeise das Müsli. Man kann zur Abwechslung stattdessen auch frisches Obst genießen oder frische Obst- und Gemüsesäfte, von denen sich der Tomatensaft größter Beliebtheit erfreut. Auch das Müsli kann geschmacklich abwechslungsreich gestaltet werden, indem man die verschiedensten Obstsorten wechselweise verwendet. Des weiteren genieße man Vollkornbrot mit Butter, Honig, Gelee oder einer ungefärbten und

nicht mit Konservierungsmitteln behandelten Marmelade, besonders empfohlen seien die gesundheitlich wertvollen Frischkostmarmeladen.

№2. Nennen Sie die Wörter, die mit folgenden Substantive und Adjektive gebrauchen können.

Frühstück

Speise

Saft

№3. Beenden Sie die Sätze, wählen Sie dabei richtige Varianten.

Das gesunde Frühstück soll nicht

- a) die frühen Morgenstunden eine unnütze Belastung, die sich vor allem bei geistiger Arbeit und selbstverständlich bei Kranken ungünstig auswirkt.
- b) schon morgens den Körper belasten und hohe Verdauungsanforderungen stellen.
- c) geschmacklich abwechslungsreich gestaltet werden, indem man die verschiedensten Obstsorten wechselweise verwendet.

Bohnenkaffee, Tee, Kakao, vor allem Eier, Schinken, Wurst und.....

- a) nicht mit Konservierungsmitteln behandelten Marmelade, besonders empfohlen seien die gesundheitlich wertvollen Frischkostmarmeladen.
- b) hohe Verdauungsanforderungen stellen.
- c) ähnliche Nahrungsmittel bedeuten für die frühen Morgenstunden eine unnütze Belastung, die sich vor allem bei geistiger Arbeit und selbstverständlich bei Kranken ungünstig auswirkt.

№4. Machen Sie kurz folgende Sätze.

Bohnenkaffee, Tee, Kakao, vor allem Eier, Schinken, Wurst und ähnliche Nahrungsmittel bedeuten für die frühen Morgenstunden eine unnütze Belastung, die sich vor allem bei geistiger Arbeit und selbstverständlich bei Kranken ungünstig auswirkt.

Man kann zur Abwechslung stattdessen auch frisches Obst genießen oder frische Obst- und Gemüsesäfte, von denen sich der Tomatensaft größter Beliebtheit erfreut.

Des weiteren genieße man Vollkornbrot mit Butter, Honig, Gelee oder einer ungefärbten und nicht mit Konservierungsmitteln behandelten Marmelade, besonders empfohlen seien die gesundheitlich wertvollen Frischkostmarmeladen.

№5. Lesen Sie folgende Sätze und setzen Sie die richtigen Wörter aus dem Text ein.

Als Getränk bevorzuge man, am besten ungesüßt oder Honig verwenden.

Auch das Müsli kann gestaltet werden, indem man die verschiedensten Obstsorten wechselweise verwendet.

Des weiteren genieße man Gelee oder einer ungefärbten und nicht mit Konservierungsmitteln behandelten Marmelade, besonders empfohlen seien die gesundheitlich wertvollen Frischkostmarmeladen.

№6. Machen Sie ein Assoziogramm zum Wörter «Essen», «Mahlzeit».

Критерии оценивания:

100% — 90% — отметка 5 «отлично»

89% — 80% — отметка 4 «хорошо»

79% — 70% — отметка 3 «удовлетворительно»

Менее 70% — отметка 2 «неудовлетворительно»

Проверочное задание №15.

Вам предлагается промежуточный тест для проверки знаний грамматики и лексики. Тест содержит 50 заданий. На каждое задание дается только один правильный ответ. Необходимо выбрать пропущенное слово.

Например: 1. Ist das ein ... Kleid?

b) neue; b) neuen; c) neues; d) neuer

Верный ответ: 1-с.

Выполняйте тест без словаря. Каждый правильно выбранный ответ оценивается в один балл. Время работы примерно 40 минут.

Пожалуйста, не делайте в тесте никаких пометок!

Начинайте! Успехов Вам!

1. Hastdu ... Text übersetzt?

a) der; b) des; c) dem; d) den

2. Kennst du ... Studentin?

a) die; b) der; c) dem; d) den

3. Was hast du ... Lehrer geantwortet?

a) der; b) des; c) dem; d) den

4. Wer erklärt ... Studentin neue Wörter?

a) die; b) der; c) den; d) des

5. Der Lebenslauf ... Studentin ist kurz.

a) die; b) den; c) des; d) der

6. Er hat ... Bruder.
a) ein; b) eines; c) einem; d) einen
7. Sie liest ... Buch.
a) ein; b) eines; c) einem; d) eine
8. Er braucht ... Stunde Zeit.
a) ein; b) eine; c) einer; d) einen
9. Die Studenten ... Colleges müssen 3 Jahre studieren.
a) ein; b) einen; c) eines; d) einem
10. Er gab ... Studenten sein Wörterbuch.
a) ein; b) eines; c) einem; d) einen
11. Das ist ... Vater.
a) mein; b) meiner; c) meinen; d) meinem
12. Sie ist eine Freundin ... Mutter.
a) mein; b) meine; c) meines; d) meiner
13. Hast du ... Freund das Wort erklärt?
a) dein; b) deinem; c) deinen; d) deines
14. Sie hat ... eigenes Wörterbuch.
a) ihr; b) seine; c) deines; d) meine
15. Das ist der Bruder ... Vaters.
a) sein; b) seines; c) seinem; d) seinen
16. Sie hat ... Wörterbuch.
a) keine; b) keines; c) keinen; d) kein
17. Ich habe ... Schwester.
a) keine; b) keiner; c) kein; d) keines
18. Er hat ... Computer.
a) keinen; b) kein; c) keine; d) keines
19. Wir brauchen ... Wörterbuch.
a) kein; b) keiner; c) keine; d) keinen
20. Am Sonnabend haben wir ... Unterricht.
a) keine; b) keinen; c) keines; d) keiner
21. Die Mutter ist ... als der Vater.

- a) jung; b) jünger; c) jünste; d) am jüngsten
22. Der Vater ist ... als die Mutter.
a) alt; b) älteste; c) am ältesten; d) älter
23. Meine Familie ist ... als seine Familie.
a) am größten; b) größte; c) größer; d) groß
24. Der Sportkomplex gehört ... unserem College.
a) zu; b) für; c) um; d) zum
25. Bist du ... der Studentin bekannt.
a) seit; b) mit; c) für; d) zu
26. Wir sitzen ... Tisch.
a) für; b) an; c) am; d) aus
27. Sie gehen ... den Park.
a) in; b) im; c) seit; d) nach
28. Wir sind ... Park.
a) in; b) für; c) auf; d) im
29. Wo liegt das Buch? Es liegt ... dem Tisch.
a) an; b) auf; c) am; d) mit
30. Wann beginnt der Unterricht? ... 8 Uhr.
a) in; b) im; c) um; d) am
31. Gib ... bitte dein Wörterbuch!
a) mich; b) mir; c) meiner; d) dir
32. Er sieht ...
a) dir; b) deiner; c) uns; d) wir
33. Gib ... deinen Kugelschreiber!
a) ihm; b) ihn; c) mich; d) dich
34. Zeig ... dein Heft!
a) sie; b) wir; c) ihn; d) ihr
35. Wer hat das ... gesagt?
a) wir; b) euch; c) ihn; d) es
36. Heute ist ein ... Tag.
a) schöner; b) schönes; c) schöne; d) schönen

37. Morgen haben wir einen ... Tag.
a) frei; b) freier; c) freien; d) freie
38. Das ist ein ... Geschirr.
a) neue; b) neuer; c) neuen; d) neues
39. Hier ist eine ... Tasse.
a) neuer; b) neue; c) neues; d) neuen
40. Wir haben ... Räume.
a) gemütlich; b) gemütlicher; c) gemütliche; d) gemütliches
41. Ich ... die Lexik lernen.
a) muss; b) musst; c) sollst; d) kannst
42. ... du spazieren gehen?
a) kann; b) kannst; c) will; d) darf
43. ... man fragen?
a) willst; b) sollst; c) können; d) darf
44. ... ich lesen?
a) können; b) dürfen; c) soll; d) sollen
45. ... du nach Hause gehen?
a) willst; b) will; c) muss; d) kann
46. Mit wem hast du ... unterhalten?
a) sich; b) mich; c) dich; d) uns
47. Sie unterhalten ... über ihr Studium.
a) mich; b) dich; c) uns ; d) sich
48. Setzt ... auf das Sofa!
a) uns; b) euch; c) dich; d) sich
49. Wir haben ... miteinander unterhalten.
a) uns; b) euch; c) dich; d) mich
50. Ich muss ... von Ihnen verabschieden.
a) dich; b) sich; c) mich; d) uns.

Оценка результатов теста: количество баллов = оценка

50–45 = 5

44–40 = 4

39–35 = 3

34–30 = 2

29–0 = 1

Если вы ошиблись в пунктах, то стоит повторить

1–5 склонение определенного артикля

6–10 склонение неопределенного артикля

11–15 притяжательные местоимения

16–20 склонение „kein“ (как неопределенный артикль)

21–23 степени сравнения прилагательных

24–30 предлоги

31–35 склонение личных местоимений

36–40 окончания прилагательных

41–45 модальные глаголы

46–50 возвратные глаголы

Эталоны ответов:

1d	2a	3c	4b	5d	6d	7a	8b	9c	10c
11a	12d	13b	14a	15b	16d	17a	18a	19a	20b
21b	22d	23c	24a	25b	26c	27a	28d	29b	30c
31b	32c	33a	34d	35b	36a	37c	38d	39b	40c
41a	42b	43d	44c	45a	46c	47d	48b	49a	50c

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к зачету по учебной дисциплине

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

(немецкий) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2 курс 4 семестр

26. Перевод технического текста по теме «Продукты питания и способы кулинарной обработки».
27. Местоимения (личные, притяжательные, возвратные).
28. Неопределенно-личное местоимение man.
29. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом).
30. Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения.

- 31.Перевод технического текста по теме «Типы предприятий общественного питания и работа персонала».
- 32.Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них.
- 33.Безличные предложения.
- 34.Понятие глагола-связки.
- 35.Имя существительное: его основные функции в предложении.
- 36.Перевод технического текста по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения».
- 37.Имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- 38.Артикль: определенный, неопределенный, нулевой.
- 39.Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.
- 40.Употребление существительных без артикля.
- 41.Перевод технического текста по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда».
- 42.Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- 43.Образование и употребление глаголов в Präsens.
- 44.Образование и употребление глаголов в Präteritum.
- 45.Образование и употребление глаголов в Perfekt.
- 46.Перевод технического текста по теме «Система закупок и хранения продуктов».
- 47.Образование и употребление глаголов в Futurum.
- 48.Количественные и порядковые числительные.
- 49.Неопределенно-личное местоимение man.
- 50.Перевод технического текста по теме «Организация работы официанта и бармена».

3. Библиографический список

Печатные издания:

1. **Басова Н.В.**, **Немецкий язык для колледжей (DeutschfürColleges) / Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева.** – Изд. 18-е. – Ростов н/Д : Феникс, 2012. – 414, [1] с. – (СПО). – ISBN978-5-222-19170-5. – Текст непосредственный
2. **Бим, И. Л.** **Немецкий язык, 10 класс: учеб. для**
общеобразоват. организаций: базовый уровень /И. Л. Бим, Л. В.

Садомова, М. Л. Лытаева. – 2-е изд. – М. : Просвещение, 2015. – 239 с. – ISBN978-5-09-037213-8. – Текст непосредственный

3. Бим, И. Л. Немецкий язык, 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень /И. Л. Бим, Л. И. Рыжова, Л. В. Садомова, М. Л. Лытаева.- 2-е изд. – М. : Просвещение, 2015. – 239 с. – ISBN 978-5-09-036226. – Текст непосредственный
4. Воронина, Г.И. Немецкий язык, контакты: Учеб. Для 10 – 11 кл. общеобразоват. учреждений / Г. И. Воронина, И. В. Карелина. Книга для чтения / Сост. Г. И. Воронина, И. В. Карелина. – 5-е изд. – М.: Просвещение, 2003. – 224 с.: ил. – ISBN 5-09-12305-5. – Текст непосредственный

Дополнительные источники:

5. Бим, И. Л. Немецкий язык. 10 класс: Рабочая тетрадь. Базовый уровень./И. Л. Бим, Л. В. Садомова, М. Л. Лытаева.- 2-е изд. – М. : Просвещение, 2016. – 144 с. – ISBN 978-5-09-026694-9. – Текст непосредственный
6. Бим, И. Л. Немецкий язык. 11 класс: Рабочая тетрадь. Базовый уровень. /И. Л. Бим, Л. И. Рыжова, Л. В. Садомова.- 2-е изд. – М. : Просвещение, 2016. – 160 с. – ISBN 978-5-09-026695-6. – Текст непосредственный
7. Жебит, Л. И. Немецкий язык в сфере общественного питания: пособие для учащихся учреждений ССО / Л. И. Жебит. – Минск : Выш. шк., 2011. – 304 с.;20 см. – 5000 экз. – ISBN 978-985-06-2009-5. – Текст: непосредственный

Электронные издания:

8. <http://deutsch-sprechen.ru>
9. <http://www.de-online.ru>
10. <http://www.languages-study.com>

Рекомендуемая литература:

11. Дмитриева Е. И., Алексанова Л. А. Готовимся к экзаменам по немецкому языку. – М.: Просвещение, 1998. – 269 с. – ISBN 5-09-008449-1. – Текст непосредственный
12. Кравченко А. П. Немецкий язык: Учебник для студентов ссузов (2-е изд., исправленное)/ Серия «Среднее профессиональное образование». - Ростов н/Д: Феникс, 2004. – 320 с. – ISBN 5-222-05607-4. – Текст непосредственный
13. Константинова С. И. Немецкий язык. Тексты для чтения и понимания. / Для средней школы. М.: Аквариум, 1997. - 128 с. – ISBN 5-85684-108-5. – Текст непосредственный
14. Яковлева Л. Н., Лукьянчикова М. С. Экзаменационные темы по немецкому языку. Для старших классов. Пособие по подготовке к выпускным и вступительным экзаменам по нем. яз. - 2-е изд. - М.: Издательство Март, 1999. - 176 с. – ISBN 5-89531-021-4. – Текст непосредственный

государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева
от « ___ » _____ 20__ г.

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: _____ ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой)
комиссии
дисциплин общественного питания и
сферы обслуживания

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного
питания и сферы обслуживания

_____ И.В. Хоменко

Разработчики:

Ильина Мария Андреевна – преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

И.В. Хоменко, методист государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения Южноуральский
энергетический техникум

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин.....	6
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	6
2.1. Задания для текущего контроля	6
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	16
3. Библиографический список.....	19

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

1.Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Таблица 1.

Метапредметные, предметные компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
У 1. Овладение формулировкой личных понятий о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций	- Выявление взаимосвязи между видами производственной деятельности и характером воздействия на природу. -Анализ причин возникновения опасных ситуаций	Итоговый тест Контрольная работа
У 2 Формировать установку на здоровый образ жизни	-Обоснование выбора взаимосвязи между здоровым образом жизни и вредными привычками;	Самостоятельная работа 1,2,3,4 Упражнение 1 Контрольная работа
У Проектировать модели личного безопасного поведения	-Обоснование выбора поведения	Контрольная работа Итоговый тест
У 4 Проектировать личное безопасное поведение.	- Обоснование выбора поведения.	Итоговый тест
У5 Выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций	-Выявление связи между экологической обстановкой и здоровьем человека.	Итоговый тест

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
--------------------	--------------------------------

1	2
ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности	зачет

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

Задания для текущего контроля

Упражнения 1 по теме «Здоровый образ жизни»

Задание№1

Перечислите основные составляющие режима дня?

Задание№2

Приведите классификацию основных составляющих здорового образа жизни?

Задание№3

Что включает в себя понятие «здоровье человека»?

Задание№4

Почему здоровый образ жизни можно считать индивидуальной системой человека?

Задание№5

Какие факторы оказывают благоприятное влияние на здоровье человека?

Задание№6

Какие факторы оказывают неблагоприятное влияние на здоровье человека?

Задание№7

Какой режим дня наиболее эффективный?

Задание№8

Как влияет на самочувствие длительный просмотр телепередач?

Задание№9

Приведите примеры негативных последствий вредных привычек на здоровье человека?.

Задание№10

Дайте несколько определений понятию здоровье.

Задание №1

Каковы физические нагрузки по определению?

Самостоятельная работа 1 «Здоровье человека»

Задание: заполните таблицу:

составляющие	определение	пример

Самостоятельная работа 2 «Физические нагрузки»

Задание: заполните таблицу «Индивидуальный план занятий физической нагрузкой»

Перечень	Характеристика	Примеры

Самостоятельная работа 3 «Вредные привычки»

Задание №1. Заполните таблицу «Вредные привычки в жизни человека»

Привычки	Характеристика. Влияние.

Задание №2. В чем заключается профилактика вредных привычек?

Самостоятельная работа 4 «Репродуктивное здоровье человека»

Вариант 1

Задание №1. Понятие репродуктивного здоровья.

Задание №2. Условие сохранности здоровья.

Задание №3. Факторы, влияющие на здоровье человека?

Вариант 2

Задание №1. Социальная роль женщины в современном обществе.

Задание №2. Репродуктивное здоровье, определение?

Задание №3. Какое влияние оказывает загрязнение воздуха на здоровье людей?

Самостоятельная работа 5 «Правовые основы»

Вариант 1

1. Правовые основы взаимоотношения полов.
2. Основные функции семьи. Приведите примеры.
3. Основные положения основ семейного права.

Вариант 2

1. Основные функции семьи?
2. Основные положения конвенции ООН «О правах ребенка»?
3. Права и обязанности родителей?

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Контрольная работа

Вариант 1

Задание №1. Какое влияние оказывают вредные привычки на здоровье человека?

Задание №2. Охарактеризовать основные составляющие здорового образа жизни.

Задание №3. Какие критерии здоровья вы знаете? Перечислите факторы риска по их удельному весу для здоровья.

Задание №4. В чем заключается профилактика вредных привычек?

Задание №5. Составьте план занятий физической нагрузкой?

Задание №6. Что такое репродуктивное здоровье человека?

Задание №7. Что такое здоровье?

Задание №8. Что такое правила поведения на дороге.

Задание №9. Перечислить основополагающие положения, определяющие здоровье.

Задание №10. Факторы, укрепляющие здоровье.

Вариант 2

Задание №1. Назовите виды факторов, влияющие на здоровье человека.

Задание №2. Охарактеризуйте основные положения здорового образа жизни?

Задание №3. Охарактеризуйте биологическую необходимость двигательной активности?

Задание №4. Перечислите виды вредных привычек.

Задание №5. Как учитывать биологические ритмы в повседневной жизни?

Задание №6. Какие факторы усталости существуют?

Задание №7. В чем состоит определение усталости?

Задание №8. Что такое здоровый сон?

Задание №9. Почему необходимо соблюдать распорядок дня?

Задание №10. Перечислить важнейшие направления здорового образа жизни.

Итоговый тест

1 вариант

Тестовая работа №1

Ключ к тесту:

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

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
б	б	а	в	в	а	б	а	в	б	а	б	в	в	б	а	в	б	а	б

Тема 1-2 раздела. РСЧС, ГО, ОМП. 1-27 вопрос.

1. Что называется чрезвычайной ситуацией:

А) Ситуация, в которой возникает реальная угроза жизни человека, его имуществу

Б) Ситуация, в которой возникает угроза имуществу человека

2. Чрезвычайные ситуации бывают:

А) Природного характера

Б)Техногенного характера

В)Природного, техногенного, социального характера

3.В каком из ответов правильно перечисленных стихийные бедствия?

А)Наводнения, землетрясения, оползни, снежные заносы, селевые потоки

Б)Наводнения, землетрясения, дожди, таяние снега

4.Ваши действия при землетрясении?

А)Выбежать на улицу

Б)Укрыться в защитном сооружении

В)При первых толчках по возможности выбежать на улицу, а если не предоставляется такой возможности, то стать в оконный или дверной проём или лечь в ванную

5.Ваши действия при наводнении?

А)Оставаться дома

Б)Занять возвышенные места

В)Выйти на улицу

6.Ваши действия при снежных заносах?

А)Очищать снег

Б)Прекратить всякие передвижения, а если снегопад застал в пути- не прекращать движение

В)Укрыться в защитном сооружении

7.Цели и задачи РСЧС:А)Предупреждение и ликвидация ЧСБ)Оповещение населения об угрозе применение ОМП

8.Когда образовалась РСЧС?

А)1990 год

Б)1991 год

В)1992 год

Г)1994 год

9.Ваши действия по сигналу “Внимание! Всем!”

А)Необходимо выбежать на улицу

Б) Необходимо включить телевизор, радио

10. Перечислите виды ОМП

А) Ядерное, химическое, биологическое

Б) Стрелковое, высокоточное оружие

11. В каком ответе правильно перечислены поражающие факторы ядерного взрыва?

А) Ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение местности, электромагнитный импульс.

Б) Поражение происходит осколками

В) Ударная волна, световое излучение

12. На чем основано действие химического оружия?

А) на использовании болезнетворных микробов

Б) на использовании термоядерной реакции

В) на использовании токсических свойств химических элементов

13. На чем основано действие биологического оружия?

А) на использовании болезнетворных микробов

Б) на использовании термоядерной реакции

В) на использовании токсических свойств химических элементов

14. К средствам индивидуальной защиты органов дыхания относятся:

А) Противогазы, респираторы, ватно-марлевые повязки, ПТМ

Б) ОЗК, костюм Л-1

15. К индивидуальным средствам защиты кожи относятся:

А) Противогазы, респираторы

Б) ОЗК, защитный костюм Л-1, фильтрующая защитная одежда.

В) Убежище.

16. Как подбирается рост шлем-маски общевойскового противогаза?

А) По высоте лица

Б) По окружности головы через щеки

В) По объему лица

17. Как подбирается рост шлем-маски противогаза ГП-5?

А) По высоте лица

Б) По окружности головы через щеки

В) По объему лица

18. Общевоинской противогаз состоит:

А)Фильтрующий бочёк, шлем-маска, соединительная трубка

Б)Фильтрующий бочёк, шлем-маска

В)Полуоткрытая шлем-маска, соединительная трубка, фильтрующий бочёк

19. Противогаз ГП-5 состоит:

А)Фильтрующий бочёк, шлем-маска, соединительная трубка

Б)Фильтрующий бочёк, шлем-маска

В)Полуоткрытая шлем-маска, соединительная трубка, фильтрующий бочёк

20. Какие средства индивидуальной защиты органов дыхания вы используете при химическом заражении местности:

А)Противогаз

Б)Ватно-марлевая повязка респиратор

В)Противогаз, ватно-марлевая повязка и респиратор

21. Какие средства индивидуальной защиты органов дыхания вы используете при радиоактивном заражении местности?

А) Противогаз

Б) Противогаз. Респиратор, ватно-марлевая повязка

22. Какие средства индивидуальной защиты органов дыхания вы используете при заражении биологическими веществами:

А)Противогаз

Б)Ватно-марлевая повязка, респиратор

В)Противогаз, ватно-марлевая повязка и респиратор

23.Правила одевания противогаза:

А)Закрывать глаза, прекратить дыхание, противогаз взять таким образом, чтобы большие пальцы были наружу, вставить подбородок, резким движением одеть противогаз, открыть глаза, и сделать глубокий выдох

Б)Любым способом

24. К средствам коллективной защиты относится:

А) Противогазы, респираторы, ватно-марлевые повязки

Б) ОЗК, костюм Л-1

В) Убежище, ПРУ, щели, подвальные помещения

25. Какое защитное сооружение обладает наибольшим коэффициентом защиты:

А) ПРУ

Б) Перекрытая щель

В) Убежище

26. Спасательные работы проводятся с целью:

А) Спасение людей и оказание им первой медицинской помощи

Б) Для предотвращения стихийного бедствия

27. Ко вторичным факторам при проведении спасательных работ относятся:

А) Ударная волна, световое излучение

Б) Загазованность, затопление, разрушение конструкций здания

Тема 7. Основы военной службы. 28-58 вопрос.

28. Магнитная стрелка компаса располагается относительно магнитного меридиана:

А) Север – Юг

Б) Восток – Запад

29. В каком ответе правильно перечислены виды уставов ВС РФ?

А) Огневой, строевой, тактический

Б) Огневой, строевой, тактический, внутренней службы, дисциплинарный.

В) Караульной и гарнизонной служб, строевой, внутренней службы, дисциплинарный.

30. Военнослужащий это:

А) Граждане мужского пола от 18 лет

Б) Лицо, состоящее на действительной военной службе

31. Интервал это:

А) Расстояние между военнослужащими по фронту

Б) Расстояние между военнослужащими в глубину строя

В) Правая и левая оконечность строя

32. Дистанция это:

А) Расстояние между военнослужащими по фронту

Б) Расстояние между военнослужащими в глубину строя

В) Правая и левая оконечность строя

33. Фланг это:

А) Расстояние между военнослужащими по фронту

Б) Расстояние между военнослужащими в глубину строя

В) Правая и левая оконечность строя

34. Фронт это:

А) Сторона строя, в которую военнослужащие обращены лицом

Б) Расстояние между военнослужащими в глубину строя

В) Правая и левая оконечность строя

35. Тыл это:

А) Расстояние между военнослужащими по фронту

Б) Сторона строя, противоположная фронту

В) Правая и левая оконечность строя

36. Гражданин обязан проходить военную службу в соответствии:

А) Конституцией РФ

Б) Воинскими уставами

В) Законами РФ

37. Призыв на военную службу осуществляется в возрасте:

А) От 16 до 27 лет

Б) От 18 до 28 лет

В) От 18 до 27 лет

38. В каком возрасте юношей ставят на первичный воинский учёт?

А) С 15 лет

Б) С 16 лет

В)С 18 лет

39. Кто из перечисленных категорий граждан пользуется правом отсрочки?

А) Лица, впервые обучающиеся в учебных заведениях НПО

Б) Лица до 27 лет

В) Работающие юноши

40. В каком ответе правильно перечислены воинские звания сержантского состава ВС РФ?

А) Майор, подполковник, полковник.

Б) Младший сержант, сержант, старший сержант, старшина

В) Лейтенант, старший лейтенант, капитан

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) $K_a = A/P$

1 вариант – Р =30, 2 вариант – Р =30

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	28 - 26	25 - 23	22-20	19 и менее
отметка	5	4	3	2

2.2. Задания для промежуточной аттестации

Перечень теоретических вопросов

1. Чрезвычайные ситуации военного времени и их последствия.
2. Мероприятия противорадиационной защиты.
3. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций
4. Значение изучения безопасности жизнедеятельности при освоении специальности.

5. Основные принципы ФЗ «О защите населения и территории от ЧС природного и техногенного характера».
6. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту
7. Мероприятия противохимической защиты.
8. Мероприятия противобактериальной защиты.
9. Методы и средства повышения устойчивости функционирования бытовых и технических объектов.
10. Защита персонала при ЧС.
11. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях противодействия терроризму.
12. Определение категории зданий и помещений по пожарной безопасности.
13. Характеристика чрезвычайных ситуаций и их классификация.
14. Национальные интересы и национальная безопасность России.
15. Определение воинской обязанности, ее содержание.
16. Организация и порядок призыва граждан на военную службу
17. Основные части автомата Калашникова.
18. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.
19. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны.
20. Воинский долг – обязанность отечеству по его вооруженной защите.
21. Воинское товарищество как основа сплоченности воинского коллектива.
22. Виды Вооруженных Сил РФ, рода Вооруженных Сил РФ, рода войск.
23. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура.
24. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих.
25. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.
26. Качества личности военнослужащего.
27. Поступление на военную службу в добровольном порядке.

Перечень практических вопросов

1. Ситуационная задача: поступило сообщение об опасности наводнения в вашем городе. Ваши действия при угрозе и во время наводнения.
2. Ситуационная задача: Вас захватили в заложники. Какие правила личной безопасности необходимо соблюдать, чтобы снизить угрозу для вашей жизни.
3. Обеспечение личной безопасности в криминальных ситуациях. Как избежать опасной криминогенной ситуации.
4. Задание: что понимают под устойчивостью функционирования объектов экономики или другой структуры.
5. Задание: что относят к объектам экономики.
6. Задание: что является целью мониторинга опасных явлений и процессов в природе и техносфере.
7. Задание: с какой целью создана система мониторинга и прогнозирования чрезвычайных ситуаций и какие мероприятия она включает?
8. Задание: как осуществляется мониторинг на отдельных объектах экономики для прогнозирования чрезвычайных ситуаций техногенного характера?
9. Задание: какие основные подходы используются для прогнозирования чрезвычайных ситуаций природного характера?
10. Задание: почему прогноз вероятности возникновения чрезвычайных ситуаций является наиболее важным?
11. Практическое задание (ситуация). Вы возвращаетесь домой поздно вечером. Ваши действия по обеспечению личной безопасности в подъезде дома и в лифте.
12. Практическое задание (ситуация). Вы находитесь дома один (одна). Ваши действия, если незнакомый человек звонит в дверь, меры безопасности при разговоре по телефону с незнакомым человеком.

3. БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Печатные издания

-

Электронные издания

-

Дополнительные источники

1. Смирнов, Т. А. Основы безопасности жизнедеятельности / Т. А. Смирнов. — 4-е изд. — Москва : Просвещение, 2012. — 320 с. — Текст : непосредственный.

2. Смирнов, Т. А. Основы безопасности жизнедеятельности / Т. А. Смирнов, Б. О. Хренников. — 4-е изд. — Москва : Просвещение, 2012. — 351 с. — Текст : непосредственный.

3.2.4. Рекомендуемая литература

1. Большой энциклопедический словарь [Текст] / Ред. А. М. Прохоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Большая Российская энциклопедия, 2000. — 1456 с.

2. Васнев, В. А. Основы подготовки к военной службе [Текст]: Методические материалы и документы. Книга для учителя. / В.А. Васнев, С.А. Чиненный. — М.: Издательство Просвещение, 2013.

Военная доктрина Российской Федерации [Текст]: (утв. Президентом РФ 25.12.2014 № Пр-2976)

3. Дуров, В.А. Отечественные награды [Текст] / В.А.Дуров. — М.: Просвещение, 2005. — 130 с.

4. Дуров, В.А. Русские награды XVIII-начала XX в [Текст]/ М.: Просвещение, 2003. - 208 с.

5. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2000. - № 2.

6. Лях, В. И. Физическая культура [Текст] / 10— 11 классы : учеб. для общеобразоват. учреждений/ В. И. Лях, А. А. Зданевич; под ред. В. И. Ляха. — 7-е изд. — М.: Просвещение, 2012. — 237 с.

7. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] / Справочник для учащихся. А. Т. Смирнов, Б.О.Хренников, Р. А. Дурнев, Э. Н. Аюбов. – М.: Просвещение, 2007. – 224 с.
8. Основы безопасности жизнедеятельности. 9 класс [Текст]: учеб, для общеобразоват. учреждений / А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников; под общ.ред. А. Т. Смирнова; Рос. акад. наук, Рос. акад. образования, изд-во «Просвещение». — 4-е изд. — М.: Просвещение, 2013. — 191 с.
9. Петров, С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях [Текст] / практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. - М.: Энас, 2008. – 96 с.
10. Смирнов, А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни [Текст]: учеб.для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / А. Т. Смирнов, Б. И. Мишин, П. В. Ижевский; под общ. ред. А. Т. Смирнова; Рос. акад. наук, Рос. акад. образования, изд-во «Просвещение».— 8-е изд.— М.: Просвещение, 2013. — 160 с.
11. Смирнов, А.Т. Ижевский, П.В. Мишин, Б.И. «Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: Учебник для учащихся 10-11 классов общеобразовательных учреждений» [Текст] / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, П.В.Ижевский; под общ.ред. А.Т.Смирнова. - 6-е изд. - М.: Просвещение, 2010. – 160 с.
12. Смирнов, А.Т. Основы военной службы [Текст]: Учеб.пособие для студентов СПО-2-е изд./ Смирнов, А.Т, Мишин, Б.И, Васнев, В.А. – М.: издательский центр «Академия», 2011.- 159 с.

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

_____ Е.В. Чапаева

от « ___ » _____ 20__ г.

Комплект
контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине
ОД.09 Физическая культура
программы подготовки специалистов среднего звена
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой) комиссии

общественного питания

Протокол № _____

от «____» _____ 202____ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии общественного питания

_____ И.В. Хоменко

Разработчик:

_____ Р.Р. Шехмамадов, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт _____ Г.Д. Сарсенбаева, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин	6
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	7
2.1. Задания для текущего контроля.....	7
2.1.1 Тестовые задания	7
2.1.2 Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины	52
2.1.3 Нормы ГТО	54
2.1.4 Оценка образовательных достижений обучающихся (текущий контроль).....	61
2.1.5 Учебные контрольные нормативы (тесты) для оценки уровня физической подготовленности по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств обучающихся подготовительной медицинской группы здоровья.....	62
2.2. Задания для промежуточной аттестации	64
3. Библиографический список	65

1. Паспорт комплекта контрольно- измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (далее УД) программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

1. Формирование элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Комплексы упражнений на практических занятиях
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Тестирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие.	Комплексы упражнений на практических занятиях
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством.	Комплексы упражнений на практических занятиях
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Тестирование
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Комплексы упражнений на практических занятиях
ОК 08. Использовать средства физической культуры для	Использует средства физической культуры для сохранения и	Комплексы упражнений на

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	практических занятиях
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности	Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Комплексы упражнений на практических занятиях

2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№.№ заданий для проверки
1	2	3
Умения		
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Комплексы упражнений на практических занятиях
применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Комплексы упражнений на практических занятиях
пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Комплексы упражнений на практических занятиях
Знания		
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Знает о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Тестовые задания Комплексы упражнений на практических занятиях
основы здорового образа жизни	Знает основы здорового образа жизни	Тестовые задания
условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Знает условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Тестовые задания
средства профилактики перенапряжения	Знает средства профилактики перенапряжения	Тестовые задания

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП.09 Физическая культура	Зачет (5, 6 семестры)

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

2.1.1 Тестовые задания

Общие рекомендации по выполнению тестового задания

1. Внимательно прочитайте задание, выберите правильный вариант ответа.

2. Задание выполняется на бланке ответа и сдается для проверки преподавателю.

Тест на тему «Общая физическая подготовка»

1. Под общей физической подготовкой (ОФП) понимают тренировочный процесс, направленный

А. на формирование правильной осанки;

Б. на гармоничное развитие человека;

В. на всестороннее и гармоничное физическое развитие

2. Основными признаками физического развития являются

А. антропометрические показатели;

Б. социальные особенности человека;

В. особенности интенсивности работы

3. Какое из перечисленных определений не относится к основным физическим (двигательным) качествам человека?

А. сила;

Г. выносливость;

Б. быстрота;

Д. ловкость;

В. стройность;

Е. гибкость

4. Оценивают уровень ОФП по следующим показателям:

А. быстрота, выносливость, силовая подготовленность;

Б. быстрота, ловкость, гибкость;

В. сила, быстрота, стройность

5. Выносливость – это

А. способность совершать двигательное действие в минимальный отрезок времени;

Б. способность преодолевать внешнее сопротивление;

В. способность к длительному выполнению какой-либо деятельности без снижения эффективности

6. Быстрота – это

А. способность совершать двигательное действие в минимальный отрезок времени;

Б. способность преодолевать внешнее сопротивление;

В. способность к длительному выполнению какой-либо деятельности без снижения эффективности

7. Гибкость - это

А. способность преодолевать внешнее сопротивление;

Б. способность к длительному выполнению какой-либо деятельности без снижения эффективности;

В. способность выполнять движение с большой амплитудой

8. Сила – это

А. способность человека проявлять мышечные усилия различной величины в возможно короткое время;

Б. способность человека преодолевать внешнее сопротивление или противостоять ему за счет мышечных усилий;

В. способность поднимать тяжелые предметы

9. Под физическим качеством «ловкость» понимают

А. способность точно дозировать величину мышечных усилий;

Б. способность быстро овладевать новыми движениями и перестраивать двигательную деятельность;

В. освоить действие и сохранить равновесие

10. Средства развития быстроты

А. многократно повторяемые с максимальной скоростью упражнения;

Б. бег на короткие дистанции;

В. подвижные игры

11. Бег на длинные дистанции развивает

А. ловкость;

В. выносливость

Б. быстроту;

12. Какое двигательное действие следует выбрать при оценке уровня силовых возможностей?

А. прыжки со скакалкой;

Б. подтягивание в висе;

В. длительный бег до 25-30 мин.

13. При помощи каких физических упражнений наиболее эффективно формируется физическое качество ловкость?

А. посредством спортивных и подвижных игр;

Б. посредством длительной равномерной работы средней интенсивности;

В. посредством упражнений высокой интенсивности

14. Выносливость человека не зависит от

А. прочности звеньев опорно-двигательного аппарата;

Б. силы мышц;

В. возможностей систем дыхания и кровообращения

15. Какой вид спорта обеспечивает наибольший прирост в силе?

А. бокс;

В. тяжелая атлетика

Б. керлинг;

16. Укажите вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект развития гибкости

А. бокс;

Б. гимнастика;

В. армрестлинг

17. Укажите вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект развития скоростных способностей

А. спринтерский бег;

Б. стайерский бег;

В. тяжелая атлетика

18. Упражнения, где сочетаются быстрота и сила, называются

- А. общеразвивающими;
- Б. собственно-силовыми;
- В. скоростно-силовыми

19. Какой вид спорта наиболее эффективно развивает гибкость и координацию движений?

- А. фехтование;
- Б. баскетбол;
- В. художественная гимнастика

20. Какое влияние оказывают физические упражнения на развитие телосложения человека?

- А. укрепляют здоровье;
- Б. повышают работоспособность;
- В. формируют мускулатуру.

Ключ к тесту

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Отв	В	А	В	А	В	А	В	Б	Б	Б	В	Б	А	А	В	Б	А	В	В	В

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста (Р) $K_a = A/P$

$$P = 20$$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	20-19	18-16	15-14	13 и менее
отметка	5	4	3	2

Тест «Легкая атлетика»

1. Одной из задач обучения технике прыжка с шестом является обучение технике:

а) перехода через планку и приземлению

б) падения

в) владения шестом

2. Формы занятий по легкой атлетике можно условно разделить на:

а) главные и второстепенные

в) учебные и неучебные

б) основные и эпизодические

3. По характеру соревнования в легкой атлетике подразделяются на:

а) отборочные и квалификационные

б) первенства и чемпионаты

в) личные, командные и лично-командные

4. Толкание ядра – вид спорта, который проводится:

а) на стадионе и в манеже

в) только на стадионе

б) только в манеже

5. Основу классификации видов спорта в легкой атлетике составляют:

а) бег, прыжки, метания, марафонские дистанции

б) беговые виды, прыжковые, метания и многоборья

в) ходьба, бег, прыжки, метания и многоборья

6. Начиная с 1924 г., для постановки шеста в прыжках в высоту

использовали:

а) металлические упоры

в) земляные ямки

б) специальный ящик

7. Впервые результат в 17 м в тройном прыжке преодолел:

а) Бимон в 1970 г.

в) Шмидт в 1960 г.

б) Тадзима в 1936 г.

8. Первый официально зарегистрированный в 1864 г. результат по

прыжкам в высоту равнялся ... см:

а) 167

б) 169

в) 171

9. Отталкивание в прыжках с шестом, в отличие от других прыжков,

выполняется ... движений(ями) рук:

а) стопорными

б) маховыми

в) без маховых

10. Изменения в технике движений зависят, в том числе и от:

а) погодных условий

б) психологических особенностей спортсмена

в) условий проведения соревнований

11. Какой вид спорта называют «королевой спорта»:

а) легкую атлетику

в) тяжелую атлетику

б) гимнастику

12. Кросс – это:

а) бег с барьерами

б) бег по пересеченной местности

в) бег с ускорением

13. К видам легкой атлетики не относятся:

а) прыжки через гимнастического коня

б) прыжки с шестом

в) спортивная ходьба

14. Какие беговые дистанции не входят в программу Олимпийских игр:

а) 400 м, 800 м

в) 500 м, 1000 м

б) 200 м, 100 м

15. Какая из дистанций является спринтерской:

а) 100 м

б) 800 м

в) 500 м

16. Чем измеряется длина разбега:

а) рулеткой

в) беговым шагом

б) ступнями

17. Стипель-чез – это вид бега, который проводится:

а) в естественных условиях

б) на беговой дорожке стадиона с однотипными барьерами

в) на беговой дорожке стадиона с барьерами и ямой с водой

18. В каком году возникла легкая атлетика в России:

а) в 1896

б) в 1888

в) в 1912

а) должно соответствовать правилам соревнований

б) может быть уменьшено

в) может быть увеличено

27. Бег на длинные дистанции (на стадионе) включает столько метров:

а) 3000; 5000; 10000

в) 5000; 10000; 42000

б) 1500; 5000; 10000

28. Одна из решаемых задач при обучении движению ног в спортивной ходьбе – это постановка:

а) ноги на носок

б) согнутой ноги на грунт

в) выпрямленной ноги на грунт

29. Бег с препятствиями у мужчин включает дистанции на столько метров:

а) 2000; 3000

б) 3000; 5000

в) 5000; 10000

30. Основные факторы, определяющие результативность прыжков:

а) оптимальная работа всех звеньев тела

б) начальная скорость вылета ОЦМ прыгуна и угол вылета

в) начальная скорость разбега и сила отталкивания

Ключ к тесту:

1. а	7. в	13. а	19. в	25. в
2. б	8. а	14. в	20. б	26. б
3. в	9. в	15. а	21. а	27. а
4. а	10. а	16. б	22. б	28. в
5. в	11. а	17. в	23. в	29. а
6. б	12. б	18. б	24. б	30. б

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися

существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) $K_a = A/P$

$$P = 30$$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	30-27	26-23	22-18	17 и менее
отметка	5	4	3	2

Тест «Гимнастика»

1. Какое физическое качество развивает гимнастика:
 - а) силу
 - б) выносливость
 - в) скорость
2. Какое физическое качество развивает гимнастика:
 - а) выносливость
 - б) гибкость
 - в) скорость
3. Кто осуществляет страховку на уроках гимнастики:
 - а) учащиеся
 - б) родители
 - в) учитель
4. Какой из разделов входит в изучение темы «Гимнастика» в начальной школе:
 - а) опорный прыжок
 - б) упражнение с лентами
 - в) сальто
5. Какой из разделов входит в изучение темы «Гимнастика» в начальной школе:
 - а) упражнение с кольцами
 - б) сальто
 - в) лазание

6. Какой из разделов входит в изучение темы «Гимнастика» в начальной школе:
- а) упражнение с лентами
 - б) упражнения на равновесие
 - в) сальто
7. Может ли обучающийся выполнить без учителя опорный прыжок:
- а) да
 - б) может, если учитель отлучился
 - в) нет
8. Что такое акробатическая комбинация:
- а) последовательное выполнение акробатических упражнений
 - б) сочетание изученных акробатических элементов в любой очередности
 - в) сочетание изученных акробатических элементов в определенной очередности
9. Что нельзя делать при спуске с каната:
- а) прыгать с высоты
 - б) спускаться аккуратно
 - в) соскальзывать руками
10. Какое тестовое упражнение помогает определить уровень гибкости человека:
- а) наклон вперед из положения стоя
 - б) наклон вперед из положения сидя
 - в) сгибание и разгибание рук в упоре лежа
11. Какое тестовое упражнение помогает определить уровень силы человека:
- а) сгибание и разгибание рук в упоре лежа
 - б) сгибание и разгибание рук стоя
 - в) прыжки через скакалку за 1 минуту
12. Какое тестовое упражнение помогает определить уровень силы человека:
- а) прыжки через скакалку за 5 минут

- б) подтягивание
 - в) сгибание и разгибание рук стоя
13. Способность человека запечатлевать, сохранять, воспроизводить наибольшее количество движений и способов их исполнения, усвоенных в прошлом, характеризуется как:
- а) память на движения
 - б) кинестетическое движение
 - в) условный рефлекс
14. В СССР массовые гимнастические выступления стали проводиться с:
- а) 40-х годов
 - б) 30-х годов
 - в) первых лет советской власти
15. Задачи, решаемые в подготовительной части урока, условно объединяются в три большие группы: физиологические:
- а) образовательные и воспитательные
 - б) оздоровительные и воспитательные
 - в) оздоровительные и образовательные
16. Верны ли утверждения:
- 1) При выполнении упражнений на кольцах все точки тела движутся по дугам окружностей
 - 2) При выполнении упражнений на кольцах все точки тела описывают сложные кривые, приближающиеся к параболам
- а) только 1
 - б) только 2
 - в) оба верны
17. Несмотря на ожесточенные сражения на фронтах в Москве были проведены Всесоюзные соревнования по спортивной гимнастике в:
- а) 1944
 - б) 1942
 - в) 1943
18. Гимнастические упражнения, музыкальное сопровождение занятий, естественные силы природы, гигиенические процедуры, слова педагога, оказывающие психорегулирующее воздействие, – это ... гимнастики:
- а) орудия
 - б) средства
 - в) производство

19. Для развития мышечной силы используются: 1) упражнения с преодолением веса собственного тела; 2) подтягивание в висе, сгибание и разгибание рук в упоре; 3) лазание по канату, шесту, лестнице; 4) прыжки в длину, в высоту, в глубину с последующим отскоком и др.:

а) 1, 2, 3

б) 2, 3, 4

в) 1, 2, 3, 4

20. Ведущим отечественным ученым, который внес большой вклад в развитие гимнастики, является:

а) Герасимов

б) Лесгафт

в) Горский

21. Детские спортивные школы (ДСШ, ДСО): «Юный динамовец», «Юный спартаковец», в которых гимнастике отводилась ведущая роль, были созданы в ... гг.:

а) 1934-1935

б) 1924-1925

в) 1936-1937

22. Основной период тренировочного процесса соответствует фазе ... спортивной формы:

а) снижения

в) приобретения

б) стабилизации

23. Процесс сознательного и активного превращения систематизированных научных данных и практического опыта преподавания гимнастики в личное достояние – это ... знаний обучаемыми:

а) прохождение

в) усвоение

б) штудирование

24. К упражнению в равновесии на месте относятся:

а) все разновидности ходьбы

б) все виды стоек

в) все разновидности бега

25. К упражнению в равновесии на месте относятся:

а) преодоление препятствий

в) повороты, наклоны

б) все разновидности бега

26. При лазании по канату с остановками существуют три способа завязывания:

- а) петель, узлом и восьмеркой
- б) стоя, петель и восьмеркой
- в) стоя, сидя и восьмеркой

27. Средствами гимнастики являются:

- а) гимнастические упражнения, музыкальное сопровождение занятий, естественные силы природы, гигиенические процедуры, слова педагога, оказывающие психо-регулирующее воздействие, и др.
- б) тренировочный процесс уделяющее внимание преподавателя
- в) формы контроля за процессом занятий гимнастики

28. Атлетическая гимнастика:

- а) прекрасное средство развития ловкости
- б) прекрасное средство и метод развития умственной работоспособности
- в) прекрасное средство и метод развития мышечной силы, силовой выносливости и воли, функциональных возможностей организма

29. Гимнастическая терминология:

- а) система терминов для краткого и точного обозначения используемых в гимнастике понятий, предметов и упражнений, а также правила образования и применения терминов, установленных сокращений и формы записи упражнений
- б) система терминов для использования правил образования и применения терминов, установленных сокращений и формы записи упражнений
- в) форма рассказа для краткого и точного обозначения используемых в гимнастике понятий, предметов и упражнений

30. Какие требования предъявляются к гимнастическим терминам:

- а) признательность, отрицательность
- б) краткость, точность, доступность
- в) формируемость, развитие, совершенствование

Ключ к тесту

1. а 2. б 3. в 4. в 5. а

6. б	11. а	16. б	21. а	26. б
7. в	12. б	17. в	22. б	27. а
8. а	13. б	18. б	23. в	28. в
9. а	14. в	19. в	24. б	29. а
10. б	15. а	20. б	25. в	30. б

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста (Р) $K_a = A/P$

$$P = 30$$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	30-27	26-23	22-18	17 и менее
отметка	5	4	3	2

Тестовые задания. «Волейбол»

1. Какие размеры волейбольной площадки указаны правильно?

- 1) 10 x 15 2) 18 x 9 3) 12 x 24 4) 40 x 20

2. Сколько игроков из одной команды участвуют в игре на площадке?

- 1) 6 2) 8 3) 4 4) 12

3. До какого счета ведется игра в одной партии?

- 1) до счета 25 очков 2) до счета 15 очков 3) до счета 17 очков
4) неограниченный счет

4. С какого места на площадке производится подача?

- 1) со специального места за лицевой линией
2) с любого места за лицевой линией
3) с любого места на площадке
4) с центральной линии на площадке

- 1) засчитывается два очка
- 2) предлагается игроку сделать вторую подачу
- 3) номер игрока (2)
- 4) двойное касание мяча одним и тем же игроком

12. Что означает жест судьи: судья складывает руки крест-накрест?

- 1) замена игрока
- 2) конец партии
- 3) конец игры
- 4) продолжение игры

13. Сколько очков перевеса в счете должна иметь одна команда для того, чтобы одержать победу в партии?

- | | |
|--------------|----------------|
| 1) одно очко | 3) три очка |
| 2) два очка | 4) четыре очка |

14. Разрешается ли в игре подача мяча с руки (без подбрасывания мяча)?

- 1) да
- 2) нет
- 3) разрешается при переходе подачи
- 4) запрещается только без свистка судьи

15. Можно ли касаться мячом сетки во время выполнения подачи?

- 1) можно
- 2) нельзя
- 3) можно, после свистка судьи
- 4) нельзя, после свистка судьи

16. Сколько подач может выполнять один игрок в партии?

- 1) одну подачу
- 2) две подачи
- 3) неограниченное количество
- 4) пока подающий игрок или его команда не совершили ошибку

17. Можно ли играть во время розыгрыша мяча в партии ногами или другими частями тела?

- 1) можно
- 2) нельзя
- 3) можно играть ногами
- 4) нельзя играть ногами в обороне

18. Можно ли касаться сетки во время игры?

- 1) нельзя
- 2) можно
- 3) можно, но только во время защитных действий
- 4) можно, но только во время атакующих действий

19. Можно ли игрокам задней зоны посылать мяч на сторону противника?

- 1) можно
- 2) нельзя
- 3) можно, если мяч находится ниже верхнего края сетки
- 4) нельзя при приеме подачи соперника

Ключ к тесту

1) 2	6) 2	11) 4	16) 4
2) 1	7) 1	12) 3	17) 1
3) 1	8) 4	13) 2	18) 1
4) 2	9) 1	14) 2	19) 3
5) 3	10) 2	15) 2	

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста (Р) $K_a = A/P$

$$P = 30$$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
-------	---------	----------	----------	-------

- | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| 6. Б | 11. А | 16. Б | 21. А | 26. Б |
| 7. В | 12. Б | 17. В | 22. Б | 27. А |
| 8. А | 13. А | 18. Б | 23. В | 28. В |
| 9. В | 14. В | 19. В | 24. Б | 29. А |
| 10. Б | 15. А | 20. Б | 25. В | 30. Б |

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) $K_a = A/P$

$$P = 19$$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	19-18	17-15	14-12	11 и менее
отметка	5	4	3	2

Тест по теме «Футбол»

- Какая страна считается родиной футбола?

А) Португалия	В) Испания
Б) Англия	Г) Бразилия
- Сколько размеров футбольных мячей существует?

А) 1	Б) 3	В) 5	Г) 11
------	------	------	-------
- Что в переводе с английского означает слово «футбол»?

А) «Ручной мяч»	В) «Бей ногой»
Б) «Мяч для ноги»	Г) «Мячом и ступней»
- Как называется гол, который футболист забил в свои ворота?

А) «Мертвый мяч»	В) Ложный маневр
Б) Автогол	Г) Оффсайд

5. Кто забил больше всех голов в футболе?
- А) Марадонна
Б) Пеле
В) Криштиану Роналду
Г) Лионель Месси
6. УЕФА расшифровывается как:
- А) Содружество европейских футбольных ассоциаций
Б) Союз европейских футбольных ассоциаций
В) Собрание европейских футбольных ассоциаций.
7. Как называется самая почетная персональная награда для футболиста?
- А) Золотой мяч
Б) Кубок чемпиона
В) Золотая бутса
8. Когда назначается угловой удар?
- А) Мяч, коснувшийся игрока обороняющейся команды, пересек линию ворот, а гол забит не был
Б) Игрок обороняющейся команды получил желтую карточку в штрафной площади
В) Мяч, коснувшийся игрока атакующей команды, пересек боковую линию
Г) По желанию главного судьи
9. Сколько желтых карточек допускается получить игроку за одну игру?
- А) Одну
Б) Две
В) Три
Г) Ни одной.
10. Болельщики какой футбольной команды свой сайт в Интернете назвали «bronepoezd.ru»?
- А) Локомотив
Б) Сатурн
В) Торпедо
Г) Крылья Советов
11. Прозвище какого великого футболиста является производным от португальского слова, означающего «босоногий футболист»?
- А) Пеле
Б) Криштиану Роналду
В) Роберто Карлос
Г) Пауло Дибала

12. Какой футбольный клуб, один из сильнейших в мире, носит название денежной единицы?

А) «Милан»

В) «Ювентус»

Б) «Реал»

Г) «Шальке-04»

13. Как называется самый престижный турнир для европейских футбольных клубов?

А) Лига Европы

В) Лига Нации

Б) Лига Чемпионов

Г) Кубок УЕФА

14. Какая команда выигрывала Лигу Чемпионов 3 года подряд?

А) Барселона

В) Милан

Б) Реал Мадрид

Г) Ливерпуль

15. Игрок находится в положении "офсайд", если...

А) Он получил мяч, находясь в штрафной площади

Б) Он ближе к линии ворот соперника, чем мяч, а также предпоследний игрок соперника

В) Он ближе к воротам, чем вратарь соперника

Г) Он ближе к воротам, чем последний игрок соперника

16. Кто из футболистов получил прозвище называли "зубастик"?

А) Роналдо

В) Кака

Б) Рональдиньо

Г) Ривалдо

17. Что такое «удар в молоко»?

А) Удар сильно выше ворот

Б) Удар по воротам

В) Удар в левую/правую сторону от ворот

18. Какой вратарь за свою карьеру забил больше, чем многие полевые игроки?

А) Хосе Луис Чилаверт

В) Игорь Акинфеев

Б) Рожерио Сени

Г) Вячеслав Малафеев

19. Сколько замен может проводить тренер во время основного игрового времени, согласно правилам ФИФА?

3 Пять олимпийских колец символизируют:

- а — пять принципов олимпийского движения;
- б — основные цвета флагов стран-участниц Игр Олимпиады;
- в — союз континентов и встречу спортсменов на Олимпийских играх;
- г — повсеместное становление спорта на службу гармонического развития человека

4 Где прошла зимняя Олимпиада в 2014 году?

- а. Америка; в. Германия;
- б. Финляндия; г. Россия.

5 С чего начинается игра в баскетболе?

- а) со времени, указанного в расписании игр
- б) с начала разминки
- в) с приветствия команд
- г) спорным броском в центральном круге.

6 Где проводились древнегреческие Олимпийские игры:

- а — в Олимпии; в — в Афинах
- б — в Спарте;

7 Назовите размеры волейбольной площадки:

- а. 6м x 9м; в. 9м x 12м;
- б. 6м x 12м; г. 9м x 18м.

8 С чего начинается бег на средние и длинные дистанции ?

- а) с низкого старта; б) с высокого старта;
- в) с хода; г) с опорой на одну руку.

9 В чём заключаются основные меры предупреждения травматизма при самостоятельных занятиях физической культурой?

- а) В соблюдении правил поведения на спортивных сооружениях и подборе нагрузки, соответствующей функциональному состоянию;
- б) в подборе физической нагрузки с учётом общего состояния организма и в периодической смене деятельности;

в) в чётком контроле над длительностью занятий и физической нагрузкой.

10 Что является древнейшей формой организации физической культуры?

- а) игры
- б) единоборство
- в) бег
- г) соревнования на колесницах

11 Здоровый образ жизни (ЗОЖ) предполагает:

- а — физическую и интеллектуальную активность;
- б — регулярное обращение к врачу;
- в — упорядоченный режим труда и отдыха, отказ от вредных привычек;
- г — рациональное питание и закаливание.

12 Что в легкой атлетике делают с ядром?

- а) толкают
- б) бросают
- в) метают
- г) запускают

13 Из каких фаз состоит бег на короткие дистанции?

- а) старт; Стартовый разбег; Бег по дистанции; Финиширование.
- б) стартовый разбег, бег по дистанции, финишный рывок;
- в) набор скорости, финиш;
- г) старт, разгон, финиширование;

14 Действующий президент МОК:

- а. Томас Бах
- б. Маркиз Хуан Антонио
- в. Граф Жак Роже;
- г. Барон Пьер де Кубертен

Самаранч;

15 В каком году был создан Российский Олимпийский Комитет?

- а) 1908 году
- б) 1911 году
- в) 1912 году
- г) 1916 году

16 Здоровый образ жизни—это способ жизнедеятельности, направленный на...

а —3 минуты;

в —5 минут;

б —7 минут;

г —10 минут.

32 Вид деятельности, являющийся предметом соперничества и исторически оформившийся как способ выявления и сравнения человеческих возможностей, принято называть:

а —гимнастикой;

б —соревнованием;

в —видом спорта.

33 Что необходимо делать по правилам соревнований, если при метании снаряд (мяч, граната, копьё) вышел за пределы сектора?

а) разрешается дополнительный бросок;

б) результат засчитывается;

в) попытка засчитывается, а результат нет;

г) спортсмен снимается с соревнований.

34 Какими показателями характеризуется физическое развитие:

а —антропометрическими показателями;

б —росто-весовыми показателями, физической подготовленностью;

в —телосложением, развитием физических качеств, состоянием

здоровья

35 Что в легкой атлетике делают с ядром?

а) метают

в) толкают

б) бросают

г) запускают

36 Назовите имя представителя России – первого Олимпийского чемпиона игр современности...

а. В. Алексеев;

б. В. Иванов;

в. н.Орлов;

г. Н. Панин-Коломенкин.

37 По команде «кругом» выполняется следующая последовательность действий:

а. осуществляется поворот в сторону правой руки на правой пятке, левом носке на 180 и приставляют левую ногу к правой;

б. осуществляется поворот в сторону левой руки на левой пятке, правом носке на 180 и приставляют правую ногу к левой;

в. ожидается команда «марш»;

г. поворот осуществляется в произвольном направлении.

38 Первое участие спортсменов из СССР на Олимпийских играх?

А) 1952

Б) 1956

В) 1960

ОТВЕТЫ:

1-Б	9-В	17-Г	25-В	32-Б
2-В	10-Г	18-Б	26-В	33-В
3-В	11-В	19-Б		34-А
4-Г	12-В	20-В	27-А	35-В
5-Г	13-Г	21-Б	28-А	36-Г
6-А	14-Г	22-В	29-В	37-Б
7-Г	15-Г	23-Б	30-В	38-А
8-Б	16-Б	24-А	31-В	

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста(Р) $K_a = A/P$

$P = 38$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	38-35	34-30	29-24	23 и менее
отметка	5	4	3	2

Тест «Основы здорового образа жизни»

- 1) Что является компонентами здорового образа жизни?
 - а) Прием энергетических коктейлей
 - б) Походы в ночной клуб
 - в) Правильное питание и режим дня
 - г) Физические нагрузки и отказ от вредных привычек
- 2) Какие продукты необходимо употреблять ежедневно?
 - а) Овощи, фрукты и мясные продукты
 - б) Каши и молочные продукты
 - в) Копченую колбасу
 - г) Сладости
- 3) Что является вредными привычками?
 - а) Курение
 - б) Прием алкоголя и наркотиков
 - в) Прогулки за городом
- 4) Занятия танцами
 - а) Отсутствие болезней
 - б) Состояние физического, духовного и социального благополучия
 - в) Хорошее самочувствие
 - г) Комфортное состояние
- 5) Какое влияние оказывает двигательная активность на организм?
 - а) Повышает жизненные силы и функциональные возможности
 - б) Понижает выносливость и работоспособность
 - в) Уменьшает количество лет
 - г) Позволяет больше расходовать калории для поддержания оптимального веса
- 6) Каких правил рекомендуют придерживаться в процессе занятий?
 - а) Долго отдыхать после каждого упражнения
 - б) Пополнять растроченные калории едой и напитками

- в) Больше активно двигаться
 - г) Правильно сочетать нагрузку и интервалы отдыха по пульсу
- 7) Назовите преимущества занятий оздоровительной ходьбой:
- а) Быстрое достижение оздоровительного эффекта
 - б) Можно заниматься в любом возрасте
 - в) Монотонность занятий ходьбой
 - г) Легко дозировать нагрузку по самочувствию
- 8) Какой вид физической активности наиболее доступен начинающим?
- а) Бокс
 - б) Ходьба
 - в) Плавание
 - г) Тяжелая атлетика
- 9) Каковы задачи мышечной релаксации?
- а) Увеличение длины мышечных волокон
 - б) Увеличение толщины мышечных волокон
 - в) Выведение продуктов распада из работавших мышц
 - г) Снятие напряжения
- 10) Что является основными задачами специальной физической подготовки (СФП)?
- а) Развитие силы
 - б) Развитие выносливости
 - в) Совершенствование физических качеств, характерных для данного вида спорта
 - г) Преимущественное развитие двигательных навыков, необходимых для совершенствование данного вида спорта
- 11) Из каких частей состоит учебно-тренировочное занятие?
- а) Основная
 - б) Подготовительная
 - в) Заключительная
 - г) Дополнительная
- 12) Какие приемы можно использовать для расслабления мышц?
- а) Сочетающие расслабления одних мышц с напряжением других

- б) Произвольное расслабление отдельных мышц
 - в) Удары по напряженной мышце
 - г) Статическое напряжение
- 13) Какую пользу приносит утренняя гимнастика?
- а) Снижает активность физического состояния
 - б) Способствует усилению кровообращения и обмена веществ
 - в) Повышает работоспособность
 - г) Ухудшает настроение
- 14) Как правильно дышать при выполнении упражнений?
- а) Задерживать дыхание
 - б) Не обращать внимания на дыхание
 - в) Ритмично
 - г) Сочетать дыхание с движением рук, ног, туловища
- 15) Сколько раз рекомендуется повторять каждое упражнение утренней гимнастики?
- а) Сколько захочется
 - б) 2-4 раза
 - в) Более 20-30 раз
 - г) Не менее 8-12 раз
- 16) С каких упражнений следует начинать утреннюю гимнастику?
- а) Упражнения для спины и брюшного пресса
 - б) Упражнения на гибкость
 - в) Упражнения типа «потягивания», дыхательные упражнения
 - г) Ходьба на месте с целью активизации деятельности сердечно-сосудистой и дыхательной систем
- 17) Назовите основные принципы «Волевой гимнастики»
- а) Имитировать преодоление того или иного сопротивления
 - б) Ни о чем не думать
 - в) Повторять упражнение всего 2 раза
 - г) Сознательно напрягать соответствующие мышцы
- 18) Определите классификацию упражнений по анатомическому признаку

- а) Упражнения для развития гибкости
 - б) Упражнения для развития качества силы
 - в) Упражнения для мышц ног
 - г) Упражнения для туловища (спины и брюшного пресса)
- 19) Назовите основные упражнения для развития мышц туловища (спины и брюшного пресса):
- а) Поднимание верхней части туловища в положении лежа на спине
 - б) Поднимание ног и таза лежа на спине
 - в) Прыжки
 - г) Подтягивание в висе на перекладине
- 20) Назовите базовые упражнения для развития мышц рук и плечевого пояса
- а) Поднимание ног и таза лежа на спине
 - б) Подтягивание в висе на перекладине
 - в) Повороты и наклоны туловища
 - г) Отжимания
- 21) Назовите базовые упражнения для развития мышц ног
- а) Прыжки упоре лежа
 - б) Приседания г) Подтягивание в висе
 - в) Сгибание и разгибание рук в
- 22) Для устранения отрицательных последствий от длительного пребывания в сидячем положении рекомендуется соблюдать следующие правила
- а) сидеть так, чтобы колени располагались значительно выше бедер
 - б) стараться не двигаться в течение нескольких часов
 - в) сидеть неподвижно не более 20 минут
 - г) держать спину и шею ровно
- 23) Чем является динамическая физкультурная минутка для работников умственного труда?
- а) Средством повышения работоспособности

- б) Средством развития физических качеств
 - в) Средством, способствующим снижению возбудимости ЦНС и анализаторных систем, снятию резко выраженных нервно-эмоциональных состояний
 - г) Средством, способствующим нормализации мозгового и периферического кровообращения
- 24) Что рекомендуется делать для снятия напряжения, длительное время работая за компьютером в положении сидя?
- а) Выполнять упражнения для снятия напряжения глаз
 - б) Выполнять упражнения на растягивание и расслабление мышц
 - в) Ничего не делать
 - г) Подвинуть ближе монитор компьютера
- 25) Назовите правила правильного положения при сидении на стуле
- а) Держать верхнюю часть спины и шею прямо
 - б) Сидеть долго в одном положении
 - в) Сидеть, закинув ногу за ногу
 - г) Чаще менять положение ног
- 26) При первых обливаниях рекомендуется использовать воду с температурой
- а) 30С, в дальнейшем повышая температуру воды
 - б) 50С, в дальнейшем снижая температуру воды
 - в) 50С, в дальнейшем повышая температуру воды
 - г) 30С, в дальнейшем снижая температуру воды
- 27) Какие факторы влияют на закаливающий эффект воздухом?
- а) День недели
 - б) Время суток
 - в) Температура воздуха
 - г) Влажность

д) В чем выражается принцип систематичности использования
Таблица 6
закаливающих процедур?

28) Закаливать организм следует:

- а) в зависимости от режима дня
- б) от 2 до 5 раз в год
- в) без длительных перерывов
- г) круглогодично

29) Какая рекомендуется последовательность закаливающих процедур:

- а) Контрастный душ, обливание, прогулки на воздухе
- б) Обтирание снегом, воздушные ванны, купание в проруби
- в) Прогулки на воздухе, душ, закаливание в парной
- г) Воздушные ванны, обтирание, обливание

30) Назовите виды воздушных ванн:

- а) Горячие
- б) Индифферентные
- в) Ледяные
- г) Летние

д) **Ключ к тесту:**

- 1) в, г
- 2) а, б
- 3) а, б
- 4) б, в
- 5) а, г
- 6) в, г
- 7) б, г
- 8) б, в
- 9) в, г
- 10) в, г
- 11) а, б, г
- 12) а, б
- 13) б, в
- 14) в, г
- 15) г
- 16) в, г
- 17) а, г
- 18) в, г
- 19) а, б
- 20) б, г
- 21) а, б
- 22) в, г
- 23) а, г
- 24) а, б
- 25) а, г
- 26) г
- 27) в, г
- 28) г, д
- 29) в, г
- 30) а

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста (Р) $K_a = A/P$

$$P = 38$$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	38-35	34-30	29-24	23 и менее
отметка	5	4	3	2

Карточки с вопросами по зимним видам спорта**Карточка № 1**

1. Форма одежды лыжника.
2. Имитация техники попеременно двухшажного хода от 10 до 20 метров.
3. С какого времени ведётся счёт античных ОИ?

Карточка № 2

1. Температурный режим в безветренную погоду.
2. Имитация техники одновременно бесшажного хода. Назови особенности.
3. В каком году и где состоялись первые зимние ОИ?

Карточка № 3

1. Перечисли способы передвижения на лыжах.
2. Имитация техники одновременно одношажного хода от 10 до 20 метров. Назови особенности.

Какая страна является родиной ОИ?

Карточка № 4

1. Перечисли способы подъёма в гору.

2. Имитация техники одновременно двухшажного хода от 10 до 20 метров. Назови особенности.

3. Как называли победителей античных ОИ?

Карточка № 5

1. Перечисли способы спуска с горы.

2. Назови особенности техники торможения «плугом».

3. Кто из римских императоров запретил проведение древних ОИ?

Карточка № 6.

1. Перечисли способы торможения с горы.

2. Имитация техники перехода с попеременно двухшажного хода на одновременно бесшажный ход от 10 до 20 метров. Назови особенности.

3. Когда и где состоялись Игры I Олимпиады современности?

Карточка № 7

1. Перечисли способы поворота на месте и в движении.

2. Имитация техники перехода с попеременно двухшажного хода на одновременно двухшажный ход от 10 до 20 метров.

3. Назови особенности. Кто является основателем современного олимпийского движения?

Карточка № 8.

1. Расскажи о преодолении препятствий на лыжах.

2. Имитация техники попеременно четырёхшажного хода от 10 до 20 метров.

3. Назови девиз ОИ и его авторов?

Карточка № 9.

1. Перечисли, из скольких частей состоит лыжа. Назови виды креплений.

2. Назови особенности техники подъёма «лесенкой».

3. Какие виды спорта вошли в программу Игр I Олимпиады?

Карточка № 10.

1. Какие физические качества развиваются при занятии лыжным спортом?
2. Имитация техники торможения « упором ». Покажи и перечисли особенности.
3. Кем была высказана идея зажжения олимпийского огня и когда впервые это состоялось?

Карточка № 11.

1. Расскажи о преодолении неровностей на лыжне.
2. Имитация техники одновременного полуконькового хода. Назови особенности.
3. С чего следует начинать закаливающие процедуры?

Карточка № 12.

1. Техника безопасности на уроках лыжной подготовки.
2. Имитация техники подъёма в гору ступающим и скользящим шагом.
В чём сходство и различие?
3. Оказание первой медицинской помощи при обморожении.

Карточка № 13.

1. Перечисли зимние Олимпийские виды спорта.
2. Имитация техники перехода с попеременно четырёхшажного хода, на одновременно бесшажный.
3. Что влияет на нарушение осанки?

Карточка № 14.

1. Какие ты должен соблюдать правила во время соревнований по лыжным гонкам?
2. Имитация техники перехода с попеременно четырёхшажного хода, на одновременно одношажный.
3. В каком году состоялись первые лыжные состязания в России и где?

Карточка № 15.

1. Каких выдающихся лыжников, победителей Чемпионатов мира и Олимпийских игр, ты знаешь?
2. Имитация техники перехода с попеременно четырёхшажного хода, на одновременно двухшажный.
3. Какие черты характера развивают занятия лыжным спортом?

Карточки с ответами по зимним видам спорта

1. Форма одежды лыжника.

(Хлопчатобумажная нижняя одежда, свитер, воздухо непроницаемая куртка и брюки, хлопчатобумажные и шерстяные носки, спортивная шапочка и варежки)

2. Имитация техники попеременно двухшажного хода от 10 до 20 метров. *(Стойка лыжника, работа рук и постановка палок в снег, фазы при передвижении).*

3. С какого времени ведётся счёт античных ОИ? *(Первые ОИ состоялись в 776г. до н.э.)*

Карточка № 2

1. Температурный режим в безветренную погоду.

(обучающиеся СПО: 16-18гр.)

2. Имитация техники одновременно бесшажного хода. Назови особенности. *(Стойка лыжника, работа рук при отталкивании, особенности дыхания).*

3. В каком году и где состоялись первые зимние ОИ? *(В 1924г. во Франции г. Шамони)*

Карточка № 3

1. Перечисли способы передвижения на лыжах.

(Попеременные: двухшажный и четырёхшажный; одновременные: бесшажный, одношажный, двухшажный; коньковый ход)

2. Имитация техники одновременно одношажного хода от 10 до 20 метров. Назови особенности.

(Стойка лыжника, работа рук в движении и при отталкивании, особенности дыхания).

3. Какая страна является родиной ОИ? *(Греция)*

Карточка № 4

1. Перечисли способы подъёма в гору.

(Ступающим шагом, «лесенкой», «ёлочкой», «полуёлочкой»)

2. Имитация техники одновременно двухшажного хода от 10 до 20 метров. Назови особенности.

(Стойка лыжника, работа рук в движении и при отталкивании, особенности дыхания).

3. Как называли победителей античных ОИ? *(Олимпиониками)*

Карточка № 5

1. Перечисли способы спуска с горы.

(В высокой, средней и низкой стойке).

2. Назови особенности техники торможения «плугом».

(Применяют при прямом спуске, носы лыж сводят, а задники разводят широко в стороны, лыжи ставят на внутренние рёбра. Палки держат близко к коленям, сзади).

3. Кто из римских императоров запретил проведение древних ОИ?

(Феодосий I)

Карточка № 6.

1. Перечисли способы торможения с горы.

(Торможение «упором», «плугом», «боковым соскальзыванием» «падением»).

Имитация техники перехода с попеременно двухшажного хода на одновременно бесшажный ход от 10 до 20 метров. Назови особенности.

(Работа рук в движении и при отталкивании, вынос и постановка палок в снег, особенности дыхания).

2. Когда и где состоялись Игры I Олимпиады современности?

(В 1896 г. на родине античных ОИ в Греции, г Афины)

Карточка № 7

1. Перечисли способы поворота на месте и в движении.

(На месте: поворот «солнышко», вокруг задников и носков лыж и поворот «махом»; в движении: поворот «переступанием» вправо и влево, поворот «упором»).

2. Имитация техники перехода с попеременно двухшажного хода на одновременно двухшажный ход от 10 до 20 метров. Назови особенности.

(Работа рук в движении и при отталкивании, вынос и постановка палок в снег, особенности дыхания).

3. Кто является основателем современного олимпийского движения?

(Француз Пьер де Кубертен)

Карточка № 8.

1. Расскажи о преодолении препятствий на лыжах.

(Перешагивание через препятствие боком, перешагивание канавы прямо, перепрыгивание через препятствие боком, перепрыгивание через препятствие прямо с опорой на палки)

2. Имитация техники попеременно четырёхшажного хода от 10 до 20 метров. *(Стойка лыжника, переменная работа рук и ног в сочетании с постановкой палок в снег).*

3. Назови девиз ОИ и его авторов?

(Девиз ОИ: «быстрее, выше, сильнее»; авторы: Пьер де Кубертен и Дидон)

Карточка № 9.

1. Перечисли, из скольких частей состоит лыжа. Назови виды креплений. *(Лыжа состоит из трёх частей: носовая, колодка, задник;*

крепления бывают: мягкое (резиновое), полужёсткое (пяточно-ременные и пяточно-пружинные крепления), жесткое (металлическое).

2. Назови особенности техники подъёма «лесенкой».

(Подъём не скоростной, выполняется правым или левым боком к склону, где одна лыжа стоит на наружной стороне ребра, палка спереди-сбоку, а другая лыжа на внутренней стороне ребра, палка снизу-сбоку. Основное условие – лыжи расположены параллельно верхней линии склона).

3. Какие виды спорта вошли в программу Игр I Олимпиады?

(Лёгкая атлетика, фехтование, борьба, гимнастика, велоспорт, плавание, стрельба, теннис, тяжёлая атлетика).

Карточка № 10.

1. Какие физические качества развиваются при занятии лыжным спортом? *(Сила, выносливость, быстрота, координация движений).*

2. Имитация техники торможения «упором». Покажи и перечисли особенности.

(Незадолго до поворота, постановка лыж плугом, затем загрузить внешнюю лыжу и приставить к ней внутреннюю, и перейти к косому спуску).

3. Кем была высказана идея зажжения олимпийского огня и когда впервые это состоялось? *(Пьером де Кубертенем 1928г., в Амстердаме.)*

Карточка № 11.

1. Расскажи о преодолении неровностей на лыжне.

(Преодоление слабого склона: выпрямления из основной стойки с выставлением то правой ноги, то левой ноги; склона средней крутизны: едем в высокой стойке, приседаем, а затем выпрямляемся в высокую стойку; преодолевая впадину, приседаем при спуске, а затем выходим из средней стойки, в основную.)

2. Имитация техники одновременного полуконькового хода. Назови особенности. *(Отталкивание выполняется всей поверхностью лыжи в сторону, с одновременным отталкиванием руками)*

3. С чего следует начинать закаливающие процедуры?
(С обтирания, затем обливания водой, имеющей температуру тела.)

Карточка № 12.

1. Техника безопасности на уроках лыжной подготовки.
(Одежда и обувь лыжника, подготовка инвентаря, передвижение с лыжами к месту занятий, состояние трассы, дистанция при передвижении на лыжах.)

2. Имитация техники подъёма в гору ступающим и скользящим шагом. В чём сходство и различие?
(Сходство - попеременная работа рук и ног; различие – в подъёме ступающим шагом отсутствует фаза скольжения).

3. Оказание первой медицинской помощи при обморожении.
(Обмороженный участок растереть мягкой тканью или чистой рукой до порозовения; замёрзшие конечности растереть и укутать и попить горячего чая; если согревать в воде, то температуру повышать постепенно от 36гр. до 40гр.)

Карточка № 13.

1. Перечисли зимние Олимпийские виды спорта.
(Лыжные гонки, биатлон, хоккей, фигурное катание, скоростной спуск, фристайл, сноуборд, прыжки с трамплина, санный спорт, бобслей, конькобежный спорт, кёрлинг, скелетон, шорт-трек, лыжное двоеборье, горнолыжный спорт)

2. Имитация техники перехода с попеременно четырёхшажного хода, на одновременно бесшажный. *(Работа рук в движении и при отталкивании, вынос и постановка палок в снег, особенности дыхания).*

3. Что влияет на нарушение осанки? *(Слабая мускулатура, морфофункциональные (врожденные) особенности строения организма).*

Карточка № 14.

1. Какие ты должен соблюдать правила во время соревнований по лыжным гонкам?

(Никогда не срезать дистанцию; если догнал соперник, уступи лыжню; за 100м до финиша лыжню можно не уступать; если кто-то сошёл с дистанции, то обязательно сообщи об этом судьям; нельзя финишировать без лыж или менять лыжи на дистанции).

2. Имитация техники перехода с попеременно четырёхшажного хода, на одновременно одношажный.

(Работа рук в движении и при отталкивании, вынос и постановка палок в снег, особенности дыхания).

3. В каком году состоялись первые лыжные состязания в России и где? *(В 1894г., в Петербурге по Ниве)*

Карточка № 15.

1. Каких выдающихся лыжников, победителей Чемпионатов мира и Олимпийских игр, ты знаешь?

(В.Кузьмин, Н Зимятов, П.Колчин, Г.Кулакова, Р.Сметанина, Е.Вяльбе, Л.Егорова, О.Данилова, Н.Коростылёва, И.Хазова, А.Петухов, Е.Устюгов, Ю.Чекалёва и другие.)

2. Имитация техники перехода с попеременно четырёхшажного хода, на одновременно двухшажный.

3. Какие черты характера развивают занятия лыжным спортом?
(Смелость, волю, решительность, терпение, самообладание)

Критерии оценивания:

Максимальное количество баллов «5» обучающийся получает, если:

- Обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;

- Дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

- Может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;

- Правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания обучающимся данного материала.

Оценку «4» обучающийся получает, если:

- Неполно, но правильно изложено задание;

- При изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые обучающийся исправляет после замечания преподавателя;

- Дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

- Может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;

- Правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания обучающимся данного материала.

Оценку «3» обучающийся получает, если:

- Неполно, но правильно изложено задание;

- При изложении была допущена 1 существенная ошибка;

- Знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий;

- Излагает выполненное задание недостаточно логично и последовательно;

- Затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

Оценка «2» ставится, если:

- Неполно изложено задание;

- При изложении были допущены существенные ошибки, т.е. не соответствует требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

2.1.2 Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

Раздел программы: Гимнастика.

Контрольные нормативы по общей физической подготовке юноши

Содержание требований по ОФП	Оценка	Подготовительная группа	Основная группа
Бег с высокого старта (30м)	5	5,0	6,7
	4	5,9	7,0
	3	6,1	7,4
Челночный бег (6x5)	5	-	10,8
	4		11,0
	3		11,2

Контрольные нормативы по общей физической подготовке девушки

Содержание требований по ОФП	Оценка	Подготовительная группа	Основная группа
Бег с высокого старта (30м)	5	5,8	5,9
	4	6,0	6,1
	3	6,2	6,3
Челночный бег (6x5)	5	10,8	11,2
	4	11,0	11,4
	3	11,2	11,6

Учебные нормативы по легкой атлетике *Девушки*

№ п/п	Контрольные упражнения	Нормативы, баллы		
		5	4	3
1	Бег 100 м, сек.	17,2	17,5	18,0
2	Бег 2000 м. мин.	12,0	12,5	14,0

Учебные нормативы по легкой атлетике *Юноши*

№ п/п	Контрольные упражнения	Нормативы, баллы		
		5	4	3
1	Бег 100 м, сек.	14,9	15,3	15,9

2	Бег 2000 м. мин.	13,5	14,3	16,0
---	------------------	------	------	------

Оценивается техническая подготовка выполнения упражнений по следующим критериям:

«5» - упражнения выполнены технически правильно; команды выполняются четко, согласование собственных действий с действиями коллектива.

«4» - упражнения выполнены технически правильно, не совсем уверенно; команды выполняются неуверенно, согласует действия в группе.

«3» - упражнения выполнены правильно, но с напряжением, недостаточной амплитудой, допущены мелкие ошибки; команды выполняет с ошибками, не всегда согласует действия с группой.

«2» - упражнения выполнены с грубыми техническими ошибками, небрежно; не слышит команд, сбивает действия коллектива.

СМГ: самостоятельное составление комплексов общеразвивающих упражнений для поддержания здоровья в соответствии с заболеванием. Составление комплекса упражнений для профилактики профессиональных заболеваний, повышения работоспособности.

составление комплексов для разминки, заполнение карточки пульсометрии при выполнении двигательных заданий

Раздел программы: Спортивные игры.

Баскетбол. Техника перемещений и владения мячом в тройках. Тактические действия в нападении. Быстрый прорыв. Учебная игра. Выполнение броска и передача мяча с противодействием противника. Ведение мяча с броском в баскетбольное кольцо (на всей площадке) 5 атак:

Девушки 4 -«5»; 3-«4»; 2-«3». *Юноши* 5 - «5»; 4-«4»; 3-«3».

Выполнение штрафных бросков мяча в баскетбольное кольцо из 10:

Девушки—«5» - 6; «4» - 4; «3» -2. *Юноши* «5» - 8; «4» - 6; «3» - 4. .

Правила игры – три вопроса по баскетболу или судейство игр:

Девушки 3 игры – «5»; 2 игры – «4»; 1 игра – «3» *Юноши* 3 игры – «5»; 2 игры – «4»; 1 игра – «3»

СМГ: Правила безопасности: правила действия на уроке, обращения с инвентарем. Правила игры, судейство. Техника приема и передачи.

Волейбол. Техника нападающего удара, постановка блока. Верхняя прямая подача в заданную зону. Групповые действия в защите. Учебная игра. Выполнение нападающего удара с передачи партнера. Верхняя передача в прыжке (10). Подача на линию нападения, линию защиты. Из 5-ти 3 точные. Прием снизу над собой (высота полёта мяча не менее 1м), стоя в круге диаметром 2м (количество раз).

Прием снизу над собой – 12 - «5», 10 - «4», 8 - «3».

Прием снизу в парах - 18 - «5», 16 - «4», 12 – «3».

Верхняя прямая подача мяча в заданную зону (из 5 подач):

Прямой нападающий удар в заданную зону (из 5 попыток): «5» - 5; «4» - 4; «3» - 3.

СМГ: Правила безопасности: правила действия на уроке, обращения с инвентарем. Правила игры, судейство. Техника приема и передачи.

Учебные нормативы по лыжной подготовке

Контрольные упражнения	Оценка					
	юноши			девушки		
	5	4	3	5	4	3
Лыжные гонки 3—5 км	27,0	28,0	30,0	20,0	21,0	23,0

2.1.3 Нормы ГТО

2.1.5 Нормы ГТО. Возрастная группа от 16 до 17 лет

Нормы ГТО для мужчин

№	Испытания (тесты)	Юноши	Девочки
---	-------------------	-------	---------

							
Обязательные испытания (тесты)							
1.	Бег на 30 м (с)	4,9	4,7	4,4	5,7	5,5	5,0
	или бег на 60 м (с)	8,8	8,5	8,0	10,5	10,1	9,3
	или бег на 100 м (с)	14,6	14,3	13,4	17,6	17,2	16,0
2.	Бег на 2000 м (мин, с)	—	—	—	12.00	11.20	9.50
	или бег на 3000 м (с)	15.00	14.30	12.40	—	—	—
3.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	9	11	14	—	—	—
	Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи — см)	+8	+11	+16			
	или подтягивание из виса лежа на низкой перекладине 90 см (количество раз)	—	—	—	11	13	19
	или рывок гири 16 кг (количество раз)	15	18	33	—	—	—
	или сгибание или разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)	27	31	42	9	11	16

4.	Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи — см)	+6	+8	+13	+7	+9	+16
Испытания (тесты) по выбору							
5.	Челночный бег 3x10 м (с)	7,9	7,6	6,9	8,9	8,7	7,9
6.	Прыжок в длину с разбега (см)	375	385	440	285	300	345
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	195	210	230	160	170	185
7.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз за 1 мин)	36	40	50	33	36	44
8.	Метание спортивного снаряда: весом 700 г (м)	27	29	35	—	—	—
9.	весом 500 г (м)	—	—	—	13	16	20
	Бег на лыжах на 3 км (мин, с)**	—	—	—	20.00	19.00	17.00
10	Бег на лыжах на 5 км (мин, с)**	27.30	26.10	24.00	—	—	—
11	или кросс на 3 км (бег по пересеченной местности) (мин, с)	—	—	—	19.00	18.00	16.00

	или кросс на 5 км (бег по пересеченной местности) (мин, с)	26.30	25.30	23.30	—	—	—
12	Плавание на 50 м (мин, с)	1.15	1.05	0.50	1.28	1.18	1.02
13	Стрельба из положения сидя с опорой локтей о стол и с упора для винтовки, дистанция 10 м (очки): из пневматической винтовки с открытым прицелом	15	20	25	15	20	25
	или из пневматической винтовки с диоптрическим прицелом, либо «электронного ружья»	18	25	30	18	25	30
	Самозащита без оружия (очки)	15-20	21-25	26-30	15-20	21-25	26-30
	Туристский поход с проверкой туристских навыков (протяженность не менее, км)	10					
	Количество испытаний (тестов) в возрастной группе	13	13	13	13	13	13
	Количество испытаний (тестов),	7	8	9	7	8	9

	которые необходимо выполнить для получения значка ГТО						
--	---	--	--	--	--	--	--

Нормы ГТО для мужчин Возрастная группа от 18 до 29 лет

№	Испытания (тесты)	Нормативы		
				
Обязательные испытания (тесты)				
1.	Бег на 30 м (с)	4,8	4,6	4,3
	или бег на 60 м (с)	9,0	8,6	7,9
	или бег на 100 м (с)	14,4	14,1	13,1
2.	Бег на 3000 м (мин, с)	14.30	13.40	12.00
3.	Подтягивание из виса лежа на высокой перекладине (количество раз)	10	12	15
	или сгибание или разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)	28	32	44
	или рывок гири 16 кг (количество раз)	21	25	43
4.	Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи — см)	+6	+8	+13
Испытания (тесты) по выбору				
5.	Челночный бег 3x10 м (с)	8,0	7,7	7,1
6.	Прыжок в длину с разбега (см)	370	380	430

	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	210	225	240
7.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз за 1 мин)	33	35	37
8.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз за 1 мин)	33	37	48
9.	Бег на лыжах на 5 км (мин, с)**	27.00	25.30	22.00
	или кросс на 5 км (бег по пересеченной местности) (мин, с)	26.00	25.00	22.00
10.	Плавание на 50 м (мин, с)	1.10	1.00	0.50
11.	Стрельба из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция 10 м (очки): из пневматической винтовки с открытым прицелом	15	20	25
	или из пневматической винтовки с диоптрическим прицелом, либо «электронного ружья»	18	25	30
12.	Самозащита без оружия (очки)	15-20	21-25	26-30
13.	Туристский поход с проверкой туристских навыков (протяженность не менее, км)	15		
	Количество испытаний (тестов) в возрастной группе	13	13	13
	Количество испытаний (тестов), которые необходимо выполнить для получения значка ГТО	7	8	9

Нормы ГТО для женщин. Возрастная группа от 18 до 29 лет

№	Испытания (тесты)	Нормативы		
				

Обязательные испытания (тесты)				
1.	Бег на 30 м (с)	5,9	5,7	5,1
	или бег на 60 м (с)	10,9	10,5	9,6
	или бег на 100 м (с)	17,8	17,4	16,4
2.	Плавание на 50 м (мин, с)	13.10	12.30	10.50
3.	Подтягивание из виса лежа на низкой перекладине 90 см (количество раз)	10	12	18
	или сгибание или разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)	10	12	17
4.	Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи — см)	+8	+11	+16
Испытания (тесты) по выбору				
5.	Челночный бег 3x10 м (с)	9,0	8,8	8,2
6.	Прыжок в длину с разбега (см)	270	290	320
	Или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	170	180	195
7.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз за 1 мин)	32	35	43
8.	Метание спортивного снаряда весом 500 г (м)	14	17	21
9.	Бег на лыжах на 3 км (мин, с)**	21.00	19.40	18.10

	или кросс на 3 км (бег по пересеченной местности) (мин, с)	19.15	18.30	17.30
10.	Плавание на 50 м (мин, с)	1.25	1.15	1.00
11.	Стрельба из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция 10 м (очки): из пневматической винтовки с открытым прицелом	15	20	25
	или из пневматической винтовки с диоптрическим прицелом, либо «электронного ружья»	18	25	30
12.	Самозащита без оружия (очки)	15-20	21-25	26-30
13.	Туристский поход с проверкой туристских навыков (протяженность не менее, км)	10		
	Количество испытаний (тестов) в возрастной группе	11	11	11
	Количество испытаний (тестов), которые необходимо выполнить для получения значка ГТО	7	8	9

2.1.4 Оценка образовательных достижений обучающихся (текущий контроль)

Учебные контрольные нормативы (тесты) для оценки уровня физической подготовленности по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств обучающихся **основной медицинской группы** здоровья

№ п/п	Вид упражнения	Пол	оценка		
			«5»	«4»	«3»

1	Бег 100 м. (с.)	Ю	13,9	14,2	14,9
		Д	16,3	16,8	18,0
2	Бег 1000 (ю), 500 м(д), (мин., с.)	Ю	3,35	3,50	4,05
		Д	2,00	2,10	2,15
3	Бег 3000 м(ю), 2000 м(д),(мин., с.)	Ю	13,00	14,00	б/вр
		Д	11,00	12,00	б/вр
4	Челночный бег 3×10м (с.)	Ю	7,5	8,0	8,4
		Д	8,7	9,3	9,7
		Д	20	15	10
8	Бросок б/б мяча в корзину со штрафной линии (из 10 попыток)	Ю	5	4	3
		Д	4	3	2
9	Ведение б/б мяча с броском в корзину от щита (5 попыток)	Ю	4	3	2
		Д	3	2	1
10	Броски мяча с точек (20 бросков)	Ю	9	8	7
		Д	8	7	6
11	Ведение б/б мяча с изменением направления 10 м (с)	Ю	9,5	10,0	10,5
		Д	10,5	11,0	11,5
12	Передача и ловля отскочившего б/б мяча с расстояния 3 м (30 с)	Ю	30	25	20
		Д	25	20	15
13	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Ю	30	25	20
		Д	10	8	6
14	В висе поднимание прямых ног до касания перекладины (ю), угла 90°(д)	Ю	8	6	4
		Д	7	6	5
15	Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой (раз)	Ю	40	35	30
		Д	35	30	25
16	Приседание на одной ноге без опоры	Ю	5/5	4/4	3/3
		Д	4/4	3/3	2/2
17	Отжимания на 1-й руке	Ю	4/4	3/3	2/2
	Поднимание прямых ног из положения лёжа	Д	15	14	13
18	Прыжки со скакалкой за 1 мин (кол.раз)	Ю	140	130	120
		Д	130	120	110
19	Толкание гири весом 16 кг (раз от плеча л./пр. рукой, от весовой категории)	Ю	55	6/6	5/5
			60	7/8	6/7
			65	8/9	7/8
			70	9/11	8/10
			75	10/13	9/12
			80 и >	11/14	10/13
20	Верхняя прямая подача в/б мяча в пределы площадки (10 попыток)	Ю	8	7	6
		Д	7	6	5
21	Прием передача в парах (без сетки)	Ю	32	30	28
		Д	28	26	22
22	Передача в парах через сетку	Ю	20	15	10
		Д	15	10	8
23	Верхняя передача в/б мяча над собой (высота взлета мяча не менее 1 м)	Ю	20	15	13
		Д	15	13	10
24	Прием-передача снизу над собой	Ю	20	15	13
		Д	15	13	10

25	Ведение ф/б мяча с обводкой 4 стоек и удар по воротам (попадание обязательно)	Ю	5	4	3
26	Удары ф/б мяча на точность в ворота с расстояния 6 м, из 5 попыток	Ю	4	3	2
27	Прохождение дистанции на лыжах 5000м (ю), 3000м (д), (мин., с.)	Ю	27,00	30,00	б/вр
		Д	21,00	21,50	б/вр

2.1.5 Учебные контрольные нормативы (тесты) для оценки уровня физической подготовленности по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств обучающихся подготовительной медицинской группы здоровья

№ п/п	Вид упражнения	Пол	оценка		
			«5»	«4»	«3»
1	Бег 100 м. (с.)	Ю	14,2	14,9	15,5
		Д	16,5	17,0	18,2
2	Бег 1000 (ю), 500 м (д), (мин., с.)	Ю	3,50	4,05	4,20
		Д	2,10	2,15	2,20
3	Бег 3000 м (ю), 2000 м (д), (мин., с.)	Ю	14,00	15,00	б/вр
		Д	12,00	13,00	б/вр
4	Челночный бег 3×10м (с.)	Ю	8,0	8,4	9,0
		Д	9,3	9,7	10,1
		Д	15	10	8
8	Бросок б/б мяча в корзину со штрафной линии (из 10 попыток)	Ю	4	3	2
		Д	3	2	1
9	Ведение б/б мяча с броском в корзину от щита (5 попыток)	Ю	4	3	2
		Д	3	2	1
10	Броски мяча с точек (20 бросков)	Ю	8	7	6
		Д	7	6	5
11	Ведение б/б мяча с изменением направления 10 м (с)	Ю	10,0	10,5	11,0
		Д	11,0	11,5	12,0
12	Передача и ловля отскочившего б/б мяча с расстояния 3 м (30 с)	Ю	25	20	15
		Д	20	15	10
13	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Ю	25	20	15
		Д	8	6	4
14	В висе поднимание прямых ног до касания перекладины (ю), угла 90°(д)	Ю	6	4	3
		Д	6	5	3
15	Поднимание туловища из положения лежа	Ю	35	30	25

	на спине, руки за головой (раз)	Д	30	25	20
16	Приседание на одной ноге без опоры	Ю	4/4	3/3	2/2
		Д	3/3	2/2	1/1
17	Отжимания на 1-й руке	Ю	3/3	2/2	1/1
	Поднимание прямых ног из положения лёжа	Д	14	13	12
18	Прыжки со скакалкой (раз за 1 мин)	Ю	130	120	110
		Д	120	110	100
19	Толкание гири весом 16 кг (раз от плеча л./пр. рукой, от весовой категории)	Ю	55кг	5/5	3/3
			60кг	6/7	5/5
			65кг	7/8	5/6
			70кг	8/10	6/8
			75кг	9/12	7/10
			80кг и □	10/13	9/12
20	Верхняя прямая подача в/б мяча в пределы площадки (10 попыток)	Ю	7	6	5
		Д	6	5	4
21	Прием передача в парах (без сетки)	Ю	30	28	26
		Д	26	22	20
22	Передача в парах через сетку	Ю	15	10	8
		Д	10	8	6
23	Верхняя передача в/б мяча над собой (высота взлета мяча не менее 1 м)	Ю	15	13	12
		Д	13	10	8
24	Прием-передача снизу над собой	Ю	15	13	11
		Д	13	10	8
25	Ведение ф/б мяча с обводкой 4 стоек и удар по воротам (попадание обязательно)	Ю	4	3	2
26	Удары ф/б мяча на точность в ворота с расстояния 6 м, из 5 попыток	Ю	3	2	1
27	Прохождение дистанции на лыжах 5000м(ю), 3000м(д), (мин.,с.)	Ю	30,00	33,00	б/вр
		Д	22,00	23,00	б/вр

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Контрольные нормативы для оценки уровня физической подготовленности обучающихся и студентов основной медицинской группы (итоговый контроль).

Нормативы по технике мини-футбол

Контрольные упражнения	Оценка					
	юноши			девушки		
	5	4	3	5	4	3
Передача мяча в стену за 30 сек., кол-во раз	22	20	19	20	19	18
Ведение «восьмерка» (обводка трех кругов), сек.	12,5	14,0	16,05	17,0	19,0	22,0
5 ударов на точность с расстояния 16,5м после ведения	4-5	3	2	3-5	2	1

Тестовые нормативы (2 курс)

Контрольное упражнение	Юноши			Девушки		
	«5»	«4»	«3»	«5»	«4»	«3»
Бег 60м	8,3	9,0	9,8	9,6	10,4	11,0
Бег 100м	13,5	14,0	15,0	16,5	17,5	18,5
Волейбол 10 верхних (юн); нижних (дев) прямых подач	9	8	6	6-8	6	5
6 передач на точность через сетку	6	5	3	5-6	3	2
Баскетбол 10 штрафных бросков	5-6	3	2	4-5	2	1
10 бросков (2х5) с дистанции 4,5м	5-6	3	1	4-5	2	1
Гимнастика Подтягивание (юн) Сгибание рук в упоре лежа (дев)	13 -	10 -	8 -	- 16	- 10	- 9

Библиографический список

Дополнительные источники

- 5 Дополнительные источники
- 6 Царик, А. В. Справочник работника физической культуры / А. В. Царик. — 3-е изд. — Москва : Советский спорт, 2005. — ISBN 5-9718-0013-2 — 872 с. — Текст : непосредственный.
- 7 Найминова, Э. Физическая культура. Методика преподавания, спортивные игры / Э. Найминова. — Ростов : "Феникс", 2003. — ISBN 5-222-01803-2— 256 с. — Текст : непосредственный.
- 8 Железняк, Ю. Д. Спортивные игры / Ю. Д. Железняк. — 5-е изд. — Москва : "Академия", 2008. — ISBN 978-5-7695-5517-6 — 520 с. — Текст : непосредственный.
- 9 Жилкин, А. И. Легкая атлетика / А. И. Жилкин. — 3-е изд. — Москва : "Академия", 2006. — ISBN 5-7695-3069-3— 464 с. — Текст : непосредственный.

Рекомендуемая литература

- 10 Аллянов, Ю. Н. Физическая культура / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2009. — ISBN 978-5-534-02309-1— 493 с. — Текст : непосредственный.
- 11 Вайнер, Э. Н. Лечебная физическая культура / Э. Н. Вайнер. — 5-е. — Москва : ФЛИНТА, 2009. — ISBN 978-5-9765-0315-1 — 424 с. — Текст : непосредственный.
- 12 Барчуков, И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта / И. С. Барчуков. — 5-е. — Москва : Кнорус, 2017. — ISBN 978-5-406-05730-83 — 66 с. — Текст : непосредственный.
- 13 Бишаева, А. А. Физическая культура. / А. А. Бишаева. — 2-е. — Москва : Издательский центр «Академия», 2017. — ISBN 978-5-4468-5831-6 — 314 с. — Текст : непосредственный.
- 14 Бишаева, А. А. Физическая культура. / А. А. Бишаева. — Москва : Просвещение, 2013. — ISBN 5-09-000286-X — 304 с. — Текст : непосредственный.
- 15 Муллер, А. Б. Физическая культура. / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Юрайт, 2017. — ISBN 978-5-534-02483-8— 424 с. — Текст : непосредственный.
- 16 Новаковский, С, В. Физическая культура. Лыжная подготовка. учебное пособие для СПО / В. С, Жданкина, Ф. Е, И. М. Добрынин. — Москва :

Юрайт, 2018. — ISBN 978-5-9916-9913-6.— 125 с. — Текст :
непосредственный. — ISBN 978-5-9916-9913-6.

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора

по учебно-производственной

работе _____ Е.В. Чапаева

от «___» _____ 20___ г.

Комплект
контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине
ОП.10 Основы финансовой грамотности
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023 год

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине ОП. 10 Основы финансовой грамотности разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-
разработчик:

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной
(цикловой)

комиссии дисциплин
общественного

питания и сферы обслуживания

Протокол № ____

от «__» _____ 2023 г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

_____ И.В. Хоменко

Разработчики:

Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ
«Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

Воронина Ольга Владимировна, преподаватель ГБПОУ
«Южноуральский энергетический техникум»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов.....	4
....	
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин.....	6
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины	7
2.1. Задания для текущего контроля	7
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	2 7
3. Библиографический список.....	3 6

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности программы квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>№4,№3,№9,№17</p>
<p>ОК.04 Работать в коллективе и ко-манде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>-оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>№15,№17</p>
<p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>№15, №16,№17, №18,№21</p>
<p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>-адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>-правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>№15, №16,№17, №18,№,19№21</p>
<p>ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-правильно выявленные достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>-адекватная презентация идеи открытия собственного дела в</p>	<p>№1, №11</p>

	профессиональной деятельности; -правильно оформленный бизнес-план; -правильные расчеты размера выплат по кредитам	
--	---	--

2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
У1. Составлять личный финансовый план и бюджет	Отбор критериев для анализа информации о банке и предоставляемых им услугах в зависимости от финансовых целей вкладчика.	№4,№3,№9,№17
У2. Рассчитывать потребительский кредит	Полнота и достоверность сбора и регистрации статистической информации	№15,№17
У3. Составлять договор страхования.	Планирование сбережений как одного из способов достижения финансовых целей	№15, №16,№17,
31. Банк и банковские депозиты	Отбор критериев для анализа информации о банке и предоставляемых им услугах в зависимости от финансовых целей вкладчика.	№1, №11,40
32. Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц	Расчет общей стоимости покупки при приобретении ее в кредит.	№10,12,25,39
33. Принципы кредитования	Определение связей между явлениями и знание способов выявления этих связей	№4,№3,№9,№12,;14
34. Виды платежных средств.	Формирование навыков безопасного поведения потребителя на финансовом рынке	№5,№6,№13

35. Инструменты денежного рынка	Формирование представлений о способах и инструментах инвестирования для различных финансовых целей.	№25, №26, №27,
36. Формы дистанционного банковского обслуживания	Формирование практических навыков по оптимизации личного бюджета в части применения налоговых льгот с целью уменьшения налоговых выплат физических лиц.	№14, №23, №29, №32,;34
37. Сущность и роль страхования	Формирование представлений о способах и инструментах инвестирования для различных финансовых целей.	№35, №36, №38
38. Государственную пенсионную и налоговую систему РФ.	Развитие навыков планирования и прогнозирования.	№4, №3, №9, №17

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП. 10 Основы финансовой грамотности	зачет

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоений УП в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- выполнение и защита практических работ;
- проверка выполнения самостоятельной работы студентов.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, проектная деятельность, тестирование по темам отдельных занятий.

Тестовые задания

Вариант 1

1. Что из перечисленного входит в человеческий капитал?

- А) Кредит
- Б) Домашний сейф
- В) Умение составлять бюджет
- Г) Всё вышеперечисленное

2. Стоимость автомобиля – это:

- А) Сумма, за которую вы его когда-то купили
- Б) Сумма, за которую его можно продать сейчас
- В) Сумма, по которой банк оценит машину, в случае обращения за кредитом
- Г) Сумма, за которую можно купить аналогичную новую модель

3. Какой вид капитала ставит целью формирование дополнительных источников дохода?

- А) Инвестиционный
- Б) Текущий
- В) Резервный
- Г) Текущий и Резервный

4. Верны ли следующие суждения?

- А) Человеческий капитал можно конвертировать в деньги.

- Б) При составлении бюджета сложнее планировать доходы, чем расходы.
- 1) верно только А
 - 2) верно только Б
 - 3) верны оба суждения
 - 4) оба суждения неверны
5. В чем основная цель резервного капитала?
- А) Повседневные траты
 - Б) Дополнительные источники дохода
 - В) Защита от риска
 - Г) Всё выше перечисленное
6. Без сбережений невозможно сформировать резерв для защиты на черный день.
- А) Верно
 - Б) Неверно
7. Что из перечисленного является инвестиционным активом?
- А) Деньги
 - Б) Смартфон
 - В) Собственный бизнес
 - Г) Всё вышеперечисленное
8. В чем основная цель инвестиционного капитала?
- А) Повседневные траты
 - Б) Защита от рисков
 - В) Дополнительные источники доходов
 - Г) Все вышеперечисленное
9. Страховая премия – это:

А) Плата, которую страхователь выплачивает страховщику по договору страхования

Б) Сумма, которую страховщик возвращает страхователю при отсутствии страховых случаев в течение срока действия полиса

В) Вознаграждение, которое получает страховой брокер от страховой компании

Г) Сумма, которую страховщик выплачивает страхователю при наступлении страхового случая

10. К страхованию ответственности относится:

А) Добровольное медицинское страхование

Б) КАСКО

В) ОСАГО

Г) Всё вышеперечисленное

11. Верны ли следующие суждения?

А) Кредит может выдаваться по ставке 0 % годовых

Б) В случае непогашения кредита в срок банк имеет право начислять штрафные проценты на сумму просроченной задолженности

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения неверны

12. Верны ли следующие суждения?

А) Получатель безналичного перевода денег обязательно должен иметь банковский счет

Б) Во многих странах дорожные чеки используются не только для обналичивания денег, но и для оплаты товаров и услуг

1) верно только А

- 2) верно только Б
- 3) верны оба суждения
- 4) оба суждения неверны
13. Что происходит с содержимым банковской ячейки в случае банкротства банка?
- А) Его забирают кредиторы банка
- Б) Его забирает Агентство по страхованию вкладов
- В) Оно полностью возвращается клиенту банка
- Г) Оно возвращается клиенту банка в части, застрахованной Агентством по страхованию вкладов
14. Что невозможно сделать с дебетовой картой?
- А) Провести через границу без декларирования на таможне
- Б) Снять деньги в банкомате
- В) Взять в долг у банка
- Г) Оплатить товары и услуги в безналичной форме
15. Что такое инвестиционный портфель?
- А) Допустимый уровень риска при инвестировании
- Б) Набор конкретных реальных и финансовых активов
- В) Общий подход к формированию своих инвестиций и управлению ими
- Г) Прогноз доходности по различным инвестиционным активам
16. Какой из нижеперечисленных активов является самым рискованным?
- А) Банковский депозит
- Б) Облигации нефтедобывающей компании
- В) Акции этой же компании
- Г) Портфель акций всех нефтедобывающих компаний в стране

17. Верны ли следующие суждения

А) Чем короче срок инвестирования, тем более рискованной может быть инвестиционная стратегия

Б) Цель инвестирования в том, чтобы найти актив, который является и доходным, и надежным, и ликвидным

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения неверны

18. Какая организация может выплачивать пожизненную пенсию?

А) Пенсионный фонд РФ

Б) Негосударственный пенсионный фонд

В) Страховая компания

Г) Все вышеперечисленные организации

19) В какой пенсионной системе ставка, по которой в стране взимаются пенсионные взносы, влияет на размер пенсии?

А) Только в накопительной

Б) Только в солидарной

В) Как в солидарной, так и в накопительной

Г) Ни в солидарной, ни в накопительной

20. Как лучше инвестировать пенсионные накопления?

А) Отложив момент инвестирования на момент выхода на пенсию

Б) С минимальным риском, чтобы обеспечить надежность инвестиций

В) Поддерживая риск на приемлемом уровне за счет диверсификации

Г) С максимальным риском, чтобы обеспечить высокий доход

21. Какой из нижеперечисленных видов налога является прямым?

А) Акциз

Б) Земельный налог

В) Налог на добавленную стоимость

Г) Таможенная пошлина

22. Светлана получила от своей компании награду как «Лучший работник года» - путёвку в пансионат. По какой ставке облагается соответствующий доход, полученный Светланой?

А) 0% Б) 9% В) 13% Г) 30%

23. До какой даты нужно подавать налоговую декларацию для указания дохода от продажи имущества?

А) 31 декабря текущего года

Б) 30 апреля последующего года

В) 15 июля последующего года

Г) Ограничения по дате отсутствуют

24. Где мошенники могут скопировать данные с банковской карты?

А) В банкомате через скиммер

Б) При оплате через платежный терминал в торговой точке

В) При покупке через Интернет-магазин

Г) Во всех вышеперечисленных ситуациях

25. Что из нижеперечисленного является наиболее вероятным признаком финансовой пирамиды?

А) В прошлые годы финансовая компания сумела заработать для клиентов высокий доход

Б) Компания инвестирует в высокодоходные финансовые инструменты

В) Основатель компании - иностранный гражданин

Г) Компания гарантирует доход выше уровня банковских депозитов

26. Приведите в соответствие:

№	Понятие		определение
1	овердрафт	А	Процедура скрытного перенаправления жертвы на ложный IP- адрес. Для этого может использоваться навигационная структура.
2	фарминг	Б	Кредитование банком расчетного счета клиента для оплаты им расчетных документов при недостаточности или отсутствии на расчетном счете клиента-заемщика денежных средств
3	скиминг	В	Вид Интернет - мошенничества, целью которого является получение доступа к конфиденциальным данным пользователей: ПИН-коду, паролю
4	фишинг	Г	Вклад в банке на определенный срок. В течение, которого на сумму регулярно начисляются проценты
5	депозит	Д	Способ применяется для незаконного получения информации о держателе карты с использованием специальных накладок, которые считывают информацию во время использования банкомата

27. Установите соответствие. К каждому элементу, данному в первом столбце, подберите элемент из второго столбца.

Примеры	Виды налогов
А) НДФЛ	Прямые

Б) налог на прибыль организаций В) НДС Г) налог на имущество организаций Д) таможенная пошлина Ж) транспортный налог З) земельный налог И) налог на имущество физических лиц К) акцизы	Косвенные
---	-----------

28. Реши задачу: В трёх шкатулках лежали золотые монеты. В первой на 20 больше, чем во второй, а во второй на 10 больше, чем в третьей. Как перераспределить монеты, чтобы во всех шкатулках было одинаковое число монет?

29. Реши задачу: Один топор можно обменять на два лука, а один лук на четыре глиняных горшка. За два глиняных горшка надо отдать пять пучков лечебной травы. Сколько пучков травы надо собрать, чтобы получить топор?

30. Определите, сколько стоит в рублях путёвка для одного человека, если известно:

- в группе 10 человек;
- поездка продлится 10 дней;
- билет на самолёт туда и обратно стоит 15 тыс. р.;
- номер в отеле, в котором проживают два человека, стоит 60 евро в сутки;
- все экскурсии стоят 100 евро на человека;
- микроавтобус до аэропорта в России обойдётся 4 тыс. р., а за границей 150 евро;
- страховой полис на одного человека стоит 30 евро;
- стоимость завтрака включена в стоимость номера;
- за оформление документов на группу туристическое агентство получило 30 тыс. р.;
- курс евро на дату оплаты путёвки составлял 42 р.

31. Человек хочет сдать квартиру за 25 тыс. р. в месяц. На какую сумму в этом случае увеличится его годовой бюджет, если подоходный налог составляет 10%?

32. В банк положили 20 тыс. р. Каждый год к первоначальному вкладу добавляется 10%. Сколько денег окажется на счёте через три года?

33. Соотнесите варианты вложения денег и виды доходов

1. Деньги, вложенные в банк 2. Приобретенная акция 3. По облигациям 4. Наличные деньги, лежащие в шкатулке 5. Покупка иностранной валюты	А. Выплачиваются проценты. В. Приносят процент. С. Не приносят дохода. Д. Приносит доход, если обменный курс рубля падает. Е. Приносит (или не приносит) дивиденд
---	--

34. Задача

Билет в аквапарк стоит 900 рублей для взрослых и 500 рублей для детей. В среднем в день парк посещает 600 детей и в полтора раза больше взрослых. Затраты на содержание парка составляют 21 млн. руб. в месяц (будем считать, что в месяце 30 дней). Сколько фирма тратит на рекламу, если до уплаты налогов ежемесячная прибыль составляет 9,5 млн. рублей?

35. Задача.

Вася захотел купить планшет, т.к. выполняя задания учителя ему часто надо было обращаться к сайтам в интернете. Цена планшета была в магазине 10.000 рублей. Вася задумался, как эффективно решить эту проблему, т.к. у него в копилке была только 1.000 рублей. Брат Васи предложил оставшиеся 9.000 руб. взять в кредит в банке. Чтобы погасить кредит надо было ежемесячно выплачивать по 1.000 рублей в месяц 10 месяцев. Сколько в итоге Вася заплатит за планшет? На сколько процентов больше по сравнению с его изначальной ценой заплатит Вася, если последует совету брата. Предложите Васе решить эту проблему более рационально для семейного бюджета.

36. Объясните пословицы и мысли мудрых: 1) «Берёшь на время и чужие, отдаешь свои и навсегда». 2) «Кто покупает лишнее, тот, в конце концов, начинает продавать необходимое». (Б.Франклин)

37. Андрей решил купить в кредит диван и два кресла за 25 тыс. руб. У него не было накоплений. Магазин отпустил ему мебель из-за согласия Андрея купить мебель в кредит под 20% годовых. % шли на непогашенную сумму кредита и комиссия за ведение счета - 1%. Сделайте график погашения кредита на 6 мес. и на год.

38. Как уменьшить переплату по взятому кредиту? Выберите из списка верные позиции:

- 1) не спешить и оплачивать вовремя ежемесячный платёж;
- 2) досрочно погасить весь кредит;
- 3) перекредитоваться в другом банке;

4) использовать помощь государства (программы государства и социальной поддержки семей, имеющих детей).

39. Объясните, что объединяет произведения: «Преступление и наказание» Достоевского, «Гобсек» О. Бальзака и «Венецианский купец» В. Шекспира?

40. Прокомментируйте на выбор одно из высказываний известных людей о налогах:

1. «Будет справедливо, если подданные оплатят то, чем обеспечивается их собственное благополучие». Фома Аквинский

2. «К налогам следует прибегать только в исключительных случаях. Налоги – средство опасное, ссорящее короля с его подданными». Жан Боден

3. «Государственные доходы – это часть, выделяемая каждым гражданином из своего имущества для того, чтобы спокойно пользоваться остальным». Шарль Луи Монтескье

4. «Налоги для государства – то же, что паруса для корабля. Они служат тому, чтобы скорее ввести его в гавань, а не тому, чтобы завалить его своим бременем или держать всегда в открытом море и чтоб, наконец, потопить его». Екатерина II Великая

5. «Требовать уничтожения налогов значило бы требовать уничтожения самого общества. Государство ничего не может сделать для граждан, если граждане ничего не сделают для государства». Николай Иванович Тургенев

6. «Мы платим правительству за его услуги. Это обмен одних ценностей на другие, правда, на особых основаниях. Хотя эта сделка не всегда является добровольной и справедливой, но все, же это обмен, и, в конечном счете, обмен выгодный, ибо самое неспособное правительство дешевле и лучше охраняет подданных, чем если бы каждый из них

защищал себя самостоятельно». Иосиф Михайлович Кулишер

II вариант

1. Что из перечисленного является инвестиционным капиталом?

А) Кредит

Б) Лодка

В) Билет в кино

Г) Ничего из вышеперечисленного

2. Какой вид капитала ставит целью формирование дополнительных источников дохода?

А) Инвестиционный

Б) Текущий

В) Резервный

Г) Текущий и Резервный

3. Что из перечисленного является примером фиксированных расходов?

А) Питание в столовой

Б) Оплата мобильной связи

В) Проездной на общественный транспорт

Г) Все вышеперечисленное

4. Верны ли следующие суждения?

А) Чем меньше чистый капитал, тем богаче человек.

Б) Личный финансовый план делается один раз в жизни и не подлежит изменению

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

- 4) оба суждения неверны
5. В чем основная цель резервного капитала?
- А) Повседневные траты
 - Б) Дополнительные источники дохода
 - В) Защита от риска
 - Г) Всё выше перечисленное
6. Банк выставляет курс покупки валюты выше, чем курс продажи.
- А) верно
 - Б) Неверно
7. Что из перечисленного является пассивом?
- А) Алименты
 - Б) Налоги
 - В) Счет на оплату электроэнергии
 - Г) Всё выше перечисленное
8. Что такое ликвидность актива?
- А) Возможность конвертировать актив в деньги быстро и без потерь
 - Б) Прибыль от вложений в актив
 - В) Размах колебаний цены актива
 - Г) Способность актива приносить стабильный доход, невзирая на риски
9. Страхователь – это тот, кто:
- А) Занимается распространением страховых полисов
 - Б) Приобретает страховую защиту на случай возможных потерь
 - В) Выплачивает страховое возмещение
 - Г) Берет на себя обязательства по возмещению потерь

10. к страхованию имущества относится:

А) Добровольное медицинское страхование

Б) КАСКО

В) ОСАГО

Г) Всё вышеперечисленное

11. Верны ли следующие суждения?

А) Под залог недвижимости выдается Ипотечный кредит

Б) Бюро кредитных историй специализируется на сборе просроченных долгов

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения неверны

12. Верны ли следующие суждения?

А) При выполнении определенных требований вы можете не платить процентов за кредит, предоставленный по кредитной карте

Б) Некоторые банкоматы позволяют снимать деньги со своего счета в иностранной валюте, например, в долларах США или евро

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения неверны

13. На что нужно обращать внимание при обмене валюты, чтобы сделать это наиболее выгодно?

А) На курс обмена

Б) На комиссию

В) На разницу между курсами покупки и продажи валют

Г) И на курс обмена, и на комиссию

14. Какой вид банковской карты дает возможность использовать ТОЛЬКО средства на вашем банковском счету?

А) Дебетовая карта

Б) Кредитная карта

В) Дебетовая карта с овердрафтом

Г) Всё вышеперечисленное

15. Что такое надежность актива?

А) Возможность конвертировать актив в деньги быстро и без потерь

Б) Прибыль от вложений в актив(в процентах от вложенной суммы)

В) Размах колебаний цены актива

Г) Способность актива приносить стабильный доход невзирая на риски

16. Если вы хотите самостоятельно торговать на фондовом рынке, то к какому финансовому посреднику вы должны обратиться?

А) Биржа

Б) Брокер

В) Страховая компания

Г) Управляющая компания

17. Верны ли следующие суждения?

А) Акция - это документ, отражающий финансовые потоки предприятия

Б) Заем - это пример долевого финансового инструмента

1) Верно А

2) Верно Б

3) Оба суждения верны

4) Оба суждения неверны

18. Кто несет риск, связанный с инвестированием пенсионных накоплений, в корпоративной пенсионной схеме с установленными выплатами?

А) Государство

Б) Компания-работодатель

В) ПФР

Г) Сотрудник компании, будущий пенсионер

19. Какой финансовый посредник предлагает «купить» пожизненную пенсию?

А) Брокер ценных бумаг

Б) Микрофинансовая организация

В) Паевой инвестиционный фонд

Г) Ни одна из вышеперечисленных организаций

20. Какой из нижеперечисленных видов дохода облагается НДФЛ?

А) Оплата питания работодателем

Б) Возмещение на командировку от работодателя

В) Страховые взносы по договорам добровольного медицинского страхования

Г) Пенсионные взносы в негосударственные пенсионные фонды

21. Какой из нижеперечисленных видов налога является прямым?

А) Акциз

Б) Земельный налог

В) Налог на добавленную стоимость

Г) Таможенная пошлина

22. Михаил продал квартиру, купленную год назад, за полтора миллиона

рублей. На какую максимальную сумму он может получить налоговый вычет без подачи документов, подтверждающих расходы на приобретение квартиры?

- А) 0 рублей
- Б) 250 тысяч рублей
- В) 1 миллион рублей
- Г) 1,5 миллиона рублей

23. До какой даты нужно подавать налоговую декларацию для указания дохода от продажи имущества?

- А) 31 декабря текущего года
- Б) 30 апреля последующего года
- В) 15 июля последующего года
- Г) Ограничения по дате отсутствуют

24. Финансовая пирамида способна выплачивать повышенный доход своим вкладчикам:

- А) Постоянно за счет выгодного вложения средств
- Б) Временно, пока идет приток средств от новых вкладчиков
- В) Постоянно за счет страхования вкладов от риска убытка
- Г) Временно, до момента отзыва лицензии из-за происков конкурентов

25. Сотрудники банка вправе запросить у вас PIN – код вашей карты:

- А) Только в отделении банка
- Б) Сотрудники банка не имеют на это права
- В) Только в письменном виде на бланке банка
- Г) Только по телефону, предварительно назвав вам кодовое слово

26. Приведите в соответствие:

№	Понятие		определение
1	Риск	А	Способность актива быстро и с минимальными потерями быть конвертированным в деньги
2	Ликвидность	Б	Долговая ценная бумага, которая выпускается эмитентом на определенный срок
3	Инвестирование	В	Возможность получения результата, отличающегося от ожиданий.
4	Дивиденд	Г	Приобретение активов с целью получения дохода в будущем
5	Облигация	Д	Часть прибыли компании, которая распределяется между ее акционерами

27. Установите соответствие. К каждому элементу, данному в первом столбце, подберите элемент из второго столбца.

Примеры	Виды налогов
А) НДФЛ Б) налог на прибыль организаций В) НДС Г) налог на имущество организаций Д) таможенная пошлина Ж) транспортный налог З) земельный налог И) налог на имущество физических лиц К) акцизы	Прямые Косвенные

28. Реши задачу: В копилке монеты по 5 и 10 р. Десятирублёвых монет больше половины. Четверть десятирублёвых монет выпущена в 2010 году. Таких монет 5. Какой может быть максимальная сумма денег в копилке?

29. У Маруси было 4 монеты по 10 р., 4 монеты по 5 р. и одна 50-

рублёвая купюра. В ларьке продавались шоколадки. Шоколадка «Алёнка» стоила 30 р., шоколадка «Маринка» - 40 р. и шоколадка «Полинка» - 50 р. Какие наборы шоколадок могла купить Маруся без сдачи?

30. Определите, сколько стоит в рублях путёвка для одного человека, если известно:

- в группе 10 человек;
- поездка продлится 10 дней;
- билет на самолёт туда и обратно стоит 15 тыс. р.;
- номер в отеле, в котором проживают два человека, стоит 60 евро в сутки;
- все экскурсии стоят 100 евро на человека;
- микроавтобус до аэропорта в России обойдётся 4 тыс. р., а за границей 150 евро;
- страховой полис на одного человека стоит 30 евро;
- стоимость завтрака включена в стоимость номера;
- за оформление документов на группу туристическое агентство получило 30 тыс. р.;
- курс евро на дату оплаты путёвки составлял 42 р.

31. Квадратный участок земли имеет периметр 200 метров. Какую сумму денег должен заплатить государству хозяин участка, если земельный налог с 1 гектара (1 гектар = 10 000 квадратных метров) составляет 1000 рублей?

32. Гражданин Иванов купил 100 акций номинальной стоимостью 100 р. Через год он получил дивиденды, равные 5% от стоимости акций, на следующий год дивиденды не выплачивались, а на третий год дивиденды составили 20%. Дивиденды он хранил дома в стеклянной банке. Какую долю от стоимости акций составляет сумма дивидендов?

33. Соотнесите варианты вложения денег и виды доходов

<p>1. Деньги, вложенные в банк</p> <p>2. Приобретенная акция</p> <p>3. По облигациям</p> <p>4. Наличные деньги, лежащие в шкатулке</p> <p>5. Покупка иностранной валюты</p>	<p>А. Выплачиваются проценты.</p> <p>В. Приносят процент.</p> <p>С. Не приносят дохода.</p> <p>Д. Приносит доход, если обменный курс рубля падает.</p> <p>Е. Приносит (или не приносит) дивиденд</p>
---	--

34. Задача.

Фабрика получает прибыль равную 200 млн. рублей в год, а кафе 15 млн. рублей. Затраты фабрики на производство составляют 1200 млн. рублей, а кафе – 75 млн. рублей. Чей бизнес эффективнее? Ответ поясните.

35. Задача.

Вася захотел купить планшет, т.к. выполняя задания учителя ему часто надо было обращаться к сайтам в интернете. Цена планшета была в магазине 10.000 рублей. Вася задумался, как эффективно решить эту проблему, т.к. у него в копилке была только 1.000 рублей. Брат Васи предложил оставшиеся 9.000 руб. взять в кредит в банке. Чтобы погасить кредит надо было ежемесячно выплачивать по 1.000 рублей в месяц 10 месяцев. Сколько в итоге Вася заплатит за планшет? На сколько процентов больше по сравнению с его изначальной ценой заплатит Вася, если последует совету брата. Предложите Васе решить эту проблему более рационально для семейного бюджета.

36. Объясните пословицы и мысли мудрых: 1) «Берёшь на время и чужие, отдаешь свои и навсегда». 2) «Кто покупает лишнее, тот, в конце концов, начинает продавать необходимое». (Б.Франклин)

37. Рассчитайте ежемесячный платёж по кредиту, если вы взяли в кредит 30.000 руб. под 16% годовых, с ежемесячной комиссией 1,5%, с суммой погашения основного долга -2322 руб. Сколько вы переплатите за 12 месяцев?

38. Как уменьшить переплату по взятому кредиту? Выберите из списка верные позиции:

1) не спешить и оплачивать вовремя ежемесячный платёж;

2) досрочно погасить весь кредит;

3) перекредитоваться в другом банке;

4) использовать помощь государства (программы государства и социальной поддержки семей, имеющих детей).

39. Объясните, что объединяет произведения: «Преступление и наказание» Достоевского, «Гобсек» О. Бальзака и «Венецианский купец» В. Шекспира?

40. Прокомментируйте на выбор одно из высказываний известных

людей о налогах:

1. «Будет справедливо, если подданные оплатят то, чем обеспечивается их собственное благополучие». Фома Аквинский
2. «К налогам следует прибегать только в исключительных случаях. Налоги – средство опасное, ссорящее короля с его подданными». Жан Боден
3. «Государственные доходы – это часть, выделяемая каждым гражданином из своего имущества для того, чтобы спокойно пользоваться остальным». Шарль Луи Монтескье
4. «Налоги для государства – то же, что паруса для корабля. Они служат тому, чтобы скорее ввести его в гавань, а не тому, чтобы завалить его своим бременем или держать всегда в открытом море и чтоб, наконец, потопить его». Екатерина II Великая
5. «Требовать уничтожения налогов значило бы требовать уничтожения самого общества. Государство ничего не может сделать для граждан, если граждане ничего не сделают для государства». Николай Иванович Тургенев
6. «Мы платим правительству за его услуги. Это обмен одних ценностей на другие, правда, на особых основаниях. Хотя эта сделка не всегда является добровольной и справедливой, но все, же это обмен, и, в конечном счете, обмен выгодный, ибо самое неспособное правительство дешевле и лучше охраняет подданных, чем если бы каждый из них защищал себя самостоятельно». Иосиф Михайлович Кулишер

Время на выполнение: 80 мин.

Правильные ответы и критерии оценивания

I Вариант

№ Задания	Правильный ответ	Критерии оценивания
1	В	1 Балл, при условии правильного ответа
2	Б	1 Балл

3	А	1 Балл
4	3	1 Балл
5	В	1 Балл
6	А	1 Балл
7	Б	1 Балл
8	В	1 Балл
9	А	1 Балл
10	В	1 Балл
11	3	1 Балл
12	2	1 Балл
13	В	1 Балл
14	В	1 Балл
15	Б	1 Балл
16	В	1 Балл
17	4	1 Балл
18	Д	1 Балл
19	С	1 Балл
20	С	1 Балл
21	Б	1 Балл
22	С	1 Балл
23	Б	1 Балл
24	Г	1 Балл
25	Г	1 Балл
26	1-Б,2-А,3-Д,4-В,5-Г	1 Балл за каждую правильную позицию (всего 5б)
27	А-1,Б-1,В-2,Г-1,Д-2,Ж-1,З-1,И-1	1 Балл за каждую правильную позицию (всего 8б)
28	Из первой переложить 10 монет в третью	2 Балла
29	40 пучков	2 Балла
30	36 670 рублей	3 Балла
31	На 270 тысяч рублей	3 Балла
32	26 000 рублей Процент - это сотая часть числа. Значит, 10% - это десятая часть, 20% - пятая часть, 25% - четвертая часть, а 50% - половина.	3 Балла
33	1 – В 2- Е 3-А 4 – С 5 -Д	Каждый верный ответ – 1 балл, итого 5 баллов
34	Решение 1. $600 \cdot 500 = 300\,000$ руб. (ежедневный доход от продажи билетов детям) (1 балл) 2. $900 \cdot 600 \cdot 1.5 = 810\,000$ руб. (ежедневный доход от продажи билетов взрослым) (1 балл) 3. $300\,000 + 810\,000 = 1\,110\,000$ руб. (дневная выручка) (1 балл) 4. $1\,110\,000 \cdot 30 = 33\,300\,000$ руб.	8 Баллов (в случае правильного решения и при наличии расчетов. При частичном решении задачи 4 балла)

	<p>(выручка в месяц) (1 балл)</p> <p>5. Прибыль = Выручка – Общие издержки (1 балл)</p> <p>6. Общие издержки = Издержки + расходы на рекламу (1 балл)</p> <p>7. Расходы на рекламу = Выручка – Прибыль – Издержки (1 балл)</p> <p>8. $33\,300\,000 - 9\,500\,000 - 21\,000\,000 = 2\,800\,000$ руб. (1 балл)</p> <p>Ответ: фирма тратит на рекламу 2 800 000 рублей</p>	
35	<p>На 10% больше, т.к. $1.000 + (1.000 \times 10) = 11.000$ руб.</p>	<p>Дан верный ответ- Балла</p> <p>Приведено математическое решение – 2 б.</p> <p>Дано свое предложение 2- 2 балла</p> <p>Всего: 6 Баллов</p>
36	<p>1. Деньги в долг берут у кредитора (чужие) всегда на определенный срок (на время), обязуясь отдать свои собственные сбережения или доходы (навсегда их теряют)</p> <p>2. Эффективное использование собственных денежных средств. Нерациональное использование денежных средств приводит к тому, что на более важные потребности денег может не хватить. (Могут быть приведены иные ответы, не искажающие смысл правильного)</p>	<p>2 Балла – за объяснение первой мысли;</p> <p>2 Балла – за объяснение второй мысли, не искажая смысл верного ответа.</p> <p>Всего: 4 Балла</p>
37	<p>1) $25 \times 20 / 100 = 5$ тыс. + 25 = 30.000 – сумма основного долга; 9.000 – комиссия за ведение счета. Итого: $39.000 / 6$ мес. = 6500 – ежемесячный платёж</p>	<p>Приведён верный график (3 б.)</p> <p>Сделаны, верно, все расчёты (3 б.)</p> <p>Всего: 6 Баллов.</p>
38	<p>Ответ: 2,3,4</p> <p>1) Предпочтительнее позиция 2, а не 1. Правильнее будет досрочное погашение, т.к. банком начисляется % за фактическое пользование кредитом;</p> <p>2) Приемлемость позиции 3 будет в том случае, если другой банк предложит Вам более выгодные условия;</p> <p>3) Материнский капитал и налоговый вычет помогут вам погасить некоторую, а то и большую часть долга.</p>	<p>Выбраны верные позиции – 3 Балла (за каждую позицию – 1 б.)</p> <p>Приведены аргументы – 3 Балла</p> <p>Всего: 6 Баллов</p>

39	Осуждение ростовщичества (Могут быть приведены иные ответы, неискажающие смысл верного)	Дан верный или близкий по смыслу ответ – 4 Балла
40	Учащиеся на выбор комментируют одно высказывание	5 Баллов (если ответ содержательный, есть собственный взгляд и приводятся в комментарии понятия)

II Вариант

№ Задания	Правильный ответ	Критерии оценивания
1	Г	1 Балл, при условии правильного ответа
2	В	1 Балл
3	В	1 Балл
4	Г	1 Балл
5	В	1 Балл
6	Б	1 Балл
7	Г	1 Балл
8	А	1 Балл
9	Б	1 Балл
10	Б	1 Балл
11	1	1 Балл
12	3	1 Балл
13	Г	1 Балл
14	А	1 Балл
15	Г	1 Балл
16	Б	1 Балл
17	3	1 Балл
18	Б	1 Балл
19	С	1 Балл
20	А	1 Балл
21	Б	1 Балл
22	С	1 Балл
23	Б	1 Балл
24	Б	1 Балл
25	Б	1 Балл
26	1-В,2-А,3-Г,4-Д,5-Б	1 Балл за каждую правильную позицию (всего 5б)
27	А-1,Б-1,В-2,Г-1,Д-2,Ж-1,З-1,И-1	1 Балл за каждую правильную позицию (всего 8б)
28	20 монет по 10 р. и 19 монет (максимально возможное количество) по 5 р. Общая сумма 295 р.	2 Балла
29	«Алёнка» и «Полинка», или «Алёнка» и «Маринка», или «Маринка» и «Полинка», или 2	2 Балла

	«Алёнки», или 2 «Полинки».	
30	36 670 рублей	3 Балла
31	250 рублей	3 Балла
32	$\frac{1}{4}$ часть, или 25%. Процент - это сотая часть числа. Значит, 10% - это десятая часть, 20% - пятая часть, 25% - четвёртая часть, а 50% - половина.	3 Балла
33	1 – В 2- Е 3-А 4 – С 5 -Д	Каждый верный ответ – 1 Балл, итого 5 Баллов
34	Решение 1.Эффективность (рентабельность, норма прибыли) = (Прибыль/затраты) *100% (1балл) 2.Эффективность фабрики = (200 млн./1 200 млн.) * 100% = 16,67 % (3 балла) 3.Эффективность кафе = (15 млн./ 75 млн.) *100% = 20% (3 балла) Ответ: Эффективнее бизнес кафе, так как 20% больше 16, 67%. (1 балл).	8 Баллов (в случае правильного решения и при наличии расчетов. При частичном решении задачи 4 Балла)
35	На 10% больше, т.к. $1.000 + (1.000 \times 10) = 11.000$ руб.	Дан верный ответ- 2 Балла Приведено математическое решение – 2 б. Дано свое предложение - 2 балла Всего: 6 Баллов
36	1. Деньги в долг берут у кредитора (чужие) всегда на определенный срок (на время), обязуясь отдать свои собственные сбережения или доходы (навсегда их теряют) 2. Эффективное использование собственных денежных средств. Нерациональное использование денежных средств приводит к тому, что на более важные потребности денег может не хватить. (Могут быть приведены иные ответы, не искажающие смысл правильного)	2 балла – за объяснение первой мысли; 2 балла – за объяснение второй мысли, не искажая смысл верного ответа. Всего: 4 Балла
37	1) $30.000 \times 0,16:12 = 400$ руб. 2) $30.000 \times 0,015 = 450$ руб. Погашение основного долга – 2322 руб. 3) $400+450+2322 = 3172$ руб. $\times 12 = 38.064$ 4) $38.064-30.000 = 8064$ Ответ: переплата 8064 руб. –	Дан верный ответ – 2 Балла; Приведено верное решение из 4-х позиций – 4 б. Всего: 6 Баллов.
38	Ответ:2,3,4	Выбраны верные позиции – 3

	<p>1) Предпочтительнее позиция 2, а не 1. Правильнее будет досрочное погашение, т.к. банком начисляется % за фактическое пользование кредитом;</p> <p>2) Приемлемость позиции 3 будет в том случае, если другой банк предложит Вам более выгодные условия;</p> <p>3) Материнский капитал и налоговый вычет помогут вам погасить некоторую, а то и большую часть долга.</p>	<p>Балла. (за каждую позицию – 1 б.)</p> <p>Приведены аргументы – 3 Балла</p> <p>Всего: 6 Баллов.</p>
39	Осуждение ростовщичества (Могут быть приведены иные ответы, неискажающие смысл верного)	Дан верный или близкий по смыслу ответ – 4 Балла
40	Учащиеся на выбор комментируют одно высказывание	5 Баллов (если ответ содержательный, есть собственный взгляд и приводятся в комментарии понятия)

Практические работы:

Тема практической работы	Количество часов
1. Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета (за месяц), оценка его баланса	2
2. Заключение договора о банковском обслуживании с помощью банковской карты	2
3. Изучение кредитного договора. Расчет общей стоимости покупки при приобретении ее в кредит	2
4. Порядок совершения кассовых операций с физическими лицами	2
5. Расчет страхового взноса	2
6. Решение задач и тестовых заданий по теме «Инвестиции»	2
7. Расчет основных налогов	2
8. Изучение отличий добросовестных инвестиционных проектов от	2

мошеннических схем	
9. Составление пакета документов для открытия своего дела	2
Итого:	18

2.2 Задания для промежуточной аттестации (зачет)

Перечень вопросов к зачету

1. Банковские депозиты.
2. Банковские услуги через банкомат.
3. Виды налогов в РФ.
4. Виды страхования в РФ.
5. Возможности пенсионного накопления.
6. Депозиты до востребования.
7. Договор о залоге.
8. Договор поручительства.
9. Доходная часть.
10. Интернет-банкинг.
11. Использование фондового рынка для роста доходов.
12. Кредитная история: необходимость и значение.
13. Кредитный договор и юридическая ответственность.
14. Методы начисления процентов по кредиту.
15. Мировой опыт стран в решении проблем по повышению уровня финансовой грамотности населения.
16. Мошенничество с использованием электронной почты.
17. Накопительные депозиты.
18. Налог, виды и функции налогов, налоговая нагрузка
19. Необходимость ведения учета личных финансов.
20. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления.
21. Основные принципы работы банковской системы в РФ.
22. Особенности кредитного договора.
23. Особенности мобильного мошенничества и риски для населения.
24. От каких рисков защищает страхование.
25. Открытие банковского счета.
26. Пластиковые карты.
27. Понятие и сущность финансовой грамотности населения.

28. Расходная часть.
29. Риски в мире денег.
30. Риски, связанные с кредитом.
31. Сбережения.
32. Собственный бизнес: как создать и не потерять.
33. Солидарный договор поручительства (при групповом кредитовании).
34. Способы ведения учета личных финансов.
35. Способы начисления процентов по депозитам.
36. Страхование вкладов (система защиты депозитов).
37. Типы графиков платежей.
38. Управление потоком движения личных финансов.
39. Учет и анализ расходов.
40. Финансовые механизмы работы фирмы.
41. Финансовые пирамиды: основные виды и признаки.
42. Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов.
43. Цели и задачи финансовой грамотности.

Перечень практических заданий к зачету

Задание №1

На открытие своего дела предприниматель получил кредит в размере 600 000 руб. под 15% годовых, начисляемых по схеме сложных процентов на непогашенный остаток долга.

1. В соответствии с финансовым соглашением он должен возвращать кредит равными суммами по 150 000 руб. в конце каждого года (за исключением последней). Составьте план возвращения кредита предпринимателем, заполнив таблицу. Рассчитайте общую сумму, которую заплатит предприниматель за пользование кредитом.

2. Какую сумму заплатит предприниматель за пользование кредитом на тех же самых условиях, если его погашение осуществляется одним платежом в конце срока пользования (7 лет)?

3. Какой вариант погашения кредита выгодней для предпринимателя и на сколько?

№ года	Долг на начало года (руб.)	Сумма процентов за пользование кредитом за год (руб.)	Сумма выплаты основного долга (руб.)	Общая сумма выплат за год (руб.)

Задание №2

31 декабря 2016 года молодой человек взял в банке кредит в размере 500 000 рублей. Схема выплаты кредита следующая: 31 декабря каждого следующего года банк начисляет проценты на оставшуюся часть долга (т.е. увеличивает долг на %), затем заемщик переводит в банк очередной транш. Молодой человек выплатил кредит за два транша, перечислив в первый раз 260 000 рублей, во второй – 340 000 рублей. Под какой процент банк выдал кредит заемщику?

Задание №3

Москвич хочет взять в банке годовой кредит в сумме 1 000 000 рублей. Банк предлагает для этой суммы кредиты трех видов:

- под 10% годовых с ежеквартальным начислением процентов;
- под 10,5% годовых с полугодовым начислением процентов;
- под 9,5% годовых с ежемесячным начислением процентов.

Определить наиболее выгодный вариант кредитования. Какую сумму сэкономит москвич на выплате процентов по кредиту воспользовавшись самым выгодным для себя кредитом по сравнению с самым невыгодным? Погашение кредита осуществляется одним траншем по завершению срока кредита.

Задание №4

Даша и Олег брат и сестра. Они решили купить две одинаковые квартиры в новостройке и обратились за ипотечным кредитом в банк «Слава». Как первой, так и второму нужен был кредит на сумму 5 000 000 руб. на 15 лет под сложный процент (кредиты на других условиях в это время не выдавались). У Даши хорошая кредитная история и банк одобрил ей кредит с процентной ставкой 6,5% годовых. У Олега в кредитной истории зафиксированы два случая нарушения сроков погашения кредита,

поэтому банк одобрил ему кредит с процентной ставкой 7% годовых. На сколько у Олега сумма процентов будет выше, чем у сестры? Погашение кредита осуществляется одним платежом по завершению срока кредита.

Задание №5

Рассчитайте проценты по кредиту и полную стоимость кредита по формуле простого процента для вариантов, приведенных в таблице. Предполагается, что полная стоимость кредита выплачивается в конце срока, на который выдается кредит.

Номер варианта	Размер кредита (P), в рублях	Годовая процентная ставка (R), в%	Срок кредита (T) в годах	Проценты по кредиту (I), в рублях	Полная стоимость кредита (P+I), в рублях
1.	300 000	13,3%	3	?	?
2.	1 000 000	10,8%	8	?	?
3.	6 500 000	6,3%	25	?	?

Задание №6

Жительница города N взяла кредит на сумму 2 млн. рублей под 10,7% годовых для открытия парикмахерской. Через 7 месяцев кредит был полностью погашен одним платежом. Считать, что в месяце 30 дней, продолжительность года 365 дней. Рассчитайте, какую сумму жительница города N отдала банку. Определите начисленную сумму по кредиту.

Задание №7

Гражданин решил взять кредит в банке «Рассвет» для покупки сверхмощной строительной машины в размере 5 000 000 руб. под 11% годовых на 5 лет при условии ежегодной капитализации процентов.

Какую сумму в общей сложности выплатит гражданин банку, если возврат средств с начисленными процентами осуществляется одним платежом по завершению срока кредита?

Задание №8

Инвестор открыл банковский депозит под 8% годовых с ежегодной капитализацией с первоначальной суммой вклада 1 000

000 руб. и ежегодно, начиная с момента открытия, пополнял его на 200 000 руб.

Он планирует закрыть депозит, когда сумма, находящаяся на нем, превысит 2000000 руб., необходимых ему для покупки квартиры. На какой срок должен быть размещен депозит?

Задание № 9

Предприниматель открыл банковский депозит на 200 000 руб. под 5% годовых без капитализации процентов. По условиям вклада после первого года вкладчик вправе закрыть вклад в любое время, не теряя в процентах по вкладу.

Определите сумму, которую выплатит банк предпринимателю, если срок его вклада составил 3 года 5 месяцев и 9 дней. Считать, что год состоит из 12 одинаковых месяцев, в году 365 дней.

Задание №10

Девушка положила на депозит некоторую сумму денег. Через два года сумма вклада достигла 114 490 рублей. Каков был первоначальный вклад при 7% годовых? Какова прибыль? Вклад с ежегодной капитализацией процентов.

Задание №11

Гражданка открыла вклад с капитализацией в банке «Продвижение». Через два года сумма вклада увеличилась на 83200 рубля при процентной ставке 8%.

Сколько денег положила на счёт гражданка? Правильно ли она поступила, что открыла вклад с капитализацией в банке «Продвижение», если, положив такую же сумму на вклад в другом банке, при закрытии вклада она бы получила 550 000 рублей (на данный вклад в банке начисляются не проценты, а вознаграждение за открытие вклада).

Задание №12

Начальник стекольной мастерской подсчитал, что ежегодный объём производства стекла должен увеличиваться на 15%.

На какую сумму мастерская произведёт стекла за 10-й год, если за

первый год стекла изготовили на 800 000 рублей?

Задание №13

Предприниматель открыл валютный вклад в банке «Доходный» в конце 2014 года и положил на свой счёт 10000 долларов, которые получил, продав принадлежащее ему производственное помещение. Вклад открыт на 5 лет под 8,8% годовых с капитализацией. Какая сумма накопится на вкладе через 5 лет?

Задание №14

Банк «Дружба» предлагает жителям города Энск два варианта депозита для разных категорий горожан:

- для молодых семей и студентов депозит под 8% с начислением процентов;

- для всех других горожан – депозит под 8% с начислением процентов в конце года.

Определите более выгодный вариант размещения депозитов на один год.

Задание №15

Сравните два депозита сроком на 1 год: обычный и с капитализацией. Депозит «Романтика» под 12,5% годовых, проценты начисляются в конце срока вклада. Депозит «Уверенность» под 12% годовых, проценты по вкладу капитализируются (причисляются к сумме вклада) каждые три месяца. Какой из этих депозитов выгоднее и на сколько?

Задание №16

Рассчитайте начисленную сумму вклада, открытого вкладчиком на 12 месяцев под 10% годовых с ежемесячным начислением процентов, если на депозит было положено 100 000 рублей. Определите доходность вклада.

Задание №17

Алексей вложил в банк 70 000 руб. под 10% годовых при условии

начисления сложных процентов ежеквартально. Какую сумму он получит через 8 лет?

Задание №18

Николай планирует в конце года купить новый автомобиль. Определите, какой комплектации автомобиль может купить Николай, если его начисленная заработная плата равнялась 100 000 руб. в месяц. Личные накопления Николая на начало года составляли 500 000 руб., а постоянные ежемесячные расходы – 25 000 рублей.

Николай оплатил следующие налоги:

- за квартиру, находящуюся в собственности (единственная) площадью 62 м² кадастровой стоимостью 8 600 000 руб. по налоговой ставке 0,1%;

- за автомобиль с мощностью двигателя 105 лошадиных сил (л.с.) по налоговой ставке 25 руб. за 1 л.с.

Николай выбирает новый автомобиль в следующих комплектациях:

- комплектация стоимостью 1 150 000 рублей;
- комплектация стоимостью 1 350 000 рублей;
- комплектация стоимостью 1 420 000 рублей.

Задание №19

Заработная плата работника составляет 50 000 рублей в месяц. С января по сентябрь 2018 года работнику была начислена заработная плата в размере 450 000 рублей. По состоянию на 30 сентября 2020 г. сумма уплаченных за 2020 год взносов составляет (за восемь предыдущих месяцев):

- в ПФР – 104 000 руб.,
- в ФСС РФ – 11 600 руб.,
- в ФФОМС РФ – 20 400 руб.

Произвести расчет страховых взносов за сентябрь 2020 года.

Задание №20

Тарифы за электроэнергию по трехтарифному счетчику для квартир с газовыми плитами составляют:

- 1-й тариф – 5 руб. 27 коп. за 1 кВт·ч с 7.00 до 10.00 часов и с 17.00 до 21.00 часа;
- 2-й тариф – 3 руб. 24 коп. за 1 кВт·ч с 23.00 до 7.00 часов утра;
- 3-й тариф – 4 руб. 05 коп. за 1 кВт·ч. с 10.00 до 17.00 часов и с 21.00 до 23.00 часов.

Тариф за газ составляет 6,34 руб/м³. Определите расходы семьи за месяц за электроэнергию и газ, если по показаниям счетчиков потребление электроэнергии составило по 1-му тарифу T_1 – 96 кВт·ч, по 2-му тарифу T_2 – 37 кВт·ч, по 3-му тарифу T_3 – 101 кВт·ч, потребление газа – 18 м³

Задание №21

Молодой человек окончил университет и устроился на хорошую работу. Живет пока вместе с родителями. Он поставил цель купить квартиру стоимостью 2 100 000 руб. за 4 года, не прибегая к кредиту. Источники достижения цели: заработная плата за вычетом необходимых текущих расходов (считаем их постоянными), накопления за предыдущий период в размере 250 000 руб. и деньги, взятые в долг у отца в размере максимальной суммы возврата подоходного налога на данную квартиру, которые он вернет сразу после получения налогового вычета. Все его доходы и расходы представлены в таблице.

Определите, какую сумму ежемесячно молодой человек может использовать на накопление и величину налогового вычета, который он получит. Удастся ли ему выполнить личный финансовый план по покупке квартиры, не прибегая к размещению финансовых средств?

Цель	Квартира стоимостью 2 100 000 рублей
Срок	4 года
Основные доходы	
Заработная плата начисленная (до вычета НДФЛ) (в месяц)	72 000 рублей
Сбережения	250 000 рублей
Основные ежемесячные расходы	
Коммунальные платежи	2400 рублей

Питание	10 100 рублей
Расходы на спорт и отдых	5500 рублей
Бытовые нужды	2800 рублей
Прочие расходы	4500 рублей
Непредвиденные расходы	3200 рублей

Задание №22

Определите месячные расходы семьи на отопление квартиры, содержание и ремонт жилых помещений, капитальный ремонт, домофон, интернет и телевидение, вывоз мусора, уборку лестничной клетки в подъезде. Если площадь квартиры составляет $58,2 \text{ м}^2$, количество потребленной тепловой энергии – $0,82777 \text{ Гкал}$, тариф на отопление – $1564,00 \text{ рублей/Гкал}$, тариф за содержание и ремонт жилплощади – $13,00 \text{ руб./м}^2$, тариф за вывоз ТБО (мусора) – $1,52 \text{ руб./м}^2$, взнос за капремонт – $5,90 \text{ руб./м}^2$, ежемесячная плата за домофон – 48 руб. , стоимость интернета – 350 руб. в месяц, стоимость телевидения – 215 руб. в месяц, уборка лестничной площадки в подъезде – 120 руб. с квартиры в месяц.

Задание №23

15 марта гражданин берет кредит в банке в размере $1\,800\,000 \text{ руб.}$ на 12 месяцев. Условия возврата кредита следующие:

- 1-го числа каждого месяца долг возрастает на $0,7\%$, по сравнению с концом предыдущего месяца;
- со 2-го по 14 число каждого месяца необходимо выплатить часть долга;
- 15-го числа каждого месяца долг должен быть на одну величину меньше долга на 15-е число предыдущего месяца.

Какую сумму гражданину необходимо выплатить за первые 5 месяцев в банк?

Задание №24

Вы можете перевести деньги со своей дебетовой карты банка А на банковскую карту другого банка через интернет-банк, онлайн банк, мобильное приложение или банкомат. Сумма перевода до $150\,000 \text{ рублей}$, время перевода на карту другого банка в течении суток,

комиссия 1,5% от суммы перевода, но не менее 30 рублей. Определите комиссию за перевод с дебетовой карты банка А на карту другого банка 35 000 рублей.

Задание №25

За снятие наличных по кредитной карте дополнительно начисляется 3% от суммы в случае, если вы пользуетесь родным банкоматом. Если же вы пользуетесь банкоматом другого банка, то за снятие наличных банк возьмет с вашей карты 4% от суммы снятия. При этом комиссия составит не менее 390 рублей. Дополнительно в этом случае может взиматься комиссия финансового учреждения, которому принадлежит банкомат.

Определите, какую сумму составит комиссия при снятии наличных 50 000 рублей с кредитной карты банка, если:

1. Снятие осуществлялось в банкомате своего банка.
2. Снятие осуществлялось в банкомате другого банка (комиссия банка – владельца банкомата – 0,5% от суммы наличных).

Задание №26

В фирме «Омега» работает 40 сотрудников со средней зарплатой 40 000 рублей. Определите отчисления фирмы на обязательное пенсионное страхование, обязательное социальное страхование и обязательное медицинское страхование в месяц, если отчисления в Пенсионный фонд России (ПФР) составляют 22% от зарплаты одного работника, в Фонд социального страхования (ФСС) – 2,9%, в Федеральный фонд обязательного медицинского страхования (ФФОМС) – 5,1%.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно

менее 70	2	неудовлетворительно
----------	---	---------------------

3. Библиографический список

Печатные издания-

Электронные издания:-

1. Образовательный портал по финансовой грамотности Российской экономической школы (РЭШ). Главная цель портала – преподнести теоретические и прикладные знания по управлению личными финансами в современном формате edutainment (обучение плюс развлечение). Все элементы портала – финансовая игра, онлайн-книга, тесты, глоссарий – закладывают основы финансовой безопасности и грамотности граждан. Ключевым элементом портала является «народная» финансовая игра, цель которой – дать практические навыки

использования финансовых инструментов и познакомить с азами финансовых концепций: соотношение между доходностью и риском, выгоды от диверсификации, управление портфелем и т.д. [Электронный ресурс] режим доступа: <http://www.fgramota.org/>

2. Раздел «Финансовое просвещение» сайта Сберегательного банка предназначен для ознакомления с основными терминами, с которыми может встретиться клиент; содержит обучающие курсы о деньгах: как приумножить деньги; как застраховать то, что дорого; как оплачивать услуги и переводить деньги и т. д. [Электронный ресурс] режим доступа: http://finprosto.ru/?utm_source=sberbanksite&utm_medium=tizer&utm_term=finprosto&utm_campaign=tizersitesberbank

3. Сообщество профессиональных финансистов со своим уникальным опытом и объёмным взглядом по теме инвестиций, а также частных лиц, людей различных профессий, являющихся инвесторами или собирающихся ими стать. На сайте есть отдельная рубрика «Личные финансы». [Электронный ресурс] режим доступа: <http://www.investor.ru/main>

4. Сайт Института краткосрочных программ Финансового университета при Правительстве Российской Федерации. Программы по обучению финансовой грамотности для обучающихся и педагогов, а также всех желающих. [Электронный ресурс] режим доступа: <http://www.ikpcenter.ru/>

5. «Город финансов» – качественно новый интернет-ресурс в области финансовой грамотности с независимой позицией и объективной информацией. Проект рассчитан на широкую аудиторию,

интересующуюся финансами. Посетители портала найдут на страницах «Города финансов» информацию о банковских услугах, особенностях и рисках, которые стоит учитывать при заключении договора на оказание банковских услуг. На портале есть раздел «Личные финансы». В этом разделе эксперты «Города Финансов» расскажут вам о том, как правильно вести семейный бюджет и контролировать личные финансы. В разделе «Личные финансы» находится «Школа денег» – <http://www.gorodfinansov.ru/finfrteapot/> [Электронный ресурс] режим доступа: <http://www.gorodfinansov.ru/>

6. Блог о финансах. Финансовая независимость и финансовая грамотность. Блог предназначен для получения первоначальных знаний в области финансов. Блог представляет большой перечень материалов по финансовой грамотности – с основ для школьников до глубоких материалов для профессионалов. [Электронный ресурс] режим доступа: <http://www.myinvestplan.ru/about/>

7. Межрегиональная общественная организация (МОО) «Достижения молодых» – Junior Achievement Russia. Материалы по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] режим доступа: <http://www.ja-russia.ru/ru/fl/>

Рекомендуемая литература:

1. Алмосов А.П. Кредиты, которые нас разоряют А.П.Алмосов, Ю.В.Брехова. – Волгоград: изд-во Волгоградского филиала РАНХИГС, 2012.–28с. – Текст непосредственный.

2. Алмосов А.П. Как сохранить, чтобы не потерять/ А.П.Алмосов, Ю.В.брехова.– Волгоград: изд-во волгоградского филиала ранхигс,2012. – 28с. – Текст непосредственный.

3. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: материалы для учащихся 10–11 кл.–М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–400с.- Текст непосредственный

4. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: контрольные и измерительные материалы.– М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–48с.- Текст непосредственный.

5. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя.–М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–80с.- Текст непосредственный.

6. Брехова Ю.В. Как распознать финансовую пирамиду/Ю.В.Брехова.–Волгоград: изд-во фгбоу вповагс, 2011.–24с.–(простые финансы).- Текст непосредственный.

7. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: учебная программа.–М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–16с.) - Текст непосредственный.

8. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: материалы для родителей.–М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–112с. - Текст непосредственный.

9. Рабочая тетрадь к учебному курсу. Управление личными финансами: теория и практика: учеб.-метод. Пособие/ под ред. А.П. Алмосова, Ю.В. Бреховой.– Волгоград: изд-во волгоградского филиала фгбоу впоранхигс, 2013.–80с. - Текст непосредственный.

10. Управление личными финансами: теория и практика: учеб. Пособие для будущих профессионалов в сфере финансов / под ред. А. П. Алмосова, Ю.В. Бреховой.–Волгоград: изд-во волгоградского филиала фгбоу впоран-хигс, 2013.–182с. - Текст непосредственный.

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Заместитель директора

по учебно-производственной

работе _____ Е.В. Чапаева

от «___» _____ 20__ г.

Комплект
контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности
программы подготовки квалифицированных и служащих по
профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023 г

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-
разработчик:

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной
(цикловой) комиссии дисциплин
общественного питания и сферы
обслуживани

Протокол № ____

от «__» _____ 2023 г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии
_____ И.В. Хоменко

Разработчики:

Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ
«Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины.....	7
2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины.....	8
2.1. Задания для текущего контроля.....	8
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	31
3. Библиографический список.....	34

1. Паспорт комплекта контрольно- измерительных материалов
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (далее УД) ОП. 11 Основы предпринимательской деятельности по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средний балл
--------------------------------------	------------------------------	--------------

		(№№ заданий)
1	2	3
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>–адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>–оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>–адекватность определения потребности в информации;</p> <p>–эффективность поиска;</p> <p>–адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>-разработка детального плана действий;</p> <p>–правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>–точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	Контрольные вопросы, Практическая работа № 5
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>–адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>–точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>–адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	Практическая работа № 1-4
ОК.03 Планировать и	-актуальность используемой нормативно-	Практическая

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	работа № 1-4
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	Практическая работа № 1-4
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе	Практическая работа № 3,4
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	–понимание значимости своей профессии -адекватное применение стандартов антикоррупционного поведения	Контрольные вопросы
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Контрольные вопросы
ОК.09 Использовать	-адекватность, применения средств	Контрольные

информационные технологии в профессиональной деятельности	информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	вопросы
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>-адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>-правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	Контрольные вопросы
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>-правильно выявленные достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>-адекватная презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>-правильно оформленный бизнес-план;</p> <p>-правильные расчеты размера выплат по кредитам</p>	Контрольные вопросы

2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
-проводить психологический самоанализ предрасположенности к	Умеет пользоваться и интерпретировать результаты психологических тестов	Вопросы для оценки бизнес-идеи

предпринимательской деятельности;		
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;	Аргументирует выбор организационно-правовую формы предпринимательской деятельности	Практическая работа № 1
-заполнять формы бухгалтерской отчётности;	Заполняет формы бухгалтерской отчётности	Практическая работа № 4
-применять различные методы исследования рынка;	Применяет различные методы исследования рынка	Практическая работа № 3
-принимать управленческие решения;	Принимает управленческие решения	Практическая работа № 1-4
-собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;	Умеет собирать и систематизировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках	Практическая работа № 1,2,3
-делать экономические расчёты;	Делает экономические расчёты	Практическая работа № 4
-осуществлять планирование производственной деятельности;	Осуществляет планирование производственной деятельности	Практическая работа № 4
-разрабатывать бизнес-план;	Разрабатывает бизнес-план	Практическая работа № 1-4
-проводить презентации.	Проводит презентации	Практическая работа № 5
алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в	Формулирует алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в	Тест № 1

соответствии с выбранными приоритетами;	соответствии с выбранными приоритетами	
- нормативно- правовую базу предпринимательской деятельности;	Перечисляет нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности	Тест № 3
- потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;	Формулирует понятия: потенциал бизнеса и перечисляет факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса	Тест № 3,4
- технологию разработки бизнес- плана;	Знает технологию разработки бизнес-плана	Тест № 5
- теоретические и методологические основы организации собственного дела.	Формулирует понятия: теоретические и методологические основы организации собственного дела.	Тест № 3,4,5

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 2.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП. 11 Основы предпринимательской деятельности	зачет

2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

2.1 Задания для текущего контроля

Тесты

Тест № 1

Один верный ответ

1. За унитарным предприятием закрепляется имущество:
 - а На правах долгосрочной аренды
 - б На правах собственности
 - в На правах оперативного управления либо хозяйственного ведения
2. Присущ ли риск предпринимательству?
 - а Да, риск – это неотъемлемая составляющая предпринимательства
 - б Да, но лишь в условиях кризисов и инфляции
 - в Нет
3. Целью предпринимательства является:
 - а Удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах
 - б Пополнение бюджета государства налоговыми поступлениями
 - в Систематическое получение прибыли
4. Ключевые слова, определяющие понятие «предпринимательство»:
 - а Риск, прибыль, потребности, конкуренция

б Риск, прибыль, инициатива, инновации

в Конкуренция, прибыль, налоги

5. Важнейшими чертами предпринимательства являются:

а Риск и неопределенность, самостоятельность и свобода деятельности, опора на инновации

б Постоянный поиск новых идей, риск, экономическая зависимость от макроэкономической ситуации в стране

в Самостоятельность, оглядка на конкурентов, опора на инновации

6. К предпринимательству не относится деятельность:

а Торговля продуктами питания

б Организация регулярных пассажирских перевозок

в Эмиссия ценных бумаг и торговля ими

Тест.7. Субъектами предпринимательства могут быть:

а Физические лица

б Физические и юридические лица

в Юридические лица

8. Предпосылки, определяющие становление предпринимательства в России:

а Политические, экономические, юридические, психологические

б Политические, экономические, социальные

в Политические, экономические, юридические, культурные

9. Какие бывают формы предпринимательства?

а Частное, общее, государственное

б Индивидуальное, партнерское, корпоративное

в Индивидуальное, совместное

10. Предпринимательство выполняет следующие функции:

а Социально-экономическую, направляющую,

распределительную, организаторскую

б Экономическую, политическую, правовую, социально-культурную

в Общеэкономическую, политическую, ресурсную, организаторскую, социальную, творческую

11. Основой государственного предпринимательства являются:

а Унитарные муниципальные предприятия

б Стратегически важные предприятия и учреждения

в Банковские структуры

12. Основу акционерного предпринимательства составляет:

а Четкое разграничение ответственности между акционерами

б Обязательное вхождение в состав акционерного общества

доли государственной собственности

в Акционерная собственность на средства производства

13. Что является основами свободного предпринимательства?

а Рыночный механизм, частная собственность и совершенная конкуренция

б Диалектическая взаимосвязь производительных сил, производственных отношений и хозяйственного механизма, действующих в условиях частной собственности на средства производства, свободы предпринимательства и свободной конкуренции

в Производительные силы, материальные и трудовые ресурсы, находящиеся в свободном для предпринимателей доступе

14. Что лежит в основе любого предпринимательства?

а Четкая направленность на получение финансового результата

б Желание максимально удовлетворить потребности

общества в товарах и услугах

в Желание занять максимально перспективную нишу на рынке

15. Коллективное предпринимательство осуществляется группой граждан на основе:

а Четкого разделения ответственности в зависимости от доли участия в предприятии

б Личных интересов каждого из них

в Равноценного участия в деятельности предприятия

Эталоны ответов

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ответ	в	а	в	б	а	в	б	а	б	в	а	в	б	а	б

Критерии оценивания:

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент K_a , представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста (Р) $K_a = A/P$

K_a	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
отметка	5	4	3	2

Здесь и далее будет использоваться методика оценка знаний и уровней усвоения материала по Беспалько В.П.

Тест № 2

Один верный ответ

1. Как называются посредники в коммерческом предпринимательстве:

а) дилеры

б) маклеры

в) брокеры

2. Как называются посредники в коммерческом предпринимательстве:

а) брокеры

б) агенты

в) представители

3. В какой форме регистрируется индивидуальное предпринимательство:

а) юридического лица

б) в любой форме

в) физического лица

4. Один из недостатков индивидуального предпринимательства:

а) финансово-экономическая уязвимость бизнеса сориентированного на одного человека

б) ответственность по обязательствам своим имуществом

в) наличие основных и дополнительных участников в форме хозяйствования

5. Один из недостатков индивидуального предпринимательства:

а) наличие основных и дополнительных участников в форме хозяйствования

б) финансово-экономическая уязвимость бизнеса сориентированного на одного человека

в) необходимость выполнять несколько производственно-хозяйственных функций одному человеку

6. Один из существенных недостатков акционерной формы хозяйствования:

а) число участников не должно быть меньше пяти человек

б) обязательства бессрочной выплаты дивидендов

7. Один из существенных недостатков акционерной формы хозяйствования:

- а) громоздкость управления
- б) число участников не должно быть меньше пяти человек
- в) ответственность участников АО своим имуществом

8. Предпринимательство – это самостоятельная, инициативная деятельность физических и юридических лиц, которая осуществляется с этой целью:

- а) помощи нуждающимся
- б) получения прибыли
- в) удовлетворения амбиций

9. На правах чего за унитарным предприятием закрепляется имущество:

- а) на правах собственности
- б) на правах долгосрочной аренды
- в) на правах оперативного управления либо хозяйственного ведения

10. Что является целью предпринимательства:

- а) пополнение бюджета государства налоговыми поступлениями
- б) систематическое получение прибыли
- в) удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах

11. Одно из ключевых, которое определяет понятие «предпринимательство»:

- а) налоги
- б) конкуренция налоги
- в) риск

12. Что является важными чертами предпринимательской деятельности:

- а) постоянный поиск новых идей, риск, экономическая зависимость от макроэкономической ситуации в стране

- б) риск и неопределенность, самостоятельность и свобода деятельности, опора на инновации
- в) самостоятельность, оглядка на конкурентов, опора на инновации

13. Эта деятельность не относится к предпринимательству:

- а) эмиссия ценных бумаг и торговля ими
- б) торговля продуктами питания
- в) организация регулярных пассажирских перевозок

14. Кто может быть субъектами предпринимательства:

- а) физические лица
- б) юридические лица
- в) физические и юридические лица

15. Формы предпринимательства бывают:

- а) индивидуальное, совместное
- б) индивидуальное, партнерское, корпоративное
- в) частное, общее, государственное

Эталоны ответов

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ответ	а	б	в	б	в	б	а	б	в	б	в	б	а	в	б

Тест № 3

Один верный ответ

Вопрос 1. Анализ соотношения между совокупным доходом и совокупными издержками с целью определения прибыльности при различных уровнях производства – это:

1. анализ безубыточности
2. анализ возможностей производства и сбыта
3. анализ деятельности предприятия.
4. анализ среды

Вопрос 2. Анализ финансовой устойчивости ориентирован на :

1. оценку надежности предприятия с точки зрения его платежеспособности
2. оценку конкурентоспособности предприятия
3. создание и использование инструментария, позволяющего найти лучшее сочетание цены продукта, объема его выпуска и реально планируемых продаж
4. характеристику платежеспособности предприятия

Вопрос 3. Анализ финансовой устойчивости ориентирован на:

1. выработку политики увеличения и рационального распределения прибыли
2. определение политики предприятия в расширении производства.
3. оценку надежности предприятия с точки зрения его платежеспособности
4. формирование политики в области ценных бумаг

Вопрос 4. Бизнес-план имеет следующие два направления:

1. внутреннее и внешнее
2. долгосрочное и краткосрочное
3. стратегическое и тактическое.
4. техническое и экономическое

Вопрос 5. В чем состоит основная цель разработки инвестиционного проекта

1. выбор оптимального варианта технического перевооружения предприятия
2. обоснование технической возможности и целесообразности создания объекта предпринимательской деятельности
3. получение прибыли при вложении капитала в объект предпринимательской деятельности
4. проведение финансового оздоровления

Вопрос 6. Для предпринимателя, который знает, что он действует на стабильном и насыщенном рынке, лучшим решением будет направить свои маркетинговые усилия на:

1. избирательный (специфический) спрос
2. общие потребности (общий спрос)
3. первичный спрос
4. потенциальный спрос

Вопрос 7. Достаточный бизнес-план содержит:

1. все ответы верны
2. все разделы бизнес-плана по предлагаемому варианту и не обязательно включает подробные расчеты по альтернативным вариантам
3. все расчеты, справки, свидетельства и другие материалы
4. краткие выводы по каждому разделу без обоснования и расчетов

Вопрос 8. Емкость рынка – это:

1. все ответы верны
2. объем реализованных на рынке товаров (услуг) в течение определенного периода времени
3. территория, на которой происходит реализация товаров (услуг) предприятия
4. удельный вес продукции предприятия в совокупном объеме продаж товаров (услуг) на данном рынке

Вопрос 9. Если фирма рискует тем, что в худшем случае произойдет покрытие всех затрат, а в лучшем – получит прибыль намного меньше расчетного уровня – эта область риска называется как:

1. критического
2. минимального
3. недопустимого
4. повышенного

Вопрос 10. Изъятие существующих продуктов из производственной программы предприятия; прекращение производства товара; вывод товара с рынка как потерявшего конкурентоспособность на рынке и спрос – это...

1. вариация имиджа товара
2. вариация товара
3. конкурентоспособность товара
4. элиминация

Эталоны ответов

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	1	1	3	1	2	1	2	2	4	4

Тест № 4

Один верный ответ

1. Предпринимательство -

а) самостоятельная, инициативная деятельность отдельных лиц или коллектива ...

б) самостоятельная, осуществляемая на свой риск деятельность, направленная на систематическое получение прибыли ...

в) программа ведения бизнеса

2. Формы бизнеса:

а) индивидуальное и коллективное.

б) индивидуальное и общественное.

в) общественное и частное.

3. Себестоимость — это ...

а) затраты на производство продукции.

б) цена продукции.

в) стоимость продукции, включая все затраты.

4. Виды предпринимательства.

а) производственное, торговое, посредничество.

б) производственное, коммерческо-торговое, финансово-кредитное

в) производственное, коммерческо-торговое, финансовое, страховое, посредничество.

5. Страхование предпринимательство включает:

а) имущественное страхование, страхование транспорта;

б) страхование жизни и здоровья, страхование риска и ответственности.

в) имущественное, страхование жизни и здоровья, риска и ответственности.

6. Бизнес-план — это ...

а) документ, в котором описываются все основные аспекты предпринимательской деятельности.

б) комплекс расчетов себестоимости продукции.

в) план коллектива фирмы, который должен знать всю информацию.

7. Маркетинг - это ...

а) реклама продаж;

б) рыночная деятельность;

в) наука о производстве товаров.

8. Альтернатива бизнес-плана -

а) технико-экономическое обоснование;

б) производственный план;

в) финансовый план.

9. Разделы бизнес-плана включают:

а) производственный план, финансовый план, маркетинговый.

б) описание товара, описание бизнеса.

в) характеристика товара, производственный план, маркетинговы

й план, финансовый план

10. Риск — это ...

а) всевозможная опасность потерь.

б) потеря бизнеса.

в) потеря деятельности.

11. Риски бывают:

а) частные и общественные.

б) чистые и спекулятивные.

в) частные и природные.

12. Чистые риски — это ..

а) природные и транспортные, инфляционные.

б) природные и экологические.

в) природные и часть коммерческих рисков, валютные.

13. Спекулятивные риски — это ...

а) инфляционные, дефляционные, транспортные.

б) инфляционные, транспортные.

в) инфляционные, валютные, дефляционные, ликвидности.

14. Коммерческие риски — это ...

а) имущественные, производственные, торговые.

б) имущественные, финансовые, торговые, транспортные;

в) имущественные, производственные, торговые, финансовые.

15. Природные риски — это ...

а) землетрясение, пожар, буря, наводнения.

б) землетрясения, загрязнения окружающей среды.

в) стихийные бедствия и загрязнения окружающей среды.

Эталоны ответов

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ответ	Б	А	А	В	В	А	Б	А	В	А	Б	Б	В	В	А

Тест № 5

Один верный ответ

ВАРИАНТ 1.

1. Основная функция маркетинга:

- а) производство товара;
- б) процесс управления обменом;
- в) рекламная деятельность.

2. На основе какой концепции фирма ведет свою деятельность, если спрос превышает потребление:

- а) совершенствование производства;
- б) совершенствование товара;
- в) интенсификация коммерческих усилий;
- г) концепция маркетинга;
- д) социально-этичного маркетинга.

3. Какой фактор относится к макросреде маркетинга:

- а) активисты экологического движения;
- б) появление новых технологий;
- в) потребительский рынок;
- г) торговые посредники.

4. Механизм, сводящий вместе покупателей и продавцов отдельных товаров и услуг – это:

- а) маркетинг;
- б) рынок;
- в) государство.

5. Какую информацию позволяет получить система внутренней отчетности:

- а) объем продаж фирм-конкурентов;
- б) цены на конкурирующие товары;
- в) объем материальных запасов фирмы;

г) запасы материалов поставщика.

6. Если на рынке действует небольшое число достаточно больших фирм, на долю приходится основная часть продаж какой-либо отрасли, фирмы чувствительны к маркетинговым стратегиям друг друга и политики ценообразования, это характерно для:

- а) олигополии;
- б) монополистической конкуренции;
- в) чистой конкуренции;
- г) монополии.

7. Обеспечение товару конкурентного положения на рынке – это...

- а) сегментирование рынка;
- б) выбор целевых сегментов рынка;
- в) позиционирование товара.

8. Какую стратегию охвата рынка необходимо выбрать, если у фирмы ограниченные ресурсы на проведение исследования рынка:

- а) недифференцированный маркетинг;
- б) дифференцированный маркетинг;
- в) концентрированный маркетинг.

9. Как называется кривая жизненного цикла товара, если наблюдается новый рост сбыта товара на этапе зрелости:

- а) классическая кривая;
- б) гребешковая кривая;
- в) кривая с повторным циклом.

10. Укажите наибольшие потребительские предпочтения людей среднего возраста, имеющих высокие доходы:

- а) товары роскоши;
- б) товары первой необходимости;
- в) товары пассивного спроса.

ВАРИАНТ 2.

1. Основная цель маркетинга:
 - а) получение максимальной прибыли;
 - б) увеличение объема продаж;
 - в) изучение потребителя.
2. На основе какой концепции фирма ведет свою деятельность, если основные усилия направлены на определение нужд и потребностей целевых рынков:
 - а) совершенствование производства;
 - б) совершенствование товара;
 - в) интенсификация коммерческих усилий;
 - г) концепция маркетинга;
 - д) социально-этичного маркетинга.
3. Какой фактор относится к микросреде маркетинга:
 - а) миграция населения;
 - б) международный рынок;
 - в) увеличение персонала фирмы;
 - г) отношение к фирме органов управления.
4. Совокупность условий, при которых в данный момент протекает деятельность на рынке, определенное соотношение спроса и предложения – это:
 - а) управление маркетингом;
 - б) маркетинговые исследования рынка;
 - в) конъюнктура рынка.
5. Какой этап проведения исследований требует, как правило, наибольших затрат:
 - а) выявление проблем исследований;
 - б) сбор информации;
 - в) анализ информации.
6. Если на рынке действует достаточно большое число фирм,

производящих и продающих дифференцированную продукцию в широком диапазоне цен, фирмы пытаются добиться отличительного преимущества своей продукции, это характерно для:

- а) олигополии;
- б) монополистической конкуренции;
- в) чистой конкуренции;
- г) монополии.

7. Какую стратегию охвата рынка необходимо выбрать, если фирма поставляет на рынок единообразные товары:

- а) недифференцированный маркетинг;
- б) дифференцированный маркетинг;
- в) концентрированный маркетинг.

8. При сегментировании рынка, используя большое количество параметров, число отдельных сегментов:

- а) не изменяется;
- б) растет;
- в) уменьшается.

9. На каком этапе жизненного цикла товара фирма имеет большое число конкурентов:

- а) этап выведения товара на рынок;
- б) этап роста;
- в) этап зрелости;
- г) этап упадка.

10. Укажите наибольшие потребительские предпочтения людей, имеющих низкие доходы:

- а) товары роскоши;
- б) товары первой необходимости;
- в) товары пассивного спроса.

ВАРИАНТ 3.

1. Управление маркетингом:
 - а) управление производством;
 - б) управление человеческими ресурсами;
 - в) управление спросом.
2. На основе какой концепции фирма ведет свою деятельность, если основные усилия направлены на повышение качества товара:
 - а) совершенствование производства;
 - б) совершенствование товара;
 - в) интенсификация коммерческих усилий;
 - г) концепция маркетинга;
 - д) социально-этичного маркетинга.
3. Какой фактор относится к макросреде маркетинга:
 - а) рекламные агентства;
 - б) поставщики сырья и материалов;
 - в) дефицит сырья;
 - г) организации по товародвижению.
4. Обособленная целостность, характеризующаяся показателями величины, цены, внешнего вида и прочими атрибутами – это:
 - а) товарная единица;
 - б) товар по замыслу;
 - в) товар с подкреплением.
5. Какой способ связи с аудиторией является наиболее дорогостоящим:
 - а) личное интервью;
 - б) анкеты, рассылаемые по почте;
 - в) интервью по телефону.
6. Если на рынке действует большое количество фирм, которые продают одинаковые товары множеству покупателей; цены и товары одинаковы, фирмы стремятся к минимальным ценам, новые фирмы легко внедряются на рынок, это характерно для:

- а) олигополии;
- б) монополистической конкуренции;
- в) чистой конкуренции;
- г) монополии.

7. Какую стратегию охвата рынка необходимо выбрать, если фирма выпускает товары, которые отличаются друг от друга по конструкции, качеству, цене:

- а) недифференцированный маркетинг;
- б) дифференцированный маркетинг;
- в) концентрированный маркетинг.

8. Сегментацией рынка называется:

- а) метод оценки потенциала фирмы с точки зрения рынка;
- б) разбивка покупателей или рынка на совокупность лиц со схожими потребностями в отношении товара или услуги;
- в) выделение товарных групп, пользующихся наиболее высоким спросом на рынке.

9. На каком этапе жизненного цикла товара затраты на маркетинг самые высокие:

- а) этап выведения товара на рынок;
- б) этап роста;
- в) этап зрелости;
- г) этап упадка.

10. Укажите наибольшие потребительские предпочтения молодых людей, любящих все новое и прогрессивное:

- а) товары первой необходимости;
- б) сфера развлечений;
- в) товары пассивного спроса.

ВАРИАНТ 4.

1. Маркетинг – это:

- а) организация хозяйственной деятельности фирмы;
- б) удовлетворение нужд и потребностей посредством обмена;
- в) изучение целевых рынков.

2. На основе какой концепции фирма ведет свою деятельность, если основные усилия направлены на сферу сбыта и стимулирования:

- а) совершенствование производства;
- б) совершенствование товара;
- в) интенсификация коммерческих усилий;
- г) концепция маркетинга;
- д) социально-этичного маркетинга.

3. Какой фактор относится к микросреде маркетинга:

- а) субкультура;
- б) средства массовой информации;
- в) конкуренция;
- г) рынок промежуточных продавцов.

4. Возможный объем реализации товара при данном уровне и соотношении различных цен – это:

- а) конъюнктура рынка;
- б) емкость рынка;
- в) сегментирование рынка.

5. Какую информацию позволяет получить система внутренней отчетности:

- а) цены на конкурирующие товары;
- б) прибыль фирм-поставщиков;
- в) сумма издержек фирмы;
- г) товародвижение на складах оптовика.

4. Если на рынке действует одна фирма, она часто устанавливает цены ниже себестоимости, если товар или услуга имеют важное общественное значение, государство может регулировать ценовую

политику, это характерно для:

- а) олигополии;
- б) монополистической конкуренции;
- в) чистой конкуренции;
- г) монополии.

7. При сегментировании рынка, используя большое число параметров, точность каждого отдельного сегмента:

- а) повышается;
- б) понижается;
- в) не изменяется.

8. Если конкуренты занимаются сегментированием рынка, какая стратегия охвата рынка может оказаться губительной для фирмы:

- а) недифференцированный маркетинг;
- б) дифференцированный маркетинг;
- в) концентрированный маркетинг.

9. Как называется кривая жизненного цикла товара, если наблюдается новый рост сбыта товара на этапе упадка:

- а) классическая кривая;
- б) гребешковая кривая;
- в) кривая с повторным циклом.

10. Укажите наибольшие потребительские предпочтения людей пожилого возраста, имеющих высокие доходы:

- а) сфера развлечений;
- б) товары пассивного спроса;
- в) товары для экстренных случаев.

Эталонные ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант 1	Б	А	Б	Б	В	А	В	В	Б	А
Вариант 2	А	Г	А	В	Б	Б	А	Б	В	Б

Вариант 3	В	Б	В	А	А	В	Б	Б	А	Б
Вариант 4	Б	В	А	Б	В	Г	А	А	В	А

Контрольные вопросы для письменных и устных опросов

Вариант 1

1. Зарождение предпринимательства в IX веке?
2. Охарактеризуйте основные направления предпринимательской деятельности в конце IX – XV вв?
3. Предпринимательская деятельность во второй половине XV- XVII вв.?
4. Охарактеризуйте особенности предпринимательской деятельности в период царствования Ивана Грозного?
5. Эпоха Петра – как стремительное развитие промышленного предпринимательства?
6. Каковы основные преобразования, начатые Петром I?
7. Развитие предпринимательства в период XIX- XX вв?
8. Реформа 1861 года и ее влияние на развитие предпринимательства?
9. Сущность политики «военного коммунизма»?
10. Годы НЭПа – как оживление предпринимательской деятельности?

Вариант 2

1. Что такое предпринимательство?
2. Сущность функций и принципов предпринимательства?
3. Перечислите условия предпринимательской деятельности?
4. Общеэкономическая функция предпринимательства?
5. Предпринимательство как явление и как процесс?
6. Организаторская функция предпринимательства?
7. Социальная функция предпринимательства?

8. Принципы предпринимательства?
9. Что такое интрапренерство?
10. Условия становления интрапренерства?

Вариант 3

1. Что понимается под определением предпринимательская среда?
2. В чем принципиальное отличие внешней предпринимательской среды от внутренней?
3. Охарактеризуйте основные подсистемы внешней предпринимательской среды?
4. Какие основные факторы внутренней предпринимательской среды?
5. Дайте характеристику внешней предпринимательской среды в России?
6. Охарактеризуйте внешнюю предпринимательскую среду в странах с развитой рыночной экономикой?
7. Что является одним из определяющих условий развития предпринимательства. Дайте краткую характеристику?
8. Дайте определение экономической свободы?
9. Охарактеризуйте уровень административных барьеров в России?
10. Виды конкуренции?

Основные вопросы и ответы для оценки бизнес-идеи

1. Насколько вообще интересен рынку и потребителям новый продукт или услуга? Это один из ключевых вопросов, в котором нужно разобраться прежде всего. Иногда, автора идеи настолько захватывают эмоции от его «гениальной идеи», что он забывает о том, для кого и для чего создается объект его замысла. По - хорошему, этот вопрос нужно задавать еще до начала всех остальных проверок идеи. Потому

что, если результат проекта будет никому не интересен и его будет невозможно продать, то кому нужна такая идея? О бизнесе в этом случае уже речь не идет. И тратить силы, время и деньги на безрезультатные проекты просто глупо.

2. Какие навыки и знания требуются для реализации идеи? Автору замысла нужно очень критично и объективно подойти к оценке собственных способностей и навыков. В том, что предлагает автор идеи, нужно максимально хорошо разбираться. Конечно, отдельных специалистов по различным направлениям всегда можно привлечь для реализации проекта. В идеале, когда над проектом работает целая команда единомышленников. Но в главной сути проекта автор должен быть профессионалом. Потому что те, кто не разбирается в главных вопросах своего бизнеса, редко добиваются успеха. Также, нужно проанализировать и составить список тех экспертов и участников проекта, которые потребуются для успешной реализации идеи для бизнеса.

3. Какие ресурсы и технологии необходимы для реализации идеи? При оценке проекта нужно сразу анализировать с помощью каких технологий он будет реализовываться и какие ресурсы (в т.ч. материальные) необходимы, например, для производства. Оценивая реалистичность и выполнимость бизнес-идеи, нужно хорошо понимать объективную возможность реализации проекта. Бывают ситуации, когда сама по себе идея очень перспективная. И в будущем, действительно, может принести большую прибыль. Но в рамках, существующих на текущий момент технологических или производственных мощностей, ее просто невозможно осуществить. Кроме этого, нужно провести предварительную оценку затрат, связанных с реализацией идеи. Чтобы не получилось так, что стоимость, например, производства продукта будет намного

превышать потенциальную прибыль в обозримо приемлемых временных рамках.

4. Какие ключевые преимущества у бизнес-идеи? О чем бы не шла речь — продукте, услуге или бизнес-системе, они должны явно выделяться на фоне конкурентов. Особенно, если сам по себе бизнес не является совершенно новым направлением, а идея заключается только в новой «упаковке» или подаче этого бизнеса. Характеристики объекта идеи для бизнеса должны быть не просто лучше конкурентов, а значительно, на голову выше. Нет смысла открывать n-адцатый магазин или производить какое-то устройство, если они ничем принципиальным не будут отличаться от сотен других, которые уже существуют на рынке. Для того, чтобы идея оказалась успешной и бизнес «взлетел», нужна своя изюминка, ключевая особенность, которая будет кардинально выделять этот бизнес на фоне других.

5. Какой потенциал и возможность масштабирования? Бизнес-идея не должна быть вещью в себе. Перспективная идея для бизнеса должна обладать значительным потенциалом развития после запуска. Особенно, это касается возможности масштабировать бизнес. Например, сначала открытие одного магазина, потом 10...100, запуск международной сети или франшизы, и так далее... Другими словами, важно искать сильный мультипликатор, который будет позволять расти проекту не только качественно, но и количественно. Тем самым, увеличивая объем потенциальной прибыли. Современный бизнес уже давно стремится к транс национальности. Поэтому, идеи для бизнеса, у которых заложен сильный и просчитываемый мультипликатор, будут иметь значительное преимущество в глазах потенциальных инвесторов.

6. На какую аудиторию и какие рынки направлена идея? Крайне сложно придумать идею, которая бы одинаково хорошо

работала на всех рынках и была универсальной. Даже такие «монстры» мирового бизнеса, как McDonald's и Procter & Gamble сталкивались с проблемами, когда не до конца анализировали выход на новые рынки и региональные особенности. Например, McDonald's, в свое время, имел достаточно ощутимые сложности во Франции только потому, что политика бренда не предусматривала наличия в ассортименте алкогольных напитков. А французы, в свою очередь, не представляли себе посещение заведения общественного питания без употребления 1-2 бокальчиков вина. Поэтому, занимаясь оценкой идеи для бизнеса нужно думать не только о локальных рынках ее применения, а и о более глобальных вопросах. Как минимум на начальном этапе запуска проекта нужно четко определиться для какой целевой аудитории и каких рынков предназначается объект идеи. И какие ограничения могут быть изначально заложены в продукте или услуге, которые могут в дальнейшем помешать масштабированию.

7. Какой объем рынка, на котором планируется реализация бизнес-идеи? Условно, нет смысла запускать идею на миллион долларов, если емкость рынка, на котором эта идея будет реализовываться, всего лишь 100 тысяч. Каким бы великолепным не был новый продукт или услуга, и какими бы выдающимися качествами они не обладали, если их просто некому будет приобретать, то вы никогда не получите свой миллион прибыли. Нужно или искать другие рынки, или менять бизнес-идею. Объем рынка обязательно должен быть заранее просчитан в деньгах и штуках (или операциях, если речь идет об услугах).

8. Какие недостатки и негативные факторы есть у идеи? В этом вопросе нужно быть максимально честным и объективным. Какой бы привлекательной не казалась бизнес-идея, если в ней присутствует хотя бы 20-30% негативных факторов или последствий, которые могут

вылиться в какие-то проблемы в будущем, то лучше от нее отказаться. Запуск нового продукта, услуги или бизнеса вообще, сам по себе, уже довольно рискованный процесс. И различных «форс-мажоров» и так будет хватать. Поэтому не стоит увеличивать риски, если еще на этапе оценки бизнес-идеи вы видите какие-то возможные проблемы в будущем.

9. Какая себестоимость продукта и затраты на запуск проекта? Понятно, что подробные финансовые и экономические расчеты, это уже прерогатива следующего этапа — составление бизнес-плана. Но тем не менее, еще при первоначальной оценке идеи для бизнеса необходимо хотя бы примерно просчитать себестоимость и ориентировочные затраты на запуск проекта. Для этого можно воспользоваться методом аналогии и взять данные из открытых источников, которые по своим параметрам похожи под бизнес-идею. Автор замысла должен примерно представлять сколько денег ему потребуется и есть ли они у него в достаточном количестве. Возможно, для разработки проекта и запуска продукта потребуется привлекать инвестиции или обращаться за кредитованием бизнеса. В любом случае, от финансовой составляющей и хотя бы минимальных расчетов на этапе оценки идеи для бизнеса никуда не деться.

10. Какие сроки окупаемости и сколько времени потребуется на запуск проекта? В любых бизнес-проектах важно понимать не только затратную и доходную части. А и обязательно делать привязку к срокам и графикам. В противном случае, можно оказаться в ситуации кассового разрыва, из-за неучтенного времени для реализации проекта. Это важно не только в том случае, если планируется привлечение инвесторов, но и когда проект финансируется за счет собственных средств. Даже на таком раннем этапе, как оценка идеи для бизнеса, уже нужно хотя бы примерно просчитывать сроки окупаемости и время,

необходимое на запуск проекта. Конечно, более детальные расчеты можно будет сделать уже в процессе составления бизнес-плана, но общие временные ориентиры должны быть и в начале пути.

2.2 Задания для промежуточной аттестации

Вопросы для зачета

1. В связи с чем назрела необходимость внутрифирменного предпринимательства в России?
2. Перечислите основные условия реализации предпринимательской деятельности.
3. Что относится к наиболее важным причинам, препятствующим позитивной предпринимательской деятельности?
4. Что такое бизнес-план? Почему его необходимо разрабатывать?
5. Какие функции выполняет бизнес-план в деятельности предпринимателей?
6. Каковы состав и структура бизнес-плана?
7. Каковы этапы разработки бизнес-плана?
8. Нужно ли предъявлять бизнес-план при государственной регистрации?
9. Когда разрабатывается резюме и каково его основное содержание?
10. Почему необходимо дать подробное описание товаров (услуг), которые фирма предлагает потребителям?
11. Почему важно изучать предполагаемые рынки сбыта?
12. Расскажите о порядке составления и сущности оценки конкурентоспособности.
13. Что такое маркетинговый раздел бизнес-плана?
14. Какие подразделы должен содержать план маркетинга?

Дайте их описание.

15. Расскажите о сущности и порядке разработки производственного плана.

16. Какие расчеты следует провести при составлении производственного плана?

17. Почему необходимо обратить особое внимание на повышение качества товаров?

18. Для чего разрабатывается организационный план?

19. Какие основные разделы должен содержать организационный план?

20. Какова цель разработки финансового раздела бизнес-плана?

21. Назовите основные подразделы бизнес-плана. Дайте их характеристику.

22. Нужны ли приложения к бизнес-плану?

23. Что такое предпринимательская среда?

24. Как влияет предпринимательская среда на организацию и результаты деятельности предприятия?

25. Что такое внутренняя предпринимательская среда?

26. Почему рынок есть среда существования предпринимателя?

27. Какие типы и виды рынков вы знаете?

28. Что такое внешняя среда предпринимательства?

29. Назовите важнейшие группы факторов внешней среды.

30. В чем состоит принципиальное различие факторов внешней и внутренней среды?

31. Каковы основные причины, тормозящие формирование позитивной внешней предпринимательской среды?

32. Что нужно сделать, чтобы сократить административные

барьеры в деятельности предпринимательских организаций?

33. Перечислите основные внешние факторы, влияющие на предпринимательскую деятельность в производственной сфере.

34. Что включает в себя инфраструктура предпринимательства?

35. В чем отличие горизонтальных связей в предпринимательстве от вертикальных?

36. Чем отличается правовое регулирование предпринимательской деятельности от административного?

37. В чем сущность экономического метода регулирования предпринимательства?

38. Что такое «амортизационная политика», ее роль в государственном воздействии на предпринимательство.

39. В чем суть налоговой политики государства?

40. Какие федеральные законы РФ регулируют деятельность в сфере предпринимательства?

41. Какие общие условия создания собственного дела вы знаете?

42. Назовите принципы организации собственного дела.

43. Какие учредительные документы нужно разработать и представить на государственную регистрацию?

44. Что такое предпринимательская идея?

45. Как нужно формировать цели при создании собственного дела?

46. Назовите основные формы (пути) создания собственного дела.

47. Где ставятся на налоговый учет физические и юридические лица?

48. Какие счета можно открыть в банке организациям и

индивидуальным предпринимателям?

49. Что такое лицензирование предпринимательской деятельности?

50. Какие критерии необходимы для выбора организационно-правовой формы предприятия?

Практические задания к зачету

Практическая часть зачета - выполнение и презентация бизнес-проекта в ходе практических занятий. Разделы практической части соответствуют темам практических работ:

1. Анализ конкурентной среды и формулировка бизнес-идеи
2. Выполнение задания на определение организационно - правовых форм предприятий
3. Разработка организационного плана
4. Разработка плана маркетинга
5. Разработка финансового плана
6. Презентация бизнес-проекта

3. Библиографический список

Печатные издания:-

Электронные издания:

1. Федеральный портал «Экономика. Социология. Менеджмент». [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ecsocman.edu.ru>

2. Деловая пресса. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.businesspress.ru>

3. Электронный журнал по менеджменту. Термины, статьи и новости о менеджменте. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ts-ru.com>

4. Сайт «Корпоративный менеджмент». Архив журнала «Менеджмент в России и за рубежом», публикации, семинары по менеджменту [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cfin.ru>

5. Административно-управленческий портал. Содержит ссылки на книги по управлению предприятием (менеджменту). [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aup.ru/management/>

6. Каталог электронных библиотек. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.allbest.ru/libraries.htm>

7. Современный менеджмент. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://1st.com.ua/>

8. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

9. Справочно-правовая система «Гарант»

10. <http://www.edu.ru> Российское образование Федеральный портал

Дополнительные источники:-

Рекомендуемая литература

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 года). Электронный ресурс /СПС «Консультант Плюс» 2. Гражданский кодекс Российской Федерации [Текст] // Информационно-правовая система «Консультант Плюс». 3. Комментарий к Гражданскому кодексу. Ч.1 и 2.-М.: Инфра-М, 2007. 3. «О государственной поддержке малого предпринимательства в Российской Федерации». Федеральный закон от 18 июня 1995г. №88-ФЗ (в ред. Последних изменений).

2. «О совершенствовании процедур государственной регистрации и постановке на учет юридических лиц и индивидуальных предпринимателей». Постановление Правительства РФ от 26 февраля 2004г.

3 Трудовой кодекс РФ [Текст] // Информационно-правовая система «Консультант Плюс».

4. Сидоренко Е. Н. Комментарий к трудовому кодексу РФ.- М.: Юрайт – Издат, 2007.

5. Основы предпринимательской деятельности в сфере сервиса (хозяйственные и правовые аспекты)[Текст]: учебное пособие/О.Н. Гукова, Е.Н. Ястребова.–М.: ФОРУМ:ИНФРА-М.2015.-176с.-(Высшее образование. Бакалавриат).

6. Основы предпринимательской деятельности: содержание деятельности, качества и компетенции, профессиональная карьера, личная организация предпринимателя [Текст]: учебное пособие/Под общ. Ред. С.Д. Резника.- 3-е изд., перераб.–М.: ФОРУМ:ИНФРА-М.2015.-224с.-(Высшее образование. Бакалавриат).

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ Е.В. Чапаева
от «__» _____ 20__ г.

Комплект

контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

**ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

программы квалифицированных рабочих и служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

На заседании предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания

Протокол № ___ от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания _____ И.В. Хоменко

Разработчик:

Клименко Лидия Александровна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

Ложкина Елена Александровна, заведующая производством АО «Тандер»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	8
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля.....	8
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	9
2. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.....	11
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	11
3. Средства контроля приобретения практического опыта.....	110
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....	172
5. Библиографический список	174
Приложение 1.	178
Приложение 2.....	179

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка</p> <p>выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете по МДК;</p>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: 	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.3</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; 	
ОК 2. Осуществлять	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой 	

поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; _ обзор публикаций в профессиональных изданиях.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - соблюдение норм деловой культуры; - соблюдение этических норм.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10	- адекватность понимания общего смысла

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
---	--

2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>-правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</p> <p>-эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная</p>
<p>распознавать недоброкачественные продукты;</p>	<p>- правильно применять различные методы обработки каждого вида сырья;</p>	
<p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p>	<p>- эстетично нарезать обработанное сырье и оформлять блюда из него</p>	
<p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p>	<p>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд;</p> <p>- правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;</p>	
<p>соблюдать правила</p>		

<p>сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p>	<p>- правильно соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов,</p>	<p>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p>	<p>подготовки и адекватного применения пряностей и приправ - безопасно владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p>	
<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p>	<p>производственной санитарии и личной гигиене в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) -</p>	
<p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p>		
<p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p>		
<p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p>		
<p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>		

2.2. Система контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

2.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля

Таблица 3.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Зачет
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Зачет
Учебная практика	Комплексный зачет
Производственная практика	Комплексный зачет
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экзамен по модулю

2.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, осуществляется на экзамене по модулю. Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

Экзамен по модулю проводится в виде выполнения практических заданий, основанных на профессиональных ситуациях. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из

профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, зачета по МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и зачета по учебной и производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Экзамен по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля (рейтинговая система оценивания).

Обучающийся, имеющийся рейтинг не менее 5, освобождается от выполнения заданий на экзамене и получает оценку «отлично».

Обучающийся, имеющийся рейтинг не менее 4, освобождается от выполнения заданий на экзамене и получает оценку «хорошо». Если обучающийся претендует на получение более высокой оценки, он должен выполнить задания на экзамене. Перечень заданий определяется в зависимости от результатов текущего контроля.

Обучающийся, имеющийся рейтинг не менее 3, выполняет на экзамене только задания, оценки за выполнение которых в рамках текущего контроля были ниже необходимых для положительной аттестации по накопительной системе.

Обучающийся, имеющийся рейтинг менее 3, выполняют все экзаменационные задания.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения

практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики).

2. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

Критерии оценивания практических работ

Оценки за выполнение практических работ выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;

- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;

- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;

- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;

- в письменном отчете по работе допущены ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;

- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;

- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Тема практической работы	Количество часов
1. Составление заявки на сырье	2
2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки овощей и грибов (картофелеочистительной машины)	2
4. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе нарезки овощей и грибов (овощерезки)	2
5. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
6. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2
7. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
8. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
9. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2
ИТОГО:	18

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

Тема: Составление заявки на сырье

Цель работы: приобрести практический опыт по составлению заявки на получение сырья со склада

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об

организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: ручки, раздаточный материал.

Теоретическое обоснование:

Все финансово-хозяйственные операции должны быть оформлены на основании должным образом составленных оправдательных документов. Данные документы являются первичной учётной информацией, используя которую ведётся бухгалтерский учёт.

Документ в переводе с латинского означает свидетельство, доказательство, поэтому любая хозяйственная операция оформляется документом, который подтверждает факт её свершения и делает бухгалтерскую запись юридически законной. Благодаря документу точно известно место, время, объект учёта и ответственные лица. Документом в учёте подтверждается законность и обоснованность всех текущих учётных записей. В составе документов бухгалтерского учёта различают:

- первичные документы;
- учётные регистры;
- отчётные документы.

Первичный документ – оправдательный документ по совершению хозяйственной операции (письменное доказательство), на основании которого ведётся бухгалтерский учёт. Первичны учётные, документы могут, составляются на бумажных и машинных носителях информации. Любой

документ должен содержать ряд показателей, которые в бухгалтерском учёте называют *реквизитами*. Реквизиты подразделяются на обязательные и дополнительные. *Обязательные реквизиты* обеспечивают документам юридическую силу. К ним относятся:

- наименование документа (формы), код формы;
- дата составления;
- наименование организации, от имени которой составлен документ;
- содержание хозяйственной операции;
- измерители хозяйственной операции в натуральном и денежном выражении;
- наименование должностных лиц, ответственных за совершение хозяйственной операции и правильность её оформления;
- личные подписи указанных лиц и их расшифровка.

Дополнительные реквизиты определяются особенностями отражаемых хозяйственных операций и назначением документов. В зависимости от характера операции и технологии обработки данных, в первичные документы могут быть включены дополнительные следующие реквизиты:

- номер документа;
- расчётные счета организации;
- основание для совершения хозяйственной операции.

Вашим поставщиком может стать не только фирма или индивидуальный предприниматель, но и обычный человек. Как правило, у населения покупают продовольственные товары, выращенные на личном подсобном участке, или какое-нибудь сырьё. Многие компании охотно сотрудничают с такими продавцами, поскольку цены у них обычно ниже, чем у «коллег»-организаций. Как правильно оформить эту сделку?

Чаще всего продукты у населения закупают торговые фирмы, чтобы потом перепродать их.

Заметьте: как правило, товары у граждан приобретают лишь те сотрудники, которых директор специально назначил для этого своим приказом. Им выдают деньги под отчет из кассы фирмы (впоследствии сотрудник представит авансовый отчет). Чтобы обеспечить сохранность денег и купленной продукции, с такими работниками заключают договор о полной материальной ответственности

Этот же акт могут использовать и любые другие компании при покупке любых других товаров. Но это не значит, что бланк надо полностью копировать. Главное, чтобы в документе были указаны все обязательные реквизиты (п. 2 ст. 9 Закона от 21 ноября 1996 г. № 129-ФЗ «О бухгалтерском учете»). Вот они:

- название документа;
- дата, когда его составили;
- название фирмы, от имени которой оформлена бумага;
- содержание хозяйственной операции (в нашем случае – покупка товаров);
- количество, цена и стоимость продукции;
- должность и фамилия того, кто покупает товары от имени вашей фирмы;
- личные подписи продавца и представителя вашей компании.

Кроме того, обязательно назовите в акте фамилию, имя и отчество продавца (полностью). А также впишите его паспортные данные и домашний адрес. Будет нелишним, если руководитель вашей фирмы поставит на документе свою визу («утверждаю»).

Закупочный акт составляют в двух экземплярах. Один экземпляр остается у гражданина-продавца, а другой передают в бухгалтерию вместе с авансовым отчетом.

Прежде чем приступать к формированию требования в кладовую, нужно:

Утвердить меню: блюда, которые организация будет готовить.

Определиться с рецептурой.

Рассчитать количество необходимого сырья для непрерывного процесса.

Подтвердить возможность и заручиться документальным согласием начальника производства и руководителя компании.

Для учета движения товаров разработана унифицированная форма накладной ОП-4. Этот документ позволяет списать продукты питания со склада предприятия.

Накладная относится к первичной документации и для ее составления требуется основание. Им в данном случае выступает требование на отпуск товара со склада.

Составляется документ в двух экземплярах:

один из которых передается в бухгалтерию предприятия ;

второй остается у работника, который непосредственно получил отпущенный товар — с момента получения продукции и до передачи ее в работу он считается материально-ответственным за нее лицом.

Документ является отчетным, следует стремиться избегать ошибок, но если они будут допущены, необходимо аккуратно их исправить, путем зачеркивания неверной информации и внесения верной.

Рядом с корректировкой ставят подписи ответственных за составление накладной лиц с надписью «Исправленному верить».

Заполнение лицевой стороны бланка формы ОП-4

Вначале указывается наименование предприятия и структурное подразделение, которое выписывает документ.

Затем справа в колонку с кодами вносятся шифры различных классификаторов (по необходимости).

Ниже в соответствующих ячейках вписывается номер документа, а также дата его составления.

После этого нужно дать ссылку на основание: здесь пишется номер требования на отпуск товара, а рядом вносится точное время передачи продукции (часы и минуты) — это связано с тем, что продукты питания являются скоропортящимся товарам.

Потом указывается фамилия, имя, отчество материально-ответственного лица, т.е. того сотрудника, который непосредственно забирает продукцию из кладовой.

Далее идет основная часть, оформленная в виде таблицы. Сюда вписываются сведения наименовании товара (т.е. пишутся конкретные виды продуктов питания), их единица измерения (килограммы, литры и т.п.), количество затребованной по накладной-требованию и реально отпущенной продукции, цена за одну единицу товара и общая сумма.

о наименовании товара (т.е. пишутся конкретные виды продуктов питания),

их единица измерения (килограммы, литры и т.п.), количество затребованной по накладной-требованию и реально отпущенной продукции, цена за одну единицу товара и общая сумма.

В строке «Итого» подводится итог внесенным выше сведениям.

Заполнение оборотной стороны бланка формы ОП-4.

С обратной стороны документа идет продолжение таблицы.

После внесения в нее полного списка получаемых со склада продуктов, подводятся результаты общих показателей по отпущенному количеству и стоимости товаров.

Ниже прописью вносится опять же общая сумма по накладной и ставятся подписи всех сотрудников, задействованных в процессе, с указанием их должностей, фамилий и инициалов.

Также документ должен быть удостоверен подписями заведующего производством и руководителя компании. Все автографы должны быть расшифрованы.

Указания по выполнению практической работы:

Задание 1. Сведения по предприятию: Кафе «Встреча». Директор Петров М.Н., зав.производством Иванова Т.В., кладовщик – Круглова М.М.

На основании Плана меню и Сборников рецептур произвести расчет потребности количества сырья.

Задание 2. Составить требование в кладовую от 11.02.18г, через Исаеву Г.И.

Задание 3. Составить накладную от 12.02.18г.

ПЛАН - МЕНЮ		Номер документа	Дата составления	Петрова			
на «12» сентября 2017 г.		01	12.09.17	(подпись)	(расшифровка подписи)		
Номер по порядку	Блюдо и гарнир				Количество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Бутерброд с сыром		8	35	20	28	560
	Борщ с фасолью		265	500	20	26	520
	Зразы рыбные		680	100	20	39	780
	Пюре картофельное		429	100	20	18	360
	Какао с молоком		1222	150	20	15	300
Итого							2520
Заведующий производством				Иванова			
(подпись)				(расшифровка подписи)			

Задание 4. Ответить на контрольные вопросы

1. Что является бухгалтерским документом?
2. Дайте определение реквизиту. Перечислите виды реквизитов.
3. Сколько экземпляров Акта закупки необходимо заполнить, при покупке продуктов у населения?
4. Какой документ заключают с работником для сохранности денежных средств?

Задание 5. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2

Тема: Тренинг по организации рабочего места повара по обработке овощей и грибов

Цель работы: приобрести практический опыт подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: ручка, линейка, карандаш, раздаточный материал.

Теоретическое обоснование:

Оборудование ставится по ходу технологического процесса. При установке оборудования необходимо учесть нормы оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия, а также допустимые расстояния при его размещении:

между двумя технологическими линиями немеханического оборудования – 1,5 м;

между стеной и механическим оборудованием – 0,2 м;

между стеной и технологической линией – 0,1 м;

между стеной и тепловым оборудованием – 0,4 м;

между тепловым и немеханическим оборудованием – 1,5 м

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки и вторичного промывания.

Овощной цех представлен следующими видами оборудования:

- автоматическими моечными линиями;
- рабочими охлаждаемыми поверхностями для дочистки овощей;
- пароконвектоматом (для обработки надрезанного лука и удаления шелухи);
- моечной с душирующим устройством;
- упаковочными аппаратами (вакуумные бескамерные запайщики и вакуум - газовые аппараты) для упаковки овощных полуфабрикатов для транспортировки на точки и закладки в среднетемпературные камеры;
- приводами - овощерезками*
- циклонами и центрифугами для сушки овощей и листовых

В цехе необходимы подтоварники для овощей и стеллажи. На линии установлены моечная ванна и картофелечистка. Так как после машинной очистки производят ручную доочистку, необходима установка специального стола для доочистки. Обратите внимание на наличие в крышке стола углубление, в которое помещают очищенные овощи, два отверстия для отходов и два – для дочищенного картофеля, а также желоб с водой для хранения картофеля в течение 2-3 часов.

Необходим специальный стол с вытяжным устройством.

На линии обработки капусты, зелени установлены производственные столы и моечные ванны. На столе устанавливают овощерезательную машину.

Рабочие места овощного цеха оснащаются инструментами, инвентарём для выполнения определённых операций.

Указания по выполнению практической работы:

Задание 1. Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса приготовления Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.

Задание 2. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготавливаемых блюд и нормами оснащения.

Задание 3. Ознакомьтесь с организацией рабочего места очистки репчатого лука, чеснока.

Задание 4. Рассмотрите производственный инвентарь и тару овощного цеха и определите его назначение: набор ножей, тёрки, приспособления для протирания овощей, устройство УНЗ (нарезка зелёного лука, укропа, сельдерея), контейнеры для хранения очищенных овощей, бачки для сбора отходов и тележкой для их перевозки, пневматическое приспособление для доочистки картофеля.

Задание 5. Подберите необходимый инвентарь овощного цеха, используемый для обработки овощей и грибов.

Задание 6. Зарисуйте схему овощного цеха с размещением оборудования, в котором приготавливают полуфабрикаты.

Задание 7. Ответить на контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?

Задание 8. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3

Тема: Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины)

Цель работы: приобрести практический опыт безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины)

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об

организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: ручка, линейка, карандаш, раздаточный материал.

Теоретическое обоснование:

На предприятиях общественного питания при механическом способе очистки применяется дисковая картофелеочистительная машина МОК-250. Эта машина предназначена для очистки картофеля и корнеплодов. Основными узлами машины являются: корпус, рабочая камера с абразивными сегментами с загрузочной и разгрузочной дверцами, вращающийся конусный рабочий диск с абразивным покрытием приводного механизма и пульт управления.

Рабочая камера выполнена в виде литого цилиндрического корпуса, верхняя часть которого открыта и служит для загрузки овощей. Загрузочная воронка сверху закрывается крышкой. На боковой поверхности рабочей камеры имеется люк с разгрузочным лотком и дверцей для выгрузки овощей после очистки. В нижней части рабочей камеры имеется сливной патрубок и сборник мезги.

Рабочим органом машины служит закрепленный на вертикальном валу конусный диск, покрытый абразивной массой, состоящей из зерен корунда или карбита кремния на бакелитовой основе. Дно конусного диска имеет радиальные волны для лучшего перемещения овощей. На стенках рабочей

камеры установлены съемные абразивные сегменты, которые при срабатывании легко можно заменить на новые.

Привод машины состоит из электродвигателя и клиноременной передачи. Двигатель закреплен на подвижной подмоторной плите. Для предотвращения попадания воды из рабочей камеры в привод и электродвигатель установлена специальная защита.

Вблизи машины устанавливается пульт управления, который состоит из автоматического выключателя и нажимного пускателя.

В нижней части корпуса машины есть устройство для заземления.

Принцип действия машины. Овощи при загрузке через воронку получают вращательное движение, падая на вращающийся конусный диск с абразивным покрытием и под действием центробежной силы прижимаются к стенкам машины. За счет трения об абразивные поверхности происходит снятие кожуры с овощей. Образующаяся мезга удаляется через сливной патрубок в канализацию, непрерывно поступающей в рабочую камеру из водопровода водой.

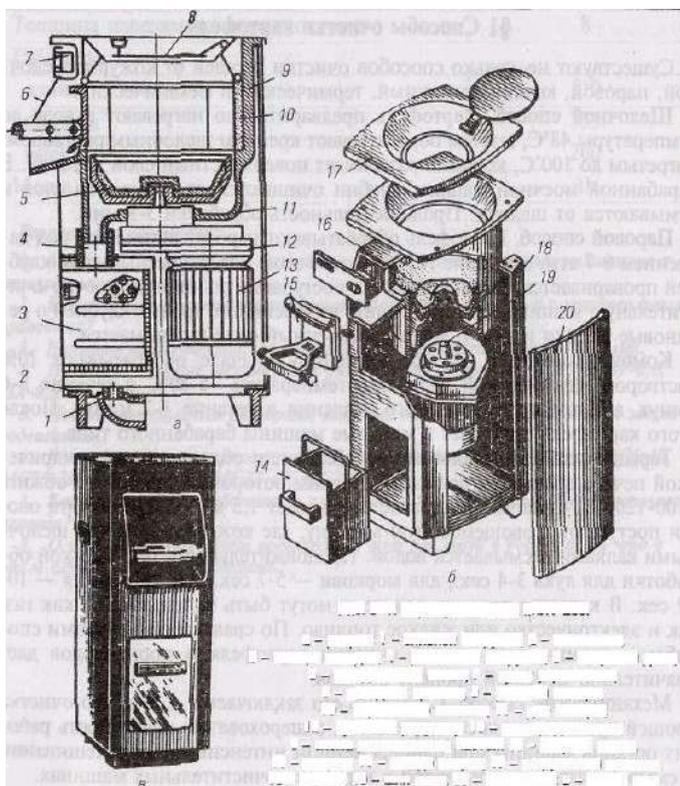


Схема 1. Картофелечистка МОК-250

а - разрез: 1 - сливной патрубок, 2 - основание, 3 - камера отходов, 4 - резиновый патрубок, 5 - конусный диск, 6 - разгрузочный лоток, 7 - пульт управления, 8 - откидная крышка, 9 - рабочая камера, 10 - абразивные вставки, 11 - дно камеры, 12 - зубчатый редуктор, 13 - электродвигатель; б - схема расположения частей: 14 - сборник мезги, 15 - дверца, 16 - гнездо конуса, 17 - загрузочная крышка, 18 - стойка, 19 - шип вала, 20 - облицовка; в - общий вид.

Правила эксплуатации картофелеочистительных машин

Перед началом работы производят внешний осмотр машины, заземления, санитарного состояния и после этого машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу. Если машина исправна, приступают к работе на ней.

Овощи должны пройти предварительную обработку: калибровку и мойку. Это способствует лучшей очистке и удлиняет срок службы машины. Загружать картофель и овощи в рабочую камеру следует только после пуска машины и при подаче в камеру воды, картофель должен быть откалиброванным и промытым. Немытые овощи загрязняют продукт и приводят к быстрому износу абразивных сегментов камеры. Вес загружаемого картофеля должен соответствовать весу, рекомендуемому инструкцией, оптимальной величиной $2/3$ объема рабочей камеры машины. При перегрузке машины ухудшается качество очистки, ускоряется износ электродвигателя и клиновидных ремней. Значительном недогруз машины приводит к нарушению внешнего слоя клубней, значительно увеличиваются отходы и расход электроэнергии.

Продолжительность очистки зависит от сорта и качества картофеля, а также от состояния абразивного покрытия вращающегося конуса и стенок рабочей камеры машины. В среднем очистка длится 2-4 мин. После окончания очистки, не выключая электродвигатель, открыть дверцу, и овощи выбрасываются в подставленную тару. Затем загружают следующую порцию картофеля. После окончания работы машину промывают на холостом ходу, а

корпус протирают чистой тканью. Заклинившиеся клубни следует извлекать только после остановки машины специальным крючком.

Во время работы машины категорически запрещается опускать руки в рабочую камеру, так как это приведет к травме. К работе на машине допускаются лица, закрепленные за данной машиной и сдавшие экзамен по ТБ и БТ.

Машины МОК-125, МОК-250, МОК-400 между собой аналогичны и отличаются друг от друга габаритами, объемом рабочей камеры и производительностью.

Указания по выполнению практической работы:

Задание 1. Изучить устройство картофелеочистительной машиной.

Задание 2. Изучить организацию работы и правила безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины.

Задание 3. Ответить на контрольные вопросы.

1. На чем основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах?

2. Начертите схему картофелеочистительной машины МОК-250.

3. Для чего производится калибровка овощей перед очисткой в машинах?

Задание 4. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4

Тема: Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе нарезки овощей и грибов (овощерезки)

Цель работы: приобрести практический опыт по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе нарезки овощей и грибов (овощерезки)

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: ручка, линейка, карандаш, раздаточный материал.

Теоретическое обоснование:

В зависимости от назначения овощерезки делятся на две группы: для сырых и вареных овощей. Режущие рабочие инструменты овощерезок — ножи — могут быть различной формы: прямолинейной, криволинейной (серповидной) и в виде режущих отверстий (терок) или ножевых решеток.

В зависимости от принципа работы овощерезки подразделяются на дисковые, роторные, пуансонные и комбинированного действия.

У *дисковых овощерезок* ножи различной формы укреплены на вращающемся опорном диске. Продукт прижимается к поверхности диска вручную или в результате попадания его между стенкой камеры и диском вследствие вращения. Толщина нарезки зависит от расстояния между поверхностью диска и лезвием ножа, а форма нарезки — от формы лезвия. При вращении лезвия от зажатого продукта срезается слой, который под действием собственного веса падает в подставленную тару. Продукт становится тоньше, опускается ниже и вновь прижимается к диску. Процесс продолжается до нарезки всего продукта. Для нарезки продукта брусочками на ножевом диске устанавливаются комбинированные ножи (укороченные

ножи с гребенками), подрезающие продукт в двух плоскостях. Терка — стальной лист с отверстиями, края которых отогнуты и заточены, — позволяет получать нарезку соломкой, а также тонкое измельчение овощей и фруктов.

В *роторных овощерезках* загруженный в камеру продукт зажимается между расположенными под углом пластинами вращающегося ротора и неподвижной цилиндрической стенкой камеры и скользит по ней. При движении вдоль стенки продукт наталкивается на вертикально расположенные лезвия (ножи или ножевые гребенки). Слой продукта толщиной, равной расстоянию между лезвием и стенкой камеры, отрезается, а остальная часть продукта продолжает движение до встречи с другим лезвием.

В *пуансонных овощерезках* продукт целиком продавливается через ножевую решетку поршнем, который совершает возвратнопоступательное движение. При этом можно получить фигурную форму нарезки: чесночками или брусочками различной конфигурации в зависимости от формы отверстий ножевых решеток.

В *овощерезках комбинированного действия* продукт нарезается сначала вращающимся двухлопастным ножом на кругляши, а затем проталкивается этим же ножом через ножевую решетку, в результате чего происходит нарезка кубиками или брусочками.

Для нарезания любых продуктов необходимо соблюдение следующих двух требований:

- • продукт в момент измельчения должен быть неподвижен, чтобы от него можно было отрезать кусочек правильной формы;
- • лезвие режущего органа должно быть острозаточенным. Затупленные лезвия ухудшают качество нарезки, уменьшают производительность машины, увеличивают процент отходов. Поэтому при эксплуатации овощерезок следует периодически проверять качество заточки

лезвий и при необходимости отдавать их для заточки в мастерские. Некоторые машины снабжены точильным приспособлением.

В настоящее время на предприятиях общественного питания для нарезки овощей применяются универсальные овощерезательные машины и овощерезательные механизмы различных типов.

Универсальная овощерезательная машина МРО-50-200 (рис. 1) предназначена для нарезки сырых овощей ломтиками, соломкой, кружочками, а также для шинкования.

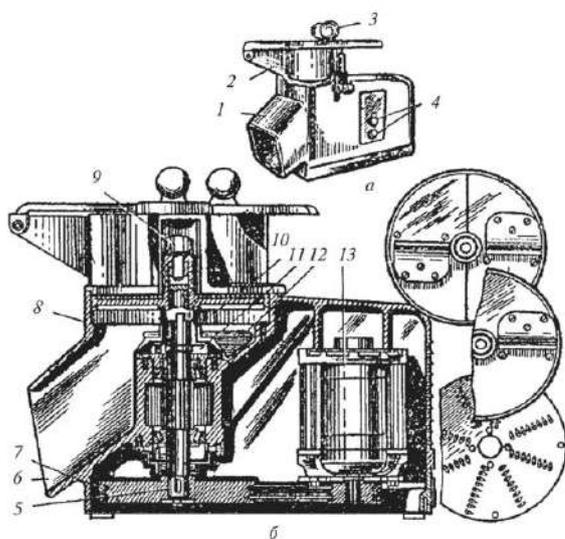


Рис. 1. Универсальная овощерезательная машина МРО-50-200: *а* — общий вид; *б* — в разрезе

Машина настольная. Состоит из литого корпуса *1*, внутри которого находится машинное отделение. На корпусе сверху зацепом и фиксатором крепится съемное ручное загрузочное приспособление *2*, которое при этом упирается в блокировочное приспособление. Для предотвращения несчастного случая блокировка отключит электродвигатель при попытке поднять ручное приспособление во время работы. Внутри загрузочного приспособления имеются три отверстия различного диаметра, внутри которых находятся три толкателя: два съемных цилиндрических и один качающийся серповидной формы, шарнирно закрепленный на кронштейне *3*.

Рабочая камера 8 представляет собой пустотелый неподвижный цилиндр, сбоку от которого расположен разгрузочный лоток 6. Для более эффективной разгрузки на рабочем валу укреплен сбрасыватель 12 с тремя лопастями. На корпусе находится кнопочная станция 4 с кнопками «Пуск» и «Стоп».

Приводной механизм состоит из электродвигателя 13, клиноременной передачи 7 и приводного вала 5. Рабочие инструменты надеваются на верхний выступающий конец вала таким образом, чтобы быть жестко зафиксированными на выступе стакана 10 с помощью винта 9. Положение стакана на валу регулируется гайкой 11 и фиксируется тем же винтом 9.

Внутри корпуса машины находится болт заземления и табличка с надписью «Земля».

В комплект машины входят следующие рабочие инструменты: два терочных диска для нарезки овощей соломкой размерами 0,81,2 и 33 мм; диск с серповидными ножами для нарезки овощей ломтиками толщиной 2 мм и шинкования капусты; диск с плоскими ножами и гребенками для нарезки овощей брусочками с поперечным сечением 33 и 1010 мм. Ножи расположены на дисках неподвижно, поэтому толщина нарезки не регулируется. Основание корпуса имеет амортизаторы и резьбовые отверстия для крепления машины к столу. Производительность — 50—200 кг/ч. Из-за сравнительно небольшой производительности применяется в основном на небольших предприятиях общественного питания.

Универсальная овощерезательная машина МРО-350. По конструкции и принципу действия аналогична машине МРО-50-200. Отличается в основном мощностью электродвигателя и производительностью. В комплект овощерезки входят один дисковой и два комбинированных ножа, а также два терочных диска.

Универсальная овощерезательная машина МРО-400-1000 (рис. 2) по конструкции во многом подобна овощерезке МРО-50-200, но в отличие от

нее имеет производительность 400—1000 кг/ч и применяется на крупных предприятиях.

Внутри литого корпуса 4 расположен электродвигатель 11, клиноременная передача 12, приводной вал 1, на который с помощью гайки 2 и стакана 3 крепятся рабочие инструменты (как дисковые приспособления МРО-50-200). В комплект машины еще входит роторное приспособление, которое также устанавливается сверху машины.

Роторное приспособление состоит из загрузочного барабана 10, внутри которого расположен вращающийся на валу ротор 9 и режущий инструмент в виде ножевых блоков 5. Ротор на валу крепится с помощью стопорного винта 6. Сверху данное приспособление закрыто крышкой 7. На корпусе роторное приспособление жестко крепится с помощью защелки 13 и зацепа 14. На роторе вертикально расположены три лопасти 8, подающие продукты к режущему инструменту.

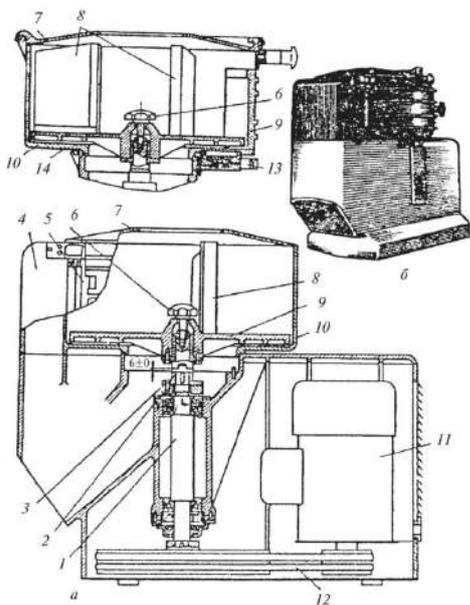


Рис. 2. Универсальная овощерезательная машина МРО-400-1000: *а* — в разрезе; *б* — общий вид

Последний представляет собой блок с ножом и ножевой гребенкой для нарезки брусочками (3х3,6х6, 10х10 мм).

Принцип действия. На корпусе машины с помощью зацепа и фиксатора крепят барабан, а внутри на валу — ротор; затем устанавливают сменный ножевой блок. При включении машины ротор вращается, и поступающие сверху овощи попадают на его поверхность. Под действием центробежной силы продукты прижимаются к стенке барабана и с помощью лопостей ротора скользят вдоль стенки к вертикальному ножу. Отрезанный продукт толщиной, равной расстоянию между лезвием и стенкой барабана, выталкивается через щель камеры наружу и через разгрузочный лоток выпадает в подставленную тару.



Рис. 3. Протирочно-резательные машины МНР

В настоящее время в республике Беларусь налажен выпуск протирочно-резательных машин для нарезки сырых овощей, тонкого измельчения овощей, протирки вареных овощей, крупяных и бобовых продуктов, творога следующих моделей:

- МНР 350 — для нарезки сырых и протирки вареных продуктов;
- МНР 350-01 — для протирки вареных продуктов;
- МНР 350-02 — для нарезки сырых продуктов (рис. 3).

Овощерезательный механизм МО (рис. 4) входит в комплект к универсальному приводу УКМ и по конструкции и принципу действия подобен описанной выше машине МРО-50-200.

Корпус механизма 3 крепится на горловине универсального привода, внутри которого находится коническо-зубчатая передача 7. Входной вал 5 с помощью хвостовика крепится к валу универсального привода, а на выходной вал 1 устанавливаются рабочие органы. Валы 5, 1 соответственно опираются на роликовые подшипники 6, 8. Загрузочное устройство 2 крепится к корпусу с помощью откидных кронштейнов 9 с винтами 10 для фиксации (откидной болт). Механизм комплектуется двумя серповидными ножами, двумя комбинированными ножами, терочным диском и ножевыми решетками 4, такими же как и машина МРО-50-200. Кроме того, механизм комплектуется специальным щитком, предотвращающим разбрасывание нарезанного продукта при выпадении из разгрузочного лотка, который надевается на разгрузочное окно лотка.

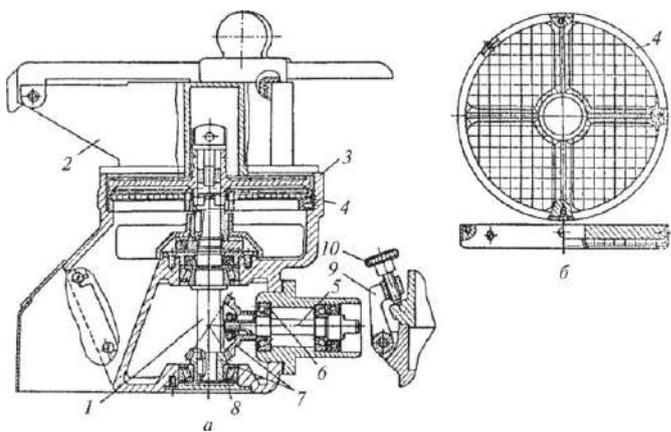


Рис. 4. Овощерезательный механизм МО: *а* — в разрезе; *б* — ножевая решетка

Овощерезательный механизм МС 10-160 входит в комплект универсального привода ПУ-0,6 и служит для нарезки сырых овощей. Состоит из корпуса, который закрепляется на горловине привода. В корпус вставляется вал, один конец которого хвостовиком входит в зацепление с валом привода, а на другой конец устанавливаются сменные ножевые диски. В комплект данного механизма входят ножи для нарезки овощей ломтиками,

соломкой. Толщина нарезки регулируется с помощью гайки. На корпус крепится загрузочный бункер улиткообразной формы, который прижимается к корпусу с помощью откидного болта. В нижней части корпуса находится разгрузочное окно, откуда в подставленную тару выпадают нарезанные овощи. Крепление ножевых дисков к валу осуществляется с помощью шпонки.

Принцип действия. После включения машины овощи попадают в улиткообразный бункер, зажимаются между стенкой бункера и вращающимся диском. Выступающие над поверхностью диска ножи отрезают от продукта ломтик, который под действием собственного веса выпадает в подставленную тару.

Механизм для фигурной нарезки сырых овощей МС 28-100 (рис. 5) входит в комплект универсального привода ПУ-0,6 и служит для нарезки овощей чесночком и фигурными брусочками. Корпус механизма 4 закрепляется на валу привода. Его хвостовик 7, выступающий из корпуса редуктора 6, зацепляется с валом универсального привода. В редукторе расположена червячная передача 5 и коленчатый вал 8 с ползуном 9, на конце которого закрепляется капроновый поршень 3. Поршень находится внутри рабочей камеры 2, которая сбоку снабжена загрузочной воронкой 11, а снизу — разгрузочным отверстием, на котором крепится ножевая решетка 7.

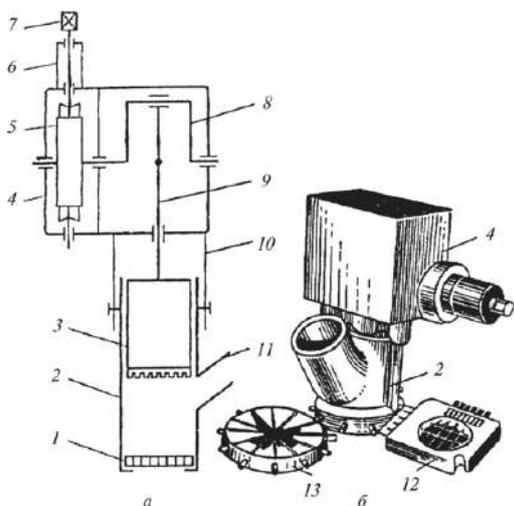


Рис. 5. Механизм для фигурной нарезки сырых овощей МС 28-100: *а* — кинематическая схема; *б* — общий вид

Крепление рабочей камеры к корпусу осуществляется с помощью соединительной тяги 10. В комплект механизма входят две ножевые решетки: для нарезки чесночком 12 и фигурными брусочками 13, которые крепятся к камере обработки болтами.

Принцип действия. При включении механизма в работу поршень внутри камеры совершает возвратно-поступательное движение пуансонного действия. При движении поршня вверх продукт через загрузочную воронку попадает на ножевую решетку. При движении поршня вниз продукт целиком продавливается через ножевую решетку и отрезанные его части выпадают в подставленную тару.

Машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160 (рис. 6). Настольная машина: ее литая станина 12 крепится к столу. Тарельчатая камера обработки имеет два отверстия: одно для нарезки продуктов, в которое по направляющим вставляется ножевая решетка 9, другое — для удаления отходов (крошек). Оба отверстия снизу снабжены разгрузочными лотками 3 и 10. Рабочая камера закрыта сверху крышкой 5, на которой расположен загрузочный бункер 7, снабженный металлическим толкателем 6. В комплект к машине входят ножевые решетки с ячейками размером 9x9, 14x14, 6x32 мм для нарезки овощей кубиками и брусочками, которые крепятся на корпусе с помощью фиксатора 8.

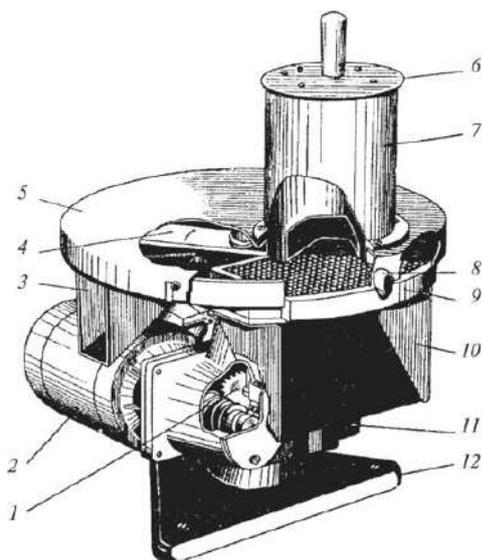


Рис. 6. Машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160

Приводной механизм состоит из электродвигателя 2 и червячного редуктора 1, на выходном валу которого закрепляется плоскоконический нож 4. На боковой стороне корпуса расположен кнопочный пускатель 11.

Принцип действия. При включении машины плоскоконический нож совершает вращательное движение. Вареные овощи загружают в бункер и прижимают толкателем к ножевой решетке. Нож острой гранью отрезает от продукта кружляшок, а скошенной нижней гранью продавлиывает его через ножевую решетку. По наклонному лотку измельченный продукт попадает в подставленную тару.

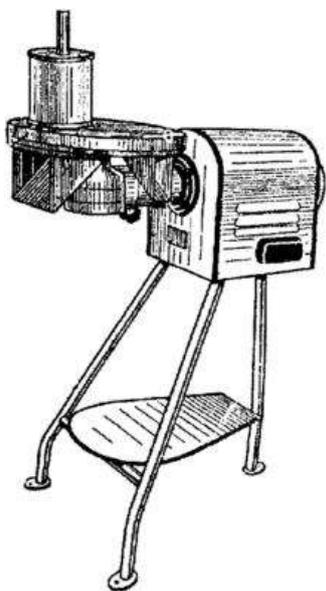


Рис. 7. Механизм для нарезки вареных овощей МС 18-160

Механизм для нарезки вареных овощей МС 18-160 (рис. 7) входит в комплект универсальных приводов ПУ-0,6. Назначение, конструкция и принцип действия данного механизма аналогичны машине М РОВ-160.

Отличается же от последней наличием зубчато-конического редуктора.

Машина для тонкого измельчения сырых овощей и фруктов МИСО (рис. 8).

Напольная машина: состоит из литого корпуса *1*, внутри которого расположено машинное отделение, а сверху укрепляется загрузочный бункер *4* с воронкой.

Загрузочный бункер крепится к корпусу откидными болтами *б*. В нижней части корпуса имеется наклонный разгрузочный лоток *2*, под которым установлена подставка для тары *8*.

Приводной механизм такой же, как у машины МРО-50-200, и состоит из электродвигателя, клиноременной передачи *9*, вал которой *10* выходит в камеру обработки и на него крепится ротор *11* с лопастями *14*. Ротор крепится к валу винтом *15*. В цилиндрической части бункера имеется окно, в которое вставляется терка *13* с цилиндрической рабочей поверхностью. Корпус терки *12* прижимается к бункеру крышкой-лотком *3*, которая служит для фиксации терки в окне и направления протертого продукта в разгрузочный лоток *2*. Крышка фиксируется откидными винтами *5*.

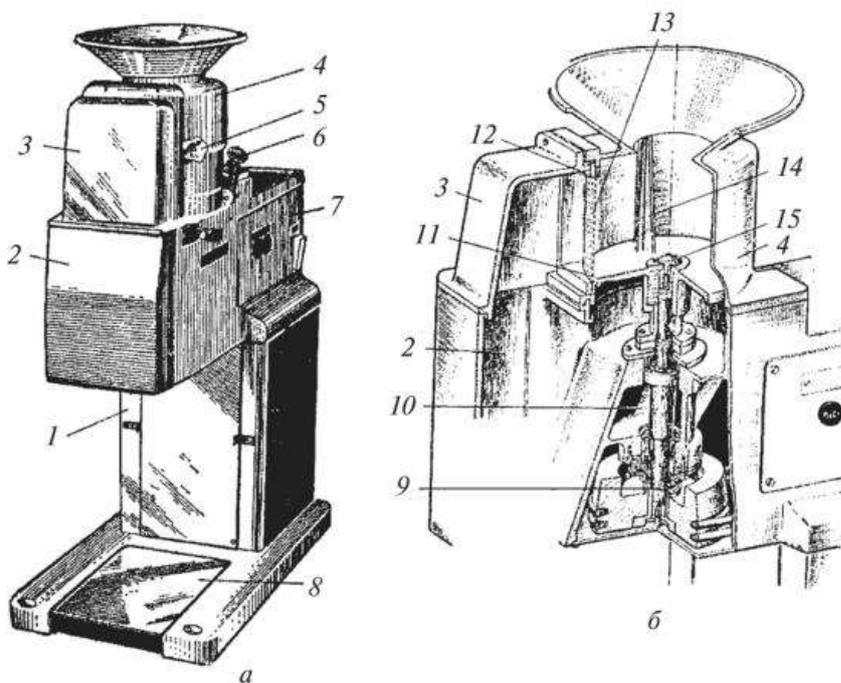


Рис. 8. Машина для тонкого измельчения сырых овощей и фруктов МИСО: *а* — общий вид; *б* — в разрезе

Пусковая и защитная электроаппаратура смонтирована на панели 7.

Принцип действия аналогичен принципу действия роторного приспособления машины МРО-400-1000. При включении машины ротор с лопастями совершает вращательное движение. Загружаемые в бункер овощи получают скользящее движение вдоль стенок камеры обработки и протираются через отверстия терки.

Указания по выполнению практической работы:

Задание 1. Опишите технические характеристики изученного оборудования, правила его безопасной эксплуатации.

Задание 2. Расшифруйте маркировку

М- _____

Р- _____

О- _____

50-200- _____

Задание 3. Выбрать из имеющегося оборудования машины, предназначенные для нарезки сырых овощей.

Задание 4. Ознакомиться с устройством дисковой машины (типа МРО50-200)

Задание 5. Ответить на контрольные вопросы:

1.Преимущества и недостатки овощерезательных машин с индивидуальным и универсальным приводами.

2. В чем состоит принцип резания овощей в машинах и механизмах различных типов?

3. Как регулируется толщина среза овощей в машинах и механизмах различных типов?

Задание 6. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5

Тема: Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Цель работы: приобрести практический опыт подбора и размещения оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной

ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: раздаточный материал, ручка, линейка, карандаш.

Теоретическое обоснование:

Рыбу обрабатывают в мясо-рыбном (заготовочном) цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения .

На участке обработки рыбы размещают ванну для дефростации мороженой рыбы, Процесс дефростации заключается в том, что охлажденную или мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде (непотрошенной), а также потрошенной с головой или без головы, оттаивают в холодной воде (2 л воды на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7—20 г соли на 1 л воды), столы для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственном столе при помощи малого ножа поварской тройки. Не пищевые отходы собирают в специальный бак.

Для приготовления порционных полуфабрикатов организуют отдельное рабочее место, которое оснащается производственным столом с разделочной доской, лотками и настольными весами.

Для приготовления рыбного фарша применяется универсальный привод или мясорубка, которая не используется для приготовления фарша из мяса.

Обработка рыбы осетровых пород осуществляется на тех же рабочих местах, что и обработка рыб частиковых пород.

Тушки и филе рыбы перед тепловой обработкой порционируют на специальном столе, на котором должны находиться комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и приправ (в специальном ящике), настольные весы. Для хранения полуфабрикатов используют противни, которые ставят на стеллаж в холодильные шкафы.

Рыбный фарш и изделия из него готовят на рабочем месте, оборудованном весами, мясорубкой, разделочными досками, ящиками для специй и панировочных сухарей, ножами поварской тройки.

При обработке осетровых рыб используют ванну с подогревом воды (для ошпаривания звеньев), моечную ванну, специальные столы, а также передвижные стеллажи, на которых оттаивают рыбу.

Оттаявшую тушку укладывают в сетку-вкладыш, которую помещают затем в ванну, где температура воды должна быть не ниже 90 °С. Затем ошпаренную таким образом тушку кладут на производственный стол и с помощью ножа-рубака удаляют голову. Спинные жучки срезают ножом поварской тройки, после чего вытягивают визигу и пластуют рыбу на звенья.

Следующая операция — зачистка поверхностей звеньев рыбы и удаление боковых жучков. Ее осуществляют на разделочной доске с помощью среднего ножа поварской тройки. Далее звенья промывают в ванне и обсушивают. Нарезку полуфабрикатов из осетровых рыб производят на тех же столах, что и обработку рыб частиковых пород.

Хранят нарезанные рыбные полуфабрикаты уложенными в лотки в холодильных камерах при температуре не выше 5 °С. Срок хранения — до 12 ч, а охлажденных рубленых полуфабрикатов — не более 6 ч.

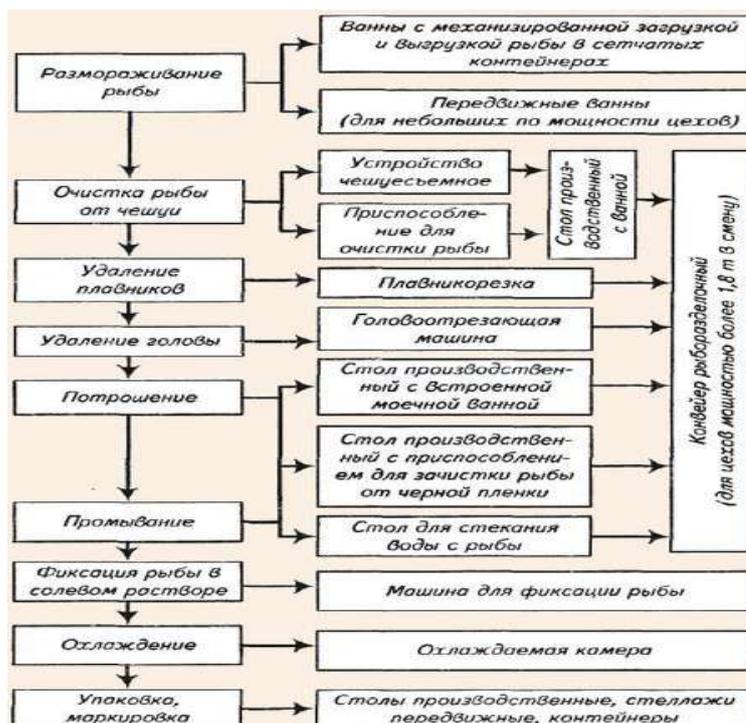


Схема 1. Организация рабочих мест на линии обработки рыбы с костным скелетом

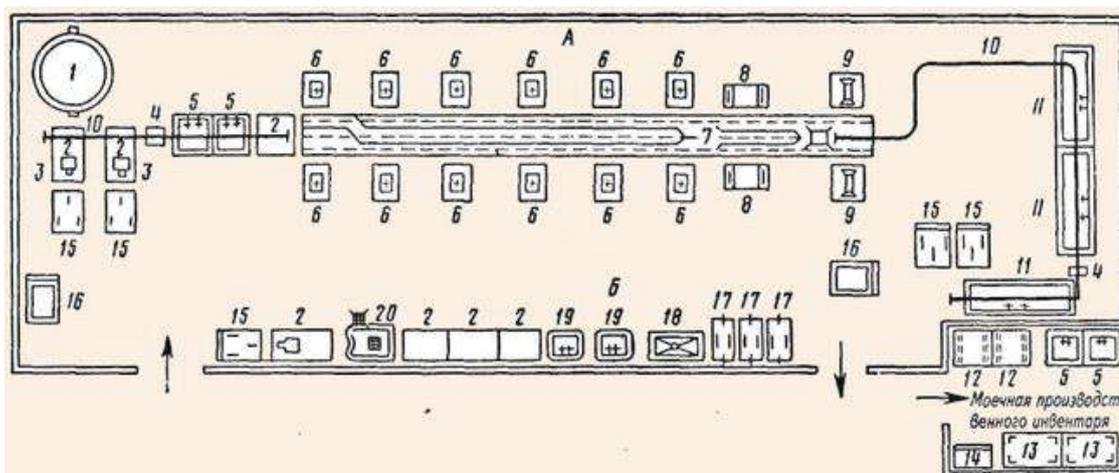


Схема 2. Планировка рыбного цеха заготовочного предприятия:

А - линия обработки чешуйчатой рыбы; Б - линия обработки осетровых рыб; 1 - чан с мешалкой для раствора соли; 2 - стол производственный; 3 - весы настольные циферблатные; 4 - таль электрическая передвижная; 5 - моечная ванна; 6 - стол с приспособлением для чистки рыбы; 7 - конвейер ленточный разделочный для рыбы; 8 - машина для разделки рыбы; 9 - чешуеочистительная машина; 10 - монорельсовый путь; 11 - ванна для дефростации рыбы; 12 - подтоварник металлический; 13 - стеллаж стационарный общепроизводственный; 14 - шкаф для посуды; 15 - тележка грузовая; 16 - весы товарные; 17 - стеллаж передвижной; 18 - стол для зачистки рыбы; 19 - ванна для ошпаривания рыбы с подводкой пара; 20 - стол для подсушки

Указания по выполнению практической работы:

Задание 1. Описать организацию рабочего места в рыбном цехе.

Задание 2. Подобрать необходимое технологическое оборудование для обработки рыбы.

Задание 3. Зарисовать схему «Планировка рыбного цеха заготовочного предприятия»

Задание 4. Ответить на контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к расположению рыбного цеха?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Какие основные типы оборудования применяются в цехе средней мощности?

Задание 5. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 6

Тема: Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки

Цель работы: приобрести практический опыт правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной

ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: раздаточный материал, ручка, карандаш.

Теоретическое обоснование:

Рыбоочистительные машины часто используют в заготовочных или рыбных цехах, когда необходимо очистить от чешуи большое количество продукта. Они выпускаются как в автономном исполнении, так и в виде сменных механизмов к универсальным приводам. В отечественных машинах в качестве рабочего органа применяется фреза: ее режущие кромки заточены так, что поднимают и удаляют чешую с рыбы, не повреждая мясо. В рыбочистках производства финской фирмы КТ чешуя с рыбы снимается жесткой вращающейся щеткой.

Рыбочистка Р0-1 М2 (Россия) предназначена для очистки рыбы от чешуи на предприятиях общественного питания и состоит из электродвигателя мощностью 0,06 кВт (220 В), гибкого вала и рукоятки со скребком. Внутри рукоятки расположен валик, представляющий собой металлическую фрезу, которая приводится в движение электродвигателем через гибкий вал. После проверки работы машины на холостом ходу приступают к очистке рыбы. Рыбу укладывают на разделочную доску и, придерживая за хвостовой плавник, водят скребком по тушке от хвоста к голове. После работы скребок промывают.

Производительность машины не превышает 50—60 кг/ч. При габаритах 1710 (с гибким валом)х110х280 мм масса машины не превышает 8,5 кг, что позволяет переносить ее и устанавливать как на полу, так и на столе.

Рыбочистка КТ-5 (фирма КТ, Финляндия) состоит из переносного привода, к которому через гибкий вал подсоединена щеточная насадка с рукояткой. Мощность двигателя составляет 0,1 кВт, что позволяет обрабатывать до 60 кг/ч рыбы. Гибкий вал закрыт четырехслойной

оболочкой из двух стальных витых и двух пластиковых покрытий. Габариты машины (без гибкого вала) 230x190x240 мм, масса 9 кг.

Механизм рыбочистка РЧ-09 является к универсальной кухонной машине УКМ (ООО «Завод «Торгмаш», Россия). Используется для очистки рыбы чешуйчатых пород на предприятиях общественного питания. Применяется как сменная насадка для работы с собственно приводом ПМ в универсальной кухонной машине УКМ и в ранее выпускаемом универсальном приводе П-П. Механизм присоединяется непосредственно к валу привода и позволяет обработать до 30 кг/ч рыбы. Частота вращения скребка 1190 об/мин, габариты — 2100 (с гибким валом) x340x325 мм.

Ручные рыбочистки производились в СССР вплоть до начала 90-х и могли иметь несколько различающуюся конструкцию. Так, например, встречались скребки из нержавеющей стали, оснащенные зубчатыми пластинками разного размера и расположенные так, чтобы размер пластинок шел от большего к меньшему. ... Чуть более простыми были рыбочистки-"тёрки", круглые или овальные, сделанные из жести и имеющие небольшую ручку в форме скобки.

Правила эксплуатации рыбоочистительных машин

Перед началом работы проверяют надежность крепления электродвигателя к столу и устанавливают скребок с нужным числом зубьев в зависимости от вида рыбы.

Выпрямляют и натягивают гибкий вал. Затем подготовленную рыбу помещают на разделочную доску. Включают электродвигатель и проверяют работу на холостом ходу, после чего приступают к очистке рыбы. Запрещается пользоваться рыбоочистителем без предохранительного кожуха.

После работы скребок промывают. Для этого его опускают в горячую воду при включенном электродвигателе, затем электродвигатель выключают, а скребок разбирают, вытирают и смазывают растительным маслом.

Указания по выполнению практической работы:

Задание 1. Описать устройство машин и механизмов для обработки рыбы.

Задание 2. Описать правила эксплуатации рыбоочистительных машин.

Задание 3. Определить возможные неисправности, причины их возникновения и способы устранения в процессе эксплуатации.

Задание 4. Заполнить пропуски в тексте

Скребок – это, на поверхности которой по винтовой линии расположены

Конец скребка имеет поверхность для очистки мест.

Сверху скребок закрыт для предотвращения

Кроме того, кожух руки работника.

Задание 5. Найти правильный ответ и обвести:

1. Что является рабочим органом рыбоочистительной машины?
 1. скребок
 2. кожух
 3. рычаг

2. Какова производительность машины РО-1?
 1. 40 кг/час
 2. 250 кг/час
 3. 50 кг/час
3. Как крепится электропривод к столу?
 1. с помощью болтов
 2. на резиновом основании
 3. кронштейном
4. Назовите предохранительное устройство машины
 1. скребок
 2. кожух
 3. рычаг
5. Каким движением рекомендуется перемещать скребок при очистке рыбы?
 1. отрывистым
 2. плавными
 3. возрастно-поступательными
6. Как промывать скребок?
 1. в горячей воде при включенном электродвигателе
 2. в горячей воде при выключенном электродвигателе
7. Есть ли у рыбоочистительной машины рабочая камера?
 1. Да
 2. Нет
8. . Какое движение совершает рабочий орган?
 1. планетарное
 2. вращательное
 3. качательное
9. Какие виды инвентаря применяются рыбном цехе?
10. Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?

Задание 6. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 7

Тема: Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Цель работы: приобрести практический опыт по организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: раздаточный материал, ручка, линейка, карандаш.

Теоретическое обоснование:

Мясо обрабатывают в мясном (заготовочном) цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, котлетным и пельменным автоматами, холодильными шкапами. Из немеханического оборудования устанавливают рабочие столы, ванны, стеллажи и др. Оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом обработки мяса и соблюдением безопасных условий труда.

Оборудование мясного цеха

Эффективная организация мясного цеха зависит от грамотно подобранного оборудования. Для обеспечения процесса обвалки в помещении мясного цеха должны быть установлены обвалочные столы и колода для рубки мяса. На производственных столах организуется нарезка порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов, а на рабочем месте повара должны присутствовать: электронные весы для контроля выхода порционных полуфабрикатов и взвешивания необходимых

ингредиентов. Для хранения достаточного запаса соли, специй и панировки целесообразно установить навесные кухонные полки. Для производства рубленых мясных полуфабрикатов организуют рабочие места по приготовлению фарша, а также дозировке и формовке рубленых мясных изделий. Здесь должны быть установлены мясорубка достаточной производительности и фаршемешалка, в которой осуществляется тщательное перемешивание всех компонентов фарша.

На участке обработки мяса устанавливаются специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, разрубочный стул, универсальный привод с комплектом сменных механизмов (косторезкой, рыхлителем, размолочным механизмом). Для разруба четвертин и полутуш используют мясницкий топор.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливаются производственный стол с ящиками для инструментов и решетчатыми полками и стол со встроенным холодильным шкафом. На столе размещают разделочную доску, лотки с сырьем и готовыми полуфабрикатами, настольные циферблатные весы ВНЦ-2. Для рыхления порционных кусков мяса используют рыхлитель от универсального привода или эту операцию выполняют вручную при помощи тяпки.

На рабочем месте для приготовления полуфабрикатов устанавливают производственные столы и передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

Инструменты, используемые при ручной обработке мяса:

1. обвалка - большой и малый обвалочные ножи;
2. зачистка и жиловка - малый нож поварской тройки;
3. нарезка крупных кусков мяса - большой нож,
4. нарезка мелких кусков - средний нож;
5. снятие филе - малый нож поварской тройки.

Дополнительное оборудование:

1. бактерицидная лампа
2. доски разделочные с маркировкой МС
3. стерилизатор для ножей
4. гастроемкости
5. весы электронные настольные

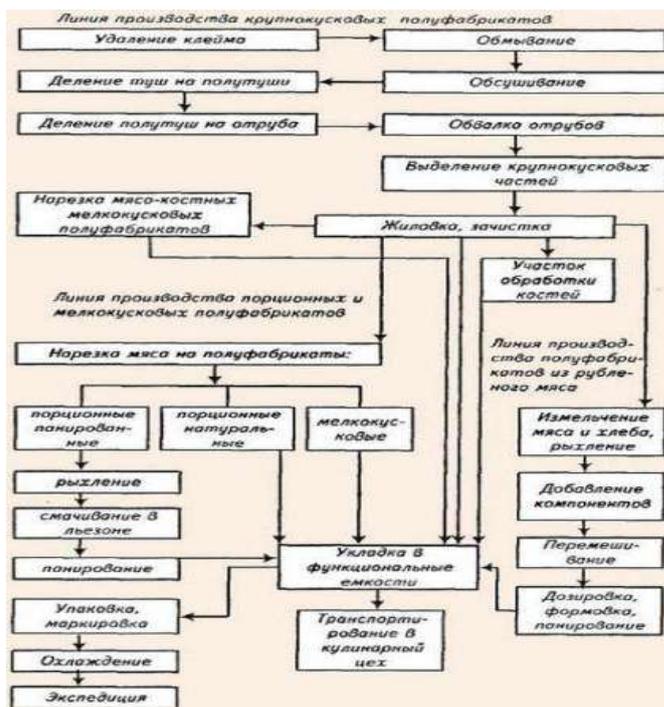
Схема оборудования мясного цеха

Первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов осуществляются в производственном помещении, которым является мясной цех. Оборудование и инвентарь размещаются в определенном порядке вдоль стен, слева направо по часовой стрелке:

- Сразу у входа ставятся носилки или большой ящик для переноски мяса.
- Затем устанавливается стойка с крючками, на которую подвешиваются мясные туши.
- За ней идет большая ванна с душем, оснащенной щеткой.
- Потом размещают колоду, на которой рубят мясо.

Далее по порядку:

- Несколько производственных столов.
- Ванны на колесиках, которые в любое время можно переместить на другое место.
- Стол с весами для взвешивания полуфабрикатов.
- Стеллаж для временного хранения продукции.
- Шкаф для охлаждения мясных заготовок.
- Весы товарные.



Указания по выполнению практической работы:

Задание 1. Зарисовать схему расстановки оборудования в мясном цехе.

Задание 2. Используя схему, описать организацию рабочего места для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Задание 3. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для приготовления мясных полуфабрикатов.

Задание 4. Ответить на контрольные вопросы

1. Какое механическое оборудование применяется при обработке мяса?

2. В чем состоит технологический процесс обработки домашней птицы?

Задание 5. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 8

Тема: Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы

Цель работы: приобрести практический опыт организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: раздаточный материал, ручка, линейка, карандаш.

Теоретическое обоснование:

Для первичной обработки мяса и приготовления из них п/ф, используемых затем для приготовления блюд из натуральной рубленой массы, на поп организуется мясной цех.

Рабочие места в мясном цехе организуются для двух технологических процессов: для обработки мяса крупного рогатого скота; и для домашней птицы, дичи, и субпродуктов.

Мясо должно поступать в цех уже оттаявшим. В средних и мелких предприятиях оно обмывается щётками, для чего в мясном цехе должна быть специальная ванна.

Для деления туш на части должен быть разрубочный стол, на крупных поп - используется ленточная пила. Для разруба и разделки рабочее место должно быть оборудовано мясницким топором и ножами - рубачками.

Необходим разделочный стол для обвалки, зачистки и нарезки мяса. У металлических крышек столов следует предусмотреть бортики. Под крышками столов установить выдвижные ящики для инструментов и инвентаря.

Для нарезки, отбивания и панировки порционных п/ф организуются отдельные рабочие места, оборудованные производственными столами. Столы могут применяться обычные и специализированные. Рядом с обычными необходимо устанавливать холодильный шкаф. В специализированном предусмотрена нижняя часть стола, а верхняя представляет собой полочку. Для кратковременного хранения и транспортировки п/ф можно предусмотреть передвижные стеллажи.

Рабочее место для приготовления фарша и п/ф из него оборудуется с учётом выполнения нескольких технологических операций: приготовление фарша, деление его на порции и формовка п/ф.

В крупных предприятиях для приготовления фарша устанавливают мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, в небольших цехах - универсальные приводы со сменными механизмами. В небольших предприятиях используют настольные мясорубки. Устанавливают их на том же столе, где производят обвалку мяса и приготовление полуфабрикатов.

На рабочем месте подготовки полуфабрикатов должны быть настольные весы, средние ножи, разделочные доски и решетки для мясорубок, ступка с пестиком, посуда для панировки, тара для полуфабрикатов.

На рабочем месте механизированной формовки котлет устанавливают котлетоформовочную машину, справа от нее - передвижную ванну с готовой котлетной массой, а слева - стол для приемки укладки на противень котлет, а также передвижной стеллаж. Рабочее место для ручной дозировки и формовки изделий из рубленого мяса - шницелей, котлет, фрикаделек и т.д.

организуются на обыкновенном или специализированном производственном столе такого же типа, как и для нарезки кусковых полуфабрикатов.

Для хранения готовых мясных полуфабрикатов в цеху должны быть предусмотрены холодильные шкафы.

Количество оборудования в цехе и необходимость в оснащении его оборудованием определяется по количеству обрабатываемого за смену сырья. Расчет необходимого количества рабочих производится по нормам выработки примерно 20 кг/час. Исходя из необходимого количества работающих в одну смену, определяется, как было уже указано, длина рабочих столов.

Теоретическое обоснование:

Задание 1. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы.

Задание 2. Описать организацию рабочего места для приготовления рубленых полуфабрикатов.

Задание 3. Составить схему расстановки оборудования для приготовления рубленой и котлетной масс.

Задание 4. Ответить на контрольные вопросы

1. Какое механическое оборудование применяется при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы?

2. Перечислить оборудование, инвентарь, посуду для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

3. Перечислить оборудование для формования полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс.

Задание 5. Сделать вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 9

Тема: Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера

Цель работы: приобрести практический опыт приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: раздаточный материал, ручка, линейка, карандаш.

Теоретическое обоснование:

Устройство мясорубки. Рабочими органами мясорубки являются вращающийся шнек с ножами и неподвижные решетки. При сборке в определенном порядке ножей и решеток образуются режущие пары.

Отвинтите зажимную гайку и выньте из корпуса мясорубки рабочие органы. Ножи надеваются на стальной палец шнека и вращаются вместе с ним. Решетки вставляются в рабочую камеру и удерживаются от проворачивания шпонкой, жестко укрепленной на внутренней стороне камеры.

Обратите внимание на то, что рабочая камера выполнена в виде пустотелого цилиндра, имеющего внутри ребра, которые препятствуют проскальзыванию продукта. В рабочую камеру вставляется шнек, который служит для продвижения продукта вдоль камеры и для создания давления, необходимого для проталкивания продукта через решетки. Палец шнека

передает вращающий момент ножам, так как профиль центрального отверстия их соответствует профилю пальца шнека.

Качество получаемого фарша зависит от остроты режущих кромок ножей и плотности прилегания ножей к решеткам. Последнее достигается за счет пришлифовки режущей пары на чугунных плитах — притирах. Остроты режущих кромок добиваются периодически заточкой ножей (боковых граней, расположенных перпендикулярно к решеткам).

Проверьте рабочее состояние режущих пар. Для этого положите нож на решетку и посмотрите на просвет — если окажется, что между ними есть зазоры, то качество фарша будет плохим.

На загрузочной воронке должно быть предохранительное кольцо, без которого нельзя начинать эксплуатацию мясорубки.

3. Подготовьте мясорубку для получения крупной рубки. Вставьте шнек в корпус, на палец его наденьте ножи и решетки в следующем порядке: подрезную решетку, двусторонний нож, решетку с крупными отверстиями и два упорных кольца. Ножи необходимо установить так, чтобы их режущие кромки были направлены в сторону вращения шнека (против часовой стрелки). Чтобы не произошло заклинивание решеток, нужно совместить отверстие в решетке со шпонкой, находящейся на внутренней поверхности корпуса. Нажимную гайку вначале завинтите до упора, а потом ослабьте на 1/4 оборота. Включите машину и проверьте исправность ее на холостом ходу.

4. Подготовьте мясо: освободите его от костей, сухожилий, промойте и нарежьте из него несколько порционных кусков для пропускания через рыхлитель. Остальное мясо нарежьте на куски по 100—150 г. Белый хлеб замочите в воде (250 г хлеба и 300 г воды на 1 кг мяса).

Включите привод мясорубки и затягивайте нажимную гайку до тех пор, пока шум в редукторе не усилится. Пропустите подготовленное мясо через мясорубку, соблюдая правила техники безопасности (проталкивайте

мясо пестиком и не опускайте руки в корпус мясорубки). Вращающийся шнек, захватывая куски мяса, подает их к режущим парам. Мясо подходит к подрезной решетке сплошной массой, продавливается и срезается вращающимся ножом. Степень измельчения мяса зависит от количества режущих пар, установленных при сборке мясорубки.

Выключите машину.

Правила эксплуатации мясорубок

Перед включением машины в работу проверяют ее санитарно-техническое состояние. Для мелкой рубки мясорубку собирают следующим образом. В корпус мясорубки вставляют шнек, следя за тем, чтобы хвостовик вошел в паз приводного вала. На палец шнека надевают подрезную решетку, двухсторонний нож, решетку с крупными отверстиями, второй двухсторонний нож, решетку с мелкими отверстиями, прижимное кольцо, а снаружи завинчивают прижимную гайку до первого упора. На непродолжительное время машину включают вхолостую, рабочие инструменты расслабляют и затем медленно вновь завинчивают гайку до усиления шума в редукторе, что свидетельствует о плотности соединения инструментов и готовности мясорубки к работе.

Мясо предварительно необходимо очистить от костей, пленок и сухожилий и нарезать на кусочки по 100—150 г. Мясо накладывают на загрузочную чашу и проталкивают толкателем. Запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца, проталкивать мясо руками или посторонними предметами, поскольку это приводит к несчастным случаям, а также длительное время эксплуатировать машину вхолостую и измельчать на мясорубке твердые хрупкие продукты, так как это приводит к затуплению ножей и быстрому износу рабочих инструментов. Кроме того, нельзя оставлять мясорубку во время работы без присмотра.

По окончании работы мясорубку отключают от электросети, снимают с привода корпус, разбирают, удаляют остатки продуктов и тщательно

промывают горячей водой, высушивают и смазывают пищевым несоленым жиром. Наружную поверхность протирают влажной, а затем сухой тканью.

Необходимо следить за состоянием режущих пар и своевременно их затачивать в механических мастерских. После заточки рабочие инструменты проверяются на плотность прилегания и на просвет в местах соприкосновения ножа и решетки.

Возможные неисправности мясорубок и способы их устранения приведены в табл.1.

Таблица 1. Неисправности мясорубок и способы их устранения

Неисправности	Причины	Способы устранения
Мясорубка не режет, а мнет мясо	Неправильно отрегулирована нажимная гайка	Выключить электродвигатель, вынуть решетки, ножи и шнек, очистить их от жил и пленок, а затем вставить на место и отрегулировать нажимную гайку, как было указано выше
Повышенный шум в редукторе с возможной остановкой двигателя	Чрезмерно зажата нажимная гайка	Ослабить нажимную гайку
Измельченный продукт нагревается, на ножи наматываются пленки и сухожилия	Тупые ножи или плохая пришлифовка режущих пар (сработались плоскости ножевых решеток)	Проверить заточку и прилегание ножей к решетке; при необходимости заточить и пришлифовать ножевые решетки и притереть режущие пары

Устройство куттера. Куттер состоит из следующих частей: чаши, которая может быть открытой или закрытой; режущего механизма (ножей, гребёнки, приводного вала); крышки, закрывающей измельчаемый продукт. Принцип действия прост: вал вращает ножи, погружённые в чашу, а гребёнки направляют под механизм загруженный продукт. Степень измельчения определяется временем работы куттера, поэтому она меняется бесступенчато.

Виды куттеров Куттеры бывают двух типов: открытые; вакуумные, которые измельчают мясо более мелко, и фарш получается нежнее. Различаются куттеры для измельчения мяса также и объёмом. Он может быть от нескольких литров на небольших машинах до 450 (такие крупные аппараты обычно применяются на мясокомбинатах и крупных промышленных предприятиях). Приборы небольшого размера обычно бывают настольными, а более объёмные – напольными. Ножи куттера могут быть: серповидными (они измельчают мясо или другой продукт до состояния пюре); прямыми (с их помощью получают более крупный фарш, с небольшими кусочками мяса).

Правила эксплуатации куттеров

Перед началом работы куттера С4W выбирают требуемую ножевую головку и устанавливают ее. Проверяют, чтобы между нижним ножом и днищем чаши был небольшой зазор и края ножа не касались бортиков. Если нож касается бортиков, то следует отрегулировать его высоту.

В чашу загружают продукт согласно рекомендациям. Ножевая головка должна быть слегка прикрыта продуктом.

При закрытой крышечкой чаше включают привод. При необходимости используют кнопку пульсационного режима.

По окончании работы выключают куттер и отсоединят защелки. Крышку снимают, вращая ее в направлении, указанном стрелкой. Вынимают ножевую головку и отсоединяют чашу, взяв ее двумя руками за ручки и повернув по часовой стрелке. Готовый продукт выгружают в специальный контейнер (или куда требуется), используя специальную лопаточку, поставляемую с машиной.

Перед началом мойки куттер отключают от сети. Для очистки используют любое невязкое моющее средство и губку, затем производят ополаскивание теплой водой.

По окончании работы на куттере ИПКС-032В снимают ножевую головку и удаляют остатки продукта. После механического удаления

остатков продукта производят мойку в следующей последовательности. В чашу заливают 15—20 л теплой воды температурой 40—50 °С, при закрытой крышке включают привод ножа на 3—5 мин. Отработанную воду сливают из чаши и проводят обезжиривание аналогичным мойке образом, используя 10—12 л щелочного раствора. После слива щелочного раствора проводят промывку горячей водой температурой 60—80 °С, и дезинфекцию, после которой тщательно промывают чашу водой для удаления остатков дезинфектанта.

Указания по выполнению практической работы:

Задание 1. Подобрать необходимое технологическое оборудование для обработки мяса.

Задание 2. Ознакомиться с устройством машин и механизмов.

Задание 3. Записать правила эксплуатации в соответствии с требованиями безопасных условий труда.

Задание 4. Ответить на контрольные вопросы

1. Почему шнек имеет убывающий шаг витков?
2. Какие имеются предохранительное приспособление мясорубки?
3. Какие рабочие органы мясорубки получают движения, какие остаются неподвижными? Почему?
4. Мясорубка не режет, а давит мясо, почему?
Мясо наматывается на шнек?
5. Назвать основные части машины

Задание 5. Сделать вывод о проделанной работе.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Перед началом занятий проводится инструктаж обучающихся по технике безопасности. При инструктаже учащиеся знакомятся с правилами работы с инструментами и инвентарем, эксплуатации теплового (плит,

жарочных шкафов) и механического оборудования. В журнале инструктажа все обучающиеся подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

Содержание инструктажа по охране труда обучающихся в учебной лаборатории.

До начала и в процессе работы:

1. Не работать на машинах и аппаратах, устройство которых не знакомо.
2. Не выполнять работу, которая не поручалась.
3. При работе с ножом соблюдать осторожность, правильно держать руку при обработке продуктов.
4. Передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков.
5. Следить за тем, чтобы поставленный на плиту жир не вспыхнул от высокой температуры.
6. При обжаривании полуфабрикатов класть их на сковороду с наклоном «от себя».
7. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей открывать осторожно, «от себя».
8. Использовать прихватки – не брать горячую посуду руками.
9. Сразу же убирать пролитую на пол жидкость, жир, упавшие продукты.
10. Не переносить груз массой выше установленной нормы: девушки – 10кг, юноши – 20кг.
11. Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других.

По окончании работы:

1. Выключить оборудование.
2. Привести в порядок рабочее место.
3. Убрать инструменты, приспособления.
4. Закрыть фрамуги, форточки.
5. Выключить свет.

Личная гигиена участников производственного процесса:

1. Подготовка к работе.

Одеты в санитарной одежде и сменной обуви.

В начале рабочего дня руки моют до локтя жидким мылом, с помощью щетки, теплой водой.

2. Процесс работы:

В течение рабочего времени мытье рук повторяют:

- После каждой производственной операции;
- После работы с тарой;
- После работы с яйцом;
- В случае если работник что-либо поднимал с пола.

Во время работы запрещается:

- Работать без сменной обуви и санитарной одежды;
- Выходить из лаборатории в санитарной одежде;
- Посещать туалет в санитарной одежде.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Тема лабораторной работы	Количество часов
1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2
2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокачанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4

3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4
5. Обработка нерыбного водного сырья	4
6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4
8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2
9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
ИТОГО:	30

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 1

Тема: Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.

Цель работы: приобрести практический опыт по организации рабочего места, обработке картофеля и клубнеплодов, ручной нарезке, использованию инструментов, посуды, оборудования; формировать безопасные навыки работы на оборудовании при обработке и нарезке картофеля и клубнеплодов.

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной

ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: кастрюли, ножи поварские и доски разделочные с маркировкой ОС. *Сырье* – клубнеплоды. *Справочная литература:* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Теоретическое обоснование:

Клубни картофеля богаты крахмалом, содержат белки, сахара, минеральные вещества, витамины С и группы В. Для приготовления блюд лучше использовать столовые сорта, они имеют тонкую и плотную кожицу, небольшое количества глазков и хороший вкус.

Механическую кулинарную обработку картофеля производят по следующей схеме:

1. Сортировка – удаление загнившего, побитого картофеля, посторонних примесей, щепок, комочков земли и проросших клубней, так как в глазках проросшего картофеля содержится ядовитое вещество – соланин.
2. Калибровка – разделение клубней по размеру для того, чтобы снизить отходы при машинной очистке, так как крупные клубни очищаются быстрее мелких.
3. Мытьё – способствует быстрой очистке, улучшает санитарные условия для дальнейшей обработки.
4. Очистка – при использовании картофелечистки периодического действия открывают вентиль на водопроводе, включают машину и через загрузочную воронку загружают картофель. Он очищается за 2-3 минуты, далее выключают воду и при включенном двигателе и выгружают картофель в подставленную тару.
5. Дочистка – это удаление глазков, впадин, темных пятен, оставшейся кожицы вручную коренчатым или желобковым ножом.
6. Мытьё.

7. Нарезка полуфабрикатов вручную или на овощерезках.

Обработку овощей производят в овощном цехе. Он относится к группе заготовочных цехов. Посуду и инвентарь цеха маркируют (краской или путём выжигания наносят буквенное обозначение) ОС – овощи сырые, ОЦ – овощной цех; моют и хранят посуду и инвентарь в этом же цехе.

Формы нарезки картофеля

Простые:

соломка ломтики

брусочки кружочки

кубики дольки

Фигурные:

Стружка бочонки

шарики груши

чесночки спираль

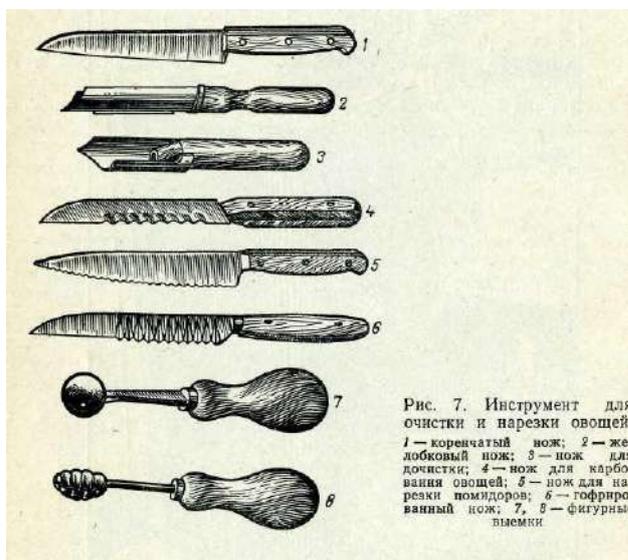


Рис. 7. Инструмент для очистки и нарезки овощей:
1 – коренчатый нож; 2 – железный нож; 3 – нож для дощечки; 4 – нож для карбования овощей; 5 – нож для нарезки помидоров; 6 – гофрированный нож; 7, 8 – фигурные выемки.

Обработка корнеплодов, форма нарезки и их кулинарное использование

Таблица 6

Морковь, репу, свеклу, редьку, петрушку и сельдерей сортируют по размерам, удаляя загнившие и поврежденные корнеплоды, промывают вручную или в моечных машинах, очищают и снова промывают. Свеклу, репу, редьку и короткую морковь очищают в картофелечистке, а длинную морковь, петрушку и сельдерей - вручную. Если корнеплоды поступили с ботвой, то в первую очередь у них отрезают ботву. Корнеплоды можно очистить химическим или огневым способом, так же как картофель. У красного редиса отрезают зелень и корешки, затем промывают, у белого редиса очищают кожицу. У хрена очищают кожицу и промывают. Если корни хрена вялые, то перед обработкой их замачивают в холодной воде. Для приготовления блюд корнеплоды нарезают. Далее приведены простые и сложные формы нарезки моркови.

Соломка. Нарезают вручную или овощерезательной машиной. При ручной нарезке морковь режут на тонкие пластинки и шинкуют их соломкой. Используют ее для приготовления маринада, борщей, кроме флотского, супов с лапшой, рассольников, морковных котлет.

Брусочки. Сырую морковь вначале режут поперек на цилиндры длиной 3,5-4 см, разрезают их на пластинки толщиной 0,5 см и нарезают на брусочки, которые используют для приготовления супа с макаронами, бульона с овощами и для припускания.

Кубики. Морковь разрезают вдоль на длинные брусочки и режут их поперек на кубики. По размерам кубики подразделяются на средние, мелкие и крошку. Средними кубиками нарезают сырую морковь для припускания, тушения. Мелкие кубики из сырой моркови используют для приготовления супов, из вареной - для холодных блюд, крошку - для щей суточных, супа рисового.

Дольки. Морковь режут поперек на цилиндры высотой 4 см, затем разрезают их, вдоль пополам и каждую половину по радиусу режут на

дольки. Используют дольки моркови для припускания, приготовления рагу и щей из свежей капусты.

Кружочки. Морковь одинакового диаметра до 3 см нарезают на кружочки толщиной 1 мм. Используют сырые кружочки для приготовления супа крестьянского, вареные - для холодных блюд.

Ломтики. Морковь разрезают вдоль на две или четыре части и нарезают поперек на ломтики толщиной 1-2 мм. Сырые ломтики используют для приготовления борща флотского, ломтики из вареной моркови - для салатов и винегретов. Для получения сложных форм применяют прием карбования. Морковь берут одинакового диаметра, обравнивают по окружности, затем карбуют с помощью коренчатого или специального ножа.

Звездочки. Карбованную морковь нарезают поперек толщиной 1 мм и используют для украшения холодных блюд.

Гребешки. Карбованную морковь разрезают вдоль пополам, затем нарезают наискось толщиной 1 мм и используют для украшения холодных блюд.

Шарики и орешки нарезают различного размера, пользуясь специальными выемками или вручную приемом обтачивания. Используют их в отварном виде на гарнир к холодным блюдам.

Формы нарезки свеклы. Свеклу нарезают сырую и вареную для приготовления супов, вторых холодных блюд.

Соломка. Нарезают свеклу так же, как картофель. Используют соломку для приготовления борщей (кроме флотского), маринада, свекольника, свекольных котлет.

Ломтики. Сырую свеклу или вареную разрезают на части, затем нарезают поперек на ломтики толщиной 1-1,5 мм. Ломтики из сырой свеклы используют для приготовления борща флотского, из вареной - для винегрета.

Кубики. Нарезают вареную свеклу средними и мелкими кубиками так же, как картофель. Средние кубики используют для тушения, мелкие - для холодных блюд.

Свеклу можно нарезать сложными формами; шариками, звездочками, гребешками - для украшения холодных блюд.



1. Пейзан 2. Кружочки 3. Жульен 4. Жардиньер 5. Меседуан 6. Дольки



1. Бочонки 2. Чесночки 3. Груши 4. Стружка 5. Орешки

Фигурные виды нарезки картофеля.

Формы нарезки	Размеры, см	Кулинарное использование
бочончки	Высот а 3,5 * 4 см, Диамет р 3 * 4 см	Для варки на гарнир.
чесночки	Длина 3,5 * 4 см	Для рассольника
Ст ружка	Ширина 2 * 3 см г олщина 0,2 * 0,25 см, длина 25 * 30 см	Для жаренья во фрит юре
Шарики: Крупные Средние мелкие	Диамет р 3 * 4 см Диамет р 1 * 1,5 см Диамет р 0,5 см	Для жаренья во фрит юре, варки. Для жаренья во фрит юре, варки, на гарнир. Для холодных блюд(вареный)

Указания по выполнению лабораторной работы:

Задание 1. Организовать рабочее место по обработке и нарезке клубнеплодов и корнеплодов.

Задание 2. Произвести сортировку, мытье и очистку овощей.

Задание 3. Нарезьте овощи формами нарезки по стандартам WorldSkills: жульен, брюнуаз, жардиньер, месидуан, пейзаж. Каждого вида нарезки не менее 40 гр.

Задание 4. Нарезьте овощи сложной формы нарезки: бочонки, шарики, груши, чесночки, стружка, спираль.

Задание 5. Ответить на контрольные вопросы.

1. Назовите простые формы нарезки картофеля, где их применяют в кулинарии?
2. Что необходимо сделать с картофелем, чтобы после очистки он не потемнел?
3. Каким методом выполняют нарезку картофеля в форме бочонка?
4. Где используется нарезка картофеля соломкой?
5. Где используется нарезка картофеля ломтиками?
6. Назовите размеры нарезки картофеля кубиками.

Задание 6. Сделать вывод о проделанной работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 2

Тема: Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей

Цель работы: приобрести практический опыт по организации рабочего места, обработке плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени ручной нарезке, использованию инструментов, посуды, оборудования; формировать безопасные навыки работы на оборудовании при обработке и нарезке капустных, луковых, плодовых овощей.

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: кастрюли, ножи поварские и доски разделочные с маркировкой ОС. *Сырье* – плодовые, капустные, луковые, салатно-шпинатные овощи и зелень. *Справочная литература:* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Теоретическое обоснование:

Лук репчатый - после отрезания донца и завязи луковицу очищают от сухих листьев и промывают в холодной воде. Его нарезают кольцами и полукольцами, толщиной 1,5-2 мм. Используют для салатов, соусов, маринадов, жаренья во фритюре. Соломка - лук нарезают пополам, а затем вдоль. Используют для салатов, супов. Мелкие кубики, размерами 2 на 2мм, 3 на 3 мм, 4на 4 мм, для салатов, супов и начинок.

Лук зеленый, салат и другие зеленые овощи перебирают, отрезают корни и удаляют загнившие и увядшие листья, затем промывают. Лиственный салат (латук) в пищу используется в свежем виде и как украшение или заправка салата. Хранить в наименее холодной части холодильника. Обработка: шпинат рекомендуется употреблять в пищу сразу после сбора. После сбора тщательно вымыть и удалить поврежденные участки или подгнившие листья.

Обработка плодовых овощей. Свежие огурцы моют, после чего удаляют плодоножку и верхушку; пожелтевшие, с грубой кожицей очищают. У парниковых и длинно плодных огурцов кожицу не снимают. Обработка огурцов состоит из следующих операций: сортировка, мойка, срезают плодоножку и верхушку, удаляют кожицу.

Помидоры (томаты) моют, срезают плодоножку. У помидоров, предназначенных для фарширования, вместе с плодоножкой срезают часть мякоти и удаляют семена.

Перец стручковый сладкий. Перец разрезают вдоль на две части, удаляют семенную мякоть и семена, после чего тщательно промывают. У перца, предназначенного для фарширования, надрезают кожицу вокруг стебля и удаляют стебель вместе с сердцевинкой и семенами, затем перец хорошо промывают, чтобы полностью очистить от семян. Перед фаршированием его погружают на 1-2 минуты в кипящую воду.

Капуста. Капустные овощи богаты витаминами, содержат сахара, белки, минеральные вещества. *Белокочанную, савойскую и*

краснокочанную капусту обрабатывают одинаково. У неё снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки и промывают. Кочан нарезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Если при обработке обнаружены улитки или гусеницы, то обработанную капусту кладут в холодную подсоленную воду (50–60 г соли на 1 л воды) на 15–20 мин, при этом гусеницы или улитки всплывают на поверхность, откуда их легко удалить. После этого капусту вновь промывают. Обработанную капусту нарезают вручную или на овощерезательной машине.

Соломка. Половинки кочана капусты нарезают на несколько частей и шинкуют соломкой. Используют для тушения, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), салата, капустных котлет.

Квадратики (шашки). Капусту вначале нарезают на полоски шириной 2–2,5 см, затем поперек на квадратики. Используют для приготовления щей, борщей флотского и сибирского, рагу, супа овощного, для припускания.

Дольки. Мелкие кочаны капусты нарезают вдоль пополам, затем режут по радиусу на несколько частей. Используют для варки, припускания, для жарки после предварительной варки.

Рубка. Капусту вначале шинкуют соломкой, а затем рубят вручную или на куттерах. Используют для приготовления фаршей.

У *цветной капусты* отрезают стебель на 1–1,5 см ниже начала разветвления головки так, чтобы сохранить соцветие, удаляют зеленые листья. Загнившие и потемневшие места головки зачищают теркой или ножом и промывают. При обнаружении в цветной капусте гусениц её кладут в холодную подсоленную воду, после чего промывают.

Брюссельская капуста поступает со стеблем и без стебля (обрезная). Если капуста поступила со стеблем, то кочешки во избежание увядания срезают со стебля непосредственно перед тепловой обработкой. Их зачищают от испорченных листьев и промывают. Чтобы освежить капусту, её кладут в холодную воду на 20–30 мин.

Капусту кольраби сортируют, очищают вручную от кожицы и промывают. Нарезают соломкой, ломтиками, брусочками. Используют для приготовления салатов, супов.

Формы нарезки и кулинарное использование капусты

Форма нарезки	Размер, см	Способ ТО	Описание нарезки	Кулинарное использование
1. Соломка	4-5 – длина; 0,1 -0,1 - сечение	Тушение, варка	Шинкуют с внутренней стороны	Щи, борщи (кроме флотского и сибирского), салаты, капустные котлеты
2. Квадратик и (шашки)	2 x 2	Варка, припускание	Капусту нарезают на полоски шириной 2-2,5 см, а затем поперек на квадратики	Щи, борщи (кроме флотского и сибирского), суп овощной, рагу
3. Рубка	Измельченная соломка	Припускание тушение	Капусту в начале шинкуют соломкой, затем рубят в ручную или на куттерах	Фарш
4. Дольки	Используют мелкие кочаны	Варка, припускание жарка (после предварительной варки)	Мелкие кочаны нарезают вдоль, затем режут по радиусу на несколько частей	Маринование, соление

Луковые овощи. Лук ценят за содержание в нем сахара, эфирных масел, фитонцидов.

Репчатый лук сортируют, отрезают нижнюю часть – донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде. На крупных предприятиях для очистки лука устанавливают специальные шкафы с вытяжкой, которая удаляет эфирные масла. Лук можно очистить термическим способом. Его обжигают в термоагрегате при температуре 1200–1300°C, затем очищают в моечно-очистительных машинах и дочищают вручную.

Лук нарезают непосредственно перед тепловой обработкой, так как он быстро вянет и улетучиваются эфирные масла. Нарезают его следующими формами.

Кольца. Репчатый лук нарезают поперек толщиной 1–2 мм и разделяют на кольца. Используют для приготовления шашлыков, жарки во фритюре.

Полукольца (соломка). Лук нарезают вдоль по оси на две половинки или на четыре части, кладут разрезом вниз и шинкуют толщиной 1–2 мм. Используют для приготовления супов, соусов, винегрета.

Дольки. Для нарезки используют мелкие луковицы, у которых при обработке оставляют часть донца, чтобы лучше сохранить форму нарезки. Луковицу нарезают вдоль пополам, а затем по радиусу на 3–4 части. Используют для приготовления щей из свежей капусты, рагу, говядины духовой, почеч «по-русски».

Кубики мелкие (крошка). Лук нарезают вдоль пополам, нарезают пластины толщиной 1–3 мм, затем поперек режут на кубики. Используют для крупяных супов, супа харчо, щей суточных, фаршей.

У *зеленого лука* отрезают корешки, зачищают белую часть, удаляют увядшие, пожелтевшие и загнившие перья, кладут в холодную воду, хорошо промывают несколько раз в большом количестве воды и ополаскивают в проточной воде.

У *лука-порея* отрезают корешок, удаляют сухие, пожелтевшие листья, нарезают вдоль, чтобы лучше смыть песок и землю, промывают так же, как и зеленый лук.

У *чеснока* срезают верхушку и донце, снимают чешуйки, разделяют головку чеснока на дольки и очищают.

Для фарширования чаще всего используют кабачки, перец, баклажаны, помидоры и капусту.

Кабачки фаршируют порционными кусками или целиком (мелкие). Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4–5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3–5 мин. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.

Перец промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1—2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.

Помидоры для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера. После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

Для голубцов лучше использовать рыхлые кочаны капусты. У капусты после зачистки из целого кочана вырезают кочерыжку, кочан промывают. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и завертывают.

Обработанные баклажаны разрезают вдоль пополам или поперек на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем. Мелкие баклажаны можно фаршировать целиком.

Указания по выполнению лабораторной работы:

Задание 1. Обработать и нарезать морковь соломкой, кубиками, брусочками. Капусту соломкой, шашками. Лук соломкой, кубиками, мелкой крошкой

Задание 2. Произвести формы нарезки свеклы для «Борща флотского», «Винегрета», «Борща украинского».

Задание 3. Самостоятельно оценить качество выполненных работ по обработке и нарезанию корнеплодов при их механической кулинарной обработке.

Задание 5. Обработайте и нарежьте огурцы, тыкву, кабачки, патиссоны, томаты, перец, баклажаны, грибы разными формами: кружочками, ломтиками, кубиками, соломкой, дольками. Их кулинарное назначение.

Задание 6. Ответить на контрольные вопросы:

1. Перечислите формы нарезки капусты. Укажите кулинарное их назначение.

2. Для каких блюд применяют форму нарезки лука кольцами?

Задание 7. Сделать вывод о проделанной работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 3

Тема: Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.

Цель работы: приобрести практический опыт по приготовлению полуфабрикатов: порционных кусков с кожей и костями из непластованных и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей, стейков, "бабочек" из стейков, мелких кусков рыбы, панированных кусков из рыбы.

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: доски разделочные, ножи кухонные, сита, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы,

электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильники.

Теоретическое обоснование:

Варят рыбу в целом виде, порционными кусками из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей. Куски нарезают поперек волокон, при этом держат нож под прямым углом по отношению к рыбе. На каждом куске кожу надрезают в 2–3 местах, чтобы при тепловой обработке рыба не изменяла свою форму.

Для припускания используют: рыбу в целом виде (в основном для банкетов), звенья (рыб осетровых пород), порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей, без кож и костей. Допускается нарезка порционных кусков из туше рыбы с хорошо отделяющейся от костей мякотью (камбал палтус, хек и др.). Порционные куски нарезают под острым углом (45°) широкими тонкими пластами. Такие куски равно мерно прогреваются в малом количестве жидкости. На коже делают надрезы.

Для нарезки порционных кусков из рыб осетровых пород подготовленные звенья (зачищенные от хрящей и жучков) кладут на доски кожей вниз и нарезают на куски под острым углом, срезая мякоть с кожи. Полученные куски ошпаривают, промывают.

Для жарки основным способом рекомендуются: рыба в целом виде, звенья (рыб осетровых пород), порционные куски из непластованной рыбы (кругляши), порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Из филе порционные куски нарезают под острым углом, из непластованной рыбы - под прямым. Кожу в нескольких местах надрезают.

Подготовленные полуфабрикаты (кроме звеньев рыб осетровых пород) перед жаркой панируют, т.е. покрывают и поверхность слоем панировки, для уменьшения потерь сока. И растворенных в нем пищевых веществ и для образования румяной корочки.

В зависимости от способа жарки применяют различные панировки и различные способы панирования. Наиболее распространенные панировки: мучная - пшеничная мука 1-го сорта, предварительно просеянная; красная панировка - размолотые сухари пшеничного хлеба; белая панировка - черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный протирающим через сито (грохот).

Иногда в качестве панировки используют пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки. Для приготовления фирменных блюд применяют также кокосовую стружку, измельченный миндаль, кукурузные хлопья и др.

Чтобы панировка лучше прикрепилась, продукт смачивают в яично-молочной смеси - льезоне. Для приготовления льезона яйца или меланж (670 г) смешивают с водой или молоком (340 г), солью (10 г) и хорошо перемешивают.

Наиболее распространенные способы: панирование простое, или простая панировка, и двойное, или двойная панировка.

Простая панировка используется для рыбы, жаренной основным способом. Целую рыбу (навагу, скумбрию, карасей, корюшку и др.), а также порционные куски перед жаркой посыпают солью, молотым перцем и панируют (обваливают) в муке или молотых сухарях либо в смеси муки и сухарей. Чтобы соль и перец распределялись равномерно, их при массовом приготовлении блюд смешивают с мукой или сухарями. Куски рыбы, нарезанные из филе без кожи и костей, панируют в муке, так как она хорошо удерживает выделяющийся сок

Двойная панировка используется для полуфабрикатов, жаренных во фритюре. Подготовленные полуфабрикаты сначала панируют в муке, затем смачивают в льезоне и обваливают в красной или белой панировке.

Для жарки во фритюре берут: порционные куски из пластованной рыбы без кожи и костей, мелкую рыбу (килька, хамса, тюлька и др.) в целом виде с

--	--	--	--	--	--

Задание 7. Сделать вывод о проделанной работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 4

Тема: Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Цель работы: приобрести практический опыт по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: доски разделочные, ножи кухонные, сита, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильники.

Теоретическое обоснование:

Для приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс лучше всего использовать рыбу с небольшим количеством костей (горбуша,

рыба-капитан, кета, сом, судак, щука, и др.). Рыбу разделяют на филе с кожей без костей или без кожи и костей (для кнельной массы без кожи и костей).

Котлетная масса. Ее приготавливают из всех видов чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, используемой в детском питании. Для этого рыбу обрабатывают на филе без кожи и костей. Котлетную массу готовят также из филе промышленного производства.

Подготовленную рыбу нарезают на небольшие кусочки, пропускают через мясорубку, добавляют соль. Фарш намешивают и ставят для охлаждения на 5 – 10 мин в холодильник. Белый черствый, хлеб зачищают от корок, замачивают в холодной воде или молоке до набухания, соединяют с рыбой и пропускают два раза через мясорубку. Котлетную массу тщательно вымешивают, вводя небольшими порциями холодную жидкость. На 1 кг мякоти рыбы расходуют 150 – 250 г белого хлеба, 300 г воды или молока, 9 – 12 г соли {можно добавить сливочное масло). Содержащийся в котлетной массе хлеб связывает жидкость, что делает изделия пышными и сочными.

Чтобы избежать преждевременной порчи котлетной массы, ее приготавливают из предварительно охлажденных продуктов. В процессе пропускания через мясорубку температура котлетной массы повышается, что способствует развитию микроорганизмов. Поэтому готовую массу охлаждают, разделяют на порции, а затем приготавливают из нее полуфабрикаты.

Котлеты и биточки. Котлеты формируют так, чтобы они имели овально-приплюснутую форму с заостренным концом. Изделия, предназначенные для жарения, панируют в белой панировке или в муке. Биточки должны быть кругло-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см; их также панируют в белой панировке или в муке. Если эти полуфабрикаты предназначены для варки на пару, то их не панируют. Котлеты и биточки изготавливают по 1-2 шт. на порцию.

Тефтели. Эти изделия формуют из котлетной массы, в которую добавляют пассерованный измельченный репчатый лук, придавая им вид шариков, затем панируют в муке. Используют их для тушения или запекания. На порцию идет 2–3 шт. изделий.

Зразы рубленые. Для приготовления зраз котлетную массу раскладывают в виде лепешек, на середину которых помещают фарш. Края лепешек соединяют, придают им форму кирпичиков с закругленными краями и панируют их в белой панировке или в муке.

В состав фарша входят пассерованный репчатый лук, вареные яйца, мелкорубленая зелень петрушки или укропа. Можно использовать также отварной рис. Зразы приготавливают также с фаршем из рубленого омлета, смешанного с зеленью. На порцию идет по 1-2 шт. изделий.

Фрикадельки. В рыбную котлетную массу добавляют размягченное сливочное масло, сырые яйца, мелкорубленный пассерованный репчатый лук и формуют маленькие шарики массой 10-12 г. Используют их для припускания или тушения.

Рулет. Рыбную котлетную массу помещают на смоченное полотенце в виде прямоугольного слоя толщиной 1,5 см, шириной не более 20 см. Вдоль середины массы выкладывают фарш, закрывают его краями массы, и перекладывают изделие в подготовленную посуду так, чтобы шов оказался внизу.

Рулет, предназначенный для запекания, смазывают сырым яйцом или маслом, посыпают сухарями, на середине поверхности делают проколы, чтобы изделие не деформировалось во время тепловой обработки.

Для рулета используют такой же фарш, как для рубленых зраз.

Указания по выполнению лабораторной работы:

Задание 1. Согласно выбранного задания, оформить технологическую карту на 1 порцию, на 100 порций

или ледяная рыба	101 80	82 65	61 48
Фарш: лук репчатый	40 34/17**	26 22/11*	17 14/7**
Кулинарный жир	5 5	4 4	3 3
Грибы белые свежие	26 20/15****	17 13/10****	14 11/8****
или шампиньоны свежие	28 21/15****	18 14/10****	14 11/8****
Яйца	1/4 шт. 10	1/6 шт. 7	1/8 шт 5
Сухари	2 2	1,5 1,5	1 1
Масса фарша	— 42	— 28	— 21
Яйца	1/4 шт 10	1/6 шт. 7	1/8 шт 5
Сухари	10 10	6 6	5 5
Масса полуфабриката	— 194	— 145	— 109
Кулинарный жир	14 14	12 12	10 10
Масса готового тельного	— 160	— 120	— 90
Гарнир №№ <u>694,696,697,724,728</u>	— 100	— 100	— 150
Маргарин столовый	7 7	5 5	5 5
Соус №№ <u>792,793</u>	— 100	— 75	— 50
Выход	— 367		

Фарш готовят так же, как для рулета рыбного.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 5

Тема: Обработка нерыбного водного сыря

Цель работы: приобрести практический опыт по обработке нерыбного водного сыря.

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: доски разделочные, ножи кухонные, сита, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильники.

Теоретическое обоснование:

Креветки. Брикетсы сыро-мороженых и варено-мороженых креветок перед отвариванием размораживают на воздухе или в воде, но не до конца, а до того момента, когда их можно будет разделить на части. Если креветки разморозить полностью, то их головы могут потемнеть, и после приготовления внешний вид продукта ухудшится.

Для того чтобы сварить 1 кг креветок, необходимо взять 3 л воды и 18 г соли.

Подготовленных креветок закладывают только в кипящую воду и варят после её повторного закипания: сыро-мороженых — 5–10 мин., а варено-мороженых на медленном огне — 3–5 мин. Соблюдать сроки варки важно, так как мясо переваренных креветок совершенно безвкусно

После небольшого охлаждения шейку креветки, где находится её съедобная часть, отделяют от туловища, удаляют с нее панцирную оболочку, а мускул (мясо) исходя из величины используют или целиком, или разделив на отдельные волокна. Чтобы качество полученного мяса не ухудшалось, хранить его лучше в бульоне, доведенном до кипения после помещения в него разделанных креветок.

Достаточно крупные и свежие креветки после тепловой обработки приобретают приятный розово-красный цвет и очень нежные аромат и вкус,

поэтому предпочтительнее подавать их к столу в натуральном (неразделанном отварном) виде, а аналогичным образом использовать для оформления различных рыбных блюд.

Криль. Варено-мороженое мясо криля (антарктической креветки), поступающее в продажу в полиэтиленовых пакетиках массой 100 г, не требует тепловой обработки (за исключением приготовления из него супов и заливных блюд).

Размораживают мясо криля на воздухе или в холодильнике, не снимая упаковки, до температуры не выше 10 С и полного отделения кусочков мяса друг от друга. Процесс его варки очень прост: в кипящую воду закладывают мясо криля (из расчета на 1 кг криля 3 л воды) и доводят до повторного кипения.

Брикеты сыро-мороженого фарша криля массой 100–200 г перед тепловой обработкой размораживают до 40 С, когда его легко можно будет нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см.

Кальмары. Мороженое филе кальмаров можно оттаивать и на воздухе, и в холодной воде (1:3). Обработка размороженного филе заключается лишь в удалении с его поверхности пленки и тщательном промывании. Чтобы снять пленку, размороженное филе заливают на 3–5 мин водой с температурой 60–65 С, несколько раз перемешивают, а затем очищают пленку тупым концом ножа или руками.

Не стоит обрабатывать кальмара чересчур горячей водой, это приведет к тому, что мясо станет не белым, а лиловым.

В зависимости от того, какие блюда готовятся, мясо кальмаров подвергают различной тепловой обработке — варят в воде, на пару либо припускают. Для варки в воде обработанных кальмаров кладут в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров 2 л воды и 12 г соли) и варят не более 5 мин. с момента

повторного закипания. Если варить его долго, то оно станет сухим, жестким, безвкусным.

Чтобы приготовить кальмаров на пару, необходимо пользоваться специальной пароварочной посудой или посудой с плотно закрывающейся крышкой. На пару мясо кальмара варится несколько дольше (10–12 мин.), однако в данном случае оно получается более вкусным, нежным и сочным.

Припускают кальмаров в сотейнике или плоской кастрюле с широким дном. Для этого их укладывают в посуду в один ряд, заливают подсоленной горячей водой (на 1 кг кальмаров 0,3–0,5 л воды), плотно закрывают крышкой и выдерживают на огне 5 мин после закипания. Чтобы вкус кальмаров стал приятнее, можно добавить в воду сливочное масло (10% её массы).

Вареных или припущенных кальмаров промывают кипящей водой.

Для приготовления закусок и других блюд мясо кальмаров нарезают поперек волокон.

Устрицы. Перед приготовлением разнообразных блюд из устриц с поверхности раковин счищают наросты, остатки водорослей, песка, тщательно промывают их проточной водой, затем вскрывают острым ножом, подрезая мякоть у верхней плоской створки. Створки раскрывают, вынимают мякоть промывают от песка. Извлечь мякоть устриц из раковин можно и после запекания. Для этого раковины раскладывают в один ряд на противне, ставят его в духовку и выдерживают там до их раскрытия.

Следует знать, что у живых моллюсков раковины плотно закрыты. Если же раковины раскрылись во время хранения самопроизвольно, то мясо таких моллюсков в пищу не пригодно.

Для горячих закусок, супов и других блюд мясо устриц варят в воде не более 10 мин. Во время варки обязательно добавляют соль, специи, репчатый лук и ароматические корни.

Мидии. Раковины свежих или живых мидий очищают щеткой или ножом от прилипших ракушек и песка, выдерживают в холодной воде 2–3 часа и затем промывают.

Извлекают мясо и из сырых, и из предварительно сваренных раковин. В первом случае их раскладывают на разделочной доске, вскрывают острым ножом, вынимают мясо, удаляют биссус (образование, служащее для прикрепления мидии ко дну) и тщательно промывают от песка. Во втором случае мидии заливают водой (на 1 кг мидий 2 л воды) и варят до раскрытия раковин и сворачивания мяса (обычно 15–20 мин.). Сваренное мясо срезают со створок, удаляют биссус и промывают теплой кипяченой водой.

Мороженых (предварительно сваренных без раковин) мидий размораживают на воздухе, после деления на небольшие кусочки удаляют остатки биссуса (если они имеются) и тщательно промывают теплой водой.

Из способов тепловой обработки применительно к мясу мидий предпочтительны варка, припускание и жарка. В отличие от других продуктов моря мясо мидий для варки закладывают в холодную воду. Доведя её до кипения, добавляют соль, морковь, лук, белые коренья, перец горошком и варят при слабом кипении 20–30 мин.

Припускать мидий лучше в посуде с закрытой крышкой в небольшом количестве воды ($1/3$ от массы продукта) аналогичным образом примерно 25–30 мин. Для того чтобы вкус мидий стал более приятным, при припускании добавляют, как и при варке, овощи, коренья, лавровый лист, гвоздику и душистый перец.

Жарят мясо мидий с жиром до полного исчезновения запаха сырости.

Морской гребешок. Замороженный мускул морского гребешка размораживают на воздухе или в холодной воде. После оттаивания его промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду (6 г соли на 1 л воды), добавляют лук, белые коренья, специи и варят 10 мин с момента повторного закипания.

Воды берут не более 2 л на 1 кг продукта. Сваренный мускул морского гребешка лучше хранить в отваре.

Нарезают мясо гребешка поперек волокон тонкими ломтиками, брусочками или другой формой исходя из вида приготавливаемого блюда.

Трепанги. Варено-мороженых трепангов заливают теплой (не выше 400 С) водой (на 1 кг продукта 2 л воды) и размораживают в течение 1 часа. Размороженных трепангов разрезают вдоль брюшка, зачищают от остатков внутренностей, песка и тщательно промывают, затем ошпаривают горячей водой (2 мин) и уже в таком виде используют для приготовления различных блюд. Мясо трепангов имеет достаточно плотную консистенцию.

Обработку сушеных трепангов следует начать с тщательного промывания от угольного порошка. Далее их заливают холодной водой и сутки выдерживают, меняя при этом воду 2–3 раза. Набухших трепангов промывают, разрезают вдоль брюшка, зачищают от внутренностей, снова промывают и варят 3–4 часа до полного размягчения. Отвары, полученные после варки, не используют, но в них хранят готовых трепангов до момента приготовления различных блюд.

Мороженая морская капуста. Ее размораживают в холодной воде и промывают. Обработку сушеной ламинарии начинают с удаления механических примесей и замачивания. Замачивают капусту в восьмикратном количестве воды примерно 10–12 часов. За это время её слоевища успевают достаточно набухнуть, и их остается только тщательно промыть.

Подготовленную мороженую и сушеную морскую капусту заливают холодной водой и варят три раза по 15–20 мин. После первой и второй варки отвар сливают и капусту заливают новой порцией теплой (40–500 С) воды. Трехкратная варка капусты обязательна, так как она позволяет удалить избыток йода и значительно улучшить не только её вкус, но и цвет.

крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: доски разделочные, ножи кухонные, сита, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильники.

Теоретическое обоснование:

Порционные полуфабрикаты. Котлеты натуральные из баранины и свинины нарезают из половины корейки, примыкающей к почечной части, с 13-го до 6-го ребра. Для нарезки корейку кладут на стол ребрами вверх и, начиная от почечной части, нарезают под углом 45° порционные куски вместе с реберной косточкой. У нарезанных кусков вдоль ребра подрезают мякоть на 2—3 см, косточку зачищают, котлеты отбивают и надрезают сухожилия.

Котлеты отбивные из баранины и свинины нарезают из корейки, оставшейся после нарезания натуральных котлет, с 6-го ребра. Порционные куски нарезают под углом 45° вместе с реберной косточкой. Подрезают

мякоть вдоль косточки, косточку зачищают, мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне и панируют.

Эскалоп — нарезают из корейки без реберных костей порцион-Ш.1С куски толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1—2 куска на порцию.

Шашлык по-карски — нарезают из почечной части корейки по одному куску на порцию и маринуют. Для маринования нарезанное мясо кладут в неокисляющуюся посуду, сбрызгивают лимонным соком или уксусом, кладут мелко измельченный репчатый лук, молотый перец, соль, зелень петрушки и укропа (можно добавить растительное масло), все перемешивают и ставят в холодильник на 4—5 ч. Почку маринуют вместе с мясом. Перед жаркой на шпажку вначале надевают по-йовинку почки, затем мясо и вторую половинку почки.

Шницель отбивной — нарезают из мякоти тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5—2 см. Мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и придают соответствующую форму.

Духовая баранина, свинина — нарезают из лопаточной части (у свиной туши — из шейной части) порционные куски под углом 45°, толщиной 2—2,5 см.

Подготовленные полуфабрикаты хранят при температуре не выше 6°C. Крупнокусковые полуфабрикаты укладывают в один ряд на противни и хранят не более 48 ч. Порционные полуфабрикаты помещают на противни в один ряд на ребро под углом 30°, хранят натуральные полуфабрикаты не более 36 ч, панированные — не более 24 ч. Мелкокусковые полуфабрикаты укладывают на противни слоем 5 см и хранят не более 24 ч, мясной фарш (незаправленный) — не более 6 ч. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой, и хранят при температуре 6—8°C не более 12 ч. Кости в неразрубленном виде хранят не более 3—5 ч.

Бракераж

Повседневный контроль качества выпускаемой продукции на каждом предприятии общественного питания осуществляется бракеражной комиссией. В ее состав в крупных предприятиях входят директор или его заместитель, заведующий производством (заместитель), инженер-технолог, высококвалифицированные повара, кондитеры, имеющие право личного бракеража пищи, повар-бригадир, санитарный работник или член санитарного поста предприятия общественного питания, работник технологической лаборатории (при наличии технологической лаборатории). В небольших предприятиях в состав бракеражной комиссии входят руководитель предприятия, заведующий производством или повар-бригадир, высококвалифицированный повар или кондитер, член санитарного поста.

Председателем бракеражной комиссии может быть руководитель предприятия или его заместитель, заведующий производством (заместитель) или инженер-технолог.

Комиссия проверяет каждую партию готовых изделий, напитков и полуфабрикатов до начала реализации в присутствии непосредственного их изготовителя. Порционные блюда контролируют заведующий производством или его заместитель, повар-бригадир периодически в течение рабочего дня.

Контроль качества блюд на раздаточной входит в обязанности заведующего производством и его заместителя. Они следят за вложением компонентов и оформлением блюд, регулируют процесс выдачи. Качество блюд по внешнему виду проверяет также официант.

Бракеражная комиссия определяет фактическую массу штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проводит органолептическую оценку качества пищи, вносит предложения об улучшении вкуса блюд, обращает внимание на соблюдение технологического процесса приготовления блюд и напитков, правильность хранения пищи на

раздаточной, наличие необходимых компонентов для оформления и отпуска блюд, температуру их отпуска. Результаты контроля качества выпускаемой продукции заносят в бракеражный журнал.

По органолептической оценки блюд каждому из показателей внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция, дают оценку 5,4,3,2. Оценка “5” получают такие блюда и кулинарные изделия, которые по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии. Оценка “4” получают такие блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но имеющие нарушения формы нарезки, недостаточно румяную корочку, не полный набор сырья и других незначительных отклонений. Оценка “3” дают блюдам, пригодным для продажи без переработки если их вкусовые качества не отвечают всем установленным для них требованиям. Оценка “2” получают блюда с посторонним вкусом и запахом, пересоленные, кислые, горькие, острые, утратившие свою форму и подгоревшие, имеющие признаки порчи. Эти блюда снимаются с продажи, если недостатки исправить невозможно составляют акт, на повара, приготовившего это блюдо, взыскивают стоимость сырья.

Указания по выполнению лабораторной работы:

Задание 1. Подготовить рабочее место и посуду.

Задание 2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных полуфабрикатов.

Задание 3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

Задание 4. Подготовить продукты (мясо, мясопродукты), приготовить полуфабрикаты.

Задание 5. Подготовить полуфабрикаты к хранению.

Задание 6. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь.

Задание 6. Сделать заключение о качестве приготовленного полуфабриката с записью в бракеражный журнал по форме:

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Задание 7. Сделать вывод о проделанной работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 7

Тема. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без

Цель работы: приобрести практические навыки по приготовлению полуфабрикатов из рубленой массы с хлебом и без нее

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: доски разделочные, ножи кухонные, сита, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, ножи, разделочные доски, слайсер, электронные весы, холодильник, морозильники.

Теоретическое обоснование:

Основным сырьем для производства рубленых полуфабрикатов является котлетное мясо. Его измельчают на мясорубке или куттере. Из рубленого мяса (говядина, баранина, свинина) готовят натуральные полуфабрикаты и полуфабрикаты с добавлением хлеба и других компонентов. Куски котлетного мяса (у говядины — мякоть шейной части, пашина, обрезки, покромка от туш 1-й категории упитанности; у баранины — мякоть шейной части и обрезки; у свинины — обрезки) должны быть зачищены от сухожилий и грубой соединительной ткани. Для улучшения вкуса и сочности готовых изделий в состав нежирного котлетного мяса включают жир-сырец (5—10% массы мяса). В свином котлетном мясе допускается содержание жировой ткани не более 30% и соединительной ткани — не более 5%. В котлетном мясе из говядины, баранины, телятины содержание как жировой, так и соединительной ткани не должно превышать 10%.

Рубленые натуральные полуфабрикаты. Мясо нарезают на куски, соединяют с салом-сырцом и измельчают на мясорубке или куттере. В подготовленную массу вводят воду (8—12% массы мяса), соль, перец, тщательно перемешивают и формуют полуфабрикаты. Полуфабрикаты могут быть не панированными (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки) и панированными (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские). Бифштекс рубленый готовят из говядины. В рубленую массу добавляют шпик, нарезанный кубиками (5х5 мм), порционируют, придают изделиям приплюснуто-округлую форму, толщина изделий 2 см. Котлеты натуральные рубленые готовят из баранины или свинины, придавая изделиям форму котлет — овально-приплюснутую с одним заостренным концом.

Люля-кебаб готовят из котлетного мяса баранины. Мякоть с бараньим салом (курдючным), сырым репчатым луком пропускают 2—3 раза через мясорубку. Лук не только ароматизирует мясо, но и размягчает его, так как содержит протеолитические ферменты. В рубку добавляют перец, соль,

лимонную кислоту, хорошо перемешивают и ставят в холодильник на 2—3 ч для маринования. После этого порционируют, придают форму маленьких колбасок.

Шницель натуральный рубленый готовят из свинины, баранины, говядины. Полуфабрикату придают плоскоовальную форму, смачивают в льезоне и панируют в сухарях, толщина изделий 1 см .

Котлеты полтавские готовят из говядины. В рубленую массу вводят шпик, нарезанный мелкими кубиками, измельченный чеснок и перемешивают. Затем порционируют, придают форму котлет и панируют в сухарях.

Рубленые полуфабрикаты с хлебом (изделия из котлетной массы). Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке котлетное мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом (20—25% массы мяса) 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в воде или молоке (общее количество жидкости 30—35% массы мяса) и отжатым, вводят соль, перец и вторично пропускают через мясорубку, добавляют воду и тщательно вымешивают (взбивают).

При первоначальном измельчении мясо нагревается на 1,5—2°С, поэтому, чтобы снизить бактериальную обсемененность, надо или охлаждать воду, или добавлять в массу пищевой лед.

На качество полуфабрикатов и готовых изделий из рубленой массы влияют термическое состояние сырья, степень измельчения мяса, водосвязывающая способность его, количество добавляемых компонентов (хлеба, воды и др.).

При измельчении мяса увеличивается его поверхность и соответственно количество адсорбционно связанной влаги.

Для увеличения выхода готовых изделий, повышения их сочности, нежности большое значение имеет водосвязывающая способность рубленой массы. Так, водосвязывающая способность фарша из остывшего или

охлажденного мяса выше, чем фарша из размороженного мяса. Поэтому изделия из охлажденного мяса сочнее изделий из размороженного мяса. Водосвязывающая способность последнего тем меньше, чем дольше оно хранилось в замороженном состоянии.

Добавление в измельченное мясо хлеба существенно влияет на структурно-механические свойства котлетной массы, так как хлеб является хорошим влагопоглощающим материалом.

Хлеб, добавляемый в котлетную массу, должен быть черствым, так как свежий после замачивания имеет тягучую консистенцию, при введении в массу образует комки и недостаточно равномерно в ней распределяется. Из котлетной массы с содержанием хлеба 25% массы мяса формируют котлеты, биточки, шницели. Из котлетной массы с несколько меньшим количеством хлеба (около 20% массы мяса) готовят тефтели, зразы рубленые, рулет, фрикадельки, котлеты московские, киевские, бараньи, домашние. Котлеты — изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, запанированные в сухарях (толщина их 1—2 см, ширина — 5, длина — 10—12 см).

Биточки — изделия приплюснуто-округлой формы, толщиной 2—2,5 см, диаметром 6 см, запанированные в сухарях.

Шницели — изделия овально-приплюснутой формы, толщиной 1 см, запанированные в сухарях.

Тефтели — изделия в виде шариков диаметром 3 см, запанированные в муке. В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук. Вместо хлеба в измельченное мясо можно ввести рассыпчатый рис (15% массы мяса).

Зразы рубленые — на середину лепешки из котлетной массы толщиной 1 см кладут фарш, края соединяют, панируют в сухарях, формируют в виде кирпичика с овальными краями. Для фарша берут пассерованный лук,

рубленые яйца, зелень петрушки, соль, перец и все перемешивают. Фаршировать можно также омлетом, нарезанным мелкими ломтиками.

Рулет — на смоченную салфетку, марлю или полиэтиленовую пленку выкладывают котлетную массу в виде прямоугольника толщиной 1,5—2 см, на середину его по длине помещают фарш. Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край ее слегка находил на другой, после чего скатывают рулет с салфетки на смазанный жиром противень, швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают в нескольких местах.

Котлеты московские готовят из котлетного мяса говядины с добавлением жира-сырца и репчатого лука.

Котлеты бараньи приготавливают из котлетного мяса баранины с добавлением бараньего жира-сырца и репчатого лука. Панируют в сухарях.

Приготовление кнельной массы. Для ее приготовления используют боковой и наружный куски тазобедренной части говядины. Предварительно нарезанное мясо пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, добавляют замоченный в молоке или сливках мякиш черствого пшеничного хлеба (10% массы мяса), смешивают и вновь дважды пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, перемешивают и протирают. Затем массу взбивают с яичным белком, постепенно добавляя оставшееся молоко или сливки; кусочек хорошо взбитой массы не тонет в воде. Солят массу в конце взбивания. Готовую кнельную массу помещают в специальные формы, смазанные маслом, и варят на пару или выпускают из кондитерского мешка и припускают.

Задание 1. Согласно выбранного задания, оформить технологическую карту на 1 порцию, на 100 порций

технологическая карта			организация	№СР
			подразделение	№ТТК
Наименование блюда				
наименование продукта	брутто	нетто	краткая технология	
Директор	Зав столовой	Калькулятор		

Задание 2. Организовать рабочее место повара, подобрать необходимую посуду и инвентарь.

Задание 3. Произвести первичную обработку продуктов.

Задание 4. Произвести приготовление, порционирование и оформление, отпуск выбранного полуфабриката. Предоставить изделия для органолептической оценки преподавателю. Принять участие в оценке качества полуфабриката.

Задание 5. Произвести уборку рабочего места и лаборатории в целом.

Задание 6. Сделать заключение о качестве приготовленного блюда с записью по форме:

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Задание 7. Сделать вывод о проделанной работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 8

Тема. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Цель работы: приобрести практические навыки по обработке домашней птицы, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

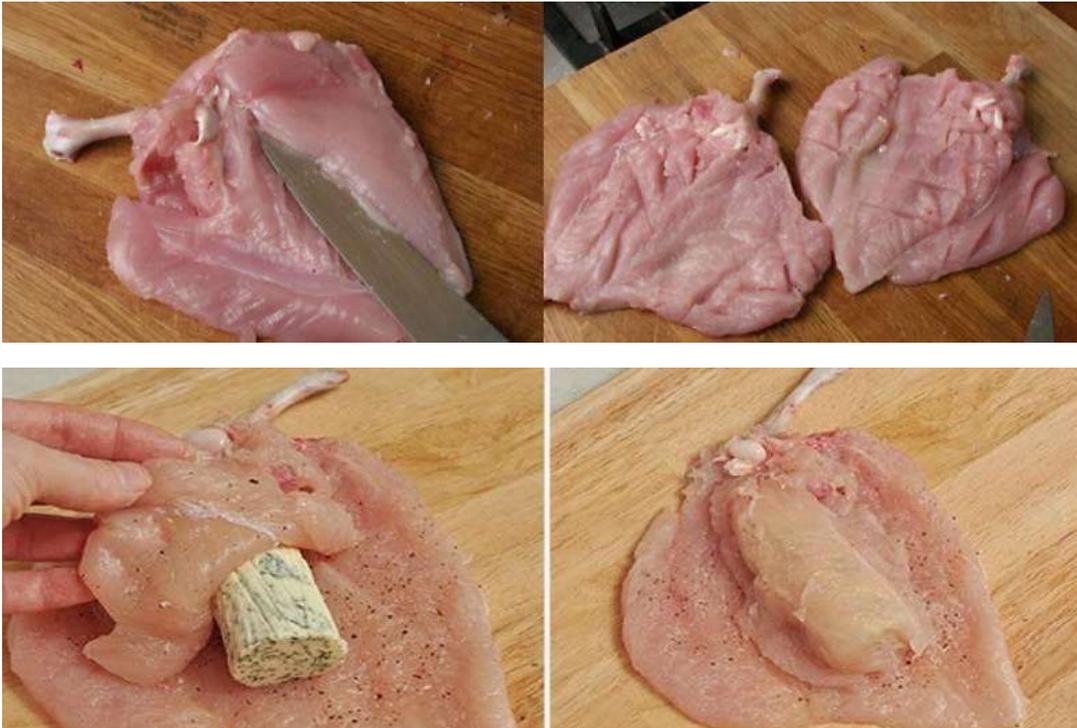
- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: доски разделочные, ножи кухонные, сита, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, ножи, разделочные доски, слайсер, электронные весы, холодильник, морозильники.

Теоретическое обоснование:

Котлета по-киевски. Филе птицы или дичи зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого - остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом срезают с него поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка разворачивают, перерезают в двух-трех местах сухожилия и вкладывают в надрез малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе.



Требования к качеству:

Консистенция мяса птицы мягкая, сочная – однородная. Цвет золотистый. Вкус и запах свойственный курице.

Не допускается:

Засушенное филе, пересоленное, изменения формы.

Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Сроки реализации

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и "пеньков", без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах — свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти — плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

Котлеты натуральные — без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в 2—3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длина ее 3—4 см с обрубленной частью головки. Масса косточки — 5 г. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1—3 кусочка мякоти

Задание 4. Произвести приготовление, порционирование и оформление, отпуск выбранного полуфабриката. Предоставить изделия для органолептической оценки преподавателю. Принять участие в оценке качества полуфабриката.

Задание 5. Произвести уборку рабочего места и лаборатории в целом.

Задание 6. Сделать заключение о качестве приготовленного блюда с записью по форме:

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Задание 7. Сделать вывод о проделанной работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 9

Тема. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Цель работы: приобрести практические навыки по обработке домашней птицы, дичи, заправка тушек, приготовлению котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: доски разделочные, ножи кухонные, сита, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, ножи, разделочные доски, слайсер, электронные весы, холодильник, морозильники.

Теоретическое обоснование:

К сельскохозяйственной птице относят тушки кур, гусей, индеек, уток, цесарок, цыплят и утят. Мясо птицы содержит белки, минеральные вещества, жиры, экстрактивные вещества, витамины РР, А, D, группы В.

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих операций: оттаивания; опаливания; удаления головы, шейки, ножек; потрошения; промывания и приготовления полуфабрикатов.

Оттаивание. Мороженые тушки птицы по возможности расправляют, укладывают на столы или стеллажи в один ряд так, чтобы тушки не соприкасались между собой. Оттаивают при температуре 8–15°C гусей и индеек 8 ч, кур и уток – 5–6 ч.

Опаливание. На поверхности тушки птицы имеются волоски, остатки перьев и пух, которые необходимо удалить. Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, можно обсушить потоком теплого воздуха, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над не коптящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир. Если у птицы имеются недоразвитые перья («пеньки»), то их удаляют с помощью пинцета или маленького ножа.

Удаление головы, шеи и ножек. Перед потрошением у полупотрошенной птицы отрубают голову между вторым и третьим

шейными позвонками. Затем на шее со стороны спинки делают продольный разрез кожи, освобождают шею от кожи и отрубают шею по последнему шейному позвонку так, чтобы кожа осталась вместе с тушкой. У кур и цыплят кожу отрезают с половины шейки, у индеек, уток и гусей – с двух третей, с тем чтобы закрыть место отруба шейки и зобную часть.

Ножки отрубают по заплюсневый сустав. Крылья у птицы (кроме цыплят) отрубают по локтевой сустав.

Потрошение. Для потрошения делают продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Через образовавшееся отверстие удаляют желудок, печень, сальник, легкие, почки, а зоб и пищевод удаляют через горловое отверстие. У птицы, поступающей в потрошеном виде, удаляют сальник, легкие, почки. После потрошения вырезают анальное отверстие и участки мякоти, пропитанные желчью.

Промывание. Выпотрошенную птицу промывают проточной холодной водой, имеющей температуру не выше 15 °С. При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Промывать продолжительное время не рекомендуется, так как это вызовет большие потери пищевых веществ. Промытую птицу для обсушивания укладывают на противни разрезом вниз, чтобы стекла вода.

Обработка дичи. Она состоит из следующих операций: ощипывания; опаливания; удаления крылышек, шейки и лапок; потрошения и промывания.

Оттаивают дичь так же, как и птицу.

Ощипывание начинают с шейки. При этом захватывают по несколько перьев и быстро выдергивают их в направлении, противоположном естественному росту. Для того чтобы кожа при ощипывании не порвалась, её натягивают пальцами левой руки в местах выдергивания перьев. Кожа предохраняет дичь от излишнего высыхания при жарке.

Опаливают только крупную дичь (глухарей, тетеревов, диких уток и гусей). Их предварительно обсушивают полотенцем, натирают мукой и опаливают.

У дичи полностью удаляют крылышки, шейку, отрубают лапки у ножек. У болотной дичи (бекас, дупель и др.) снимают кожу с головки и шейки, головку оставляют вместе с клювом, но удаляют глаза.

Потрошение дичи производят так же, как и птицы. У мелкой дичи делают разрез на шее со стороны спинки, удаляют зоб и горло, а затем остальные внутренности. Выпотрошенные тушки дичи хорошо промывают в холодной воде.

Заправка птицы и дичи

Обработанные тушки птицы и дичи используют для тепловой обработки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также рубленую массу. Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формируют (заправляют), для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

Перед заправкой тушки птицы и дичи сортируют: тушки, с поврежденным филе не заправляют, а используют для приготовления котлетной массы или для варки.

Заправка птицы. Тушки птицы заправляют: «в кармашек», в одну нитку, в две нитки.

Заправка «в кармашек» является наиболее простым и распространенным способом. Для этого делают разрезы кожи («кармашки») на брюшке с двух сторон и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылышки подвертывают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи.

Применяют и другой способ заправки «в кармашек». В этом случае при обработке птицы ножки отрубают на 1–1,5 см ниже пяточного сустава под углом 30°, чтобы получить заостренную кость. Кожу от шеи и крылышки заправляют так же, как и при первом способе. Затем подготовленную тушку кладут вниз спинкой, плотно прижимают ножки к тушке, концы их кладут друг на друга (крест-накрест) и вправляют внутрь разреза брюшка в направлении к хвостовому жировику так, чтобы концы заостренных косточек

зацепились за мякоть. «В кармашек» заправляют кур, цыплят, индеек для варки, гусей и уток – для жарки.

Заправка в одну нитку – тушку птицы укладывают спинкой вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой прокалывают иглой с ниткой в центре окорочки под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. Иглу с ниткой протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола. Затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с противоположной стороны, накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивая иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с противоположной стороны. Тушку поворачивают на бок, прокалывают одно крыло, прикрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины, прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают узел. В одну нитку заправляют птицу для жарки.

Заправка в две нитки – тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой с ниткой окорочек в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочек, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола. Затем тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая шейное отверстие. Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спинки и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленный у окорочка, стягивают и завязывают в узел. Таким образом, одной ниткой заправили крылышки.

Второй ниткой ножки прикрепляют к тушке. Для этого тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, накидывают нить на ножку и прокалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают в узел. В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жарки, а также крупную пернатую дичь – глухарей, тетеревов.

Заправка с помощью иглы ухудшает внешний вид птицы, при этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и

скользит в руках. Поэтому можно применять способы заправки без иглы, которые более просты и ускоряют процесс заправки птицы (рис. 1).

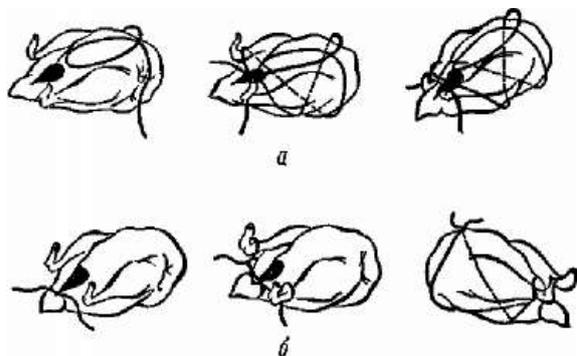


Рис. 1. Заправка птицы без иглы:
а – первый способ; б – второй способ

Первый способ. Кожу шеи и крылышки заправляют так же, как и при заправке «в кармашек». Берут нитки длиной 0,5–0,6 м. Тушку кладут на спинку, на грудной кости завязывают петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости (можно сделать неглубокий надрез), затем концы петли пропускают посередине крыльной кости, подводят нитки под спинку, опоясывают тушку крест-накрест. После этого накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают, прижимая плотнее к тушке, завязывают в узел. Этот способ используют для заправки кур, цыплят.

Второй способ. Обработанную тушку кладут спинкой вниз. Берут нитки длиной 0,7–0,8 м. Завязывают петлю на хвостовом жировике, затем на отрубленные концы ножек набрасывают петлю, концы ниток пропускают по спинке и опоясывают тушку крест-накрест. Концы ниток выводят посередине крыльных косточек, стягивают нитки и завязывают в узел на филейной части грудки. Этим способом лучше заправлять тушки крупной птицы.

Заправка дичи. Тушки пернатой дичи заправляют в одну нитку (крестом), ножка в ножку, клювом.

В одну нитку (крестом) заправляют рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. Для этого прижимают ножки к тушке, прокалывают центр окорочков под филейной частью, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола.

После этого иглу с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают.

Ножка в ножку заправляют мелкую дичь. У дичи делают разрез по кости на одной ножке ближе к пяточному суставу и в этот разрез вставляют другую ножку.

Клювом заправляют болотную дичь. Для этого тупой стороной ножа или тупой стороной ножа раздробляют кости ножек в голених, после чего переплетают их и прижимают к грудной части, головку с шеей прикладывают к тушке с правой стороны, делают иглой прокол в окорочке, клюв пропускают в прокол, скрепляя перевитые ножки.

Если дичь поступила тощая, то для придания мясу сочности и нежности после заправки филейную часть крупной дичи (тетеревов, глухарей, фазанов, белой куропатки) шпигуют охлажденным шпиком, нарезанным мелкими брусочками. Для облегчения процесса шпигования и улучшения внешнего вида тушки погружают в горячий бульон или воду (60–70 °С) на 3–5 мин. У мелкой дичи филейную часть завертывают в тонкие полоски шпика и перевязывают шпагатом.

Котлетная масса. Для котлетной массы используют кур, индеек. Из тушек используют мякоть филе и ножки. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, сливочное масло или сливочный маргарин, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, доводят до вкуса, затем выбивают, порционируют.

Норма продуктов на 1 кг мякоти птицы: черствый пшеничный хлеб – 250 г, молоко или сливки – 300 г, сливочное масло – 50 г, соль – 20 г.

Котлеты панируют в сухарях, белой панировке, придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом.

Котлеты Пожарские панируют в фигурной панировке (кубиком), придают яйцевидную форму, по 3-4 шт. на порцию.

Биточки обычно не панируют, т. к. чаще их припускают.

Биточки фаршированные фаршируют мелкорублеными варёными шампиньонами, панируют в сухарях и придают кругло приплюснутую форму.

Тефтели (масса с добавлением пассерованного репчатого лука) придают форму шариков, панируют в муке, 2-3 шт. на порцию.

Фрикадельки придают форму шариков, не панируют, 4-5 шт. на порцию.

Куриные купаты:

700 г куриного мяса (жирных ножек и бедер с кожей), 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 50 г зелени (петрушки, укропа и кинзы), 3-4 ст. ложки белого сухого вина, 250 мл сливок, черный молотый перец, соль, говяжьи или телячьи кишки.

Подготовить кишки. Тщательно вымыть холодной водой, вывернуть наизнанку, натереть крупной солью, выдержать около получаса, затем снова промыть. Приготовить слабый раствор марганцовки (светло-розового цвета), погрузить в него кишки и оставить на ночь.

Куриное мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. Зелень вымыть, обсушить, мелко порубить. Куриный фарш соединить с зеленью, добавить вино, влить холодные сливки, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Кнельная масса. Зачищенную мякоть куриного филе или дичи пропускают через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза, кладут замоченный в молоке или сливках черствый пшеничный хлеб без корок или слоеное тесто, перемешивают и пропускают через мясорубку. После этого растирают массу в ступке, а затем пропускают через сито. Протертую массу охлаждают и взбивают, добавляя небольшими порциями яичный белок. Во время взбивания вливают холодные сливки или молоко. В готовую кнельную массу кладут соль и осторожно перемешивают. Для определения готовности

3. Средства контроля приобретения практического опыта

Таблица 4.

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3	4
ПК 1.1-1.4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Задание 1,2	Оценочная ведомость по профессиональному модулю

Вариант №1

Задание №1

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание

- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса - котлеты натуральные рубленые 2 порции.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант №2

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса - зразы рубленые рубленые 2 порции.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант №3

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса - тефтели из говядины (с рисом) 2 порции

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант №4

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса - бифштекс рубленный 2 порции.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 5

Задание №1

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса – шницельнатуральный рубленый 2 порции.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 6

Задание №1

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса - рулет с луком и яйцом 2 порции.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 7

Задание №1

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса - шашлык из свинины 2 порции.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 8

Задание №1

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса - шницель отбивной
2 порции

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 9

Задание №1

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса - эскалоп из свинины
2 порции

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 10

Задание №1

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса –ромштекс из говядины 2 порции

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 11

Задание №1

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса –котлеты отбивные из свинины 2 порции

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 12

Задание №1

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса –люля–кебаб из баранины 2 порции

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 13

Задание №1

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса –биточки рубленые 2 порции

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 14

Задание №1

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса –ромштекс рубленный 2 порции

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 15

Задание №1

Произведите обработку мяса.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку мяса:

- размораживание
- обмывание и обсушивание;
- разрубка и обвалка
- зачистка и сортировка,

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса – печень по-строгановски 2 порции

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 16

Задание №1

Произведите обработку рыбы с костным скелетом.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку рыбы с костным скелетом:

- размораживание;
- разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы,);

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом - рыба фри 2 порции

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 17

Задание №1

Произведите обработку рыбы с костным скелетом.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку рыбы с костным скелетом:

- размораживание;

- разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы,);

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом – зразы рубленые 2 порции

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 18

Задание №1

Произведите обработку рыбы с костным скелетом.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку рыбы с костным скелетом:

- размораживание;

- разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы,);

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом – рыба в тесте 2 порции

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 19

Задание №1

Произведите обработку рыбы с костным скелетом.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку рыбы с костным скелетом:

- размораживание;

- разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы,);

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом – тельное 2 порции

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 20

Задание №1

Произведите обработку рыбы с костным скелетом.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку рыбы с костным скелетом:

- размораживание;

- разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы,);

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом – зразы донские 2 порции

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 21

Задание №1

Произведите обработку рыбы с костным скелетом.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку рыбы с костным скелетом:

- размораживание;

- разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы,);

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом – рулет 2 порции

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 22

Задание №1

Произведите обработку сельскохозяйственной птицы.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку птицы:

- оттаивания;
- опаливания;
- удаления головы, шейки, ножек;
- потрошения;
- промывания;

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из птицы

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов котлеты натуральные 2 порции

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 23

Задание №1

Произведите обработку сельскохозяйственной птицы.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку птицы:

- оттаивания;
- опаливания;
- удаления головы, шейки, ножек;
- потрошения;
- промывания;

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из птицы

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов котлеты пожарские 2 порции.

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 24

Задание №1

Произведите обработку сельскохозяйственной птицы.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку птицы:

- оттаивания;
- опаливания;
- удаления головы, шейки, ножек;
- потрошения;
- промывания;

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из птицы

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов шницель столочный 2 порции.

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 25

Задание №1

Произведите обработку сельскохозяйственной птицы.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите обработку птицы:

- оттаивания;
- опаливания;
- удаления головы, шейки, ножек;
- потрошения;

- промывания;

2. Максимальное время выполнения задания – 90мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из птицы

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов котлеты по - киевски 2 порции.

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и краткое содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
Задание №1 Образуйте микрогруппу и произведите обработку мяса; рыбы с костным скелетом; сельскохозяйственной птицы	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.	-проверять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабриката - ориентироваться в ассортименте основного и вспомогательного сырья - соблюдение последовательности приемов и технологических операций; - соответствие выбора способа обработки сырья для приготовления полуфабриката - точность расчета количества отходов при кулинарной обработке; проведение оценки качества при их первичной обработке; - правильность выполнения действий по хранению, охлаждению и

		замораживанию - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь.
Задание №2 Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса; рыбы с костным скелетом; сельскохозяйственной птицы	ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - обоснованность подбора способа подготовки полуфабрикатов; - проведение бракеража полуфабрикатов; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении полуфабрикатов различной степени готовности - соответствие подбора и использования инвентаря, инструментов и оборудования; - соблюдение правил выбора сырья в соответствии с видом полуфабрикатов.

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Задание № 1 25 вариантов

Задание № 2 25 вариантов

Время выполнения каждого задания:

Задание № 1 90 мин.

Задание № 2 90 мин

Условия выполнения заданий

Вариант 1

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разруба мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож
производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката котлеты натуральные рубленые

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож
производственный, лотки, лопатка

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Зачищенное мясо баранины нарезают на кусочки, соединяют со шпиком, пропускают через мясорубку с двойной решеткой один раз, а с одной решеткой – два раза, добавляют воду или молоко, соль, перец и всё хорошо перемешивают. Массу порционируют, придают изделиям овальную форму, вставляют косточку, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Полуфабрикаты из рубленой массы должны иметь правильную форму (в зависимости от вида полуфабриката), не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе однородная, с запахом, характерным для доброкачественного мяса со специями. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара.

Вариант 2

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разрубка мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменующихся:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменующихся:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката разрезанного рубленые

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, лопатка

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1-го сорта замачивают в холодной воде или молоке. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края кружочков соединяют, панируют в красной панировке и формируют

в виде кирпичика с овальными краями. Используют по 1–2 шт. на порцию.

Для фарша берут пассерованный репчатый лук, который соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью петрушки, кладут соль, молотый перец и перемешивают. Фаршировать можно также омлетом, нарезанным мелкими кусочками.

Полуфабрикаты из рубленой массы должны иметь правильную форму (в зависимости от вида полуфабриката). Поверхность равномерно покрыта панировкой, не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе однородная, в центре фарш, с запахом, характерным для доброкачественного мяса со специями. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара.

Вариант 3

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разуба мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменующихся:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменующихся:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката тефтели из говядины

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, лопатка

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1-го сорта замачивают в холодной воде или молоке. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пассерованный репчатый лук, затем порционируют, формируют в виде шариков и панируют в муке. Используют по 2–4 шт. на порцию.

Полуфабрикаты из рубленой массы должны иметь правильную форму

(в зависимости от вида полуфабриката). Поверхность равномерно покрыта панировкой, не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе однородная, с запахом, характерным для доброкачественного мяса со специями. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара.

Вариант 4

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разрубки мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката бифштекс рубленый

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, лопатка

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Зачищенное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку с двойной решеткой один раз, а с одной решеткой – два раза, добавляют воду или молоко, соль, перец и всё хорошо перемешивают. Шпик нарезают мелкими кубиками, соединяют с рубленой массой, порционируют и придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см. Используют по 1 шт. на порцию.

Полуфабрикаты из рубленой массы должны иметь правильную форму (в зависимости от вида полуфабриката), не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе однородная, с запахом, характерным для доброкачественного мяса со специями. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара.

Вариант 5

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разрубка мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката шницель натуральный рубленный

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, лопатка

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Зачищенное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку с двойной решеткой один раз, а с одной решеткой – два раза, добавляют воду или молоко, соль, перец и всё хорошо перемешивают. Рубленую массу порционируют, придают изделиям овально-продолговатую форму толщиной 1 см, смачивают в льезоне и панируют в молотых сухарях.

Полуфабрикаты из рубленой массы должны иметь правильную форму (в зависимости от вида полуфабриката). Поверхность равномерно покрыта панировкой, не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе однородная, с запахом, характерным для доброкачественного мяса со специями. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара.

Вариант 6

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разрубки мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката рулет с луком и яйцами

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, лопатка

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1-го сорта замачивают в холодной воде или

молоке. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Для приготовления котлетной массы хлеба берут меньше. На смоченную салфетку или марлю раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5–2 см, на середину его по длине кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край массы немного находил на другой, придают форму батона и перекладывают швом вниз из салфетки на противень, смазанный жиром. Поверхность рулета смазывают льезоном, посыпают сухарями, а также делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины. Для фарша используют вареные яйца с пассерованным репчатым луком.

Полуфабрикаты из рубленой массы должны иметь правильную форму (в зависимости от вида полуфабриката). Поверхность равномерно покрыта панировкой, не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе однородная, в центре фарш, с запахом, характерным для доброкачественного мяса со специями. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара.

Вариант 7

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разрубки мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката шашлык из свинины

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, таялка, емкости, шампура.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Из корейки, окорока нарезают куски в форме кубиков или квадратов по 30 - 40 г (по 5 – 6 кусочков на порцию). Нарезанное на куски мясо слегка отбивают, посыпают солью, перцем, сбрызгивают лимонным соком или

уксусом, кладут мелко измельченный репчатый лук, зелень петрушки и укропа (можно добавить растительное масло), всё перемешивают и ставят в холодильник на 4–5 ч. Подготовленное мясо надевают на шпажку.

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей. Порционные полуфабрикаты должны быть нарезаны поперек мышечных волокон.

Вариант 8

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разуба мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменующихся:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменующихся:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката шницель отбивной

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, таялка, емкости.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Из мякоти тазобедренной части баранины, свинины нарезают порционные куски толщиной 1,5–2 см. Мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне и панируют в сухарях, придают соответствующую форму.

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей. Порционные полуфабрикаты должны быть нарезаны поперек мышечных волокон.

Вариант 9

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разрубка мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката эскалоп из свинины

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, таялка, емкости.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Из корейки свинины без реберных костей нарезают порционные куски толщиной 1,5–2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1–2 куска на порцию.

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей. Порционные полуфабрикаты должны быть нарезаны поперек мышечных волокон.

Вариант 10

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разрубка мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабрикатомштекс из говядины

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, таяпка, емкости.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Из толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей мякоти задней ноги нарезают порционные куски толщиной 1,5–2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке и придают форму.

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей. Порционные полуфабрикаты должны быть нарезаны поперек мышечных волокон.

Вариант 11

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разрубка мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката котлеты отбивные

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, таялка, емкости.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Нарезают из корейки, оставшейся после нарезания натуральных котлет, с 6-го ребра. Порционные куски нарезают под углом 45 ° вместе с реберной косточкой. Подрезают мякоть вдоль косточки, косточку зачищают, мякоть отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне и панируют.

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей. Порционные полуфабрикаты должны быть нарезаны поперек мышечных волокон.

Вариант 12

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разрубка мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката люля-кебаб

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, таялка, шпажки, емкости.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Приготавливают из рубленой массы баранины. Котлетное мясо баранины нарезают на кусочки, соединяют с сырым репчатым луком, бараньим салом (курдючным), пропускают через мясорубку 2–3 раза, кладут

соль, молотый перец и хорошо перемешивают. Можно добавить лимонную кислоту. Затем ставят в холодильник на 2–3 ч. для маринования. После этого порционируют, придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажке и используют по 2–3 шт. на порцию.

Полуфабрикаты из рубленой массы должны иметь правильную форму (в зависимости от вида полуфабриката), не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе однородная, с запахом, характерным для доброкачественного мяса со специями. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара.

Вариант 13

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разрубки мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката биточки рубленые.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, лопатка, емкости.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1-го сорта замачивают в холодной воде или молоке. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Котлетную массу развешивают на порции по 57г, панируют и придают приплюснуто-округлую форму (толщиной 2–2,5 см, диаметром 6 см). Используют по 2 шт. на порцию.

Полуфабрикаты из рубленой массы должны иметь правильную форму

(в зависимости от вида полуфабриката). Поверхность равномерно покрыта панировкой, не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе однородная, с запахом, характерным для доброкачественного мяса со специями. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара.

Вариант 14

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разрубки мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабриката ромштекс рубленый.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, лопатка, емкости.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Зачищенное мясо нарезают на кусочки, соединяют со шпиком, пропускают через мясорубку с двойной решеткой один раз, а с одной решеткой – два раза, добавляют воду или молоко, соль, перец и всё хорошо перемешивают. Массу развешивают на порции, придают им овальную форму, смачивают в льезоне, панируют в молотых сухарях.

Полуфабрикаты из рубленой массы должны иметь правильную форму (в зависимости от вида полуфабриката). Поверхность равномерно покрыта панировкой, не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе однородная, с запахом, характерным для доброкачественного мяса со специями. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара.

Вариант 15

Задание № 1.

Произведите обработку мяса

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, деревянные решетки, колода для разрубка мяса, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабрикатапечень по-строгановски.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, емкости.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

У печени вырезают желчные протоки и кровеносные сосуды, промывают в холодной воде и снимают пленку. Зачищенную печень нарезают на порционные куски толщиной 0,5 см и разрезают их на брусочки длиной 4–5 см. Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного сырья. Порционные полуфабрикаты должны быть нарезаны поперек мышечных волокон.

Вариант 16

Задание № 1.

Произведите обработку рыбы с костным скелетом

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, РО 1, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внутренняя поверхность полуфабрикатов должна быть тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, тёмной плёнки. Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы потемнение её внутренней части, оголение реберных костей. Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабрикатов рыба фри.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, РО 1, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Рыбу в целом виде, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей. Рыбу нарезают, держа нож под углом 30°, обсушивают, посыпают солью, панируют в муке, смачивают льезоном и панируют в сухарях.

Для приготовления полуфабриката «рыба фри» чистое филе рыбы

(подобной сому, треске, судаку) нарезают на порционные куски в форме ромба и панируют в двойной панировке. Масса полуфабриката 118, 95, 69 г (из сома).

Вариант 17

Задание № 1.

Произведите обработку рыбы с костным скелетом

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, РО 1, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделия

Эталон ответа:

Внутренняя поверхность полуфабрикатов должна быть тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, тёмной плёнки. Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы потемнение её внутренней части, оголение реберных костей. Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабрикатов зразы рубленые

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, лопатка.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Затем пшеничный хлеб не ниже 1-го сорта замачивают в жидкости. Чтобы масса имела однородный цвет, с хлеба предварительно срезают корки. Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку ещё раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную.

Для приготовления зраз массу раскладывают в виде небольших лепешек толщиной в 1 см, на середину кладут фарш. Края зраз соединяют, придавая овально-прямоугольную форму, панируют в сухарях или белой панировке. В состав фарша для зраз входят жареные грибы, пассерованный лук, вареные яйца, мелко нарезанные и соединенные с солью и молотым перцем, молотые сухари.

Вариант 18

Задание № 1.

Произведите обработку рыбы с костным скелетом

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, РО 1, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделия

Эталон ответа:

Внутренняя поверхность полуфабрикатов должна быть тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, тёмной плёнки. Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы потемнение её внутренней части, оголение реберных костей. Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабрикатов рыба в тесте

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож
производственный, лотки, емкости.

Литература для экзаменующихся:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменующихся:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Чистое филе рыбы нарезают брусочками толщиной в 1 см, длиной 8–10 см, складывают в посуду и маринуют на холоде 15–30 мин.

Для маринования в рыбу добавляют сок лимона или лимонную кислоту, соль, молотый перец, растительное масло, мелкорубленую зелень петрушки и все перемешивают.

Вариант 19

Задание № 1.

Произведите обработку рыбы с костным скелетом

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, РО 1, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож
производственный, лотки.

Литература для экзаменующихся:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменующихся:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внутренняя поверхность полуфабрикатов должна быть тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, тёмной плёнки. Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы потемнение её внутренней части, оголение реберных костей. Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабрикатов тельное

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, ткань.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Затем пшеничный хлеб не ниже 1-

го сорта замачивают в жидкости. Чтобы масса имела однородный цвет, с хлеба предварительно срезают корки. Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку ещё раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную. Для приготовления тельного массу раскладывают в виде небольших лепешек толщиной в 1 см, на середину кладут фарш. Тельное формируют с помощью марли, в форме полумесяца, панируют в льезоне и сухарях. Масса полуфабриката 194, 145, 109 г. В состав фарша для рулета входят жареные грибы, пассерованный лук, вареные яйца, мелко нарезанные и соединенные с солью и молотым перцем, молотые сухари.

Вариант 20

Задание № 1.

Произведите обработку рыбы с костным скелетом

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, РО 1, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменующихся:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменующихся:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внутренняя поверхность полуфабрикатов должна быть тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, тёмной плёнки. Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы потемнение её внутренней части, оголение реберных костей. Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабрикатов зразы донские

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, тяпка, лотки, емкости.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на порционные куски и отбивают до толщины 0,5 см. На рыбу укладывают фарш и свертывают изделие в виде валика, затем панируют в муке, льезоне и белой панировке. Для приготовления фарша мелко рубленый пассерованный репчатый лук соединяют с вареными шинкованными яйцами, добавляют зелень петрушки, соль, перец (можно ввести вареные грибы, молотые сухари, вареные рубленые хрящи осетровых рыб). Масса полуфабрикатов 215, 180, 125 г.

Вариант 21

Задание № 1.

Произведите обработку рыбы с костным скелетом

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: ванны, РО 1, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделия

Эталон ответа:

Внутренняя поверхность полуфабрикатов должна быть тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, тёмной плёнки. Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы потемнение её внутренней части, оголение реберных костей. Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабрикатов рулет

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, ткань.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Затем пшеничный хлеб не ниже 1-го сорта замачивают в жидкости. Чтобы масса имела однородный цвет, с хлеба предварительно срезают корки. Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку ещё раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную. Изделие, имеющее форму батона с фаршем внутри, приготовляемое на несколько порций. Для формования рулета котлетную массу кладут слоем в 1,5 см в виде прямоугольника шириной до 20 см на смоченную марлю или полотенце. На середину по всей длине укладывают фарш. Края марли приподнимают так, чтобы полностью закрыть фарш котлетной массой, и перекладывают швом вниз на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Перед запеканием рулет смазывают маслом или яичным льезоном, посыпают сухарями и прокалывают сверху в середине в нескольких местах, чтобы во время тепловой обработки поверхность рулета осталась целой. В состав фарша для рулета входят жареные грибы, пассерованный лук, вареные яйца,

мелко нарезанные и соединенные с солью и молотым перцем. Масса полуфабриката 125, 95 г.

Вариант 22

Задание № 1.

Произведите обработку сельскохозяйственной птицы

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: стеллажи, опалочный горн, ванны, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделия

Эталон ответа:

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах, свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабрикатов котлета натуральная из птицы

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

У большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2–3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подвертывают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.

Котлеты натуральные – без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в 2–3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длина её 3–4 см с обрубленной частью головки. Масса косточки 5 г. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1–3 кусочка мякоти другого филе. Форма филе овальная, цвет от бело-розового до розового, запах, присущий свежему куриному мясу, консистенция мяса плотная, упругая.

Вариант 23

Задание № 1.

Произведите обработку сельскохозяйственной птицы

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: стеллажи, опалочный горн, ванны, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделия

Эталон ответа:

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах, свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабрикатов котлеты пожарские

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: мясорубка, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож
производственный, лотки, лопатка.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Мякоть птицы отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают.

Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином.

Котлетную массу разделявают по 3–4 шт. на порцию, панируют в фигурной панировке (мелкие кубики или соломка) и придают яйцевидно-приплюснутую форму.

Котлеты имеют яйцевидно-приплюснутую форму, поверхность равномерно панированную, без трещин, ломаных краев, консистенцию мягкую, запах, свойственный доброкачественному мясу.

Вариант 24

Задание № 1.

Произведите обработку сельскохозяйственной птицы

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: стеллажи, опалочный горн, ванны, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож
производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделия

Эталон ответа:

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах, свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабрикатов шницель столичный

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож
производственный, лотки, лопатка.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

У большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2–3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.

Шницель столичный без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в 2–3 местах. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1–3 кусочка мякоти другого филе. Форма филе овальная, цвет от белорозового до розового, запах, присущий свежему куриному мясу, консистенция мяса плотная, упругая.

Поверхность должна быть покрыта ровным слоем панировки, не допускаются увлажнение и отставание панировки.

Вариант 25

Задание № 1.

Произведите обработку сельскохозяйственной птицы

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: стеллажи, опалочный горн, ванны, электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах, свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

Задание № 2.

Произведите подготовку полуфабрикатов котлета по - киевски.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Оборудование: электронные весы, производственные столы.

Производственный инвентарь: разделочная доска, нож производственный, лотки, лопатка.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе, или обрезки от большого филе. На

середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.

Котлета по - киевски без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в 2–3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длина её 3–4 см с обрубленной частью головки. Масса косточки 5 г. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1–3 кусочка мякоти другого филе. Форма филе овальная, цвет от бело-розового до розового, запах, присущий свежему куриному мясу, консистенция мяса плотная, упругая.

Поверхность должна быть покрыта ровным слоем панировки, не допускаются увлажнение и отставание панировки.

4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

**Перечень вопросов для зачета по
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2 курс, 4 семестр

1. Технология разделки рыбы на чистое филе.
2. Технология обработки корнеплодов.
3. Технология разделки бесчешуйчатой рыбы. (Сом, Налим)
4. Техника фарширования карпа гречневой кашей.
5. Технология разделки рыбы на чистое филе с кожей.
6. Технология обработки грибов.
7. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).
8. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы.

9. Техника обработки и нарезка моркови.
10. Техника фарширования рыбы морской карась (дорадо).
11. Техника разделки нерыбных морепродуктов (раки, омары).
12. Варианты подбора пряностей, приправ из рыбы.
13. Технология приготовления полуфабрикатов зразы «Донские».
14. Техника обработки осетровой рыбы.
15. Техника обработки субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя,).
16. Характеристика рыбного сырья (Сибас, Акула)
17. Классическая французская техника нарезки овощей: турнед, шифонад, мирпуа (характеристика нарезки).
18. Техника фарширования рыбы галантин.
19. Классическая французская техника нарезки овощей: сизле, брюнуаз, конкассе (характеристика нарезки).
20. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).
21. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
22. Техника фарширования молочного поросенка .
23. Виды панировок и их характеристика.
24. Техника подготовки щуки фаршированной.
25. Разруб говядины и полуфабрикаты из нее.
26. Особенности обработки судака, маринки.
27. Техника фарширования грудинки фаршированной из баранины.
28. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
29. Техника приготовления полуфабриката седло ягненка.
30. Техника приготовления полуфабриката- рулета карпаччо из телятины с моцареллой и базиликом.
31. Технология приготовления кнельной массы.
32. Технология приготовления полуфабриката «Фуа-гра» (Франция).

33. Технология обработки клубнеплодов.
34. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты Пожарские)
35. Технология обработки мяса диких животных (заяц, медвежатина).
36. Техника приготовления полуфабрикатов из домашней птицы Курица фаршированная (галантин).
37. Техника фарширования котлеты из филе птицы ,фаршированные с соусом молочным с грибами.
38. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей.
39. Техника обвалки говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий).
40. Техника приготовления полуфабриката стейк из фуа-гра.
41. Подготовка щуки к фаршированию («чулком»).
42. Техника размораживания рыбы.

5. Библиографический список

Печатные издания:

1. **Домарецкий, В. А.** Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : Форум , 2012. — 400 с. - ISBN 978-5-91134-809-0 — Текст : непосредственный.

2. **Ткачёва, Г. В.** Технология продукции общественного питания. Практические основы профессиональной деятельности / Г. В. Ткачёва [и др.]. — Москва : Академкнига/Учебник, 2005. — 192 с. — ISBN: 5-94908-150-1 - Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. **Радченко, Л. А.** Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. —

Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. (СПО) - ISBN 5-222-08980-0 - Текст: непосредственный.

2. **Мрыхина, Е. Б.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. - 176 с.: ил.; . - (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3. - Текст: непосредственный.

3. **Золин В.П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 11-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2012. – 320с. – ISBN 978-5-7695-9267-6 - Текст: непосредственный.

Рекомендуемая литература:

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

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие

требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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

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

11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

12. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
22. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся (аяся) на _____ курсе по специальности /профессии СПО

код и наименование

освоил(а) программу профессионального модуля _____

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «_____» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрены учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 0п.01 _____		
МДК 0п.0m _____		
УП		
ПП		

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) (если предусмотрено учебным планом; если защита проекта входит в экзамен квалификационный – пункт переносится ниже).

Тема «_____»

Оценка _____.

Итоги экзамена (квалификационного)/экзамена по модулю по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

Дата ____ . ____ .20__

Подписи членов экзаменационной комиссии _____

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

—

обучающийся (аяся) на _____ курсе по специальности /профессии СПО

код и наименование

успешно прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю _____

—

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20____ г. по « _____ » _____ 20____ г.

В организации _____

—

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

Дата ____ . ____ . 20 ____

Подпись руководителя практики

_____ /ФИО, должность
Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____ /ФИО, должность

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Утверждаю

Заместитель директора по
учебно-производственной
работе _____ Е.В. Чапаева

«_____» _____ 2023г.

Комплект

контрольно - оценочных средств

по профессиональному модулю

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2023г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по
профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09
Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного
питания и сферы обслуживания

Протокол № __ от «__» _____ 2023 г.

Председатель ПЦК _____ И.В. Хоменко

Разработчик:

О.В. Воронина, преподаватель ГБПОУ
«Южноуральский энергетический техникум»
Т.Н. Десенко, мастер производственного
обучения ГБПОУ «Южноуральский
энергетический техникум»

Эксперт

И. В. Хоменко, преподаватель ГБПОУ
«Южноуральский энергетический техникум»

Е.А. Ложкина, гл. технолог АО «Тандер»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	3
1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств	3
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	13
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля	13
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	13
2. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности	14
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий	14
3. Средства контроля приобретения практического опыта	67
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний	69
5. Библиографический список	139
Приложение 1	146
Приложение 2	151
Приложение 3	152
Приложение 4	153

1. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД) Основы предпринимательской деятельности, осуществление эффективного трудоустройства, планирования профессиональной карьеры.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	СР ТЗ ПР С ВСР

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывать рабочее место. Подготавливать продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	СР ТЗ ПР С ВСР
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Использовать творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	СР ТЗ ПР С ВСР
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Соблюдать температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента	СР ТЗ ПР С ВСР
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Соблюдать температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента	СР ТЗ ПР С ВСР
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Применять творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	СР ТЗ ПР С ВСР
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Применять творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога,	ТЗ ПР

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	сыра, муки сложного ассортимента	ВСП
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Применять творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Применять творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	ТЗ ПР ВСП
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Применять творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента Соблюдать нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ТЗ ПР ВСП
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ТЗ ПР ВСП
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	СР ТЗ ПР С ВСП
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	СР ТЗ ПР С

		BCP
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>CP</p> <p>TЗ</p> <p>ПР</p> <p>C</p> <p>BCP</p>
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>CP</p> <p>TЗ</p> <p>ПР</p> <p>C</p> <p>BCP</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>CP</p> <p>TЗ</p> <p>ПР</p> <p>C</p> <p>BCP</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>CP</p> <p>TЗ</p> <p>ПР</p> <p>C</p> <p>BCP</p>
<p>ОК. 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>TЗ</p> <p>ПР</p>
<p>ОК 10.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>TЗ</p> <p>ПР</p>

государственном иностранном языке	и		
--------------------------------------	---	--	--

Условные сокращения:

ТЗ – тестовые задания

КР – контрольная работа

СР – самостоятельная работа

ПР – практическая работа

С – словарь

ВСП – внеаудиторная самостоятельная работа

2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Таблица 2.

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
1	2
<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

<p>(комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения
---	--

	<p>режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>
--	---

3. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 3.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
уметь	-рациональная разработка ассортимента	ПР

<p>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе</p>	<p>сложных супов</p> <p>в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами);</p> <p>- соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН);</p> <p>– выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</p> <p>– точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</p> <p>– соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</p> <p>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных горячих соусов;</p> <p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами);</p> <p>- соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН);</p> <p>– выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</p> <p>– точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</p>	
--	---	--

<p>региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>– соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p> <p>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами);</p> <p>- соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН);</p> <p>– выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</p> <p>– точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</p> <p>– соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</p> <p>рациональная и четкая разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</p> <p>Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН)</p> <p>– Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).</p> <p>– Точность выполнения расчетов и</p>	
---	---	--

	<p>грамотность оформления технологических карт</p> <p>– Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</p> <p>- эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; -применение современных методов и ПК для организации приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- организация самостоятельного рассмотрения тем при изучении профессионального модуля;</p> <p>-освоение и использование новых методов в работе;</p> <p>-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения;</p> <p>-умение работать в команде;</p> <p>-оперативное и самостоятельное принятие обоснованных решений.</p>	
<p>знать</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения</p>	<p>СР</p> <p>ТЗ</p> <p>С</p> <p>ВСР</p>

<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>источников нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении 	
---	---	--

	профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

Условные сокращения:

ТЗ – тестовые задания

КР – контрольная работа

СР – самостоятельная работа

ПР – практическая работа

С – словарь

ВСП – внеаудиторная самостоятельная работа

1.2 Система контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля

Таблица 4.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	экзамен – 5 семестр
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	зачет – 5 семестр экзамен – 6 семестр
УП. 02 Учебная практика	зачет
ПП. 02 Производственная практика	зачет
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	экзамен по модулю

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Итоговый контроль освоения ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, на экзамене по модулю. Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК и учебной практике.

Экзамен по модулю проводится в виде выполнения практических заданий, основанных на профессиональных ситуациях. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из

профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении комплексного экзамена по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок , МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок , зачета по учебной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта. По итогам промежуточной аттестации составляется оценочная ведомость по профессиональному модулю (Приложение 1), аттестационный лист по учебной практике (Приложение 2), аттестационный лист по производственной практике (Приложение 3).

2. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок , МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Оцениваемые компетенции:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и

	культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Таблица 5.

Профессиональные и общие компетенции, которые можно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста,
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Задания для экзаменуемых оформляются в виде билетов (приложение 4).

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров
2. Правила, режимы варки бульонов и отваров требования к качеству, условия и сроки хранения,
3. Правила, режимы варки, оформление и отпуск борщей и щей требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Правила, режимы варки, оформление и отпуск картофельных супов требования к качеству, условия и сроки хранения,
5. Правила, режимы варки, оформление и отпуск рассольников, требования к качеству, условия и сроки хранения.
6. Правила, режимы варки, оформление и отпуск супов с крупами, требования к качеству, условия и сроки хранения
7. Правила, режимы варки, оформление и отпуск молочных супов требования к качеству, условия и сроки хранения,
8. Правила, режимы варки, оформление и отпуск супов-пюре
9. Правила, режимы варки, оформление и отпуск сладких супов, требования к качеству, условия и сроки хранения
10. Правила, режимы варки, оформление и отпуск диетических супов требования к качеству, условия и сроки хранения,
11. Правила, режимы варки, оформление и отпуск вегетарианских супов требования к качеству, условия и сроки хранения,
12. Технология приготовления ,кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.
13. Технология приготовления ,кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.

14. Технология приготовления ,кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса грибного и его производных.
15. Технология приготовления ,кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов молочных и сметанных , их производных.
16. Технология приготовления ,кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих сладких соусов.
17. Технология приготовления ,кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения вегетарианских и диетических соусов.
18. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.
19. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий
20. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.
21. Правила варки бобовых. Ассортимент блюд и гарниров из бобовых.
22. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра
23. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра
24. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания.
25. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
26. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов)

27. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов.
28. Технология приготовления отварных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения.
29. Технология приготовления припущенных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения.
30. Технология приготовления жареных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения.,
31. Технология приготовления тушеных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья , требования к качеству, условия и сроки хранения.
32. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья , требования к качеству, условия и сроки хранения.
33. Технология приготовления фаршированных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья , требования к качеству, условия и сроки хранения.
34. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов.
35. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика
36. Правила выбора мяса, мясных продуктов.
37. Правила выбора домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов.
38. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса.
39. Методы приготовления мясных блюд: варка основным способом и на пару
40. Методы приготовления мясных блюд: припускание и тушение.
41. Методы приготовления мясных блюд: жарка основным способом и во фритюре.
42. Методы приготовления мясных блюд на гриле и открытом огне.

43. Методы приготовления мясных блюд сотирование и запекание.
44. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания.
45. Технология приготовления отварных блюд домашней птицы, дичи, кролика, требования к качеству, условия и сроки хранения.
46. Технология приготовления припущенных блюд из домашней птицы, дичи, кролика, требования к качеству, условия и сроки хранения.
47. Технология приготовления жареных блюд из домашней птицы, дичи, кролика, требования к качеству, условия и сроки хранения.,
48. Технология приготовления тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика , требования к качеству, условия и сроки хранения.
49. Технология приготовления запеченных блюд из домашней птицы, дичи, кролика , требования к качеству, условия и сроки хранения.
50. Технология приготовления фаршированных блюд из домашней птицы, дичи, кролика , требования к качеству, условия и сроки хранения

Перечень практических заданий по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 180 порций блюда «Каша вязкая с тыквой», рецептура №198, стр. 141.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____ стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса	Масса	Масса брутто,	Масса	

		брутто, гр	нетто, гр	гр	нетто, гр	
						Технология приготовления:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						Подача:
11						
12						
13						
14						Температура подачи:
15						
15						Сроки реализации и хранения:
16						Требования к качеству
17						Внешний вид: .
18						Консистенция:
19						Цвет:
						Вкус:
						Запах:
Выход 1 порции		-			-	

2. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 170 порций блюда «Зразы рубленые», рецептура №299, стр. 231.

18						Внешний вид: .
19						Консистенция:
						Цвет:
Выход 1 порции		-			-	Вкус: Запах:

3. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 100 порций блюда «Шашлык из говядины», рецептура №279, стр. 215.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____ стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

9						Подача: Температура подачи: Сроки реализации и хранения: Требования к качеству Внешний вид: . Консистенция: Цвет: Вкус: Запах:
10						
11						
12						
13						
14						
15						
15						
16						
17						
18						
19						
Выход 1 порции		-			-	

4. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 150 порций блюда «Поджарка», рецептура №277, стр. 213.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «_____»

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____ стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления:

1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						Подача:
11						
12						
13						
14						Температура подачи:
15						
15						Сроки реализации и хранения:
16						Требования к качеству
17						Внешний вид: .
18						Консистенция:
19						Цвет:
						Вкус:
						Запах:
Выход 1 порции		-			-	

5. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 110 порций блюда «Бефстроганов», рецептура №276, стр. 212.

18						Внешний вид: .
19						Консистенция:
						Цвет:
Выход 1 порции		-			-	Вкус: Запах:

б. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 150 порций блюда «Филе с грибами и соусом», рецептура №270, стр. 209.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____
стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

10						Подача:	
11							
12							
13							
14							Температура подачи:
15							
15							Сроки реализации и хранения:
16							Требования к качеству
17							Внешний вид: .
18							Консистенция:
19						Цвет:	
						Вкус:	
Выход 1 порции		-			-	Запах:	

7. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 140 порций блюда «Бифштекс с яйцом», рецептура №266, стр. 207.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____ стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления:

1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						Подача:
11						
12						
13						
14						Температура подачи:
15						
15						Сроки реализации и хранения:
16						
17						Требования к качеству
17						Внешний вид: .
18						Консистенция:
19						Цвет:
						Вкус:
						Запах:
Выход 1 порции		-			-	

8. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 80 порций блюда «Мясо жареное крупными кусками», рецептура №263, стр. 205.

18						Внешний вид: .
19						Консистенция:
						Цвет:
Выход 1 порции		-			-	Вкус: Запах:

9. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 140 порций блюда «Язык отварной с соусом», рецептура №259, стр. 201.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____
стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

10						Подача:	
11							
12							
13							
14							Температура подачи:
15							
15							Сроки реализации и хранения:
16							Требования к качеству
17							Внешний вид: .
18							Консистенция:
19						Цвет:	
						Вкус:	
Выход 1 порции		-			-	Запах:	

10. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 180 порций блюда Каши вязкая с тыквой, рецептура №198, стр. 141.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____ стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления:

1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						Подача:
11						
12						
13						
14						Температура подачи:
15						
15						Сроки реализации и хранения:
16						Требования к качеству
17						Внешний вид: .
18						Консистенция:
19						Цвет:
						Вкус:
						Запах:
Выход 1 порции		-			-	

11. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 80 порций блюда «Кальмары в томатном или сметанном соусе», рецептура №256, стр. 197.

18						Внешний вид: .
19						Консистенция:
						Цвет:
Выход 1 порции		-			-	Вкус: Запах:

12. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 130 порций блюда «Тефтели рыбные», рецептура №254, стр. 195.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____ стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

10						Подача:	
11							
12							
13							
14							Температура подачи:
15							
15							Сроки реализации и хранения:
16							Требования к качеству
17							Внешний вид: .
18							Консистенция:
19						Цвет:	
						Вкус:	
Выход 1 порции		-			-	Запах:	

13. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 150 порций блюда «Рыба запеченная с картофелем», рецептура №248, стр. 187.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____
стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	

						Технология приготовления:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						Подача:
11						
12						
13						
14						Температура подачи:
15						
15						Сроки реализации и хранения:
16						Требования к качеству
17						Внешний вид: .
18						Консистенция:
19						Цвет:
						Вкус:
						Запах:
Выход 1 порции		-			-	

14. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 140 порций блюда «Рыба жареная в тесте», рецептура №246, стр. 185.

18						Внешний вид: .
19						Консистенция:
						Цвет:
Выход 1 порции		-			-	Вкус: Запах:

15. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 100 порций блюда «Рыба жареная с зеленым маслом», рецептура №244, стр. 183.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____
стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

9						Подача:	
10							
11							
12							
13							
14							Температура подачи:
15							
15							Сроки реализации и хранения:
16							Требования к качеству
17							Внешний вид: .
18						Консистенция:	
19						Цвет:	
						Вкус:	
Выход 1 порции		-			-	Запах:	

16. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 110 порций блюда «Рыба жареная», рецептура №241, стр. 181.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____ стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления:

1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						Подача:
11						
12						
13						
14						Температура подачи:
15						
15						Сроки реализации и хранения:
16						Требования к качеству
17						Внешний вид: .
18						Консистенция:
19						Цвет:
						Вкус:
						Запах:
Выход 1 порции		-			-	

17. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 80 порций блюда «Рыба жареная», рецептура №240, стр. 180.

18						Внешний вид: .
19						Консистенция:
						Цвет:
Выход 1 порции		-			-	Вкус: Запах:

18. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 160 порций блюда «Рыба припущенная», рецептура №234, стр. 173.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____
стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

10						Подача:	
11							
12							
13							
14							Температура подачи:
15							
15							Сроки реализации и хранения:
16							Требования к качеству
17							Внешний вид: .
18							Консистенция:
19						Цвет:	
						Вкус:	
Выход 1 порции		-			-	Запах:	

19. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 110 порций блюда «Рыба отварная», рецептура №232, стр. 170.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____
стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	

						Технология приготовления:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						Подача:
11						
12						
13						
14						Температура подачи:
15						
15						Сроки реализации и хранения:
16						Требования к качеству
17						Внешний вид: .
18						Консистенция:
19						Цвет:
						Вкус:
						Запах:
Выход 1 порции		-			-	

20. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 130 порций блюда «Запеканка из творога», рецептура №230, стр. 166.

18						Внешний вид: .
19						Консистенция:
						Цвет:
Выход 1 порции		-			-	Вкус: Запах:

21. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 80 порций блюда «Пудинг из творога (вареный на пару)», рецептура №229, стр. 165.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «_____»

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____
стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

8						Подача:								
9							Температура подачи:							
10								Сроки реализации и хранения:						
11									Требования к качеству					
12										Внешний вид: .				
13											Консистенция:			
14												Цвет:		
15													Вкус:	
15														Запах:
16														
17														
18														
19														
Выход 1 порции		-			-									

22. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 110 порций блюда «Сырники из творога», рецептура №226, стр. 163.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____ стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса	Масса	Масса брутто,	Масса	

		брутто, гр	нетто, гр	гр	нетто, гр	
						Технология приготовления:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						Подача:
11						
12						
13						
14						Температура подачи:
15						
15						Сроки реализации и хранения:
16						Требования к качеству
17						Внешний вид: .
18						Консистенция:
19						Цвет:
						Вкус:
						Запах:
Выход 1 порции		-			-	

23. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 130 порций блюда «Омлет , смешанный с мясными продуктами», рецептура №220, стр. 157.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____
стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления: Подача: Температура подачи:
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

15						Сроки реализации и хранения: Требования к качеству Внешний вид: . Консистенция: Цвет: Вкус: Запах:
16						
17						
18						
19						
Выход 1 порции		-			-	

24. Подобрать оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 120 порций блюда «Омлет с луком», рецептура №218, стр. 156.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: « _____ »

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № _____ стр.

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ____ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	
						Технология приготовления:
1						
2						
3						
4						
5						
6						

№ п/п	Наименование сырья	На 1 порцию		На ___ порций		Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)	
		Масса брутто, гр	Масса нетто, гр	Масса брутто, гр	Масса нетто, гр		
						Технология приготовления:	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							Подача:
11							
12							
13							
14							Температура подачи:
15							
15							Сроки реализации и хранения:
16							Требования к качеству
17							Внешний вид: .
18						Консистенция:	
19						Цвет:	
						Вкус:	
						Запах:	
Выход 1 порции		-			-		

Условия выполнения заданий

Перед началом экзамена по модулю преподаватели обязаны проверить состояние учебных мест: исправность учебных столов, стульев, целостность остекления окон, степень освещенности и температуру помещения в кабинете.

Особое внимание следует обращать на отсутствие на учебном месте посторонних предметов (пакетов, свертков, сумок и т.п.). В случае обнаружения подобных предметов следует, не прикасаясь к ним, известить об этом ответственного сотрудника по охране труда.

При использовании компьютера обучающиеся должны ознакомиться с его устройством и правилами безопасной эксплуатации, а перед применением – проверить работоспособность и подготовить к работе в соответствии с требованиями технической документации.

При обнаружении неисправности компьютера следует, не приступая к выполнению задания, поставить в известность об этом комиссию и действовать по ее указанию.

Во время экзамена в учебном помещении необходимо поддерживать установленный порядок и соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования безопасности. В учебном помещении не допускается загромождение проходов между рядами учебных столов и выхода из помещения личными вещами.

Самовольное перемещение обучающихся по учебным местам во время экзамена по модулю не допускается. Порядок размещения обучающихся во время экзамена (в случае необходимости) может определяться комиссией.

Личные мобильные телефоны во время экзамена должны быть отключены или переведены в режим вызова "Только вибрация". Включать

личные телефоны в электросеть для зарядки в учебном помещении не допускается.

Оборудование: канцелярские принадлежности, калькулятор, персональный компьютер с программным обеспечением

Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.)

1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий обще-ственного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2016. – 615 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий обще-ственного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2016.- 560 с.

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)

1.Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-7234-3 – Текст: непосредственный.

2.Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А.

Качурина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-8937-2 – Текст: непосредственный.

3.Белоусова, С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания / С. Н. Белоусова. — Ростов-на Дону : Издательский центр "Феникс", 2000. — 352 с. — ISBN—5-222-01373-1 — Текст : непосредственный.

4.Богушева, В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В. И. Богушева. — Ростов - на -Дону : Издательский центр "Феникс", 2002. — 416 с. —ISBN — 5-222-08031-5— Текст : непосредственный.

5.Бурчакова,И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента/И.Ю. Бурчакова.- Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с. – ISBN 978-34468-8360-8
Текст:посредственный.

3. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний (текущий контроль)

Задания для проведения текущего контроля при изучении МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1.

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению приготовления заправочных супов.

Цель работы: изучить рациональную организацию рабочих мест поваров супового отделения горячего цеха при приготовлении бульонов и супов

Условия выполнения задания - учебный кабинет, «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

Практическое занятие 2.

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов

Цель работы: изучить рациональную организацию рабочих мест поваров супового отделения горячего цеха при приготовлении бульонов и супов

Условия выполнения задания - учебный кабинет, «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3.

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов

Цель работы: приобрести практический опыт подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления супов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4.

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению супов

Цель работы: Познакомить обучающихся с технологией приготовления заправочных супов, приобрести практический опыт подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления супов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5.

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Цель работы: приобрести практический опыт подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления супов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. .

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5

Тема: Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по оформлению нормативной документации

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 6.

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде

Цель работы: приобрести практический опыт подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 7.

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Цель работы: приобрести практический опыт подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 8.

Тема: Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

Цель работы: Приобрести практический опыт подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд разноассортимента. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 9.

Тема: Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции

Цель: Научиться определять количество продуктов массой «Брутто» и количество порций соусов из заданного сырья. Приобрести практический опыт подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления соусов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

Критерии оценивания практических занятий

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все

заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

4. Комплект тестовые заданий

ТЕСТ 1

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?

- а) повышают калорийность
- б) придают цвет
- в) придают вкус и аромат

2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

- а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

в) варят костный бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

4. Какие кости и для чего обжаривают в жарочном шкафу перед варкой бульона?

а) кости домашней птицы, для уничтожения болезнетворных микроорганизмов;

б) говяжьи кости молодняка и свиные, для улучшения вкуса и внешнего вида бульона;

в) говяжьи кости молодняка и свиные, для увеличения питательной ценности бульонов;

5. Укажите на каком этапе приготовления бульона необходимо заложить подготовленные овощи?

а) за 10-15 минут до окончания варки бульона;

б) после закипания бульона;

в) за 30-40 минут до окончания варки бульона.

ТЕСТ 2

1. Выберите рыбу, из которой получится рыбный бульон лучшего качества.

а) окунь, судак, ерш;

б) карп, лещ, сазан;

в) сазан, вобла, чехонь;

2. Укажите правильное соотношение воды и рыбных продуктов для приготовления рыбного бульона.

- а) 1кг рыбы – 1л воды;
- б) 1кг рыбы – 2,5л воды;
- в) 1кг рыбы – 3,5л воды;

3. Можно ли использовать мякоть и хрящи после варки рыбного бульона при отпуске блюд?

- а) да, можно;
- б) нет, нельзя;

4. Укажите правильную последовательность приготовления рыбного бульона.

а) подготовленные рыбные продукты , заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, кладут сырые белые корни, лук и варят при слабом кипении 50-60 минут. Дают бульону отстояться, процеживают;

б) подготовленные рыбные продукты , заливают теплой водой, доводят до кипения, снимают пену, кладут пассерованные белые корни, лук и варят при слабом кипении 1,5-2 часа. Дают бульону отстояться, процеживают;

в) подготовленные рыбные продукты , заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, кладут сырые белые корни, лук и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. Дают бульону отстояться, процеживают.

5. Какая маркировка должна быть на инвентаре, который вы подготовите для приготовления рыбного бульона.

- а) «ОС», «РС»;
- б) «ОВ», «РЖ»;
- в) «ОВ», «РС».

ТЕСТ 3

В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?

- а) суточные;
- б) по – уральски;
- в) из свежей капусты;

2. Укажите соответствие названия щей особенностям их приготовления:

1. Щи суточные а) готовят с перловой крупой или рисом;

2. Щи по – уральски б) подают с половинкой яйца, сваренного вкрутую;
3. Щи зеленые; в) квашенную капусту рубят и тушат с ветчинными костями;
4. Щи из свежей капусты г) овощи и капусту шинкуют соломкой;
- д) все овощи нарезают дольками, капусту шашками;
3. Вам предстоит подавать «Щи из свежей капусты», какие кулинарные изделия, необходимо приготовить для подачи щей.
- а) крупеник;
- б) рассыпчатую гречневую кашу;
- в) кулебяку;
4. Какой вкус должен быть у щей из свежей капусты;
- а) кисло – сладкий, но без резкой кислотности;
- б) слегка сладковатый, в меру соленый;
- в) с привкусом пареной капусты.
5. Как сохранить температуру супа при подаче?
- а) готовить суп только перед подачей;
- б) подогреть посуду для отпуска супа до 40 С;
- в) хранить суп в течение дня на мармите;

Тест 4

1. Какой борщ заправляют чесноком?
- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Флотский»;
2. Назовите борщ, в состав которого не входит картофель.
- а) «Украинский»;
- б) «Московский»;
- в) «Флотский»;
3. Какой борщ готовят на грибном отваре?
- а) с черносливом;
- б) «Флотский»;

в) «Московский»;

4. Какой борщ подается с мясным набором?

а) «Сибирский»;

б) «Московский»;

в) «Флотский»;

5. Укажите соответствие названия борща особенностям его приготовления.

1. «Московский» а) фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками;

форма нарезки

овощей: картофель – кубиками, капуста – шашками, другие овощи –

ломтиками.

2. «Украинский» б) в бульоне варят копчености, нарезка овощей: картофель –

кубиками,

Капуста – шашками, другие овощи – ломтиками;

3. «Флотский» в) форма нарезки овощей: картофель – брусочками, капуста и

другие

овощи – соломкой, борщ заправляют чесноком и салом;

4. «Сибирский» г) готовят без картофеля, отпускается с мясным набором (не

менее трех

видов), в бульоне варят ветчинные кости, при отпуске подают

ватрушки с творогом.

Тест 5

1. В состав какого рассольника входит крупа?

а) «Домашний»;

б) «Ленинградский»;

в) «Московский».

2. Какой из рассольников готовят без картофеля?

а) «Домашний»;

б) «Ленинградский»;

в) «Московский».

3. Назовите рассольники, в состав которых входит шпинат и щавель.

а) «Домашний»;

б) «Ленинградский»;

в) «Московский».

4. Укажите соответствие названия рассольников особенностям их приготовления.

1) «Домашний»; а) без картофеля, на курином бульоне, с потрохами, почками,

заправляют льезоном;

2) «Ленинградский»; б) с капустой, при отпуске кладут сметану и посыпают мелкорубленой

зеленью;

3) «Московский»; в) с перловой крупой (рисом);

4) Рассольник; г) с картофелем, можно добавлять щавель, шпинат.

5. Последовательность введения крупы в рассольник, если она сварена до полуготовности:

а) в первую очередь;

б) после картофеля;

в) после пассерованных овощей.

Тест 6

1. В чем отличие жидкой основы солянок от других заправочных супов?

а) бульон разбавляют водой;

б) бульон должен быть концентрированным;

в) бульон должен быть только рыбным.

2. Какая форма нарезки должна быть у огурцов соленых для приготовления солянок?

а) дольки, ломтики;

б) дольки, ромбики;

в) дольки, кубики;

3. В какую солянку при отпуске сметана не кладется?

а) в грибную;

б) в рыбную;

в) в рыбную;

4. В чем основное отличие солянки «Домашней» от солянки «Мясной»?

а) в рецептуре «Домашней» солянки присутствует картофель;

б) в рецептуре «Домашней» солянки присутствуют грибы;

в) в рецептуре «Мясной» солянки присутствует картофель.

5. Какая маркировка должна быть на инвентаре для приготовления «Мясной сборной солянки»?

а) «ОС», «МС», «МВ»;

б) «ОС», «ОВ», «МВ»;

в) «МС», «ОВ», «МВ».

ТЕСТ 7

1. В чем отличие жидкой основы солянок от других заправочных супов?

а) бульон разбавляют водой;

б) бульон должен быть концентрированным;

в) бульон должен быть только рыбным.

2. Какая форма нарезки должна быть у огурцов соленых для приготовления солянок?

а) дольки, ломтики;

б) дольки, ромбики;

в) дольки, кубики;

3. В какую солянку при отпуске сметана не кладется?

а) в грибную;

б) в рыбную;

в) в рыбную;

4. Какую рыбу закладывают в порционную миску, при приготовлении заказной рыбной солянки?

- а) сырую;
- б) припущенную;
- в) отварную;

5.Какая маркировка должна быть на инвентаре для приготовления массового количества «Рыбной солянки»?

- а) «ОС», «РС», «ОВ»;
- б) «ОС», «ОВ», «МВ»;
- в) «РС», «ОС»;

Тест 8

1. Установите соответствие формы нарезки овощей виду заправочного супа?

- 1) Суп из овощей; а)картофель брусочками, морковь, лук - соломкой;
- 2) С крупами; б)картофель средними кубиками, морковь, лук – мелкими кубиками;
- 3) «Крестьянский»; в)капуста шашками, морковь, лук и картофель – дольками;
- 4) С макаронами»; г)капуста шашками, картофель – крупными кубиками, морковь – кружочками;

2. Вы входите в состав бракеражной комиссии и проводите бракераж приготовленного на обед «Супа картофельного» выберите из предложенных вариантов органолептической оценки качества, которым должен соответствовать приготовленный суп?

а) внешний вид: корни сохранили форму нарезки, картофель без глазков и темных пятен, может быть частично разварившимся, на поверхности блески жира, укроп;

вкус и запах: в меру соленый, аромат овощей, специй и бульона из которого он приготовлен;

цвет жира : на поверхности супа светло - желтый;

консистенция корней и картофеля мягкая;

б) внешний вид: картофель дольками, овощи не переварены,

сохранившие форму;

вкус: в меру соленый, овощной, специй и бульона из

которого он приготовлен;

цвет: светло - желтый;

консистенция: мягкая, непереваренная, у капусты хрустящая;

в) внешний вид: корни сохранили форму нарезки, картофель без

глазков и темных пятен, на поверхности блестки жира, укроп;

вкус: в меру соленый;

цвет: желтый;

консистенция: мягкая, непереваренная;

3. Вы являетесь поваром предприятия общественного питания и Вам необходимо приготовить «Суп крестьянский с крупой». Какую жидкую основу Вы приготовите для этого супа?

а) рыбный бульон;

б) грибной отвар;

в) молоко;

г) мясо-костный бульон;

4. Вам необходимо приготовить суп, а на складе нет томатного пюре, что вы предпримете:

а) приготовите суп без томатного пюре;

б) замените томатное пюре соусом ткемали;

в) добавьте свежие помидоры;

г) добавьте тушеную свеклу;

д) вместо свежей капусты положите в суп квашеную капусту и свежие помидоры;

5. С какой целью супы при подаче посыпают измельченной зеленью?

а) для улучшения внешнего вида;

б) для увеличения калорийности;

в) для повышения витаминной ценности супа;

ТЕСТ 9

1. Какое мясо используют для приготовления супа- харчо?

- а) свинину;
- б) домашнюю птицу;
- в) баранину;

2. Укажите набор продуктов, который Вам потребуется для приготовления супа – харчо.

- а) баранина, картофель, лук, томатная паста, рис, зелень, хмели-сунели, соль, чеснок;
- б) баранина, картофель, лук, томатная паста, стручковый перец, соус ткемали, морковь, зелень, хмели-сунели, соль, чеснок;
- в) баранина, лук, томатная паста, рис, зелень, хмели-сунели, стручковый перец, соус ткемали, соль, чеснок;

3. Укажите какая форма и размер должны быть у кусочков мяса для приготовления супа – харчо.

- а) брусочки, весом 50-60г;
- б) кубики, весом 45-50;
- в) кубики, весом 25-30г;

4. Какой объем может составлять одна порция супа?

- а) 350г
- б) 450г
- в) 300г

5. Как подают суп – харчо?

- а) со сметаной;
- б) отдельно подают в соуснике соус ткемали;
- в) посыпают зеленью;

ТЕСТ 10

1. Почему при варке молочных супов необходима предварительная варка крупы в воде?

- а) это ускоряет процесс приготовления;
- б) способствует готовности крупы;
- в) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

2. Как вы думаете, сырые макаронные изделия при варке супа из цельного молока, закладывают в кипящее молоко или в кипящую воду?

- а) в кипящее молоко;
- б) сначала отваривают в воде, затем закладывают в кипящее молоко;
- в) в кипящую воду;

3. Укажите, какие изделия называют суповой засыпкой для приготовления молочных супов?

- а) мелко - дробленые крупы;
- б) макаронные изделия – «звездочки», «алфавит», «ушки», «рыбки»;
- в) сушеные овощи;

4. Выберите правильный способ подачи молочного супа.

- а) при отпуске суп наливают в тарелку и кладут кусочек сливочного масла;
- б) при отпуске суп наливают в тарелку, кладут масло и сахар;
- в) при отпуске суп наливают в тарелку, кладут сахар;

5. Выберите наиболее правильный вариант хранения молочных супов до подачи.

- а) 2 часа на мармите;
- б) 30-40 минут на мармите;
- в) только в прохладном месте, что бы молоко не прокисло;

Тест 11

1. Что делают с продуктами, чтобы получить супы – пюре однородной нежной консистенции?

- а) протирают;
- б) сильно разваривают;

в) припускают мелко нарезанными;

2.С какой целью супы – пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?

а) для повышения пищевой ценности?

б) для однородной консистенции;

в) для улучшения вкуса;

3.Чем заправляют супы – пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности?

а) белым соусом,

б) льезоном, сливочным маслом;

в) сливками и сливочным маслом;

4.При какой температуре отпускают супы – пюре?

а) 65С;

б) 75С;

в) 80С;

5.Можно ли при отпуске супов – пюре в тарелку добавить небольшое количество отварных основных или дополнительных продуктов?

а) да;

б) нет;

ТЕСТ 12

1. Выберите комплект теплового оборудования, который Вам необходимо подготовить, для работы, при условии, что на гарнир пудинг рисовый.

а) ПЭСМ - 4ШБ, КПЭ – 160;

б) КПЭ – 160; СЭСМ – 0,5Д1;

в) ПЭСМ - 4ШБ, ШЖЭСМ – 2К;

2.Укажите какой производственный инвентарь и посуду, вы выберите в процессе организации своего рабочего места для приготовления и подачи «Супа из смеси сухофруктов»:

а) наплитный котел, кастрюлю, дуршлаг, поварские ножи, разделочные доски, разливательные и столовые ложки, столовые тарелки, противни, сито, веселка;

б) наплитный котел, кастрюлю, разделочные доски, разливательные и столовые ложки, столовые тарелки, противни, сито, веселка;

в) наплитный котел, кастрюлю, дуршлаг, поварские ножи, разделочные доски, разливательные и столовые ложки, столовые тарелки, сито, веселка;

3. Сладкие супы подают холодными или горячими?

а) холодными;

б) горячими;

в) холодными и горячими;

4. Можно ли использовать для приготовления супов помятые и поврежденные ягоды и фрукты?

а) нет нельзя;

б) только помятые ягоды;

в) да можно, только их протирают и вводят в виде пюре.

5. Выберите правильный способ подачи сладких супов.

а) при отпуске кладут гарнир, наливают суп, кладут сметану и сливки;

б) при отпуске наливают суп, кладут сметану и сливки;

в) при отпуске кладут гарнир, наливают суп;

ТЕСТ 13

1. Какова жидкая основа у борща холодного?

а) квас;

б) бульон;

в) свекольный отвар;

2. Какая жидкая основа у щей зеленых с яйцом?

а) квас;

б)овощной отвар;

в)свекольный отвар;

3.Какая форма нарезки овощей используется в холодных супах?

а)соломка;

б) мелкие кубики;

в)ломтики;

4.При какой температуре отпускают холодные супы?

а)8-10С;

б)14-15С;

в)15-20С;

5.Что добавляют в свеклу, когда ее припускают для борща холодного и свекольника?

а)томат;

б)уксус 3%-ный;

в)сахар;

Критерии оценки:

12. оценка «отлично» выставляется студенту, если он дает от 75 – 100% правильных ответов;

13. оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает от 50 – 74% правильных ответов;

14. оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он дает от 25 – 49% правильных ответов;

15. оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он дает от 0 – 24% правильных ответов.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, при выполнении 50-100% заданий;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, при выполнении менее 50% заданий

4.Комплект заданий творческого характера (ситуационные задачи)

1. Определите название холодного супа по набору продуктов, составьте схему его приготовления.

Продукты: квас – 0,3кг; лук зеленый – 0,038 кг, огурцы свежие – 0,81кг, картофель – 0,1 кг, морковь – редис – 0,032 кг, сметана – 0,03кг, яйцо вареное – 0,02кг, сахар – 0,005кг, горчица – 0,002кг, соль – 0,005кг, укроп – 0,005кг.

2. Укажите последовательность операций при приготовлении «Супа – харчо»

а. грудинку баранью массой 2530г рубят на куски в виде кубиков;

б. быстро доводят до кипения;

в. заливают холодной водой;

г. снимают пену и варят при медленном кипении до готовности мяса

д. лук репчатый нарезают крошкой, пассеруют;

е. томатное пюре пассеруют;

ж. бульон процеживают;

з. перец острый стручковый мелко режут;

к. в процеженный бульон кладут кусочки мяса, промытую рисовую крупу, репчатый лук и

варят;

3. Вы входите в состав бракеражной комиссии и проводите бракераж приготовленного на обед «Супа картофельного» выберите из предложенных вариантов органолептической оценки качества, которым должен соответствовать приготовленный борщ?

а) внешний вид: корни сохранили форму нарезки, картофель без глазков и темных пятен, может быть частично разварившимся, на поверхности блестки жира, укроп;

вкус и запах: в меру соленый, аромат овощей, специй и бульона из которого он приготовлен;

цвет жира : на поверхности супа светло - желтый;

консистенция корней и картофеля мягкая;

б) внешний вид: картофель дольками, овощи не переварены, сохранившие форму;

вкус: в меру соленый, овощной, специй и бульона из которого он приготовлен;

цвет: светло - желтый;

консистенция: мягкая, непереваренная, у капусты хрустящая;

в) внешний вид: корни сохранили форму нарезки, картофель без глазков и темных пятен, на поверхности блестки жира, укроп;

вкус: в меру соленый;

цвет: желтый;

консистенция: мягкая, непереваренная;

4. Представьте, что Вы работаете поваром на предприятии общественного питания и на обед вам необходимо приготовить «Суп прозрачный мясной». Выберите комплект оборудования, который Вам необходимо подготовить, для работы:

а) ПЭСМ - 4ШБ, КПЭ – 160, холодильный шкаф, производственные столы;

б) КПЭ – 160; СЭСМ – 0,5Д1, холодильный шкаф, производственные столы, мясорубка;

в) ПЭСМ - 4ШБ, ШЖЭСМ – 2К, СЭСМ – 0,5Д1, холодильный шкаф, производственные столы, мясорубка;

5. Посетители кафе, в котором Вы работаете поваром, заказали по одной порции «Щей из свежей капусты», «Солянки рыбной» и «Борща украинского». Укажите в какое из этих горячих блюд при подаче вы не положите сметану:

а) «Щи из свежей капусты»;

б) «Солянка рыбная»;

в) «Борщ украинский»;

б. Определите название холодного супа по набору продуктов, составьте схему его приготовления.

Продукты: свекла – 0,125кг, лук зеленый – 0,031кг, огурцы свежие – 0,063кг, сметана – 0,04кг, яйцо вареное – 0,02кг, соль – 0,005кг, уксус 3%-ный, укроп – 0,005кг.

7. Укажите последовательность операций при приготовлении «Супа – пюре из картофеля»

а. бульон доводят до кипения;

б. картофель промывают, очищают от глазков и темных пятен;

в. морковь и лук нарезают и пассеруют при температуре 110-120С в течение 10-15 минут;

г. готовят белый соус основной и соединяют с протертыми овощами, проваривают;

д. в кипящий бульон закладывают картофель, варят до полуготовности;

е. готовый картофель и овощи протирают и разводят бульоном;

ж. готовый суп охлаждают до температуры 70С и заправляют льезоном или горячим молоком и сливочным маслом;

з. готовый льезон (желтки сырых яиц проваривают с молоком до загустения на водяной бане);

и. при отпуске супа – пюре в тарелку можно положить гарнир 915г на порцию),

пассерованный лук – порей;

к. отдельно на пирожковой тарелке подают гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками.

8. Вы входите в состав бракеражной комиссии и проводите бракераж приготовленного на обед «Борща украинского» выберите из предложенных

вариантов органолептической оценки качества, которым должен соответствовать приготовленный борщ?

а) внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира;

вкус: слегка сладковатый, в меру соленый;

цвет: коричнево-красный;

консистенция корней, лука и картофеля мягкая, капуста хрустящая;

б) внешний вид: капуста нарезана соломкой, картофель дольками, овощи не переварены, сохранившие форму;

вкус: кисло-сладкий;

цвет: малиново-красный;

консистенция: мягкая, непереваренная, у капусты хрустящая;

в) внешний вид: капуста нарезана соломкой, картофель дольками, овощи не переварены, сохранившие форму;

вкус: кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы;

цвет: малиново-красный;

консистенция: мягкая, непереваренная;

9. Представьте, что Вы работаете поваром на предприятии общественного питания и на ужин вам необходимо приготовить «Суп из смеси сухофруктов». Выберите комплект теплового оборудования, который Вам необходимо подготовить, для работы, при условии, что на гарнир пудинг рисовый.

а) ПЭСМ - 4ШБ, КПЭ – 160;

б) КПЭ – 160; СЭСМ – 0,5Д1;

в) ПЭСМ - 4ШБ, ШЖЭСМ – 2К;

10. Посетители кафе, в котором Вы работаете поваром, заказали «Рассольник» на рыбном бульоне. У вас не осталось сметаны для подачи. Что вы предпримете?

- а) замените сметану майонезом;
- б) замените сметану растопленным сливочным маслом;
- в) подадите без сметаны, так как супы на рыбном бульоне подают без сметаны.

Критерии оценки:

16. оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание проблемы, творчески подходит к её решению;

17. оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он демонстрирует значительное понимание проблемы, находит пути её решения;

18. оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он демонстрирует частичное понимание проблемы, аргументирует свое мнение частично;

19. оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он демонстрирует небольшое понимание проблемы, решение её не находит или не пытается найти.

20. оценка **«зачтено»** выставляется студенту, если прочно усвоил предусмотренный программный материал, демонстрирует понимание проблемы, находит пути ее решения.

- оценка **«не зачтено»** выставляется студенту, который не справился с решением 50% ситуационных задач, в ответах на другие вопросы допустил существенные ошибки. Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

5. Вопросы для собеседования, опроса

1. Назовите классификацию соусов в зависимости от жидкой основы, по температуре подачи, по цвету, по консистенции.

2. Перечислите виды мучных пассеровок.
3. Укажите цель пассерования муки.
4. Какова роль соусов в профессиональной кулинарии.
5. Перечислите бульоны, используемые для приготовления соусов. В чем отличие приготовления коричневого бульона от белого.
6. Что является жидкой основой для приготовления красных соусов. Какую пассеровку необходимо приготовить для красного основного соуса. Опишите технологию приготовления этих компонентов красного соуса.
7. Какие производные соусы можно приготовить из красного основного соуса. Опишите технологию приготовления «Соуса лукового».
8. Если поверхность красного соуса покрыта подсыхшей корочкой, в чем причина ее появления?
9. Если красный соус имеет запах сырой муки, клейкость, в чем причина этих дефектов?
10. Как приготовить белый основной соус?
11. Перечислите соусы, производные от соуса белого основного на мясном бульоне.
12. Как приготовить белую мучную пассеровку?
13. Как приготовить белый соус на рыбном бульоне?
14. Как приготовить «Соус томатный»?
15. Как приготовить молочный соус?
16. Перечислите соусы, производные от молочного основного соуса.
17. Как приготовить сметанный соус? Перечислите соусы, производные от сметанных.
18. Как приготавливают сладкие соусы?
19. Перечислите сладкие соусы и особенности их приготовления.
20. В чем особенность приготовления яично-масляных соусов?
21. Перечислите яично-масляные соусы. Как приготовить соус «Польский»?
22. Как приготовить соус «Сухарный»?

23.Перечислите масляные смеси. Укажите особенности их приготовления.

24. Перечислите виды холодных соусов и их основы.

25Перечислите соусы, приготавливаемые на растительном масле. Как приготовить «Заправку для салата»?

26.Как приготовить соус «Майонез»?

27.Перечислите соусы, приготавливаемые на уксусе. Как приготовить «маринад овощной с томатом»?

28.Как приготовить «Соус – хрен»?

29.Перечислите виды желе. Укажите технологию приготовления рыбного желе.

Критерии оценки:

- оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он полно, правильно излагает содержание вопроса, хорошо знает терминологию, полно отвечает на дополнительные вопросы;

- оценка **«хорошо»** хорошо знает основной материал, но отвечает сбивчиво, допускает неточности в профессиональной терминологии и в ответе на дополнительные вопросы;

- оценка **«удовлетворительно»** имеет только основы профессиональных знаний, затрудняется отвечать на дополнительные и уточняющие вопросы;

- оценка **«неудовлетворительно»** имеет неполные знания основного материала, допускает грубые ошибки при ответе, отвечает на дополнительные вопросы не полно.

- оценка **«зачтено»** выставляется студенту, если прочно усвоил предусмотренный программный материал;

- правильно, аргументировано ответил на все вопросы, с приведением примеров;

- показал глубокие систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых дисциплин.

- без ошибок выполнил практическое задание.

Обязательным условием выставленной оценки является правильная речь в быстром или умеренном темпе;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не справился с 50% вопросов, в ответах на другие вопросы допустил существенные ошибки. Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

3. Средства контроля приобретения практического опыта

Таблица 9.

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3	4
Уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ	ПК 5.1Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	1 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Аттестационный лист по практике

<p>адекватно заданию.</p> <p>Практический опыт в области разработки учредительных документов, составления и заключения договоров, определения предпринимательских рисков и эффективного поведения на рынке труда</p> <p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5. 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5. 5. Осуществлять изготовление,</p>	<p>исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5. 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5. 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК.1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>2. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>5. Оформление кондитерских изделий кремами</p> <p>6. Использование авторских, брендовых (фирменных) региональных методов приготовления.</p>	
--	--	---	--

<p>творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>различным контекстам</p> <p>ОК.2.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК.4.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК.5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК.6.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК.7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных</p>		
---	---	--	--

	<p>ситуациях.</p> <p>ОК.8.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.9.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>		
--	--	--	--

4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний (текущий контроль)

Вариант №1

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Солянка сборная мясная» 5 порций.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Солянка сборная мясная».

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: красный основной.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: красный основной

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант №2

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Борщ украинский» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Борщ украинский».

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус луковый

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус луковый

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант №3

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Рассольник ленинградский» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Рассольник ленинградский»

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус красный с кореньями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус красный с кореньями.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант №4

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Суп харчо» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Суп харчо»
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус красный с луком и огурцами.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус красный с луком и огурцами
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант №5

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Суп лапша домашняя» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Суп лапша домашняя»

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус белый основной.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус белый основной

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант №6

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Суп – пюре из картофеля» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Суп – пюре из картофеля»

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус паровой.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус паровой.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант №7

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Окрошка мясная сборная» 5 порций

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Окрошка мясная сборная»
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус томатный

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус томатный

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 8

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Рыба (филе) отварная» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Рыба (филе) отварная»

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус молочный с луком

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: молочный с луком холодный соус: горчица столовая

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 9

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Рыба, припущенная с соусом» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Рыба, припущенная с соусом»
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус белый основной.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус белый основной.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 10

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Щука фаршированная» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Щука фаршированная»
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус сметанный.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус сметанный.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 11

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Рыба в тесте жареная» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Рыба в тесте жареная».

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус красный основной.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус красный основной.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 12

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Зразы донские» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Зразы донские».

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус томатный.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус томатный.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 13

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Рыба, запечённая с помидорами» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Рыба, запечённая с помидорами»
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус томатный с овощами.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус томатный с овощами.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 14

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Тельное» 5 порций.

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Тельное»

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус молочный с луком.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус молочный с луком.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 15

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Бефстроганов» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Бефстроганов».

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус, сметанный с луком.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус сметанный с луком.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 16

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Эскалоп из свинины» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Эскалоп из свинины».
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус, сметанный с томатом.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус, сметанный с томатом.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 17

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Ромштекс» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Ромштекс».

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус луковый.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус луковый.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 18

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Жаркое по - домашнему» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Жаркое по - домашнему».
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус красный с кореньями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус красный с кореньями.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 19

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Азу» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Азу».
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус красный с луком и огурцами.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте соус красный с луком и огурцами.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 20

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Антрекот» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Антрекот».
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус, сметанный с хреном.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус сметанный с хреном.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 21

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Рулет с луком и яйцом» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Рулет с луком и яйцом».

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус белый основной.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус белый основной.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 22

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Котлета по - киевски» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Котлета по - киевски».
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус паровой.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус паровой.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 23

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Зразы картофельные» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Зразы картофельные»
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус грибной.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус грибной.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 24

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Грибы в сметанном соусе запечённые» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Грибы в сметанном соусе запечённые».

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус сметанный.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий соус: соус сметанный.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 25

Задание №1

Приготовить и оформить блюдо «Жареные помидоры в сырном кляре» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Жареные помидоры в сырном кляре».
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячий соус: соус молочный.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовить горячий соус: соус молочный.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и краткое содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
<p>Задание 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организовывать и проводить приготовление сложных супов. - Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 	<p>ПК 02.1; ПК 02.3; ПК 02.4; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная и четкая разработка ассортимента сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами); - соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН); - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;

		– соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.
Задание 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	ПК 02.2 ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 6	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная и четкая разработка ассортимента сложных горячих соусов; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами); - соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН); – выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); – точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; – соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.

Количество вариантов задания для экзаменуемых– 25

Задание № 1 25 вариантов

Задание № 2 25 вариантов

Время выполнения каждого задания:

Задание № 1 - 120 мин.

Задание № 2 - 120 мин.

Условия выполнения заданий

Вариант 1

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Солянка сборная мясная» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован. Мясные продукты, лук и огурцы должны сохранить свою форму нарезки, на поверхности блески жира оранжевого цвета. Кружочек лимона без кожицы. Вкус острый, с ароматом каперсов, пассерованного лука, огурцов. Цвет бульона мутный от томата и сметаны. Консистенция мясных продуктов мягкая, огурцов – слегка хрустящая.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус красный основной.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Консистенция соуса должна быть жидкой сметаны, быть «бархатистой», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. Цвет соуса красного – от коричневого до коричневатого-красного, мясной вкус с кисло-сладким привкусом, запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.

Условия выполнения заданий

Вариант 2

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Борщ украинский» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Борщ украинский подаётся в суповых тарелках или в тарелках для первых блюд. При подаче борщ украинский украшается рубленой зеленью, отпускается со сметаной и кусочком говядины или свинины массой 80г.

Температура подачи составляет 65 градусов по Цельсию.

Внешний вид: заправочный суп

Цвет: ярко-малиновый

Консистенция: овощи мягкие, сохранили форму нарезки при варке

Запах: легкий запах варёной свеклы, ярко выраженный запах чеснока.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус луковый.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид - однородная масса, без комков заварившейся муки. Лук мелко нарезан.

Консистенция – эластичная, напоминающая жидкую сметану

Цвет – от коричневого до коричнево-красного.

Запах – пассерованного лука и уксуса

Вкус – острый, лука и уксуса

Условия выполнения заданий

Вариант 3

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Рассольник ленинградский» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блески жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. В ленинградском рассольнике крупа должна быть хорошо разваренной. Вкус огуречного рассола острый, в меру соленый. Бульон бесцветный или слегка мутный. Консистенция овощей мягкая, огурцов – слегка хрустящая.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус красный с кореньями.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид – соус густой, однородной массы, без комков не растворившейся муки и частиц не протёртых овощей. Цвет соуса – от коричневого до коричневатого-красного, мясной вкус с кисло-сладким привкусом, запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.

Недопустимыми дефектами являются: запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого, томатного пюре.

Условия выполнения заданий

Вариант 4

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Суп харчо» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, ситейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид - на подстановочной тарелке стоит тарелка для первых блюд, в ней аккуратно налит суп харчо, овощи сохранили форму нарезки, на поверхности блески жира, мелкорубленая зелень на поверхности.

Цвет - бульон оранжевый

Вкус - в меру соленый, без горечи, острый.

Аромат - пассерованных лука, томата, чеснока и приправ.

Консистенция - лука, риса и мяса – мягкая.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус красный с луком и огурцами.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид: на поверхности соуса кусочки сливочного масла.

Цвет: красный.

Консистенция: средней густоты, в соусе лук, огурцы равномерно распределены.

Вкус и запах: обладает кисловато-острым вкусом.

Условия выполнения заданий

Вариант 5

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Суп лапша домашняя» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, ситейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Коренья и лук должны сохранить форму нарезки. На поверхности блёстки жира оранжевого. Цвет бульона из птицы янтарно - жёлтый. Консистенция овощей и лапши домашней – мягкая, не переваренная.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус белый основной.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Соус должен иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородным, без комков заварившейся муки, на поверхности соуса не должно быть пленки, цвет белого соуса - от белого до слегка сероватого. Белый соус на мясном бульоне должен иметь вкус бульона с легким запахом белых кореньев и лука с чуть кисловатым привкусом.

Условия выполнения заданий

Вариант 6

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Суп – пюре из картофеля» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид - однородная масса без комков разварившейся муки, кусочков непротертых продуктов и поверхностных пленок;

Консистенция - вязкая, однородная, эластичная, напоминающая густые сливки;

Цвет - соответствующий входящим в суп продуктам;

Вкус - нежный, в меру соленый;

Запах - Не допускается запах пригоревшего молока.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус паровой.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид - однородная масса, без комков заварившейся муки

Консистенция – эластичная, напоминающая жидкую сметану

Цвет – белый с желтоватым оттенком.

Запах – бульона, белого вина.

Вкус – кисловатый.

Условия выполнения заданий

Вариант 7

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Окрошка мясная сборная» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, ситечки, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид - овощи нарезаны кубиком или ломтиком, желтки яиц растертые, со сметаной и горчицей, сметана размешана, сверху – мелко рубленая зелень.

Цвет - в зависимости от жидкой основы: белый – кефира; желтоватый – кваса, овощам, мясо-продуктам, входящим в состав гарнира.

Консистенция - соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа.

Мясопродукты мягкие, но не разварены, овощи хрустящие.

Вкус и запах - слегка острый от горчицы, в меру соленый соответствующий вареным мясопродуктам, овощам, входящим в состав гарнира. С привкусом сметаны.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус томатный.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид - однородная масса, без комков заварившейся муки

Консистенция – эластичная, напоминающая жидкую сметану

Цвет – красный.

Запах – томата и пассерованных овощей.

Вкус – кисловато-пряный.

Условия выполнения заданий

Вариант 8

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Рыба (филе) отварная» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки,

шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Отварную рыбу подают одним порционным куском с костями, с кожей без костей, а осетровую — с кожей без хрящей или без кожи.

Рыба должна быть проварена, но полностью сохранять свою форму.

Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду рыбы и используемым при варке кореньям и специям. Гарнир — отварной картофель, обточенный в форме бочонков и по добранный средними целыми клубнями, уложен рядом с рыбой, полит маслом и посыпан зеленью. Соус подают отдельно в соуснике или поливают им рыбу.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус молочный с луком.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Соус должен иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородным, без комков не растворившейся муки. На поверхности соуса не должно быть

пленки, для этого соусы зачищают маслом или маргарином. Молочный соус должен быть от белого до светло-кремового цвета. Молочный соус должен иметь вкус молока. Нельзя использовать для приготовления соуса пригорелое молоко. Готовый соус имеет нежный вкус с легким луковым привкусом и ароматом.

Условия выполнения заданий

Вариант 9

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Рыба, припущенная с соусом» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлага, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Припущенную рыбу подают порционным куском без костей, с кожей или без кожи. Осетровую рыбу — без хрящей и лучше без кожи. Мелкую рыбу — в целом виде. Рыба должна быть проварена и полностью сохранять свою форму. На поверхности припущенной рыбы допускаются сгустки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида блюда рыбу поливают соусом и украшают сверху лимоном, грибами, крабами. Гарнир, укладывают рядом или подают отдельно. Рыбу прогревают в соусе перед подачей.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус белый основной.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Соус белый должен иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородным, без комков заварившейся муки, на поверхности соуса не должно быть пленки. Цвет белого соуса - от белого до слегка сероватого. Белый соус на мясном бульоне должен иметь вкус бульона с легким запахом белых кореньев и лука с чуть кисловатым привкусом; соусы на рыбном бульоне - резкий специфический запах рыбы, белых кореньев и специй.

Вариант 10

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Щука фаршированная» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, ситейники, сковороды, сито, дуршлага, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Готовую рыбу уложить на рыбное блюдо; оформить соусом майонез, отварными или припущенными овощами, лимоном, зеленью.

Сохранена целостность кожи, рыба не деформирована;

Фарш однородный, без костей;

Цвет от белого до серого;

Вкус соответствует данному виду рыбы, с привкусом специй;

Консистенция мягкая, рыхлая.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус сметанный.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Консистенция соуса должна быть жидкой сметаны, быть «бархатистой», однородными, без комков не растворившейся муки. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. Цвет соуса сметанного — от белого до светло-кремового цвета, сметанные соусы должны иметь вкус сметаны. Нельзя использовать для их приготовления очень кислую сметану.

Условия выполнения заданий

Вариант 11

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Рыба в тесте жареная» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлагаи, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменующихся:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменующихся:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Рыбу в тесте подают по 6–8 кусочков. Рыба должна быть хорошо прожаренной, но сочной. Тесто – пористым и пышным. Цвет светло-золотистый. Для рыбы, жаренной во фритюре, недопустимым дефектом является темная окраска обжаренной рыбы.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус красный основной.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Консистенция соуса должна быть жидкой сметаны, быть «бархатистой», однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с неё. Цвет соуса красного – от коричневого до коричневатого-красного, мясной вкус с кисло-сладким привкусом, запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.

Условия выполнения заданий

Вариант 12

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Зразы донские» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, ситечки, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Зразы должны сохранять свою форму, поверхность ее должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета. Консистенция должна быть мягкая сочная; мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое. Вкус рыбы-специфический; без посторонних привкусов. Запах рыбы и жира. Изделия не подгоревшие, не пересоленные. Недопустимы вкус и запах пережаренного фритюра.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус томатный.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид - однородная масса, без комков заварившейся муки

Консистенция – эластичная, напоминающая жидкую сметану

Цвет – красный.

Запах – томата и пассерованных овощей.

Вкус – кисловато-пряный.

Условия выполнения заданий

Вариант 13

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Рыба, запечённая с помидорами» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид: блюдо покрыто румяной корочкой, кое-где видны помидоры.

Цвет: корочка золотисто-коричневая, помидоры красноватые.

Консистенция: мягкая, сочная.

Запах свойственный жареной рыбе.

Вкус: свойственный данному виду рыбы, в меру соленый, чуть кисловатый от соуса томатного и жареных помидор.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус томатный с овощами.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли,

сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Требования к качеству:

Внешний вид: на поверхности соуса масло.

Цвет: красноватый.

Консистенция: однородная, средней густоты сметаны.

Вкус и запах: мягкий, выразительный, слегка кисловатый.

Условия выполнения заданий

Вариант 14

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Тельное» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, ситейники, сковороды, сито, дуршлагаи, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпатель для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид: форма полумесяца, хорошо сохранена, равномерная корочка без трещин.

Цвет: равномерно - золотистый.

Консистенция: мягкая, корочка хрустящая.

Вкус и запах: вкус, присущий данному виду рыбы; аромат жареных грибов и лука.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус молочный с луком.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Соус должен иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородным, без комков не растворившейся муки. На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы зачищают маслом или маргарином. Молочный соус должен быть от белого до светло-кремового цвета. Молочный соус должен иметь вкус молока. Нельзя использовать для приготовления соуса пригорелое молоко. Готовый соус имеет нежный вкус с легким луковым привкусом и ароматом.

Условия выполнения заданий

Вариант 15

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Бефстроганов» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Вкус и запах бефстроганов – острый. с ароматом сметаны, кетчупа и пассерованного лука. Цвет – от серого до светло-коричневого. консистенция соуса однородная, мясо мягкое. картофель равномерно нарезанный, хорошо сохранивший форму.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус, сметанный с луком.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид - однородная, не расслоившаяся масса с луком.

Консистенция - вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет - светло-кремовый.

Вкус - умеренно соленый, свежей сметаны и пассерованного лука.

Запах - свежей сметаны и пассерованного лука.

Условия выполнения заданий

Вариант 16

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Эскалоп из свинины» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид – на металлическое блюдо положен один или два равномерно обжаренных кусочка корейки овальной формы с тонкой прослойкой жира.

Мясо полито мясным соком, рядом аккуратно выложен гарнир.

Вкус и запах – свойственные жаренному мясу; вкус в меру соленый; слегка выраженный привкус перца.

Цвет – корочка светло – коричневая, срез серый или светло – серый.

Консистенция – мягкая, сочная.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус, сметанный с томатом.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки,

плёнки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-красный Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно солённый

Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус.

Условия выполнения заданий

Вариант 17

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Ромштекс» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид – на поверхности поджаристая корочка, сухари покрывают изделие сплошным слоем, сбоку уложен гарнир, полит растопленным маслом

Консистенция – мясо мягкое, корочка хрустящая

Вкус – в меру соленый, свойственный жареной в сухарях говядине

Цвет – от золотистого до светло-коричневого

Запах – свойственный жареной в сухарях говядине.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус луковый.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид - однородная масса, без комков заварившейся муки. Лук мелко нарезан.

Консистенция – эластичная, напоминающая жидкую сметану

Цвет – от коричневого до коричнево-красного.

Запах – пассерованного лука и уксуса

Вкус – острый, лука и уксуса.

Условия выполнения заданий

Вариант 18

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Жаркое по - домашнему» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус красный с кореньями.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид – соус густой, однородной массы, без комков не растворившейся муки и частиц не протёртых овощей. Цвет соуса – от коричневого до коричневатого-красного, мясной вкус с кисло-сладким привкусом, запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.

Недопустимыми дефектами являются: запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого, томатного пюре.

Условия выполнения заданий

Вариант 19

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Азу» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, ситейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид: Куски мяса сохраняют свою форму. Не допускается наличие пленок и сухожилий. Нарезка овощей -одинаковой формы, не разваренные, соус однородной консистенции. Поверхность без следов заветривания, термическая обработка равномерная, форма аккуратная, ровная.

Цвет мяса и овощей - от темно-красного до коричневатого, не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда. Цвет мяса на разрезе - сероватый.

Консистенция мяса - мягкая корочка, мякоть сочная, упругая. Овощей - достаточно мягкая, упругая, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки.

Вкус и запах соответствуют виду мяса, овощей, соуса, с ароматом специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус красный с луком и огурцами.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид: на поверхности соуса кусочки сливочного масла.

Цвет: красный.

Консистенция: средней густоты, в соусе лук, огурцы равномерно распределены.

Вкус и запах: обладает кисловато-острым вкусом.

Условия выполнения заданий

Вариант 20

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Антрекот» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки,

шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид – на поверхности поджаристая корочка, гарнир рядом, сверху кусочек зеленого масла

Консистенция –полусочная

Вкус – в меру соленый, свойственный жареной говядине

Цвет – светло-коричневый

Запах – свойственный жареной говядине.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус, сметанный с хреном.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид – сметана и паста хорошо перемешаны

Цвет – белый, без посторонних примесей

Вкус и запах – ярко выраженный вкус и аромат хрена

Консистенция – средней густоты.

Условия выполнения заданий

Вариант 21

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Рулет с луком и яйцом» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, ситейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид - изделие запеченное в виде рулета, посыпанное сухарями.

Поверхность без трещин, разрывов, ровная.

Цвет - коричнево-золотистый на поверхности, фарша – соответствующим ингредиентам.

Запах - свойственный запеченному мясу, начинке.

Вкус - в меру соленый, свойственный данному виду изделий.

Консистенция - мяса -однородная пышная, фарша – неоднородная.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус белый основной.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Соус должен иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородным, без комков заварившейся муки, на поверхности соуса не должно быть пленки, цвет белого соуса - от белого до слегка сероватого. Белый соус на мясном бульоне должен иметь вкус бульона с легким запахом белых корней и лука с чуть кисловатым привкусом.

Условия выполнения заданий

Вариант 22

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Котлета по - киевски» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, ситейники, сковороды, сито, дуршлага, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Котлеты имеют эллипсоидную форму, покрыты румяной корочкой. Вкус и запах, свойственные жареной курице. Цвет котлеты равномерный, темно-золотистый, на разрезе белый. Котлета мягкая, сочная; корочка хрустящая, не потрескавшаяся. Масло внутри котлеты растаявшее. Картофель в меру соленый, нежно-золотистого цвета, хрустящий. Морковь мягкая. Зеленый горошек хорошо прогретый, не разварившийся с блеском от наличия сливочного масла.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус паровой.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид - однородная масса, без комков заварившейся муки

Консистенция – эластичная, напоминающая жидкую сметану

Цвет – белый с желтоватым оттенком.

Запах – бульона, белого вина.

Вкус – кисловатый.

Условия выполнения заданий

Вариант 23

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Зразы картофельные» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, сотейники, сковороды, сито, дуршлаг, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид – изделие запанировано в сухарях, поверхность ровно обжаренная, фарш хорошо заделан. Вкус и запах - в меру саленный с ароматом картофеля, продуктов фарша, не допускается запах пареного лука. Цвет поверхности золотистый, фарш светло-коричневый, оболочка белая или

кремовая. Консистенция оболочки пышная, рыхлая. Не тягучая, без комков не протёртого картофеля, начинка сочная.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус грибной.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид - однородная масса, мучная пассеровка без комков заварившейся муки, без пленок на поверхности. Компоненты равномерно распределены по всей массе.

Цвет - светло-коричневый или серовато-коричневый; цвет овощей, входящих в состав — характерный для их вида.

Вкус и запах - с ароматом и привкусом компонентов, без запаха сырой муки, солоноватый, в меру кислый.

Консистенция - вязкая, компоненты равномерно распределены в соусе.

Условия выполнения заданий

Вариант 24

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Грибы в сметанном соусе запечённые» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, ситейники, сковороды, сито, дуршлагаи, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменующихся:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменующихся:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Грибы запеченные под соусом, должны быть полностью залиты ровным слоем соуса, на поверхности румяная корочка. Вкус – грибной. Консистенция мягкая.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус сметанный.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сметаны.

Запах: сметаны, не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Условия выполнения заданий

Вариант 25

Задание № 1.

Приготовьте и оформите блюдо «Жареные помидоры в сырном кляре» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная, сковорода электрическая, овощерезка)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, терка, ёмкости, миски, столовая тарелка суповая, мерный стакан, кастрюли, котлы, ситечки, сковороды, сито, дуршлага, черпаки, шумовки, половники; лопатка поварская; поварская вилка; шпажки для жаренья шашлыков, тарелка плоская для 2 блюд.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Внешний вид: на поверхности золотистая корочка, поверхность ровно обжаренная.

Консистенция: помидор мягкая.

Цвет: помидор красный, сыра желтый.

Вкус: в меру острый, немного кислый и слегка сладковатый.

Запах: обжаренных помидор и сыра.

Задание № 2.

Приготовьте горячий соус: соус молочный.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, настольный взбивальный механизм, овощерезка);

- тепловое оборудование: (плита электрическая четырехкомфорочная)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, соусники, венчики, миски, кастрюли, сотейники, сковороды, терки, ложки, шумовки, венчики, веселки, соусные ложки.

Литература для экзаменуемых:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2010г.

Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Эталон ответа:

Жидкий молочный соус должен иметь консистенция жидкой сметаны, быть однородным, без комков не растворившейся муки; На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы защищают маслом или маргарином. Молочный соус должен быть от белого до светло-кремового цвета. Молочный соус должен иметь вкус молока. Нельзя использовать для приготовления соуса пригорелое молоко

5. Библиографический список

Рекомендуемая литература:

1.Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-7234-3 – Текст: непосредственный.

2.Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-8937-2 – Текст: непосредственный.

3.Белоусова, С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания / С. Н. Белоусова. — Ростов-на Дону : Издательский центр "Феникс", 2000. — 352 с. — ISBN—5-222-01373-1 — Текст : непосредственный.

4.Богушева, В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В. И. Богушева. — Ростов - на -Дону : Издательский центр "Феникс", 2002. — 416 с. —ISBN — 5-222-08031-5— Текст : непосредственный.

5.Бурчакова,И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента/И.Ю. Бурчакова.- Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с. – ISBN 978-34468-8360-8 – Текст: непосредственный.

6.Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-8273-1 – Текст: непосредственный.

7.Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с. – ISBN 978-5-4468-8582-4 – Текст: непосредственный.

8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

9.Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания / Е. Б. Мрыхина. — Москва: ИД "ФОРУМ": ИНФРА-М, 2014. — 176 с. — ISBN — 978-5-8199-0306-6 (ИД «ФОРУМ»). — ISBN — 978-5-16-002917-7 (ИНФРА - М). — Текст: непосредственный

10.Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. — Москва: Издательский центр "Кнорус", 2013г. — 328 с. — ISBN — 978-5-406-02183-5. — Текст: непосредственный.

11.Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. — Ростов - на - Дону: Феникс, 2001. — 352 с. — ISBN — 5-222-01373-1. — Текст: непосредственный

12. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф.

образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-6168-2 – Текст: непосредственный.

13. **Самородова, И.П.** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-8746-0 – Текст: непосредственный.

14. **Соколова, Е.И.** Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с. – ISBN 978-5-4468-7308-1 – Текст: непосредственный.

15 Усов, В. В. Организация обслуживания в ресторанах / В. В. Усов. — Москва : Высшая школа, 1990. — 208 с. — ISBN — 5-06-000387-6— Текст : непосредственный.

16. **Шитякова, Т.Ю.** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-8623-4 – Текст: непосредственный.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/4620

1/

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция обществен-ного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия обще-ственного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептиче-ской оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические доку-менты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, постро-ению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и соци-альной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпични-ков. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Ресторан-торов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Интернет-ресурсы (И-Р):

И-Р 1 Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

И-Р 2 Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

И-Р 3 Сайт видеокулинария <http://videoculinary.ru>.

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

<http://about-food.ru>

<http://goodfoodz.ru/>

<http://foodquiz.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://web-food.ru/>

<http://prigotovimest.ru>

<http://receptanet.ru>

<http://www.1001eda.com/>
<http://d000.ru>
<http://www.edatoday.ru>
<http://www.eda-info.ru>
<http://eda-server.ru/>
<http://www.homefood.ru/>
<http://about-food.ru>
<http://goodfoodz.ru/>
<http://foodquiz.ru/>
<http://eda.ucoz.ru>
<http://web-food.ru/>
<http://prigotovimest.ru>
<http://receptanet.ru>
<http://www.1001eda.com/http://oproduktah.c>

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Бессонова Олеся Викторовна

обучающийся на 3 курсе по специальности среднего профессионального образования

43.01.09 « Повар, кондитер»

Освоил программу профессионального модуля

В
объеме 544 часа 3 курс с 13.01.2023 г. по 23.12.2023 г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	Экзамен	4 (хорошо)

кулинарных полуфабрикатов		
МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Экзамен	3 (удовлетворительно)
УП 02.01 Учебная практика	Зачёт	5 (отлично)
ПП 02. 01 Производственная практика	Зачёт	5 (отлично)
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Экзамен по модулю	4 (хорошо)

Итоги экзамена (по модулю) по профессиональному модулю

Коды и наименования проверяемых компетенций	Показ оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Да

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Да
ПК 2..3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Да
ПК 2..4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Да
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Да
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Да
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Да
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Да
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрировать интерес к будущей профессии; - решать задачи профессиональной деятельности.	Да
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	- организовывать собственную деятельность; -оценивать эффективность и качество	Да

профессиональной деятельности	выполнения работ.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы; - оценивать риски при принятии решений.	Да
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- работать в коллективе, выполнять поставленные задачи.	Да
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-использовать разные программы при работе на компьютерах	Да
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - взаимодействовать в различных сферах общественной жизни, проявлять сотрудничество и толерантность	Да
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- проявлять инициативу, находить организационно - управленческие решения и нести за них ответственность	Да
ОК.08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	Да
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применять способы рационального и эффективного использования компьютерной технике	Да
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- применять источники иностранной литературы	Да

Члены комиссии:

В.В.Коробова

О.В.Воронина
«23»декабря 2023 г.

Приложение 2

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

группа № 36П ,

обучающийся на 3 курсе по профессии среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, кондитер

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

3 курс 5 семестр в объеме 108 часов с .2020г. по .2023г.

в организации МУЗЮЦГБ столовая, от Кафе «Сангистан», г. Южноуральск, ул. Ленина д.29

Виды и качество выполненных работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполненных работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.	Освоен
2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Освоен

3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Освоен
4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Освоен
5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Освоен
6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Освоен
7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Освоен
8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Освоен

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:

За время прохождения производственной практики показал отличные знания по профессиональному модулю. Умело обращается с оборудованием, приспособлениями, инструментом. Отлично знает приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Грамотно организует рабочее место в соответствии с правилами научной организации труда. Отлично знает правила безопасного выполнения работ. Трудовая дисциплина отличная..

Руководитель практики

личная подпись

Ответственное лицо организации

Кобилев Салимбой Раджабович

Дата « » _____ 202 г.

Приложение 3

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

группа № 36П ,

обучающийся на 3 курсе по профессии среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, кондитер

успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

в объеме 180 часов с 01.06.2023г по 31.10.2023г.

в организации Учебная мастерская

2 курс 4 семестр в объеме 108 часов с 01.06.2023г по 20.06.2023г

3 курс 5 семестр в объеме 72 часа с 19.10.2023г по 31.10.2023г.

Виды и качество выполненных работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполненных работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Освоен
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Освоен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Освоен
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Освоен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Освоен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Освоен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Освоен
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Освоен

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики:

За время прохождения учебной практики студент показал хорошие знания по профессиональному модулю. Умело обращается с оборудованием, инструментами и инвентарем; подготавливает сырье; знает технологию приготовления бульонов, супов разнообразного ассортимента, горячих соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-
производственной работе

_____ Е.В. Чапаева
от «___» _____ 20__ г.

Комплект

контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

**ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин общественного питания и сферы обслуживания

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии дисциплин общественного питания и сферы обслуживания

_____ И.В. Хоменко

Разработчики:

Клименко Лидия Александровна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт от работодателей:

Ложкина Елена Александровна, заведующая производством АО «Тандер»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	10
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля.....	10
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	11
2. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.....	13
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	13
3. Средства контроля приобретения практического опыта.....	80
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....	117
5. Библиографический список	142
Приложение 1.	146
Приложение 2.....	147

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии, в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по

	<p>уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; 5 - соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</p>	<p>учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд,</p>	

<p>оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении б домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной</p>	
--	---	--

	<p>кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/ сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос.</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной</p>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

деятельности	информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	производственной практикам
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. -применение и понимание общего смысла основных названий блюд, форм нарезки и т.п. заимствованных из иностранных	

2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;</p>
<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>		<p>- заданий по самостоятельной работе</p>
<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>		<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		<p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>		<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>		
<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов,</p>		

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		

1.2 Система контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля

Таблица 3.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	5, 6 семестры - экзамен
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5 семестр – зачет 6 семестр - экзамен
УП ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	зачет
ПП ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	зачет

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен по модулю
--	-------------------

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, осуществляется на экзамене по модулю. Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

Экзамен по модулю проводится в виде выполнения практических заданий, основанных на профессиональных ситуациях. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК и зачета по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Экзамен по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля (рейтинговая система оценивания).

Обучающийся, имеющийся рейтинг не менее 5, освобождается от выполнения заданий на экзамене и получает оценку «отлично».

Обучающийся, имеющийся рейтинг не менее 4, освобождается от выполнения заданий на экзамене и получает оценку «хорошо». Если

обучающийся претендует на получение более высокой оценки, он должен выполнить задания на экзамене. Перечень заданий определяется в зависимости от результатов текущего контроля.

Обучающийся, имеющийся рейтинг не менее 3, выполняет на экзамене только задания, оценки за выполнение которых в рамках текущего контроля были ниже необходимых для положительной аттестации по накопительной системе.

Обучающийся, имеющийся рейтинг менее 3, выполняют все экзаменационные задания.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики).

2. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

Критерии оценивания практических работ

Оценки за выполнение практических работ выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;

- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;

- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;

- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;

- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;

- в письменном отчете по работе допущены ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;

- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;

- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Тема практической работы	Количество часов
1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2
2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки	4
3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4
Итого:	10

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Цель работы: научиться организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции, решению ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: сборники рецептов, учебная литература, тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы.

Теоретическое обоснование:

1. Обратите внимание на размещение оборудования. Оно ставится по ходу технологического процесса. При установке оборудования необходимо учесть нормы оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия, а также допустимые расстояния при его размещении:

между двумя технологическими линиями немеханического оборудования – 1,5 м;

между стеной и механическим оборудованием – 0,2 м;

между стеной и технологической линией – 0,1 м;

между стеной и тепловым оборудованием – 0,4 м;

между тепловым и немеханическим оборудованием – 1,5 м

2. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки и вторичного промывания.

Овощной цех представлен следующими видами оборудования:

- автоматическими моечными линиями;
- рабочими охлаждаемыми поверхностями для доочистки овощей;
- пароконвектоматом (для обработки нарезанного лука и удаления шелухи);
- моечной с душирующим устройством;
- упаковочными аппаратами (вакуумные бескамерные запайщики и вакуум - газовые аппараты) для упаковки овощных полуфабрикатов для транспортировки на точки и закладки в среднетемпературные камеры;
- приводами - овощерезками*
- циклонами и центрифугами для сушки овощей и листовых

Ознакомьтесь с организацией рабочего места **в овощном цехе** с учётом характера выполняемых операций при обработке овощей.

Ознакомьтесь с линией обработки картофеля и корнеплодов.

В цехе необходимы подтоварники для овощей и стеллажи. На линии установлены моечная ванна и картофелечистка. Так как после машинной очистки производят ручную доочистку, необходима установка специального стола для доочистки. Обратите внимание на наличие в крышке стола углубление, в которое помещают очищенные овощи, два отверстия для отходов и два – для дочищенного картофеля, а также желоб с водой для хранения картофеля в течение 2-3 часов.

Указания по выполнению практической работы:

Задание № 1

Произвести подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Задание № 2

Составить схему размещения оборудования для холодного цеха с учетом правил размещения и расположения.

Задание № 3

Ответить на контрольные вопросы.

Задание № 4

Сделайте вывод о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Какие правила размещения оборудования вы знаете?
2. Какое освещение должно быть в цехе по санитарным нормам и правилам?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2

Тема: Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

Цель работы: научиться организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции, решению ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: слайсер, электрохлеборезка, шкаф холодильный, интенсивного охлаждения, холодильный шкаф,

немеханическое оборудование: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны.

инструменты, инвентарь: весы, ножи для сырых овощей; ножи для вареных овощей, для сыра, разделочные доски, гастроремкости, ножи для карбования.

Теоретическое обоснование:

Приготавливают, порционируют и оформляют холодные блюда и закуски в холодном цеху. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд.

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

- холодные закуски, салаты
- гастрономические изделия (мясные, рыбные);
- холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др; • молочнокислая продукция;
- холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.);
- холодные напитки;
- холодные супы.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды. При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать

санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок В холодном цехе необходимо выделить две технологические линии:

по производству холодных блюд и закусок,

по производству сладких блюд.

В холодном цехе используется механическое оборудование: универсальные приводы ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Кроме того, в цехе используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра), кухонный комбайн, который выполняет следующие операции: нарезка сырых, вареных овощей и фруктов, сливок, а также измельчение, гомогенизацию (равномерное и очень тонкое измельчение) и перемешивание продуктов. Все процессоры легко разбираются и подвергаются санитарной обработке. Оборудование снабжено надежной системой контролирующих датчиков, позволяющих блокировать двигатель при неправильной сборке режущих деталей.

Холодный цех оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата.

Высота производственных столов составляет 725 мм. Рабочая поверхность оборудования – 1050. Расстояние от пола до верхней полки стола, на котором размещают запас посуды, не превышает 1750 мм. Расстояние от пола до средней полки – 1500 мм. В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, разделочные

доски, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов. Разделочные доски цветные в соответствии с обрабатываемым продуктом В цехе строго соблюдается маркировка инвентаря, разграничены рабочие места по приготовлению холодных блюд и закусок, холодных супов, сладких блюд и напитков собственного производства. Для контроля за массой порций используют весы ВНЦ-2. Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. **На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов** используется ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках цветных, применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты, на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбанат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки. На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из

мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

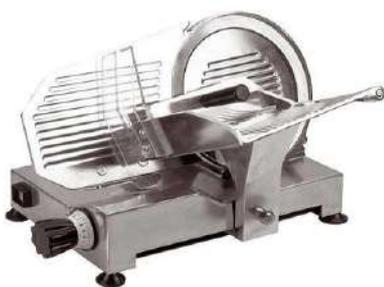
Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления организовываются специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладывания взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (емкостью 30—50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.

Основным процессом приготовления бутербродов является резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др. При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлеборезку МРХ, гастрономическую машину. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление

(в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента используют разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу. Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки. В теплое время года большим спросом пользуются холодные супы (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы). Холодные супы готовят из овощей и других продуктов на хлебном квасе, отваре свеклы, а также из фруктов. Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12-14°C. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором. Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом. Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды или ягоды. Перед варкой их перебирают и тщательно промывают, используя дуршлаг или сетчатые вкладыши. Ягоды для приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда. Фруктовые отвары и гарниры к сладким супам приготавливают в горячем цехе. Отпускают супы с отварным рисом, макаронными изделиями и др. Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну,

производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков. Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками. Для железированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках. Компоты и напитки собственного производства (лимонный, клюквенный, из шиповника и др.) готовят в горячем цехе, потом охлаждают и порционируют в стаканы. Для компотов из свежих яблок используют приспособление для нарезки яблок, которое одним движением вырезает семенное гнездо и разрезает яблоко на 6—8 долек. На предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризёр. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4. Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

Устройство и работа слайсера



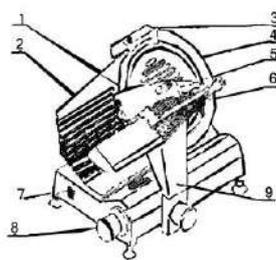


Рис.1. Основные узлы оборудования

- 1 нож
- 2 передвижной шток
- 3 заточивающее устройство
- 4 защитная крышка ножа
- 5 толкатель продукта
- 6 каретка
- 7 сетевой выключатель
- 8 регулятор толщины нарезки
- 9 ручка толкателя продукта



Для очень тонкой нарезки используют *слайсер*. Нарезка осуществляется с помощью дискового очень острого ножа, который защищен безопасным кожухом.

Вначале устанавливают требуемую толщину продукта, затем закрепляют продукт, предназначенный для нарезки специальным держателем, затем включают слайсер и производят нарезку.





Хлеборезательная машина – устройство, при помощи которого нарезаются любые хлебобулочные изделия ровными ломтями. Востребовано оборудование во всех заведениях общепита, в пекарнях, на хлебзаводах, а также используется и [для дома](#).

Классификация хлеборезок.

По типу управления:

- Автоматические устройства – устанавливаются в цехах по производству хлеба, абсолютно все процессы (от загрузки до обработки машинным маслом ножей) происходят без вмешательства человека.
- Полуавтоматы – применяются для пищеблоков, здесь хлеб загружается вручную, но настройка толщины ломтей и нарезка продукта автоматизированы.
- Ручные приборы – характеризуются тем, что все процессы выполняются вручную. Толщина ломтей настраивается при помощи прижимного устройства и толкателя. Загрузка хлеба бывает задней либо фронтальной.

По типу ножей:

Дисковый нож – оснащены профессиональные хлеборезки, наиболее функциональные, оснащенные электронной панелью управления и с наличием системы для упаковки нарезанной продукции.

Серповидный нож – здесь имитируется ручная нарезка, есть возможность регулировать толщину ломтей.

Рамный – ножи закрепляются на раму, которая состоит из двух частей, потому во время рабочего процесса происходит нарезка сразу двух ломтей. Чтобы изменить толщину последних, необходимо заменить раму.

Все ножи изготавливаются из прочной стали и имеют тефлоновое покрытие, что исключает налипание хлеба.

По способу установки:

- Напольная конструкция - промышленная хлеборезка.
- Настольное устройство – предназначается для использования в торговых залах, на профессиональных кухнях небольших кафе и ресторанов, для дома.



Полуавтомат



Ручная хлеборезка



Настольная полуавтомат



Напольная автоматическая хлеборезка

Задание № 1

Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.

Задание № 2

Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.

Задание № 3

Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.

Задание № 4

Сделайте вывод о проделанной работе

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
5. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд
6. Какие виды инвентаря применяются в холодном цехе?
7. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.

8. Как производят нарезку продуктов, овощей на слайсере?
9. Назовите, что является рабочим органом хлеборезательной машины.
10. Составить схему холодного цеха с расстановкой оборудования.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3

Тема: Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

Цель работы: научиться организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

Задачи:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях об организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Оборудование: аппарат для вакуумирования, шкаф холодильный, интенсивного охлаждения, холодильный шкаф,

немеханическое оборудование: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны.

инструменты, инвентарь: весы, ножи для сырых овощей; ножи для вареных овощей, для сыра, разделочные доски, гастроремкости, ножи для карбования.

Теоретическое обоснование:

Аппарат для вакуумной упаковки продуктов

Чтобы продлить срок хранения продуктов и повысить их качество, используются разные технологии. Одна из них - прогрессивная и простая - вакуумация. Мясо, рыбу, овощи запаивают в плотный пакет, удаляют из него максимальное количество воздуха, тем самым препятствуя размножению микроорганизмов. Для этого изобретен специальный прибор, вакуумный упаковщик, который будет вашим верным помощником и экспертом по вопросам свежести и неизменного качества сберегаемых продуктов. В отличие от бытовых бескамерных упаковщиков, промышленный вакууматор для продуктов агрегат солидный. Еще бы, он рассчитан на куда большие объемы упаковывания сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Уложенная в пакет еда, подвергаясь вакуумации, помещается в камеру, край тары располагается на нагревательном элементе, где будет проходить линия запайки. При закрытии крышки и нажатии кнопки «старт» процесс упаковки начинается автоматически. На кухне, в домашних условиях, такой упаковщик будет выглядеть нелепо. Его место на производстве, предприятиях фаст-фуд, кухне супермаркетов кафе, ресторанов. Он отлично справляется как с увеличением срока годности продуктов разного типа, так и с упаковкой, приданием товарного вида полуфабрикатам, готовым блюдам для продажи. Комплектация вакууматоров промышленных часто включает запасные резиновые уплотнители, масло, необходимое для обслуживания прибора, специальные вставки, уменьшающие при необходимости размер камеры. Принцип работы большинства упаковщиков одинаков. На первом этапе происходит обволакивание и фасовка продуктов в пленочную тару. Далее

оборудование для вакуумной упаковки продуктов производит откачку имеющегося воздуха с последующим его замещением полезной газовой смесью. Модифицированная среда позволяет увеличить органолептические качества продуктов питания, что способствует и наделению изделий полезными свойствами, и повышению срока хранения.



Предназначены для хранения запаса продуктов в торговом зале, у рабочих мест продавцов, а также для хранения полуфабрикатов и готовых блюд в производственных цехах предприятий общественного питания. Как и все остальные виды оборудования, они имеют следующие режимы хранения: высокотемпературный, среднетемпературный, низкотемпературный, комбинированный.

Холодильные шкафы можно классифицировать по разным признакам. По месту применения различают шкафы: в зоне доступности покупателей (торговый зал, бар, кафе); в зоне хранения запаса товаров (подсобные и складские помещения, рабочее место продавца). По способу охлаждения различают шкафы с естественной и принудительной циркуляцией воздуха. Классифицируют шкафы по количеству полок и расстоянию между ними; по наличию подсветки; по месту расположения компрессорно-конденсаторного агрегата.

По виду дверей выделяют шкафы с глухими (непрозрачными) металлическими дверями (удобны к применению вне зоны видимости покупателей) и со стеклянными (прозрачными) дверями (в зоне видимости покупателей).

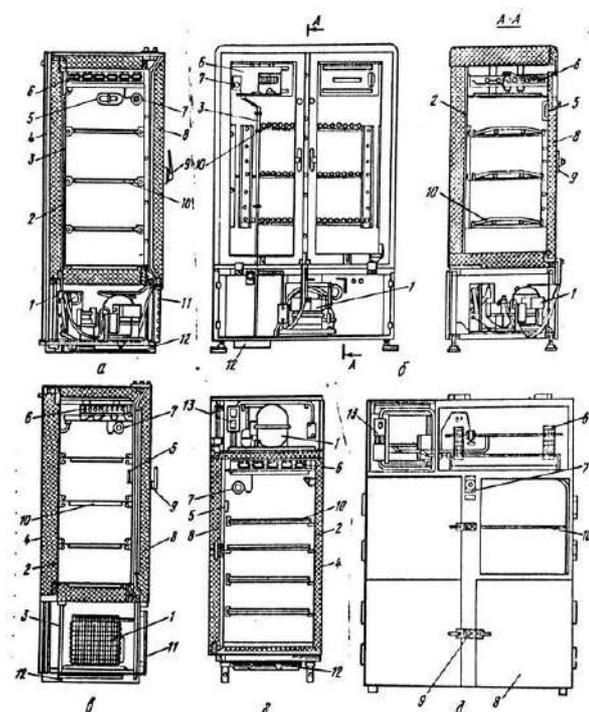
По конструктивным особенностям дверей различают: распашные, раздвижные и самозакрывающиеся скользящие стеклянные двери.

В зависимости от количества камер различают однокамерные, двух- и более камерные шкафы. Холодильные шкафы бывают средне- и низкотемпературные.

В холодильные шкафы встроены холодильные агрегаты и электропит. Среднетемпературные шкафы могут быть в южном исполнении и для умеренного климата.

Среднетемпературные шкафы марок ШХ-0,40...1,12. Состоят из охлаждаемой камеры и машинного отделения (рис. 2). Внутренний короб камеры изготовлен из алюминиевых листов, снаружи камеры облицованы стальными листами и покрашены нитроэмалью. Пространство между облицовкой и коробом заполнено теплоизоляцией. В верхней части камеры расположен ребристо-трубный испаритель с площадью поверхности от 3,1 до 6,5 м² (в зависимости от марки шкафа). Под испарителем установлен поддон для слива талой воды, из него через сливную трубку вода отводится в бачок.

Дверь в охлаждаемую камеру со встроенным замком закреплена на вращающихся регулируемых опорах. При открытии двери камеры автоматически включается освещение.



Охлажденный воздух из воздухоохладителя подается в охлаждаемый объем; воздушный способ охлаждения обеспечивает равномерное распределение температур. В холодильных шкафах могут размещаться функциональные емкости, а в ШХ-1,40К – и передвижные стеллажи СП-125 с функциональными емкостями размером 530'325 мм.

Шкаф интенсивного охлаждения ШХ-И. Используют на предприятиях общественного питания и заготовочных фабриках для быстрого охлаждения готовых блюд и полуфабрикатов, размещенных в функциональных емкостях на передвижном стеллаже. Температура воздуха в шкафу в режиме охлаждения $0...-5\text{ }^{\circ}\text{C}$, в режиме хранения $2...6\text{ }^{\circ}\text{C}$. Температура продукции, помещаемой в шкаф для охлаждения, не выше $75\text{ }^{\circ}\text{C}$, температура продукции после охлаждения, не выше $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ в центре, в поверхностном слое $0\text{ }^{\circ}\text{C}$. Продолжительность охлаждения 140 кг продукции не более 2 ч.

Холодильная машина шкафа состоит из находящегося в машинном отделении компрессорно-конденсаторного агрегата 1АК6-1-2 с конденсатором водяного охлаждения, трех воздухоохладителей ВО-2, установленных один над другим, трех терморегулирующих вентилей ТРВ-2М – по одному на каждый воздухоохладитель.

Диаметр крыльчатки вентиляторов воздухоохладителей – 400 мм. Для безопасности на диффузоры надеты проволочные ограждения.

Охлаждаемый объем отделен от воздухоохладителей перегородкой с тремя отверстиями, в которую вставлены диффузоры вентиляторов. В охлаждаемом объеме шкафа размещается один стеллаж с 26 функциональными емкостями. На правой и левой внутренних поверхностях стенок шкафа закреплены металлические накладки, смягчающие удар стеллажа при его закатывании. Масса единовременно загружаемой продукции не более 140 кг.

В блоке автоматики, расположенном над дверью, размещены два термореле, реле времени, два тумблера и четыре сигнальные лампы.

При включении незагруженного шкафа начинает работать компрессорно-конденсаторный агрегат. Через 30 с включаются вентиляторы воздухоохладителей, температура воздуха в шкафу начинает понижаться. При достижении температуры, заданной с помощью термореле режима охлаждения ($-3... -5$ °С), агрегат отключается, а на панели загорается лампочка «Готовность». Последующее включение агрегата в работу происходит при повышении температуры в шкафу на величину дифференциала термореле (на $2-3$ °С). При включении агрегата лампочка «Готовность» гаснет при понижении температуры до заданного значения, агрегат останавливается, и лампочка загорается вновь.

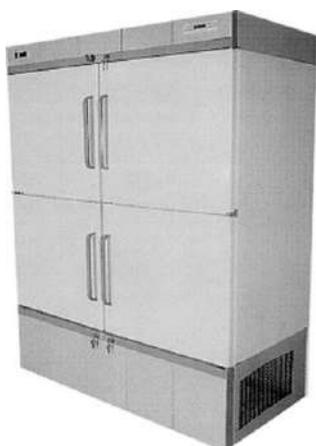
После закатывания в шкаф стеллажа с установленными в нем функциональными емкостями с горячей продукцией на панели вручную включают тумблер «Охлаждение», загорается лампочка «Охлаждение» и начинается процесс, продолжительность которого задается реле времени ВЛ-40.

Температура воздуха в шкафу на непродолжительное время повышается до 20–40 °С, температура кипения хладагента – до 5–10 °С. Для более равномерного охлаждения каждые 15 мин автоматически меняется направление вращения крыльчатки вентиляторов и соответственно направление воздушного потока, охлаждающего продукты.

Шкафы со стеклянными дверцами обеспечивают простоту в эксплуатации и хорошую визуальную презентацию товара, что позволяет их использовать как в торговле, так и в системе общественного питания.



Шкафы холодильные комбинированные позволяют с максимальной выгодой использовать свои холодильные объемы: низкотемпературное и среднетемпературное отделения, предназначенные для хранения продуктов питания, требующих разную степень охлаждения.



Холодные блюда и закуски являются скоропортящимися изделиями, поэтому их следует готовить небольшими порциями и быстро реализовывать, так как хранение резко ухудшает их вкус и внешний вид.

Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них следует хранить в холодильных шкафах при температуре 0 - 6 °С и относительной влажности воздуха 75 - 85 %. Их следует хранить в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), закрытой крышкой или сухой марлей.

Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, семгу, балык, осетрину и подобные продукты - на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезать продукты рекомендуется перед подачей.

Полуфабрикаты мясного, столичного и рыбного салатов, а также салатов из квашеной капусты, изготавливаемые на заготовочных предприятиях, можно хранить при температуре 4 - 8 °С 12 ч.

Нарезанные продукты для бутербродов можно хранить при температуре не выше +6 °С 30- 40 мин. Готовые бутерброды хранят не более 30 мин в лотках, прикрыв пленкой или пергаментом. Закусочные бутерброды, покрытые желе, - не более 12 ч.

Салаты и винегреты незаправленные и овощи для них при температуре + 4 -8 С можно хранить до 12 ч. Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить не более 1 ч.

Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации не позднее 30 мин, а из сырых - 15 мин. Холодные рыбные блюда также не подлежат длительному хранению.

Можно хранить и реализовывать в течение следующих сроков (температура + 4 - 8 °С):

- паштеты, рубленую сельдь, жареную рыбу - 24 ч;
- заливную рыбу -12 ч;
- рыбу горячего копчения - не более 72 ч;
- консервы, отпускаемые для закусок, не более 6 ч с момента вскрытия банок (немедленно вынув из банок) в фарфоровой, стеклянной или эмалированной посуде;
- рыбу заливную под майонезом и маринадом - до 24 ч.

Мясные холодные блюда и закуски можно хранить при той же температуре в течение следующего времени:

- студень мясной - не более 12 ч, мясо заливное, паштет - не более 24 ч; жареные мясные продукты - не более 48 ч; отварные мясные продукты, птицу и дичь - 24 ч.

- мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами, хранят не более 30 мин.

- фаршированные перец, кабачки, баклажаны, а также икру из них и грибов хранят в течение 24 ч.

Указания по выполнению практической работы:

1. Ознакомиться с теоретической частью, составить инструкцию по безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения
2. Решить производственные ситуации.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Сделать вывод о проделанной работе.

1. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил салаты из сырых овощей и отварных овощей и все вместе поставил для хранения в прилавок - витрину при температуре – 10 С. Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.

2. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил бутерброды с гастрономическими продуктами и соленой рыбой все вместе поставил для хранения в прилавок - витрину при температуре + 16 С . Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.

3. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он приготовил бутерброды с гастрономическими продуктами , салаты из свежих овощей, салаты из морепродуктов , закуски с соленой рыбой все вместе поставил для хранения в холодильник ШХ-0,6. Общий вес продуктов составил - 135 кг. Какие ошибки допустил повар, исправьте эти ошибки.

4. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. По окончании рабочего дня остались нереализованными несколько порций жареной рыбы. Повар оставил их для реализации на следующий день в холодильной камере при температуре - 12 С. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

5. Производственная ситуация: Повар работает в цехе холодных блюд и закусок. Он подготовил продукты для оформления салатов и оставил их храниться на производственном столе. Разрешается хранить в течение 2 часов. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

Контрольные вопросы:

1. Назовите способы охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
2. Дайте определение – холод.
3. Что называется холодильной машиной?
4. Какие бывают виды хладагентов в холодильных машинах.
5. Для чего применяют теплоизоляционные материалы.
6. Назовите, что является рабочим органом аппарата для вакуумной упаковки продуктов.
7. Как организуется труд в холодном цехе?
8. Какие виды современного оборудования используют в холодном цехе?

Техника безопасности при выполнении лабораторных работ.

Перед началом лабораторной работы:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения лабораторного занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Критерии оценивания лабораторных работ

Оценки за выполнение лабораторных работ выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении лабораторных заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует

специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении лабораторных заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;

- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- лабораторная работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;

- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;

- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;

- в письменном отчете по работе допущены ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- лабораторная работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;

- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;

- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Тема лабораторной работы	Количество часов
1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
4. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	10
7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	10
Итого:	44

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 1

Тема: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель работы: получить навыки по приготовлению, оформлению и отпуску салатов из сырых овощей и фруктов, по органолептической оценке качества (бракераж) готовой продукции

Задачи:

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску салатов из сырых овощей и фруктов, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) готовой продукции;

обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по обработке и подготовке сырья, оформлению и правилам подачи.

- Развивающая: развить в обучающихся умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.

- Воспитательная: воспитать у обучающихся чувства трудолюбия, ответственного отношения к порученному делу, чувства коллективизма, исполнительности и инициативы.

Оборудование: ножи поварской тройки, доски разделочные, стол производственный, миски, терка, тарелка для подачи, овощерезательная машина.

Теоретическое обоснование:

Соблюдение технологического процесса, рецептов, а также качество готовой продукции и полуфабрикатов ПОП регулярно контролируют.

Ежедневный контроль осуществляет бракеражная комиссия предприятия, а систематический контроль проводит Госсанэпиднадзор (региональные центры и санитарно-пищевые лаборатории).

Бракеражную комиссию создают на каждом ПОП в ее состав входят:

- директор (председатель бракеражной комиссии),
- заведующий производством,
- санитарный работник (врач, медсестра) или член санпоста,

- представитель общественного контроля (промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений).

Бракераж (контроль за качеством продукции) включает:

- изучение меню и калькуляций на блюдо, изделие, определение температуры готовых изделий, органолептическое исследование качества и определение выхода продукции.

- Бракераж проводят по мере готовности блюд, изделий, полуфабрикатов до начала реализации каждой вновь приготовленной партии.

- Качество блюд (изделий) определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера)

- Блюда дегустируют в определенной последовательности, а блюда комплексных обедов в том порядке, в котором их предлагают потребителю.

Результат проверки бракеражной комиссии в виде оценки качества продукции заносят в специальный **бракеражный журнал**, который хранится у заведующего производством.

Качество готовой пищи члены бракеражной комиссии, санитарные врачи и специалисты санитарно-пищевых лабораторий определяют органолептическим методом, руководствуясь техническими требованиями, установленными на полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

Органолептический анализ, несмотря на его субъективность, позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии производства и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность оперативно принять меры к устранению обнаруженных недостатков.

Критерии оценки.

Органолептическую оценку качества кулинарной продукции оценивают, как правило, по следующим показателям: внешнему виду (в том числе по цвету), консистенции, запаху и вкусу.

Для некоторых групп изделий вводят дополнительные показатели: прозрачность (чай, желе), вид на разрезе (мясные, фаршированные изделия, пирожные, кексы и др.), окраска корки и состояние мякиша (хлебобулочные, мучные кондитерские изделия) и др.

Внешний вид изделия, общее зрительное впечатление, которое оно производит, имеет в кулинарной практике решающее физиологическое и психологическое значение.

При выборе того или иного блюда потребитель руководствуется главным образом зрительной оценкой.

Нарушенная форма говорит о небрежном оформлении или хранении изделия, появление же не свойственного ему цвета может свидетельствовать о порче продукта.

Иногда для решения вопроса о пригодности изделия в пищу достаточно определить его запах. Запах- ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов.

В применении к пищевому сырью и кулинарным изделиям различают понятия, объединяемые общим термином «запах», как аромат- естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью (фруктам, молоку, специям), и букет- запах, формирующийся в процессе технологической переработки продукта под влиянием сложных химических превращений.

Не свойственные данному продукту запахи являются следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении

Одним из определяющих показателей качества изделий является их консистенция-это понятие включает в себя характеристику агрегатного состояния (жидкая, твердая), степени однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая), механических свойств (хрупкая, эластичная, упругая, пластичная) и др., которые определяют зрительно (жидкая, пенообразная и др.), или с помощью органов осязания.

Так, кончиками пальцев определяют степень упругости, твердости, пластичности разнообразного сырья.

В полости рта возникают такие осязательные ощущения, как сочность, рассыпчатость, крошливость, однородность, волокнистость, терпкость и др. Сочность ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, выражается количественно (продукт очень сочный, малосочный, сухой).

Рассыпчатость, крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании (рассыпчатость изделий из песочного теста); однородность-впечатление, возбуждаемое частицами продукта при распределении на поверхности языка и ротовой полости (однородность крема, соуса), а волокнистость - волокнами продукта, оказывающими сопротивление при разжевывании (грубоволокнистое мясо); терпкость -ощущение, возникающее в полости рта при стягивании (сморщивании) внутренней его поверхности и сопровождаемое обычно появлением во рту сухости.

Органолептическая оценка блюд и кулинарных изделий может дать точные результаты при условии правильной методики ее проведения и соблюдения ряда правил:

- Количество блюд или изделий, подвергающихся проверке одновременно, должно быть небольшим, так как впечатлительность органов чувств быстро снижается под влиянием усталости, а также наблюдается их адаптация (привыкание) к определенному раздражителю.
- Большое влияние на впечатлительность органов вкуса оказывает температура воздуха в помещении: при температуре выше 36 °С снижается впечатлительность в отношении кислого и горького вкусов, при температуре ниже 15 °С затрудняется выявление соленого вкуса.
- Резко снижается чувствительность вкусовых нервов при охлаждении поверхности языка до 0 °С или при нагревании до 45 °С.
- Оптимальной для дегустации считаю температуру воздуха 20 °С, температура блюд должна быть такой, при которой их отпускают.
- Помещение, где проводится органолептическая оценка изделий, должно быть хорошо и равномерно освещено.

- Освещение должно быть естественным, так как искусственный свет может изменить натуральную окраску продукта, что особенно важно при обнаружении различий в оттенках цвета, появляющихся в мясных и рыбных полуфабрикатах в процессе хранения и упаковки.

- В помещение не должны проникать посторонние запахи, могущие повлиять на оценку качества изделий.

- При органолептической оценке, как и в любом анализе, точность получаемых результатов зависит от профессиональных навыков работников, знания методики, тщательности ее выполнения. Поэтому работники, постоянно осуществляющие контроль качества продуктов питания, должны выработать в себе ярко выраженную чувствительность к вкусу, запаху, цвету и др.

- Перед тем как приступить к бракеражу, члены бракеражной комиссии (или работник лаборатории) должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и изделий, калькуляционными карточками или прејскурантом, технологией приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с показателями их качества, установленными нормативно-техническими документами.

- Для проведения бракеража в распоряжении комиссии должны быть весы, ножи, поварская игла, черпаки, термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов; у каждого члена бракеражной комиссии, кроме того, — две ложки, вилка, нож, тарелка, стакан с холодным чаем (или водой), блокнот и карандаш.

- Перед началом работы члены бракеражной комиссии должны надеть санодезду, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом, несколько раз ополоснуть их и вытереть насухо.

- Бракераж начинают с определения массы готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков.

- Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 шт. и определяют среднюю массу одной штуки, готовые блюда отбирают из числа

подготовленных к раздаче, взвешивая их отдельно в количестве трех порций, и рассчитывают среднюю массу блюда.

- Основное изделие, входящее в состав блюда (мясо, рыбу, птицу, котлеты, блинчики, сырники, порции запеканок, рулетов и др.), взвешивают в количестве 10 порций. Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах $\pm 3\%$, общая же масса 10 порций должна соответствовать норме. Так же устанавливают среднюю массу порций мяса, рыбы или птицы, с которыми отпускают первые блюда. Допустимые отклонения их массы от нормы $\pm 10\%$.

- На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой $0...100\text{ }^{\circ}\text{C}$.

- Отдельные показатели качества контролируемых блюд и изделий оцениваются в такой последовательности: показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), запах, консистенция и, наконец, свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции — однородность, сочность и др.).

- Жидкие блюда для органолептической оценки наливают в общую тарелку, оценивают внешний вид, затем члены комиссии отбирают пробу в свои тарелки одной ложкой, а с помощью другой — дегустируют

- Плотные блюда (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые перекалывают в свои тарелки.

- Характеризуя внешний вид, обращают внимание на конкретные признаки этого важнейшего показателя, такие, как форма и ее сохранность в готовом блюде, состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), тщательность оформления блюда и др.

- При определении запаха отмечают его характер и интенсивность.

- Учитывая, что при длительном воздействии организм перестает воспринимать запах, следует принимать во внимание лишь первое свежее впечатление (ощущение).

- Очень важно заметить появление посторонних запахов, не свойственных изделиям, что практически всегда свидетельствует об их дефектности.

- Определяя вкус пищи, следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют.

- Поэтому вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженные запах и вкус (например, крупяные супы), а затем те, вкус и запах которых выражены отчетливо.

- Сладкие блюда дегустируют последними.

Рецепторы вкуса отличаются большой специфичностью и определенным образом группируются на поверхности языка. Кончик языка более всего чувствителен к сладкому, основание его — к горькому, края в задней части языка сильнее ощущают кислый вкус, а в передней — соленый

Чтобы составить правильное и полное представление о вкусе изделия, пробу надо хорошо разжевать, распределить ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 с во рту, чтобы растворимые вещества пищи перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы.

Разнообразные вкусовые ощущения возникают в ротовой полости с разной скоростью: быстрее всего — соленый вкус и почти столь же быстро — сладкий, несколько медленнее кислый и медленнее всего горький.

Поэтому, чтобы обнаружить горечь, пищу следует пережевывать медленно, и находиться во рту она должна дольше, чем при определении сладкого и соленого вкуса.

Нельзя брать в рот одновременно большое количество холодного блюда, чтобы сильно не охладить поверхность ротовой полости.

Так же, как при определении запаха, пробуя блюдо, следует довериться первому впечатлению. Оно, как правило, наиболее полное и яркое.

Не рекомендуется одно и то же блюдо пробовать несколько раз.

- 1.Что называется бракеражем пищи?
- 2.По каким показателям определяют качество готовых блюд?
- 3.По какой шкале оцениваются готовые блюда?
- 4.В какой документ заносятся оценки за блюдо?
- 5.Какие блюда не допускаются к реализации?

Задание № 6 Сделать вывод по работе

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 2

Тема: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель работы: получить навыки по приготовлению, оформлению и отпуску салатов из вареных овощей, по органолептической оценке качества (бракераж) готовой продукции.

Задачи:

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску салатов из вареных овощей, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) готовой продукции;

обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по обработке и подготовке сырья, оформлению и правилам подачи.

- Развивающая: развить в обучающихся умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.

- Воспитательная: воспитать у обучающихся чувства трудолюбия, ответственного отношения к порученному делу, чувства коллективизма, исполнительности и инициативы.

Оборудование: ножи поварской тройки, доски разделочные, стол производственный, миски, терка, тарелка для подачи, овощерезательная машина, кастрюля, вилка, ложка.

Теоретическое обоснование:

Очищенные и нарезанные овощи не подлежат длительному хранению. Для того чтобы они сохранили вкусовые качества и цвет, их необходимо немедленно направлять на тепловую обработку. Предельный срок хранения очищенных овощей - 2-3 ч при температуре 12 °С. Сырой очищенный картофель во избежание его потемнения хранят в воде. Картофель, обработанный бисульфитом натрия (сульфитированный), может храниться на воздухе при температуре 15-16 °С в течение 24 ч и при 5-6 °С - до 48 ч. Очищенные морковь, свеклу, петрушку, пастернак и сельдерей хранят на противнях или лотках, покрытых влажной тканью, в холодильнике при 0-4 °С не более 12ч. Зелень петрушки, сельдерея, лука-порея, салаты, щавель и шпинат хранят в корзинах и решетках в охлаждаемых помещениях. Зачищенную капусту хранят в холодильных камерах при температуре 0-4 С и в неотопливаемом помещении с температурой не ниже -3 °С. Салаты готовят из сырых овощей, сырых и маринованных фруктов. Можно положить в ряд салатов вареные зерна кукурузы, сои за счет уменьшения закладки овощей. Выход салатов 100, 150 и 200 г. Заправляют салаты острыми, пряными, кисло-сладкими заправками, майонезом, а также сметаной; в сметану можно добавлять острые соевые соусы и ароматические вещества. Вкус салатов зависит не только от вкуса основных продуктов, входящих в состав салата, но и от заправки. Салаты подают как самостоятельные блюда; салаты из зелени и овощей, кроме того, отпускают в качестве гарниров к овощным, мясным и рыбным холодным и горячим блюдам. Хранят каждый вид овощей до приготовления салатов в отдельной посуде в холодном месте (холодильная камера, шкаф и др.). Срок хранения овощей на холоде (до 7°) -12 часов, а при отсутствии холода - 6 часов.

Рассчитать стоимость вашего салата. Заполнить калькуляционную карту.
Наценка 175%.

Задание № 3

Решить задачу: Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 75 порций винегрета с сельдью.

Задание № 4

Сделать заключение о качестве приготовленного салата с записью в бракеражный журнал по форме:

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Задание № 5 Ответить на контрольные вопросы

1. При какой температуре подают салаты из вареных овощей?
2. Когда заправляют салаты?
3. Сколько хранят заправленные салаты?

Задание № 6 Сделать вывод по работе

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 3

Тема: Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель работы: получить навыки по приготовлению, оформлению и отпуску открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы; оценке качества (бракераж) готовой продукции

Задачи:

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) готовой продукции;

обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по обработке и подготовке сырья, оформлению и правилам подачи.

- Развивающая: развить в обучающихся умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.

- Воспитательная: воспитать у обучающихся чувства трудолюбия, ответственного отношения к порученному делу, чувства коллективизма, исполнительности и инициативы.

Оборудование: ножи поварской тройки, доски разделочные, стол производственный, миски, терка, тарелка для подачи, овощерезательная машина, кастрюля, вилка, ложка, слайсер, шприц, пипетка.

Теоретическое обоснование:

Кухня пены. С помощью сифона в предварительно измельченный до полужидкой консистенции продукт (это может быть что угодно - рыба, мясо, фрукты, овощи) вводится инертный газ. В итоге каждая частичка вещества раздувается, вспенивается, превращается в нечто воздушное, почти неосязаемое. Таким образом, создаются принципиально новые блюда в виде воздушных эспумов (в переводе с испан. *espumas* - "пена"). Это вкус в чистом виде. Молекулярную пену можно взбить из чего угодно - вплоть до мяса, фруктов и орехов.

Аромакухня. Аромадистилляция - новое направление в аромакухне. Дистилляция (от лат. *destillatio* - стекание каплями) - перегонка, процесс

разделения смеси летучих жидкостей на ее компоненты путем испарения с помощью подвода тепла с последующей конденсацией образовавшихся паров. Процесс основан на различной способности веществ переходить в парообразное состояние в зависимости от температуры и давления. В процессе ароматистилляции осуществляется перегонка жидких, твердых и пастообразных веществ. В результате мы получаем возможность улавливать деликатные ароматы самых разных блюд и жидкостей, содержащих летучие эфирные масла.

Центрифугирование. Центрифуга это такой же важный агрегат на молекулярной кухне, как и сковорода. Центрифуга разделяет сыпучие тела и жидкости различного удельного веса при помощи центробежной силы. Если поместить в центрифугу, например, пузырек с томатным соком, то на выходе получится три субстанции. Внизу будет плотный красный осадок, состоящий из целлюлозы, пектина и тяжелых пигментов, в том числе красящих, - фактически томатная паста, полученная естественным образом, без нагревания. Сам сок, лишенный этих частиц, будет бледно-желтым - это раствор сахаров, солей, кислот и ароматических соединений. Наверху же окажется тонкая пенка из жиров - концентрированный томатный вкус. Каждую из этих субстанций можно использовать при готовке, получая более ароматные, тонкие и легкие соусы и составные части блюд. Отделение жиров делает соусы и пены более стабильными, у них оказывается более четкий вкус и богатый аромат.

Глубокое замораживание. Шок фризеры сегодня - необходимый инструмент в работе любого креативного шеф-повара. К подобным устройствам предъявляются повышенные требования. Они должны быть очень компактными и в то же время вместимыми (поэтому для ресторанных шок-фризеров разрабатывают специальный "высокий" дизайн). Скорость охлаждения в таком аппарате должны быть очень высокой. 5 кг продукта должны охлаждаться до температуры $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ за 60 минут. Ягоды и грибы, а также полуфабрикаты из морепродуктов рекомендуется замораживать

до температуры - 65 °С. Позволяет максимально сохранить витамины и минеральные вещества.

Использование жидкого азота. Жидкий азот первым стал активно использовать у себя на кухне Хестон Блюменталь. Он используется для того, чтобы моментально заморозить любые субстанции. Поскольку жидкий азот так же моментально испаряется, не оставляя никаких следов, его можно спокойно использовать для приготовления блюд - в том числе и таких, которые делаются непосредственно в тарелке гостей. Одно из фирменных блюд ресторана Fat Duck - мусс из зеленого чая и лайма в жидком азоте. Это шарик мусса, который выдавливается из балончика на ложку, поливается жидким азотом, посыпается японским порошковым чаем матча и спрыскивается эссенцией из листьев, цветов и плодов лайма. По твердости он похож на безе, но моментально растворяется на языке, оставляя легкое и освежающее ощущение. Это такое идеальное мороженое - ни капли жира и концентрированный аромат.

Использование пищевой бумаги. Для их "распечатки" используются принтеры типа Canon Pixma ip3000 и съедобная бумага, изготовленная из соевых бобов и кукурузного крахмала. Из этих же продуктов сделано и меню, которым завсегдатаи заведения любят похрустеть в ожидании официанта. Состав "чернил" также необычен: его образуют разнообразные пищевые специи. Например, картина, изображающая корову, по вкусу будет напоминать филе миньон. -летний Омаро Канту предлагает гостям своего заведения необычные суши - по вкусу и внешнему виду они напоминают традиционные суши с рыбой и морепродуктами, однако на самом деле ни рыбы, ни морепродуктов в себе не содержат. Суши от Хомаро Канту сделаны из кусочков съедобной бумаги, в состав которой входит кукурузный крахмал и соя.

Добавки, используемые в технологии молекулярной кухни. Существует множество техник молекулярной кухни, некоторые из них требуют специального оборудования и квалификации. С самыми эффектными и доступными техниками, - сферификацией, желатинизацией, эмульсификацией

и сгущиванием, - экспериментируют с помощью пищевых добавок и несложного инструментария.

Ксантановая смола. Это натуральный загуститель, который получают в процессе воздействия бактерий *Xanthomonas Campestris* на глюкозу или сахарозу. Главное свойство ксантановой смолы - это способность повышать вязкость любой жидкости при концентрации всего в 1%. Часто служит добавкой для салатов и соусов, заменяет некоторые жиры и масла. Ксантановая смола часто используется, чтобы снизить содержание жиров в соусах при сохранении пластических свойств, сделать блюда пригодными для диетического питания.

Каррагинан. Природный полимер, получаемый из морских водорослей, загуститель естественного происхождения. Молекулы каррагенана большие и очень гибкие, могут образовывать цепочки. При растворении в жидкости эти цепочки сплетаются между собой и образуют гели. Каррагинан способен превратить жидкость в крем или полупрозрачное желе. Применяется в качестве загустителя при изготовлении фруктовых йогуртов, сливочного мороженого и пудингов.

Альгинат натрия. В пищевой промышленности альгинат натрия используется для производства соусов, сиропов и некоторых молочных продуктов. В молекулярной гастрономии альгинат натрия в сочетании с кальциевыми солями (лактат кальция) используют для эффекта сферификации. Альгинат натрия популярен в молекулярной кухне в связи с двумя особенностями. При разведении в жидкости он работает как загуститель, а при контакте с кальцием формируется желе.

Лецитин. Соевый лецитин добывают из соевых бобов, точнее, из отфильтрованного соевого масла. В индустрии питания лецитин применяется в качестве натурального эмульгатора при изготовлении глазури, хлебобулочных изделий. Используется при изготовлении практически всей продукции на основе шоколада, продающейся в современных супермаркетах, - он является антиоксидантом, а следовательно, препятствует "старению" продуктов. В

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Задание № 5 Ответить на контрольные вопросы

1. Что означает «эспумас» в молекулярной кухне?
2. Перечислите техники молекулярной кухни, которые вы знаете.
3. Какие желирующие вещества используют в молекулярной кухне?

Задание № 6 Сделать вывод по работе

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 4

Тема: Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель работы: получить навыки по приготовлению, оформлению и отпуску открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы; оценке качества (бракераж) готовой продукции

Задачи:

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) готовой продукции;

обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по обработке и подготовке сырья, оформлению и правилам подачи.

- Развивающая: развить в обучающихся умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.

- Воспитательная: воспитать у обучающихся чувства трудолюбия, ответственного отношения к порученному делу, чувства коллективизма, исполнительности и инициативы.

Оборудование: ножи поварской тройки, доски разделочные, стол производственный, миски, терка, тарелка для подачи, овощерезательная машина, кастрюля, вилка, ложка, слайсер, кондитерский мешок, ножи для карвинга.

Теоретическое обоснование:

Одним из основных компонентов для приготовления суши является правильно сваренный рис.

Существует несколько способов приготовления риса для суши.

Рекомендации по промыванию сырого риса в нескольких водах на данный период времени не всегда актуальны. Промывка риса требуется для того, чтобы смыть тальк с рисового зерна. Современные технологии производства риса, позволяют не промывать рис так тщательно, как было раньше, это связано с тем, что рис пересыпается крахмалом, а не тальком как было раньше.

В традиционных рецептах промытый рис откидывали на дуршлаг, оставляли на 30–60 минут, чтобы стекли все остатки воды.

Рассмотрим несколько способов варки риса:

1 - Способ: Хорошо промытый рис откидываем на сито и оставляем на один час.

Перекладываем рис в кастрюлю и заливаем водой. В пропорции: 200 грамм риса – 250 мл воды. Для того чтобы рис стал ароматным, кладём в воду кусочек водоросли конбу, его необходимо вынуть из воды прежде, чем она закипит.

Накрываем кастрюлю крышкой, ставим на средний огонь и доводим до кипения. Затем убавляем огонь до минимума и варим рис при слабом кипении 10–15 минут, пока рис не впитает всю воду.

Снимаем кастрюлю с огня и даём ещё постоять, не открывая крышки в течении десяти – пятнадцати минут.

Отдельно в мерной чашке соединяем: две столовые ложки рисового уксуса, две столовые ложки сахара и две чайные ложки морской соли, хорошо перемешиваем, чтобы сахар и соль полностью растворились.

Готовый рис перекладываем в деревянный таз для суши и поливаем подготовленной уксусной смесью. Аккуратно смешиваем смесь деревянной лопаточкой, и даём рису остыть.

2 - Способ: Рис хорошо промываем в посуде с плоским дном, при этом влажные зерна риса трем по стенкам и дну посуды. При таком способе мытья удаляются все плева и остатки лущения с риса. Процесс повторяем до тех пор, пока вода не становится чистой. Просушиваем рис, добавляем воды и даём рису настояться.

Подготовленный рис выкладываем в посуду рис и добавляем воды, накрываем крышкой, и ставим на средний огонь. Доводим до кипения, уменьшаем пламя и

варим ещё десять минут. Выключаем огонь и даём рису настояться ещё 10 минут.

Незабываем ставя на огонь рис и воду, добавить кусочек водоросли комбу, и убрать перед закипанием воды.

Пока рис варится готовим уксусную приправу для риса.

Выкладываем готовый рис горкой в центр миски, даём остыть около 10 минут.

Выливаем уксусную приправу на верхушку горки риса, равномерно перемешиваем рис деревянной лопаткой распределяя приправу по всему рису.

Перемешивая, обмахиваем рис веером. Такое проветривание придает рису жемчужный блеск. Охлажденный таким образом рис готов к дальнейшей работе .



3 - Способ: Доводим воду до кипения и засыпаем в нее рис. Уменьшаем огонь, накрываем кастрюлю крышкой и готовим, до тех пор пока рис не впитает всю жидкость.

Отдельно готовим маринад: смешиваем лимонный сок, уксус, соль и сахар. Доводим смесь до кипения, уменьшаем огонь и помешиваем до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Поливаем этим маринадом рис, плотно закрываем кастрюлю крышкой и даём рису настояться.

4 - Способ: Промываем рис. Выкладываем рис в кастрюлю, заливаем водой и оставляем на полчаса для набухания.

Ставим рис на огонь и доводим до кипения. Убавляем огонь до минимума и варим рис еще 10 минут. Выключаем горелку и даём рису потомиться около 20 минут.

Готовим маринад для риса. Выкладываем готовый рис на лист пергамента, брызгаем готовый маринад на рис и перемешиваем. С помощью веера остужаем рис до температуры тела.

5 - Способ: Придерживаясь требованиям японского кулинарного искусства, рис промывают следующим образом: засыпаем рис в посуду большой емкости. Заливаем большим количеством воды и быстро перемешиваем. Сливаем воду, и легким движением, пальцами перетираем рис в ладонях, постепенно обрабатываем таким образом всё зерно. Повторяем процедуру несколько раз, пока вода не станет чистой. Промытый таким образом рис откидываем на дуршлаг, полностью сливаем воду, затем снова замачиваем его в холодной воде и выдерживаем ещё 20 минут.

Теперь приступаем к варки риса. Электрическая рисоварка – отмеряем необходимое количество риса. Промываем и высушиваем рис, а затем помещаем подготовленный рис в рисоварку.

Заливаем в рисоварку холодной воды до отметки. Даём рису полежать в воде около 20 минут, а потом включаем рисоварку. Когда рис будет готов, рисоварка отключается автоматически .

Пять основных способов нарезки рыбы.

1 – **Плоские ломтики.** Один из самых популярных способ. Крепко держим в руке нож и вертикальными движениями нарезаем рыбу на ломтики толщиной 0,5 см и шириной в 5 см.

2 – **Тонкие полоски.** Используем при нарезке мелкой рыбы, или кальмар. Разрезаем кальмара на ломтики толщиной 0,5 см, а потом на продольные полоски шириной в 0,5 см.

3 – **Кубики.** Этот способ используем для нарезки тунца. Филе тунца режим на плоские ломтики, потом– на кубики размером 1см.

4 – **Тонкие ломтики.** Кладём филе рыбы, на плоскую поверхность и, крепко придерживаем его одной рукой, режим под углом на тонкие, прозрачные ломтики.

5 – **Нарезка от угла.** Является наилучшим вариантом для нарезки начинок для суши. Берём прямоугольный кусок рыбного филе, отрезаем треугольный кусок с одной стороны и продолжаем нарезать ломтики толщиной 0,5–1 сантиметр .

Нигири - суши – технология приготовления:

Одним из самых важных моментов в приготовлении является чёткое соблюдение соотношений между начинкой и рисом. Суши делаем вручную, путем аккуратного соединения всех компонентов. Рис не должен рассыпаться, когда его берут в руки – это важный признак правильно приготовленного суши.

Слегка смачиваем ладони и пальцы в растворе уксуса с водой(1:1). Берём в одну руку кусочек филе рыбы, а во вторую небольшую горсть готового риса для суши. Слегка сжимаем рис, сформировывая продолговатый комочек.

Распределяем небольшое количество васаби на ломтик рыбы, лежащему на ладони.

Кладём рис на ломтик рыбы. Делаем в нем небольшое углубление большим пальцем .

Прижимаем рис указательным пальцем другой руки, распределяем его по ломтику рыбы.

Переворачиваем порцию суши так, чтобы рыба была сверху, большим и средним пальцами сжимаем с обеих сторон.

Аккуратно сжимаем суши в кулаке. Повторяем операцию пять- семь раз.

Порция суши готова: плотный комок риса покрыт сверху ломтиком рыбы.

Роллы – технология приготовления:

Разрезаем лист нории вдоль пополам и обрезаем неровные края. Кладём нории на циновку блестящей стороной вниз.

Смачиваем ладони небольшим количеством уксуса с водой, берём горсть риса. Распределяем рис равномерно по листу нории.

Затем распределяем васаби – ровной полоской посередине от одного края к другому. Укладываем нарезанный огурец посередине слоя риса, поверх васаби. Приподнимаем край циновки пальцами обеих рук, придерживаем циновку и начинку. Оборачиваем нории вместе с циновкой поверх начинки.

Продолжаем сворачивать ролл, надавливаем на него, чтобы рис спрессовался, стал плотнее и равномерней.

Снимаем ролл с циновки и кладём на разделочную доску. Разрезаем пополам.

Обычно роллы делятся на шесть порций, для этого каждую половинку режим на 3 части.

Роллы «наизнанку» - технология приготовления:

Разрезаем лист нории и выравниваем края. Кладём половину листа нории на циновку. Берём небольшую горсть риса для суши. Равномерно распределяем рис по листу нории. Потом поднимаем лист нории вместе с рисом, переворачиваем рисом вниз и аккуратно ложим на влажную ткань.

Распределяем васаби по центру листа. Выкладываем продукты поверх полоски васаби. И начинаем скатывать циновку поверх компонентов ролла, пока край циновки не окажется в 2,5 см от края листа нории.

Приподнимаем край циновки и продолжаем скатывать ролл так, чтобы края нории соединились. Одновременно слегка придавливаем ролл.

Перекладываем ролл на разделочную доску и разрезаем на шесть порций.

Требования к качеству суши

Для приготовления суши используют только свежие продукты. Все продукты необходимо правильно подготовить и нарезать. Рис должен быть правильно сварен и нужной консистенции. Форма суши должна быть правильной, ровной, не должна рассыпаться. Лист нории не должен отслаиваться и отставать. Поверхность роллов должна быть чистой, ровной.

Не допустимо наличие постороннего привкуса ,запаха и других примесей. Не допускаются гнилостные запахи рыбы.

Инвентарь и оборудование :

нование изделия	шний вид	т	с	ах	енция

Задание № 5 Ответить на контрольные вопросы

1. Поясните чем отличаются роллы от вегетарианских роллов?
2. Какое оборудование и приспособления используют для приготовления роллов?
3. Какую рыбу используют для приготовления роллов?

Задание № 6 Сделать вывод по работе

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 5

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель работы: получить навыки по приготовлению, оформлению и отпуску холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; оценке качества (бракераж) готовой продукции

Задачи:

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, по проведению оценки качества (бракераж) готовой продукции;

обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по обработке и подготовке сырья, оформлению и правилам подачи.

- Развивающая: развить в обучающихся умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.

- Воспитательная: воспитать у обучающихся чувства трудолюбия, ответственного отношения к порученному делу, чувства коллективизма, исполнительности и инициативы.

Оборудование: ножи поварской тройки, доски разделочные, стол производственный, миски, терка, тарелка для подачи, овощерезательная машина, кастрюля, вилка, ложка, слайсер, кондитерский мешок, ножи для карвинга.

Теоретическое обоснование:

Для холодных закусок и блюд используют свежую рыбу и гастрономические рыбные продукты. Свежую рыбу для холодных блюд разделяют так же, как и для горячих.

В качестве приправ используют заправки: майонез, сметану, соусы.

Холодные блюда и закуски должны быть красиво оформлены. Температура блюд при отпуске должна быть не выше 12 °С.

Рыба соленая

Рыбу режут тонкими кусками по 2-3 на порцию, укладывают на блюдо, сбоку располагают дольки лимона, зелень петрушки.

Качество готовых рыбных блюд оценивают по соблюдением рецептуры: правильность разделки рыбы, нарезки и панирования, соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности, вкус и запах приготовленного блюда, внешний вид.

Отварную рыбу подают с костями, с кожей без костей. Рыба должна быть проварена. Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду.

Припущенную рыбу без костей, с кожей или без кожи. Рыба должна быть проварена и полностью сохранять свою форму. На поверхности припущенной рыбы допускаются сгустки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида блюда рыбу поливают соусом и украшают.

Жареную рыбу подают с кожей и костями, с кожей без костей. Поверхность ее должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от

Задание № 5 Ответить на контрольные вопросы

1. По каким критериям оценивают качество готовых рыбных блюд?
2. Опишите сроки годности холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья?

Задание № 6 Сделать вывод по работе

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 6

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель работы: получить навыки по приготовлению, оформлению и отпуску холодных блюд из мяса; оценке качества (бракераж) готовой продукции

Задачи:

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску холодных блюд из мяса, по проведению оценки качества (бракераж) готовой продукции;

обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по обработке и подготовке сырья, оформлению и правилам подачи.

- Развивающая: развить в обучающихся умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.

- Воспитательная: воспитать у обучающихся чувства трудолюбия, ответственного отношения к порученному делу, чувства коллективизма, исполнительности и инициативы.

Оборудование: ножи поварской тройки, доски разделочные, стол производственный, миски, терка, тарелка для подачи, овощерезательная

машина, кастрюля, вилка, ложка, слайсер, кондитерский мешок, ножи для карвинга.

Теоретическое обоснование:

Холодные закуски готовят из мясных гастрономических продуктов, отварной и жареной говядины, телятины, свинины, кролика, домашней птицы и дичи. Баранина для приготовления холодных блюд используется редко, так как жир ее имеет очень высокую температуру плавления. Питательная ценность этих закусок очень велика, так как они содержат до 30% белков (вареное и жареное мясо, паштеты), овощные гарниры обогащают их витаминами и минеральными солями, а соусы (хрен, майонез) придают острый вкус.

Мясные гастрономические продукты (ветчину, копченую корейку) зачищают, нарезают и подают с гарниром из свежих, соленых и маринованных огурцов, помидоров, салата или из отварных овощей и зеленого горошка, заправленного соусом майонез.

Холодные блюда из отварного и жареного мяса

Готовят из говядины 1-го сорта, свинины, телятины и иногда из нежирной баранины. При этом используют вырезку, толстый и тонкий края (говядина), мякоть задней ноги и корейки (телятина и свинина). Жарят и варят мясо большими кусками и после охлаждения нарезают. Подают с гарнирами из огурцов, помидоров, зеленого салата, отварных овощей и соусами (майонез с корнионами и хрен). Блюдо из говядины, жаренной крупным куском, называют ростбифом.

Ассорти мясное подают на овальных блюдах. На них укладывают ломтики различных продуктов: отварного и жареного мяса, отварного языка, домашней птицы и т. д. Гарнируют солеными и маринованными огурцами, отварными овощами, заправленными майонезом, салатами из капусты, украшают зеленью и листьями салата. Отдельно подают соус майонез или хрен.

Заливные блюда готовят из мясных продуктов, нарезанных порционными или мелкими кусками. Желе может быть светлым или темным. Светлое используют для приготовления заливных блюд из домашней птицы, поросят, а

темное - из говядины, телятины и дичи. Желе представляет собой глютиновые студни, приготовленные на концентрированных мясных бульонах. Бульон для темных желе готовят из обжаренных костей. В этом же бульоне варят мясные продукты. В процессе варки добавляют морковь, лук и белые коренья, которые для темных желе обжаривают без жира.

Образующиеся при обжаривании продукты карамелизации сахаров и меланоидины придают бульонам коричневый цвет. В горячем бульоне растворяют замоченный желатин. Осветляют его оттяжкой из белков. Если желе предназначено для приготовления блюд из дичи, то в оттяжку добавляют рубленые кости дичи. При осветлении бульона вводят специи (лавровый лист, душистый перец, гвоздику) и уксус. Последний придает желе более выраженный вкус и способствует лучшему осветлению. Можно приготовить желе и без желатина, если варить бульон из свиной кожи, которая состоит главным образом из коллагена. При варке такого бульона до 40% коллагена переходит в глютин.

Применяют два способа приготовления заливных блюд из мяса и птицы:

- жареную телятину или отварной язык нарезают на 1 - 2 куса на порцию, на противень наливают тонкий слой желе; когда оно застынет, кладут мясные продукты, каждый кусок украшают зеленью, отварными овощами и заливают желе;

- в формочке делают «рубашку» из желе, укладывают мясные продукты, нарезанные мелкими кубиками, и заливают желе.

Формы с застывшим желе погружают на несколько секунд в теплую воду, вынимают заливное и укладывают его на блюдо. Соус хрен подают отдельно.

Сыр из дичи и домашней птицы (фромаж). Домашнюю птицу (кур) или дичь (рябчиков, белых куропаток, тетеревов, фазанов) жарят, снимают с тушек мякоть и пропускают ее 2 - 3 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Затем добавляют тертый сыр (советский, голландский и др.) и масло, тщательно размешивают, добавляют вино (мадеру), молотый мускатный орех, крепкий

Задание № 2

Рассчитать стоимость вашей закуски. Заполнить калькуляционную карту.
Наценка 120%.

Задание № 3

Решить задачу: Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 76 порций ассорти мясного.

Задание № 4

Сделать заключение о качестве приготовленной закуски с записью в бракеражный журнал по форме:

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Задание № 5 Ответить на контрольные вопросы

1. Что такое фромаж?
2. Какие мясные гастрономические продукты вы знаете?
3. Опишите условия и сроки хранения холодных блюд из мяса.

Задание № 6 Сделать вывод по работе

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 7

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель работы: получить навыки по приготовлению, оформлению и отпуску холодных блюд из домашней птицы; оценке качества (бракераж) готовой продукции

Задачи:

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску холодных блюд из домашней птицы, по проведению оценки качества (бракераж) готовой продукции;

обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по обработке и подготовке сырья, оформлению и правилам подачи.

- Развивающая: развить в обучающихся умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.

- Воспитательная: воспитать у обучающихся чувства трудолюбия, ответственного отношения к порученному делу, чувства коллективизма, исполнительности и инициативы.

Оборудование: ножи поварской тройки, доски разделочные, стол производственный, миски, терка, тарелка для подачи, овощерезательная машина, кастрюля, вилка, ложка, слайсер, кондитерский мешок, ножи для карвинга.

Теоретическое обоснование:

«Ореховый паштет из птицы».

Птицу разрезаем на крупные куски. Удаляем жир, если он есть. Головку чеснока разрезаем поперек. Чистим луковицу и втыкаем в нее гвоздику. На дно большой кастрюли луковицу, горсть горошин черного перца и нижнюю половинку головки чеснока. Разрозненные половинки зубчиков откладываем пока в сторону. Сверху кладем куски тушки птицы. Заливаем вином и ставим на средний огонь. Ждем, когда вино закипит и варим примерно 15 минут. Доливаем кипятком таким образом, что бы жидкость полностью покрывала содержимое кастрюли. Солим. Накрываем неплотно крышкой, убавляем огонь до минимума и готовим еще примерно час. За пятнадцать минут до окончания добавляем лавровый лист и розмарин. В отдельной кастрюле кипятим воду и высыпаяем в нее миндаль. Бланшируем несколько минут, затем откидываем в дуршлаг и обдаем холодной водой. Шкурка должна отойти от ядра ореха, теперь его очень легко очистить. Чистим. Очищенный миндаль перекладываем в блендер, добавляем туда оставшийся чеснок, соль, свежемолотый черный

перец. Измельчаем очень тщательно. При необходимости можно добавить немного бульона. Птицу достаем из бульона. Остужаем и освобождаем от костей. Перекладываем мясо в глубокую сковороду или сотейник. Сверху выкладываем миндально чесночную пасту. Очень аккуратно перемешиваем, разбавляя процеженным бульоном. Должна получиться консистенция свежего домашнего творога. Прогреваем на очень умеренном огне. Посыпаем листиками тимьяна. Перемешиваем. Перекладываем получившийся паштет в керамическую форму и ставим его в прохладное место. Через несколько часов можно подавать на стол.

«Птифур из фуа-гра».

Утиную печень (фуа-гра) зачищаем от пленок и протоков, нарезаем пластинами, толщиной 1 см. Маринуем кусочки фуа-гра смесью коньяка, ликера "Галлиано" и специй. Замаринованное фуа-гра протираем через сито, выкладываем в порционные силиконовые формы и готовим в пароконвектомате. Птифур остужаем, глазируем ликером "Галлиано" и рубленым орехом пекан. Гарнируем птифур из фуа-гра медово-коричневым бисквитом и глазированными ягодами.

«Суфле из курицы с овощами».

Куриное филе зачистить, пропустить через мясорубку, отделить белки от желтков, белки взбить в густую пену с добавлением соли. В блендер поместить подготовленный фарш из куриного филе, репчатый лук, сливки, белый перец, кукурузный крахмал, соль или куриный суповой порошок. Взбить до однородной массы. Выложить куриный фарш в глубокую посуду, ввести в нее нарезанную кубиками отварную морковь, зеленую отварную фасоль, припущенную спаржу (собственно, любые овощи, которые есть у вас или вам нравятся). Аккуратно смешать со взбитыми белками. Форму для выпечки застелить пищевой пленкой, выложить полученную массу, украсить кружочками отварных яиц. Поставить форму на водяную баню (противень с водой) и запекать примерно час при температуре 170С градусов. Подавать, нарезав на порции.

Задание № 3

Решить задачу: Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 76 порций курицы галантин.

Задание № 4

Сделать заключение о качестве приготовленной закуски с записью в бракеражный журнал по форме:

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Задание № 5 Ответить на контрольные вопросы

1. Что такое галантин?
2. Опишите условия и сроки хранения паштетов.
3. Температура подачи холодных блюд из домашней птицы?

Задание № 6 Сделать вывод по работе

3. Средства контроля приобретения практического опыта

Таблица 4.

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3	4
ПК 3.1-3.4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9	Задание 1	Оценочная ведомость по профессиональному модулю
ПК 3.2-3.6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9	Задание 2, Задание 3	Оценочная ведомость по профессиональному модулю

Задание экзаменуемого для выполнения практической квалификационной работы.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2-3.6,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3,2 – 3,6,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

Условия выполнения

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: *один*

Время выполнения каждого задания: *6 часов (астрономических часов)*

Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные гастрономия, РВ, ножи кухонные РС, РВ, КС, КВ, ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, лотки для полуфабрикатов ГП, СП. ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка, доска для нарезки лимонов; горка для гарниров; лотки для заливных блюд; формы для паштетов, заливных и сладких блюд; лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; лопатка для раскладывания порционных блюд; вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд.

- оборудование: электроплиты, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, стол производственный; секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой; низкотемпературный прилавок; секция-стол с охлаждаемым шкафом, передвижной стеллаж; моечная ванна на два отделения; машина для нарезки вареных овощей; маслоделитель ручной.

Литература для обучающегося: технологическая карта
приготавливаемого блюда.

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда Салат "Летний"

Задание № 2

Приготовление салата "Летний"

Задание №3

Оформление, презентация и подача блюда Салат "Летний"

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При защите презентации блюда обратите внимание на соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены, органолептическую оценку блюда, правила подачи и отпуска блюда.

Время выполнения задания: 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 360/6 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Салат коктейль из куриного филе и фруктов»

Задание № 2

Произведите приготовление «Салат коктейль из куриного филе и фруктов»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Салат коктейль из куриного филе и фруктов»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Яйца, фаршированные сельдью»

Задание № 2

Произведите приготовление «Яйца, фаршированные сельдью»

Задание №3

Оформление и подача блюда Яйца, фаршированные сельдью»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания): 1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « _____ » _____ 2020г
--	--	--

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда Салат «Помидоры, фаршированные мясным салатом»

Задание № 2

Произведите приготовление Салат «Помидоры, фаршированные мясным салатом»

Задание №3

Оформление и подача блюда Салат «Помидоры, фаршированные мясным салатом»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Ассорти рыбное на хлебе»

Задание № 2

Произведите приготовление «Ассорти рыбное на хлебе»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Ассорти рыбное на хлебе»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	--	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Закрытые бутерброды с сыром»

Задание № 2

Произведите приготовление «Закрытые бутерброды с сыром»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Закрытые бутерброды с сыром»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	--	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Шпроты и сардины с лимоном»

Задание № 2

Произведите приготовление «Шпроты и сардины с лимоном»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Шпроты и сардины с лимоном»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	--	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром»

Задание № 2

Произведите приготовление «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Сельдь рубленая»

Задание № 2

Произведите приготовление «Сельдь рубленая»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Сельдь рубленая»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	--	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Салат коктейль с ветчиной и сыром»

Задание № 2

Произведите приготовление «Салат коктейль с ветчиной и сыром»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Салат коктейль с ветчиной и сыром»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

- 1 Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Салат витаминный 1 вариант»

Задание № 2

Произведите приготовление Салат витаминный 1 вариант»

Задание №3

Оформление и подача блюда Салат витаминный 1 вариант»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	--	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Яйца под майонезом с гарниром»

Задание № 2

Произведите приготовление «Яйца под майонезом с гарниром»

Задание №3

Оформление и подача блюда Салат "Летний"

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Бутерброд с килькой и яйцом»

Задание № 2

Произведите приготовление «Бутерброд с килькой и яйцом»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Бутерброд с килькой и яйцом»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Сельдь с гарниром»

Задание № 2

Произведите приготовление «Сельдь с гарниром»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Сельдь с гарниром»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Крабы или креветки под майонезом»

Задание № 2

Произведите приготовление «Крабы или креветки под майонезом»"

Задание №3

Оформление и подача блюда «Крабы или креветки под майонезом»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Студень из мяса птицы»

Задание № 2

Произведите приготовление «Студень из мяса птицы»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Студень из мяса птицы»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Сырное плато»

Задание № 2

Произведите приготовление «Сырное плато»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Сырное плато»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	--	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Ассорти рыбное с лимоном и зеленью»

Задание № 2

Произведите приготовление «Ассорти рыбное с лимоном и зеленью»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Ассорти рыбное с лимоном и зеленью»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	--	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Фаршированные шампиньоны»

Задание № 2

Произведите приготовление «Фаршированные шампиньоны»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Фаршированные шампиньоны»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	--	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Тарталетки с семгой и красной икрой»

Задание № 2

Произведите приготовление «Тарталетки с семгой и красной икрой»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Тарталетки с семгой и красной икрой»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Фруктовое канапе»

Задание № 2

Произведите приготовление «Фруктовое канапе»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Фруктовое канапе»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Рулетики из ветчины с тунцом»

Задание № 2

Произведите приготовление «Рулетики из ветчины с тунцом»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Рулетики из ветчины с тунцом»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Зельц мясной»

Задание № 2

Произведите приготовление «Зельц мясной»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Зельц мясной»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Грибы в сметане»

Задание № 2

Произведите приготовление «Грибы в сметане»

Задание №3

Оформление и подача блюда Грибы в сметане»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Салат под шубой порционный»

Задание № 2

Произведите приготовление «Салат под шубой порционный»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Салат под шубой порционный»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

ЮЖНОУРАЛЬСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания Протокол № _____ от _____ 2020 г. Председатель предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания _____ И.В. Хоменко	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26 ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Группа 36П Семестр 6	«УТВЕРЖДАЮ» Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Чапаева « ____ » _____ 2020г
--	---	---

Задание №1

Подготовка продуктов к приготовлению блюда «Паштет из индейки»

Задание № 2

Произведите приготовление «Паштет из индейки»

Задание №3

Оформление и подача блюда «Паштет из индейки»

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу блюда, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 6 часов

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания):
1,2,3 задания выполняются индивидуально.
2. Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: ГК РФ, ТК РФ, НК РФ, приложения

Критерии оценки

Освоение профессиональных компетенций оценивается в результате приготовления конечного продукта, объектом оценки является продукт деятельности (приготовленное изделие).

Коды проверяемых компетенций	Показатели	Краткая характеристика
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, а также блюд из рыбы, требующих кулинарной обработки средней степени сложности ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	Оценка технологической карты	Правильно заполнять технологические карты.
	Подготовка сырья.	Проверять органолептическим способом качество основных продуктов. Взвешивать продукты для приготовления блюд из овощей и грибов.
	Подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды	Выбирать производственный инвентарь, посуду и использовать по назначению
	Организация рабочего места	Правильно организовывать рабочее место.
	Соблюдение технологической последовательности приготовления блюд и	Соблюдать технологию приготовления блюда

ответственность за результаты своей работы	гарниров	
	Рациональное распределение рабочего времени	Экономно использовать рабочее время.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Соблюдение правил техники безопасности и правил санитарии	Применять безопасные приемы работы
	Оформление блюда	Соблюдать возможные варианты оформления блюда.
	Соблюдение правил подачи блюда (норма выхода, температура подачи блюда)	Порционировать блюда и обеспечивать температурный и временной режим при подаче, хранении для последующего использования.
	Умение провести бракераж блюда	Определять органолептическим способом качество блюд и гарниров в соответствии со стандартными требованиями

Оценка работы

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на	

	государственном и иностранном языке	
--	-------------------------------------	--

Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1 Подготовка продуктовок приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- проверять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров	
	- ориентироваться в ассортименте основного и вспомогательного сырья	
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;	
	- соответствие выбора способа обработки сырья для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	- точность расчета количества отходов при кулинарной обработке; проведение оценки качества при их первичной обработке;	
	- правильность выполнения действий по хранению, охлаждению и замораживанию	
	- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и	

	потерь	
ПК 3.2 Произведите приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;	
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;	
	- обоснованность подбора способа подготовки полуфабрикатов;	
	- проведение бракеража холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, степени готовности;	
	- соответствие подбора и использования инвентаря, инструментов и оборудования;	
	- соблюдение правил выбора сырья в соответствии с видом холодного блюда.	
ПК 4.3. Оформление и подача холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;	
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;	
	- правильное сочетание продуктов;	
	- эстетичность оформления блюд;	
	- соблюдение правил подачи блюд;	
	- проведение бракеража;	
	- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;	

	- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;	
	-соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом используемого сырья.	

Экспертный лист

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
Организация рабочего места			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
Подготовка сырья			
6.	Проверка качества сырья(органолептическим способом качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности		

12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
Подача блюда			
13.	Правильный подбор посуды для подачи блюда		
14.	Соблюдение правил порционирования блюда		
15.	Соответствие выхода блюда		
16.	Соблюдение температура подачи блюда		
17.	Оформление блюда		
18.	С элементами новизны оформлено блюдо		
Бракераж блюда			
19.	Умение провести бракераж блюда		
20.	Умение исправить недостатки блюда		
Итого выполнено показателей:			

Критерии оценки выполнения ПМ

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 16 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично

70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК1	Производить обработку рыбы с костным скелетом	
ПК2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;	
ПК3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, а также блюда из рыбы требующие кулинарной обработки средней степени сложности;	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и	

	поддерживать его санитарное состояние	
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	

Дата _____ 20 ____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии.

4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Устный опрос №1

1. *Вопрос* Классификация кулинарной продукции
2. *Вопрос* Технологический цикл приготовления салатов
3. *Вопрос* Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления

Устный опрос №2

1. *Вопрос* Ассортимент холодной кулинарной продукции
2. *Вопрос* Технологический цикл приготовления закусок
3. *Вопрос* Инновационные технологии в подготовке к реализации готовой продукции

Устный опрос №3

1. *Вопрос* Значение холодной кулинарной продукции в питании
2. *Вопрос* Технологический цикл приготовления бутербродов
3. *Вопрос* Инновационные технологии в безопасности готовой продукции

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Устный опрос №1

1. *Вопрос* Виды и назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации

2. *Вопрос* Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара в горячем цехе

3. *Вопрос* Особенности организации обслуживания по типу шведский стол

Устный опрос №2

1. *Вопрос* Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации

2. *Вопрос* Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара в холодном цехе

3. *Вопрос* Особенности организации порционирования, упаковки и хранения продукции для отпуска на вынос

Устный опрос №3

1. *Вопрос* Оборудование посуда и инвентарь для реализации готовых холодных блюд

2. *Вопрос* Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара мясном цехе

3. *Вопрос* Особенности организации обслуживания по типу фуршетный стол

Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Устный опрос №1

1. *Вопрос* Классификация, ассортимент холодных соусов и заправок

2. *Вопрос* Требования к качеству, условия и сроки хранения заправок и соусов

3. *Вопрос* Назначение и правила использования смесей пряностей и приправ для холодных соусов и заправок

Устный опрос №2

1. *Вопрос* Пищевая ценность и значение в питании холодных соусов и заправок

2. *Вопрос* Требования к основным и дополнительным продуктам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства

3. *Вопрос* Назначение и правила использования овощных и фруктовых пюре для холодных соусов и заправок

Устный опрос №3

1. *Вопрос* Методы приготовления соусных полуфабрикатов

2. *Вопрос* Ассортимент и кулинарное назначение соусов и заправок

3. *Вопрос* Назначение и правила использования молочных продуктов и ароматизированных масел для холодных соусов и заправок

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Устный опрос №1

1. *Вопрос* Приготовление салатов из свежих овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения

2. *Вопрос* Правила подбора заправок

3. *Вопрос* Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Устный опрос №2

1. *Вопрос* Приготовление салатов из вареных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения

2. *Вопрос* Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира

3. *Вопрос* Актуальные направления в приготовлении салатов

Устный опрос №3

1. *Вопрос* Приготовление салатов винегрет, их виды. Требования к качеству, условия и сроки хранения

2. *Вопрос* Особенности приготовления фруктовых салатов

3. *Вопрос* Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Устный опрос №1

1. *Вопрос* Классификация бутербродов

2. *Вопрос* Применение технологии Cook&Serve

3. *Вопрос* Технология приготовления, оформление и отпуска холодных закусок из овощей

Устный опрос №2

1. *Вопрос* Приготовление и оформление открытых и закрытых бутербродов

2. *Вопрос* Принципы совместимости и взаимозаменяемости продуктов

3. *Вопрос* Технология приготовления, оформление и отпуска холодных закусок из рыбы

Устный опрос №3

1. *Вопрос* Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов, холодных закусок на вынос

2. *Вопрос* Комплектация, упаковка гастрономических продуктов на вынос

3. *Вопрос* Технология приготовления, оформление и отпуска холодных закусок из мяса и птицы

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется, если содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Ответ чётко структурирован и выстроен в заданной логике.

Оценка «хорошо» выставляется, если содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные ошибки. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если содержание ответа в целом соответствует теме задания. Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа разорваны логически, нет связей между ними.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержание ответа не соответствует теме задания. Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины.

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Выберете правильный ответ:

1. *Вопрос* Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают
 - а) с гарниром
 - б) на обед
 - в) в конце приема пищи

2. *Вопрос* Холодные закуски готовят в
 - а) холодных цехах
 - б) овощном цехе
 - в) горячем цехе

3. *Вопрос* В виде целых рыб оформляют закуски
 - а) рыба фаршированная
 - б) рыба с овощами
 - в) рыба маринованная

4. *Вопрос* Лук для икры из кабачков или баклажанов
 - а) тушат
 - б) пассеруют
 - в) запекают

5. *Вопрос* Для фаршированных верхнюю часть помидоров

- а) бланшируют
- б) срезают
- в) надрезают

6. *Вопрос* Курицу фаршированную галантин подают

- а) нарезанными на кусочки
- б) целой тушкой птицы
- в) полу тушкой птицы

7. *Вопрос* В летнее время запрещено готовить

- а) канапе
- б) жульен
- в) заливное

8. *Вопрос* Основное назначение холодных блюд и закусок

- а) источник белка
- б) пополнять организм жидкостью
- в) возбуждение аппетита

9. *Вопрос* Картофель после первичной обработки варят. Сваренные овощи перед нарезкой

- а) охлаждают
- б) промывают
- в) замораживают

10. *Вопрос* Холодные блюда и закуски отпускают при температуре

- а) 0 ... 5 °С
- б) 10 ...12 °С
- в) 20 ...25 °С

Эталоны ответов:

Ключ к тестовому заданию №1

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	а	а	а	б	б	б	в	в	а	б

Тестовое задание № 2

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Выберете правильный ответ:

1. *Вопрос* Продукция холодного цеха

- а) подвергается повторной тепловой обработке
- б) не подвергается повторной тепловой обработке
- в) обязательно замораживается

2. *Вопрос* Механическое оборудование в холодных цехах используют для
- а) нарезки сырых и вареных овощей
 - б) тепловой обработки
 - в) бланширования
3. *Вопрос* В холодном цехе блюда и закуски
- а) оформляют
 - б) замораживают
 - в) промывают
4. *Вопрос* Хранить продукты для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок необходимо в холодильнике при температуре не более
- а) 3 °С
 - б) 20 °С
 - в) 8 °С
5. *Вопрос* Емкости, инвентарь используется строго по назначению и маркируется
- а) ОВ – овощи вареные
 - б) ОВ – отварные вешенки
 - в) ОВ – отборный виноград
6. *Вопрос* Для порционирования холодных блюд, кулинарных изделий и закусок необходимо использовать
- а) печи
 - б) весы
 - в) моечные ванны
7. *Вопрос* Для выкладки и реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведский стол» используют
- а) морозильные лари
 - б) холодильники
 - в) мармиты
8. *Вопрос* При реализации холодных блюд через магазин кулинария, буфет используют
- а) печи
 - б) морозильные лари
 - в) холодильная витрина (горка)
9. *Вопрос* Система стандартов пищевой безопасности, которые были заложены в связи с образованием Таможенного Союза

- а) ГОСТ
- б) ХАССП
- в) Cook&Serve

10. *Вопрос* Совместный прием пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку называется

- а) фуршет
- б) банкет
- в) коктейль

Ключ к тестовому заданию №2

Во прос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
От вет	б	а	а	в	а	б	в	в	б	а

Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Тестовое задание №3

Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Выберете правильный ответ:

1. *Вопрос* Ароматические и вкусовые приправы, дополняющие блюдо это

- а) соусы
- б) бульоны
- в) льезоны

2. *Вопрос* Температура подачи холодных соусов

- а) 2 ... 7
- б) 10 ... 12
- в) 18 ... 22

3. *Вопрос* Основной ингредиент при приготовлении винегретной заправки

- а) сливочное масло
- б) вода
- в) растительное масло

4. *Вопрос* Нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса называются

- а) маринад
- б) льезон

- в) заправка
5. *Вопрос* В какой посуде можно хранить заправки
- а) любой
б) неокисляющейся
в) ни в какой
6. *Вопрос* Основной ингредиент при приготовлении соуса майонез
- а) желтки
б) мука
в) молоко
7. *Вопрос* Консистенция, цвет, вкус и аромат определяют
- а) качество соусов
б) оформление блюда
в) вес порции
8. *Вопрос* Блэндирование это
- а) кратковременная обработка продукта кипятком или паром
б) способ, который часто используется для приготовления холодных соусов и соусов на растительной основе
в) особым способом приготовленные сосисок
9. *Вопрос* Лавр, перец горошком и другие неразмолотые специи вводятся в соус на ранних этапах, провариваются в нем, чтобы заставить их отдать свой
- а) цвет
б) аромат
в) консистенцию
10. *Вопрос* Требования к вкусу, запаху и цвету фруктовых соусов
- а) вкус нежный, запах специфический, цвет белый
б) вкус фруктовый, ароматный, цвет красный
в) свойственные натуральным фруктам, вкус сладкий или кисло-сладкий с нотками использованных фруктов и пряностей.

Ключ к тестовому заданию №3

Во прос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
От вет	а	б	в	в	б	а	а	б	в	в

Тестовое задание №4

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

1. *Вопрос* По температуре салаты бывают
 - а) теплыми
 - б) мокрыми
 - в) закусочными

2. *Вопрос* Способ подачи слоеных салатов называется
 - а) мельфей
 - б) эльфей
 - в) протофей

3. *Вопрос* Подача салата в формах называется
 - а) коктейль
 - б) фуршет
 - в) мельфей

4. *Вопрос* Редиску нарезают для салатов
 - а) боченками или сыерами
 - б) не режут
 - в) кружочками или ломтиками

5. *Вопрос* Выберите правильный порядок действий
 - а) моем, разрезаем, нарезаем в произвольной форме
 - б) освобождаем от загрязнений и повреждений, моем, нарезаем кубиками
 - в) освобождаем от загрязнений и повреждений, моем, разрезаем на 4 части, удаляем кочерыжку, нарезаем

6. *Вопрос* Какое мясо птицы используют в салатах
 - а) не используют
 - б) сырое
 - в) отварное

7. *Вопрос* Какие яйца использовать в салатах
 - а) гусиные
 - б) куриные, перепелиные
 - в) птичьи, например голубиные

8. *Вопрос* Фета основной ингредиент салата
 - а) цезарь
 - б) греческий
 - в) винегрет

9. *Вопрос* Выход салатов на 1 порцию может быть

- а) 50, 180, 250гр
- б) 100, 150, 200 гр
- в) 120, 170, 260 гр

10. *Вопрос* В винегрете уменьшить количество квашенной капусты или огурцов можно за счет

- а) зеленого горошка
- б) картофеля
- в) свеклы

Ключ к тестовому заданию №4

Во прос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
От вет	а	а	а	в	в	в	б	б	б	а

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тестовое задание №5

1. *Вопрос* Технология Cook&Serve это приготовление
 - а) пицци на тепловом оборудовании без последующего охлаждения и содержание в тепловых кабинетах для подачи через несколько часов в горячем виде
 - б) пицци на охлаждаемых поверхностях (холодных закусок) и в тепловом оборудовании (горячих блюд) и подача немедленно после готовности на стол.
 - в) сырых и термически обработанных блюд с последующей упаковкой в среде «защитной атмосферы» - особой технологии презервации без консервантов

2. *Вопрос* Закрытые бутерброды это
 - а) канапе
 - б) сэндвичи
 - в) тартинки

3. *Вопрос* Условия хранения и срок годности
 - а) при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$, 24 часа
 - б) при температуре $-2\pm 2^{\circ}\text{C}$, 24 часа
 - в) при температуре $14\pm 21^{\circ}\text{C}$, 24 часа

4. *Вопрос* Продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13 %; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т. ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные

готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты относятся к

- а) скоропортящимся
- б) нескоропортящимся
- в) особо скоропортящимся

5. *Вопрос* Для приготовления канапе используют

- а) тунец, говядину, свинину
- б) редис, лук, горох
- в) виноград, сыр, ветчину

6. *Вопрос* Семга в одном бутерброде хорошо сочетается с

- а) луком, зеленью, помидорами
- б) сливочным сыром, лимоном, огурцом
- в) сливочным маслом, виноградом, кукурузой

7. *Вопрос* Процедура оценки органолептических показателей полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям, предъявляемым к данному виду продукции: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус называется

- а) бракераж
- б) качество
- в) приготовление

8. *Вопрос* Анчоусы это

- а) орешки
- б) продукт сельдевых рыб
- в) любая рыба, особого приготовления

9. *Вопрос* Итальянский сыр, приготовленный из сыворотки называется

- а) ризотто
- б) ригатони
- в) рикотта

10. *Вопрос* Простые закуски это

- а) роллы
- б) салаты
- в) бутерброды

Ключ к тестовому заданию №5

Во прос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
От вет	б	б	а	а	в	в	а	б	в	в

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных овощных, грибных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов, блюд и закусок из мяса, птицы

Тестовое задание №6

1. *Вопрос* Совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами
 - а) не допускается
 - б) допускается
 - в) возможно при особых условиях

2. *Вопрос* Условия хранения и срок яиц вареных
 - а) при температуре 20 °С, 22 часа
 - б) при температуре 4±2 °С, 36 часов
 - в) при температуре 5 °С, 36 часов

3. *Вопрос* Грибы, которые используют при приготовлении блюд
 - а) лисички ложные, перечный гриб, бледная поганка
 - б) опенок серно-желтый, желчный гриб, мухомор
 - в) лисички, шампиньоны, маслята

4. *Вопрос* Полуфабрикаты из мяса птицы рубленные, в панировке и без нее хранятся при температуре 4±2° С в течении
 - а) 24 часов
 - б) 2 суток
 - в) 18 часов

5. *Вопрос* Ракообразные, двухстворчатые моллюски живые, охлажденные хранятся при температуре 4±2° С в течении
 - а) 2 суток
 - б) 12 часов
 - в) 36 часов

6. *Вопрос* При приготовлении паштета овощи обязательно
 - а) обжарить и тушить
 - б) запечь
 - в) использовать сырыми

7. *Вопрос* Холодец это
 - а) блюдо из сгустившегося от охлаждения мясного или рыбного бульона с кусочками мяса или рыбы
 - б) блюдо, основу которого составляют яичные желтки, смешанные со взбитыми в пену белками. Вместо желтков могут использоваться сваренное и измельчённое в пюре мясо (курица, телятина, телячья печёнка)

в) блюдо, в которых мясная часть приготавливается либо целиком из гусиного мяса, печени, либо из половины гусятины

8. *Вопрос* Для приготовления блюд из морского гребешка его мясо после оттаивания

- а) варят в соленой воде
- б) промывают и отваривают в кипящей подсоленной воде
- в) жарят с овощами

9. *Вопрос* У креветок, используемых для приготовления блюд

- а) отрезают плавники
- б) отрезают хвост
- в) удаляют панцирь

10. *Вопрос* Некрупных лангустов и омаров варят

- а) целиком без предварительной подготовки
- б) разделять на части
- в) полутушками

Ключ к тестовому заданию №6

Во прос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
От вет	а	б	в	в	б	а	а	б	в	а

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если правильных ответов от 85 до 100%;
- оценка «хорошо», если правильных ответов от 65 до 85%;
- оценка «удовлетворительно», если правильных ответов от 50 до 65% ;
- оценка «неудовлетворительно», если правильных ответов менее 50%

ДЕЛОВАЯ (РОЛЕВАЯ) ИГРА

1. Тема

Открытие нового кафе

2. Концепция игры

Участники должны выбрать направление в котором будет работать заведение. Дать название организации. Утвердить штат сотрудников, график работы. Подобрать и организовать виртуальную установку оборудования для работы. Утвердить меню и цены на основе выбранного сырья.

3. Роли

Студенты делаться на две команды. Роли распределяются согласно штатному расписанию.

4. Ожидаемый результат

Приобретение навыков в организации рабочего места, подбора ассортимента сырья и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1. Тема

Организация праздника для детей, утверждение меню для мероприятия

2. Концепция игры

Участники должны. Подобрать и организовать виртуальную установку оборудования для работы. Утвердить меню и цены. Сделать заявку на поставку сырья. Составить график работы по своевременному приготовлению и подаче блюд.

3. Роли

Студенты делаться на три команды (в каждой выбирают шеф повара, поваров, кондитеров, менеджера по закупкам сырья и оборудования)

4. Ожидаемый результат

Приобретение навыков в подборе оборудования, сырья, блюд для проведения тематических встреч. Расчета необходимого количества сырья, выхода и блюд, стоимости продукции. Умение анализировать процесс приготовления блюд и своевременно подавать заказ клиенту.

1. Тема

Составление меню и организация мероприятия «встречи выпускников»

2. Концепция игры

Участники должны. Подобрать и организовать виртуальную установку оборудования для работы. Утвердить меню и цены. Сделать заявку на поставку сырья. Составить график работы по своевременному приготовлению и подаче блюд.

3. Роли

Студенты делаются на три команды (в каждой выбирают шеф повара, поваров, кондитеров, менеджера по закупкам сырья и оборудования)

4. Ожидаемый результат

Приобретение навыков в подборе оборудования, сырья, блюд для проведения тематических встреч. Расчета необходимого количества сырья, выхода и блюд, стоимости продукции. Умение анализировать процесс приготовления блюд и своевременно подавать заказ клиенту.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если все задания выполнены в полном объеме;
- оценка «хорошо», если выполнено половина заданий в полном объеме;
- оценка «удовлетворительно», если выполнено только одно задание в полном объеме;
- оценка «неудовлетворительно», если ни одно из заданий не выполнено

КЕЙС-ЗАДАЧА

Задания:

- В связи со сменой сезона поднялись цены на овощи. Необходимо выбрать продукты на замену и провести расчет рецептур и цены с учетом замены;
- Уменьшился поток клиентов в заведения, по результатам опроса клиентам надоело меню бизнес ланча за 200 рублей;
- Увеличился спрос холодных блюд в два раза, условия хранения не возможно соблюдать.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если активно учувствовал в решении задачи, верно нашел решение;
- оценка «хорошо», если участвовал в решении задачи, верно нашел решение;

- оценка «удовлетворительно», если активно участвовал, предлагал решения, но не верные;

- оценка «неудовлетворительно», если не участвовал и не предлагал решений, в результате задача не решена.

РАССМОТРЕНО
на заседании предметной
(цикловой) комиссии дисциплин
общественного питания и
сферы обслуживания
протокол № __ от «__» _____ г.
Председатель предметной (цикловой)
комиссии _____ И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-
производственной работе
_____ Е.В. Чапаева
«__» _____ 2023 г.

Перечень вопросов к экзамену по
МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и
хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного
ассортимента
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
3 курс, 6 семестр

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
2. Значение в питании холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
3. Организация работы холодного цеха по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
4. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления: ароматистилляция.
5. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления: дегидратор.
6. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления: вакууматор.

7. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления: пакоджетинг.
8. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.
9. Механические способы обработки продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции.
10. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции.
11. Комбинированные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции.
12. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
13. Способы минимизации отходов при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы.
14. Техническое оснащение рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
15. Организация подготовки к порционированию (комплектованию).
16. Организация подготовки к упаковке для отпуска на вынос
17. Организация подготовки к хранению на раздаче/прилавке.
18. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.
19. Основные критерии требований к качеству холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции.
20. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления: су-вид термостат.
21. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления: термомисинг.
22. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления: коптильный пистолет.

23. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления: шкаф шоковой заморозки.
24. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления: кремер.
25. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления: мультипипетка, полусферическая форма.
26. Правила адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
27. Правила разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
28. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
29. Прием молекулярной кухни: сферификация.
30. Прием молекулярной кухни: желефикация.
31. Прием молекулярной кухни: эмульсификация.
32. Прием молекулярной кухни: сгущивание.
33. Организация и техническое оснащение рабочих мест.
34. Система ХАССП в общественном питании.
35. Виды торгово-технологического оборудования.
36. Правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования.
37. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «Шведский стол».
38. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.

Перечень практических заданий к экзамену по

МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

3 курс, 6 семестр

1. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для холодных соусов и заправок сложного ассортимента
2. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов
3. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для сложного ассортимента несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов
4. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для авторских, брендовых, региональных холодных и фирменных салатов
5. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для холодных закусок сложного ассортимента из рыбных и мясных продуктов
6. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для холодных закусок сложного ассортимента из овощей, фруктов и ягод
7. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для масляных смесей
8. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для холодных закусок сложного ассортимента из яиц
9. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для холодных закусок сложного ассортимента из овощей и грибов
10. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для холодных закусок сложного ассортимента из рыбных продуктов

11. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для холодных закусок сложного ассортимента из мясных продуктов
12. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
13. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для холодных блюд из мяса
14. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента
15. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для канапе, холодных закусок сложного ассортимента
16. Подбор ассортимента рецептур холодной кулинарной продукции на канапе, холодных закусок сложного ассортимента из рыбных продуктов
17. Подбор ассортимента рецептур холодной кулинарной продукции на холодных закусках сложного ассортимента из рыбных и мясных продуктов
18. Подбор ассортимента рецептур холодной кулинарной продукции на холодных блюдах из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
19. Подбор ассортимента рецептур холодной кулинарной продукции на холодных блюдах из мяса
20. Подбор ассортимента рецептур холодной кулинарной продукции на холодных блюдах из домашней птицы, дичи сложного ассортимента
21. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для холодных закусок сложного ассортимента из овощных продуктов
22. Подбор ассортимента рецептур холодной кулинарной продукции на канапе, холодных закусок сложного ассортимента из мясных продуктов

**Перечень вопросов к экзамену по
МДК. 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Специальность 43.01.09 Повар, кондитер
3 курс, 6 семестр**

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
2. Значение в питании холодных соусов, заправок.
3. Требования к качеству соусов, заправок.
4. Условия и сроки хранения соусов, заправок.
5. Кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок.
6. Кулинарное назначение готовых соусов и заправок промышленного производства.
7. Характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
8. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
9. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированные масла.
10. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: эмульсии.
11. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: смеси пряностей и трав.
12. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: овощные и фруктовые пюре.
13. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: молочнокислых продуктов.
14. Технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки годности соуса майонез. Кулинарное назначение.
15. Технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки годности соуса Польский. Кулинарное назначение.

16. Технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки годности соуса Голландский. Кулинарное назначение.
17. Технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки годности маринада овощного с томатом. Кулинарное назначение.
18. Технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки годности соусов сладких. Кулинарное назначение.
19. Классификация, ассортимент салатов разнообразного ассортимента.
20. Значение в питании салатов разнообразного ассортимента.
21. Подготовка ингредиентов для салатов.
22. Условия и сроки хранения ингредиентов для салатов.
23. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.
24. Правила подбора заправок.
25. Салаты из свежих овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
26. Салаты из вареных овощей (винегреты): ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
27. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.
28. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов.
29. Способы подачи салатов и винегретов.
30. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.
31. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.
32. Правила совместимости и взаимозаменяемости.
33. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закрытых бутербродов, гастрономических продуктов порциями.
34. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных).
35. Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов.
36. Приготовление бутербродов с использованием технологии Cook&Serve.

37. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы.
38. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса, птицы.
39. Правила и варианты отпуска икры.
40. Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов.
41. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.
42. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов.
43. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов для отпуска по типу «шведского стола».
44. Технологический процесс приготовления и отпуска валованов с различными продуктами и кулинарными изделиями.
45. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий с другими ингредиентами при приготовлении бутербродов.
46. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.
47. Приготовление, оформление и отпуск рыбы под маринадом.
48. Приготовление, оформление и отпуск рыбы заливной.
49. Приготовление, оформление и отпуск рыбы под майонезом.
50. Подбор гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам и закускам.
51. Приготовление, оформление и отпуск паштетов.
52. Приготовление, оформление и отпуск ростбифа холодного.
53. Приготовление, оформление и отпуск мяса.
54. Приготовление, оформление и отпуск птицы заливной.
55. Приготовление, оформление и отпуск рулетов.
56. Упаковка холодных блюд и закусок для отпуска на вынос.

5. Библиографический список

Печатные издания:

1. **Ткачёва, Г. В.** Технология продукции общественного питания. Практические основы профессиональной деятельности / Г. В. Ткачёва [и др.]. — Москва : Академкнига/Учебник, 2005. — 192 с. — ISBN: 5-94908-150-1 Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. **Радченко, Л. А.** Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. (СПО) ISBN 5-222-08980-0 Текст: непосредственный.

2. **Мрыхина, Е. Б.** Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. - 176 с.: ил.; . - (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0306-3. - Текст: непосредственный.

3. **Семичева, Г. П.** Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — Москва : Издательский центр «Академия», 2017. — 208 с. — ISBN 978-5-4468-259 - Текст : непосредственный.

4. **Семичева, Г. П.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 4-е изд., стер. — Москва : Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с. — ISBN 978-5-4468-7908-3 - Текст : непосредственный.

Рекомендуемая литература:

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

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с

22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
код и наименование профессионального модуля		
ФИО _____		
обучающийся (аяся) на _____ курсе по специальности /профессии СПО		
код и наименование		
освоил(а) программу профессионального модуля _____		
наименование профессионального модуля		
в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрены учебным планом).		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 0n.01 _____		
МДК 0n.0m _____		
УП		
ПП		
Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) (если предусмотрено учебным планом; если защита проекта входит в экзамен квалификационный – пункт переносится ниже).		
Тема « _____ »		
Оценка _____.		
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
Дата ____ . ____ .20__		
Подписи членов экзаменационной комиссии _____		

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

обучающийся (аяся) на _____ курсе по специальности /профессии СПО

код и наименование

успешно прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю _____

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

Дата ____ . ____ . 20 ____

Подпись руководителя практики

_____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/ФИО, должность

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-
производственной работе

_____ Е.В. Чапаева
от «___» _____ 20__ г.

Комплект

контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

**ПМ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация-
разработчик:

ГБПОУ
техникум»

«Южноуральский

энергетический

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной
(цикловой) комиссии дисциплин
общественного питания и сферы
обслуживания

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии дисциплин
общественного питания и сферы
обслуживания

_____ И.В. Хоменко

Разработчики:

Клименко Лидия Александровна, преподаватель ГБПОУ
«Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт от
работодателей:

Ложкина Елена Александровна, заведующая производством
АО «Тандер»

Комплект оценочных средств: ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составлен с учетом требований работодателя, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования стандарта по специальности среднего профессионального образования, в том числе с использованием форм дистанционных образовательных технологий. Утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября г., регистрационный № 38940)

Приказа № 450 от 13.07.2021 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2021 г. №65410)

I СПЕЦИФИКАЦИЯ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВА

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки комплексного теоретического экзамена междисциплинарного курса, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций при изучении вида деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР и профессионального стандарта (*Повар. Р/н. 557, утвержден Приказом Минтруда России от 08.09.2015 N 610 н, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023, уровень квалификации – 4*).

1.2 Используемые образовательные и профессиональные стандарты

1. ФГОС СПО по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

2. Профессиональный стандарт: 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

3. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

1.3 Перечень проверяемых компетенций

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.4 Требования к компетентности экзаменуемого

Обучающийся в рамках освоения профессионального модуля должен знать:

Показатели освоения компетенций

Код и наименование компетенции	№ в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций	Содержание показателей
Знать		
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
ПК 4.1	З 4.1.1	- требования охраны труда, пожарной безопасности и

<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		производственной санитарии в организации питания
	3 4.1.2	- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3 4.1.3	- организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3 4.1.6	- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	3 4.1.7	- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
<p>ПК 4.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	3 4.3.6	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
<p>ПК 4.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	3 4.5.6	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
<p>МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии и инструкциями регламентами	3 4.1.4	- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3 4.1.5	- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3 4.1.8	- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
	3 4.1.9	- правила утилизации отходов
	3 4.1.10	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
	3 4.1.11	- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3 4.1.12	- условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3 4.1.13	- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3 4.1.14	- правила оформления заявок на склад
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов	3 4.2.1	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	3 4.2.2	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	3 4.2.3	- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

разнообразного ассортимента	3 4.2.4	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3 4.2.5	- методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	3 4.2.6	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	3 4.2.7	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
	3 4.2.8	- органолептические способы определения готовности;
	3 4.2.9	- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	3 4.2.10	- техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
	3 4.2.11	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 4.2.12	- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	3 4.2.13	- требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	3 4.2.14	- правила общения с потребителями
	3 4.2.15	- базовый словарный запас на иностранном языке
	3 4.2.16	- техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	3 4.3.1	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	3 4.3.2	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких

подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		блюд, десертов разнообразного ассортимента
	3 4.3.3	- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 4.3.4	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 4.3.5	- методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	3 4.3.7	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов
	3 4.3.8	- органолептические способы определения готовности
	3 4.3.9	- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	3 4.3.10	- техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
	3 4.3.11	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 4.3.12	- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	3 4.3.13	- требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3 4.3.14	- базовый словарный запас на иностранном языке	
3 4.3.15	- техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку	3 4.4.1	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	3 4.4.2	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента

реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	3 4.4.3	- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 4.4.4	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 4.4.5	- методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	3 4.4.6	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	3 4.4.7	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
	3 4.4.8	- органолептические способы определения готовности
	3 4.4.9	- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	3 4.4.10	- техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
	3 4.4.11	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 4.4.12	- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
	3 4.4.13	- требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
	3 4.4.14	- правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
	3 4.4.15	- правила, техника общения с потребителями
3 4.4.16	- базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	3 4.5.1	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	3 4.5.2	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков

подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		разнообразного ассортимента
	З 4.5.3	- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 4.5.4	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 4.5.5	- методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
	З 4.5.7	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков
	З 4.5.8	- органолептические способы определения готовности
	З 4.5.9	- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	З 4.5.10	- техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
	З 4.5.11	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	З 4.5.12	- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента
	З 4.5.13	- требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
	З 4.5.14	- правила расчета с потребителями
	З 4.5.15	- базовый словарный запас на иностранном языке
З 4.5.16	- техника общения, ориентированная на потребителя	
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Уметь		
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место,	У 4.1.4	- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		
<p>МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		
<p style="text-align: center;">Уметь</p>		
<p>ПК 4.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>У 4.1.16</p>	<p>- своевременно оформлять заявку на склад</p>
<p>ПК 4.2</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного</p>	<p>У 4.2.5</p>	<p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
	<p>У 4.2.6</p>	<p>- использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>
	<p>У 4.2.28</p>	<p>- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>
	<p>У 4.2.29</p>	<p>- владеть профессиональной терминологией</p>

ассортимента	У 4.2.30	- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.5	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.3.6	- использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	У 4.3.30	- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
	У 4.3.31	- владеть профессиональной терминологией
	У 4.3.32	- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.5	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.4.6	- использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
	У 4.4.27	- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
	У 4.4.28	- владеть профессиональной терминологией
	У 4.4.29	- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.5	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.5.6	- использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
	У 4.5.24	- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
	У 4.5.25	- владеть профессиональной терминологией

	У 4.5.26	- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
ЗАДАНИЯ ПРАКТИКО-ОРИЕНТРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 4.1.1	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 4.1.2	- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 4.1.3	- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
	У 4.1.5	- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
	У 4.1.6	- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
	У 4.1.7	- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
	У 4.1.8	- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
	У 4.1.9	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	У 4.1.10	- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 4.1.11	- соблюдать правила техники безопасности,

		пожарной безопасности, охраны труда
	У 4.1.12	- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	У 4.1.13	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
	У 4.1.14	- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
	У 4.1.15	- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.1	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.2.2	- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У 4.2.3	- выбирать, подготавливать ароматические вещества
	У 4.2.4	- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
	У 4.2.7	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
	У 4.2.8	- готовить сладкие соусы
	У 4.2.9	- хранить, использовать готовые виды теста
	У 4.2.10	- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
	У 4.2.11	- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине

У 4.2.12	- запекать фрукты
У 4.2.13	- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
У 4.2.14	- подготавливать желатин, агар-агар
У 4.2.15	- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки
У 4.2.16	- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
У 4.2.17	- использовать и выпекать различные виды готового теста
У 4.2.18	- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов
У 4.2.19	- доводить до вкуса
У 4.2.20	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 4.2.21	- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
У 4.2.22	- порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
У 4.2.23	- соблюдать выход при порционировании
У 4.2.24	- выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
У 4.2.25	- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 4.2.26	- хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У 4.2.27	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.1	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.3.2	- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У 4.3.3	- выбирать, подготавливать ароматические вещества
	У 4.3.4	- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
	У 4.3.7	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
	У 4.3.8	- готовить сладкие соусы
	У 4.3.9	- хранить, использовать готовые виды теста
	У 4.3.10	- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
	У 4.3.11	- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вин
	У 4.3.12	- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках
	У 4.3.13	- жарить фрукты основным способом и на гриле
	У 4.3.14	- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов
	У 4.3.15	- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
	У 4.3.16	- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки
У 4.3.17	- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства	
У 4.3.18	- использовать и выпекать различные виды готового теста	
У 4.3.19	- определять степень готовности отдельных	

		полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов
	У 4.3.20	- доводить до вкуса
	У 4.3.21	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 4.3.22	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 4.3.23	- проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 4.3.24	- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
	У 4.3.25	- соблюдать выход при порционировании
	У 4.3.26	- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов
	У 4.3.27	- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 4.3.28	- хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
	У 4.3.29	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного	У 4.4.1	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.4.2	- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У 4.4.3	- выбирать, подготавливать ароматические вещества

ассортимента	У 4.4.4	- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
	У 4.4.7	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
	У 4.4.8	- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод
	У 4.4.9	- смешивать различные соки с другими ингредиентам
	У 4.4.10	- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами
	У 4.4.11	- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки
	У 4.4.12	- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства
	У 4.4.13	- готовить лимонады
	У 4.4.14	- готовить холодные алкогольные напитки
	У 4.4.15	- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде
	У 4.4.16	- подготавливать пряности для напитков
	У 4.4.17	- определять степень готовности напитков
	У 4.4.18	- доводить их до вкуса
	У 4.4.19	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
	У 4.4.20	- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
У 4.4.21	- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос	
У 4.4.22	- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения	

		требований по безопасности готовой продукции
	У 4.4.23	- соблюдать выход при порционировании
	У 4.4.24	- выдерживать температуру подачи холодных напитков
	У 4.4.25	- хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
	У 4.4.26	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.1	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.4.2	- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
	У 4.4.3	- выбирать, подготавливать ароматические вещества
	У 4.4.4	- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
	У 4.4.7	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
	У 4.4.8	- заваривать чай
	У 4.4.9	- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины
	У 4.4.10	- готовить кофе на песке
	У 4.4.11	- обжаривать зерна кофе;
	У 4.4.12	- варить какао, горячий шоколад
	У 4.4.13	- готовить горячие алкогольные напитки
	У 4.4.14	- подготавливать пряности для напитков

	У 4.4.15	- определять степень готовности напитков
	У 4.4.16	- доводить их до вкуса
	У 4.4.17	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
	У 4.4.18	- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
	У 4.4.19	- проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
	У 4.4.20	- порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
	У 4.4.21	- соблюдать выход при порционировании
	У 4.4.22	- выдерживать температуру подачи горячих напитков
	У 4.4.23	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

1.5 Типы заданий

1.5.1 Типы заданий для текущего контроля междисциплинарного курса

Типы заданий сформированы на основе пункта 2.2. тематического плана и содержание рабочей программы профессионального модуля.

Проверяемый раздел	Форма оценки
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Тестовое задание по теме 1.1
	Практическая работа 1
	Самостоятельная работа по теме 1.1
Тема 1.2 Организация и техническое	Тестовое задание по теме 1.2

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Практическая работа 2
	Практическая работа 3
	Практическая работа 4
	Практическая работа 5
	Практическая работа 6
	Самостоятельная работа по теме 1.2
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тестовое задание по теме 2.1
	Практическая работа 1
	Практическая работа 2
	Лабораторная работа 1
	Лабораторная работа 2
	Самостоятельная работа по теме 2.1
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Тестовое задание по теме 2.2
	Практическая работа 3
	Практическая работа 4
	Лабораторная работа 3
	Лабораторная работа 4
	Лабораторная работа 6
	Лабораторная работа 6
	Самостоятельная работа по теме 2.2
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Тестовое задание по теме 3.1
	Лабораторная работа 7
	Самостоятельная работа по теме 3.1
Тема 3.2	Тестовое задание по теме 3.2

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Практическая работа 5
	Практическая работа 6
	Лабораторная работа 8
	Самостоятельная работа по теме 3.2

1.5.2 Типы заданий промежуточной аттестации по контролю освоения профессионального модуля

Проверяемые элементы профессионального модуля	Форма оценки
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Тестовое задание для проверки знаний
	Решение практических задач для проверки умений
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	Тестовое задание для проверки знаний
	Решение практических задач для проверки умений
Учебная практика 04 (УП.04)	Зачет по накопительной оценке в дневнике УП.04 по выполнению практических заданий (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)
Производственная практика 04 (ПП.04)	Зачет по защите отчета прохождения практики на предприятиях города и сдачи пакета документов, подтверждающих освоение вида деятельности

II РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

2.1. Задание комплексного экзамена междисциплинарного курса

Задание комплексного экзамена междисциплинарного курса состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания

Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут быть использованы сборники и нормативные источники.

2.2 Время выполнения задания

Максимальное время выполнения заданий междисциплинарного курса - 6 академических часов из них:

- инструктаж экзаменуемых, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения - 15 минут;
- выполнение тестового задания – 2 часа;
- решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут быть использованы сборники, и нормативные источники – 3 часа;
- проверка выполненного задания 45 минут.

2.3 Организация и проведение экзамена

2.4.1 Выполнение заданий экзамена междисциплинарного курса по *ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* осуществляется в кабинете теоретического обучения в течение 6 академических часов. Распределение времени прописано в пункте 1.5.

2.4.2 Для всех экзаменуемых предусмотрено выполнение задания одного варианта, который представлен на платформе «Е-стади» (теоретический и практический этап).

Первым проводится теоретический этап, задание выполняется в строго отведенное время, какими - либо источниками пользоваться запрещено.

Приступая ко второму практическому этапу для решения учебно-профессиональных задач, всем экзаменуемым обязательно предоставляется сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработанный НИИОП.

2.4.3 Во время проведения экзамена обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

2.4.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого председателем ЭК незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения экзамена.

2.4.5 В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

2.4.6 Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций Приложение Б.

2.4.7 Участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается председателем и всеми членами ЭК. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

2.4.8 После повторного предупреждения участник удаляется из кабинета, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями председателя и всех членов ЭК.

III ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНА

3.1 Описание заданий экзамена

3.1.1 Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемых декомпозиций знаний осваиваемых профессиональных компетенций, представленных в пункте 1.3.

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции	Показатели освоения компетенции		вопроса	баллов	вопроса	баллов
		вопроса	баллов				

	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
ПК 4.1	Знания:			Знания:		
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	3 4.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	1	3			
	3 4.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	2	4			
	3 4.1.3 организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	4	9			
				3 4.1.4 последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	5	10
				3 4.1.5 регламенты, стандарты, в (система ХАССП) и нормативно-техническая документация том числе	4	3

				система анализа, оценки и управления опасными факторами, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
3 4.1.6	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	5	1			
3 4.1.7	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	8 9	1 1			
				3 4.1.8 правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	8	1
				3 4.1.9 правила утилизации отходов	9	1
				3 4.1.10 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов	10	1
				3 4.1.11 способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	11	1
				3 4.1.12 условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд,	2	1

			десертов, напитков		
			3 4.1.13 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	3	1
			3 4.1.14 правила оформления заявок на склад	12	1
ПК 4.1.	МДК 04.01	19	МДК 04.02		20
ПК 4.2.	Знания:		Знания:		
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>			3.4.2.1 ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	7	5
			3 4.2.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	13	1
			3 4.2.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	1	7
			3 4.2.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	14	1
			3 4.2.5 методы приготовления	6	1

			холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта		
			3 4.2.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	15	1
			3 4.2.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов	16	1
			3 4.2.8 органолептические способы определения готовности	17	1
			3 4.2.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	18	1
			3 4.2.10 техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи	19	1
			3 4.2.11 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных		
			3 4.2.12 методы сервировки и подачи, температура подачи		

			холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
			3 4.2.13 требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	20	1
			3 4.2.14 правила общения с потребителями	21	1
			3 4.2.15 базовый словарный запас на иностранном языке		
			3 4.2.16 техника общения, ориентированная на потребителя		
ПК 4.2	МДК 04.01	8	МДК 04.02	22	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Знания:		Знания:		
			3 4.3.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	22	1
			3 4.3.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	23	3
			3 4.3.3 виды, характеристика	24	1

			региональных видов сырья, продуктов		
			3 4.3.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	25	1
			3 4.3.5 методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	26	1
3 4.3.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	6 7	6 4		
			3 4.3.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов	27 28	1 6
			3 4.3.8 органолептические способы определения готовности	29	1
			3 4.3.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	30	1
			3 4.3.10 техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи	31	1
			3 4.3.11 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов	32	1

			разнообразного ассортимента, в том числе региональных		
			3 4.3.12 методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
			3 4.3.13 требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33	1
			3 4.3.14 базовый словарный запас на иностранном языке	34	1
			3 4.3.15 техника общения, ориентированная на потребителя		
ПК 4.3	МДК 04.01	10	МДК 04.02		20
ПК 4.4.	Знания:		Знания:		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			3 4.4.1 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	35	1
			3 4.4.2 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента	36	1
			3 4.4.3	43	1

			виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов		
			3 4.4.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов		
			3 4.4.5 методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	37 42	1 4
			3 4.4.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	38	1
			3 4.4.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков	39 40	1 1
			3 4.4.8 органолептические способы определения готовности органолептические способы определения готовности	48	2
			3 4.4.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	44	1
			3 4.4.10 техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи	41	3

			3 4.4.11		
			виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных		
			3 4.4.12		
			методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента		
			3 4.4.13	45	1
			требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента		
			3 4.4.14	47	1
			правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос		
			3 4.4.15	46	1
			правила, техника общения с потребителями		
			3 4.4.16		
			базовый словарный запас на иностранном языке		
ПК 4.4	МДК 04.01	0	МДК 04.02		20
ПК 4.5.					
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			3 4.5.1	49	1
			правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости		
			3 4.5.2	50	1

			критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента		
			3 4.5.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	51	1
			3 4.5.4 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	52	1
			3 4.5.5 методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	53	1
	3 4.5.6 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	3 10	4 5		
			3 4.5.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков	54	1
			3 4.5.8 органолептические способы определения готовности	55	1
			3 4.5.9 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	56	1
			3 4.5.10 техника порционирования, вари	57	2

			анты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи		
			3 4.5.11 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	58	1
			3 4.5.12 методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента		
			3 4.5.13 требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента	59	1
			3 4.5.14 правила расчета с потребителями	60	1
			3 4.5.15 базовый словарный запас на иностранном языке		
			3 4.5.16 техника общения, ориентированная на потребителя		
ПК 4.5	МДК 04.01	9			13
	Итого	38	Итого		95

Тестовое задание представлено в Приложении А.

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и трех допустимых заключений, одно из которых является правильным.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

3.1.2 Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемых декомпозиций умений осваиваемых профессиональных компетенций, представленных в п. 1.3.

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции	№ задачи	Количество баллов Р=	Показатели освоения компетенции	№ задачи	Количество баллов Р=
	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
ПК 4.1	Умения:			Умения:		
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	У 4.1.1 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	П О Э				

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 4.1.2	П О Э					
	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты						
				У 4.1.3	П О Э		
				применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования			
	У 4.1.4	1	10				
	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства						
	У 4.1.5	П О Э					
	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием						
	У 4.1.6	П О Э					
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты							
У 4.1.7	П О Э						
соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования							
У 4.1.8	П О Э						
соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов							
У 4.1.9	П О						
выбирать оборудование,							

	производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э			
	У 4.1.10 подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	П О Э			
	У 4.1.11 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	П О Э			
	У 4.1.12 выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	П О Э			
			У 4.1.13 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	П О Э	
			У 4.1.14 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими	П О Э	

				требованиями		
	У 4.1.15 обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	П О Э				
				У 4.1.16 своевременно оформлять заявку на склад	2	10
ПК 4.1	МДК 04.01		10	МДК 04.02		10
ПК 4.2	Умения:			Умения:		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	П О Э				
	У 4.2.2 организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	П О Э				
				У 4.2.3 выбирать, подготавливать ароматические вещества	П О Э	
				У 4.2.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой	П О Э	

			У 4.2.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	3	10
			У 4.2.6 использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
			У 4.2.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств	П О Э	
			У 4.2.8 готовить сладкие соусы	П О Э	
У 4.2.9 хранить, использовать готовые виды теста	П О Э				
			У 4.2.10 нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды	П О Э	
			У 4.2.11 варить фрукты в сахарном сиропо, воде, вине	П О Э	
			У 4.2.12 запекать фрукты	П О Э	
			У 4.2.13	П О	

			взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки	Э	
			У 4.2.14 подготавливать желатин, агар-агар	П О Э	
			У 4.2.15 готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки	П О Э	
			У 4.2.16 смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства	П О Э	
			У 4.2.17 использовать и выпекать различные виды готового теста	П О Э	
			У 4.2.18 определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов	П О Э	
			У 4.2.19 доводить до вкуса	П О Э	
			У 4.2.20 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	П О Э	
			У 4.2.21 проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос	П О Э	
			У 4.2.22 порционировать, сервировать	П О	

			и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	Э	
			У 4.2.23 соблюдать выход при порционировании	П О Э	
			У 4.2.24 выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов	П О Э	
			У 4.2.25 охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	П О Э	
			У 4.2.26 хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;	П О Э	
			У 4.2.27 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	П О Э	
			У 4.2.28 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	4	10
			У 4.2.29 владеть профессиональной		

				терминологией		
				У 4.2.30 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 4.2	МДК 04.01		0	МДК 04.02		20
ПК 4.3	Умения:			Умения:		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	П О Э				
	У 4.3.2 организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	П О Э				
				У 4.3.3 выбирать, подготавливать ароматические вещества	П О Э	
				У 4.3.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой	П О Э	
				У 4.3.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	5	10

			сезонностью		
			У 4.3.6 использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
			У 4.3.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств	П О Э	
			У 4.3.8 готовить сладкие соусы	П О Э	
У 4.3.9 хранить, использовать готовые виды теста	П О Э				
			У 4.3.10 нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды	П О Э	
			У 4.3.11 варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вин	П О Э	
			У 4.3.12 запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках	П О Э	
			У 4.3.13 жарить фрукты основным способом и на гриле	П О Э	
			У 4.3.14 проваривать на водяной бане,	П О	

			запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов	Э	
			У 4.3.15 взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки	П О Э	
			У 4.3.16 готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки	П О Э	
			У 4.3.17 смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства	П О Э	
			У 4.3.18 использовать и выпекать различные виды готового теста	П О Э	
			У 4.3.19 определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов	П О Э	
			У 4.3.20 доводить до вкуса	П О Э	
У 4.3.21	П О Э		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		
У 4.3.22	П О Э		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		
			У 4.3.23	П	

			проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос	О Э	
			У 4.3.24 порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	П О Э	
			У 4.3.25 соблюдать выход при порционировании	П О Э	
			У 4.3.26 выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов	П О Э	
			У 4.3.27 охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	П О Э	
У 4.3.28	П О Э		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции		
			У 4.3.29 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	П О Э	
			У 4.3.30	6	10

				рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос		
				У 4.3.31 владеть профессиональной терминологией		
				У 4.3.32 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов		
ПК 4.3	МДК 04.01		0	МДК 04.02		20
ПК 4.4	Умения:			Умения:		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.1 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	П О Э				
	У 4.4.2 организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	П О Э				
				У 4.4.3 выбирать, подготавливать ароматические вещества	П О Э	
				У 4.4.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой	П О Э	

			У 4.4.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	7	10
			У 4.4.6 использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента		
			У 4.4.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств	П О Э	
			У 4.4.8 отжимать сок из фруктов, овощей, ягод	П О Э	
			У 4.4.9 смешивать различные соки с другими ингредиентам	П О Э	
			У 4.4.10 проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами	П О Э	
			У 4.4.11 готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки	П О Э	
			У 4.4.12 готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов	П О Э	

			промышленного производства		
			У 4.4.13 готовить лимонады	П О Э	
			У 4.4.14 готовить холодные алкогольные напитки	П О Э	
			У 4.4.15 готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде	П О Э	
			У 4.4.16 подготавливать пряности для напитков	П О Э	
			У 4.4.17 определять степень готовности напитков	П О Э	
			У 4.4.18 доводить их до вкуса	П О Э	
У 4.4.19 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать	П О Э				
У 4.4.20 соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	П О Э				
			У 4.4.21 проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос	П О Э	
			У 4.4.22 порционировать, сервировать и оформлять холодные	П О Э	

			напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции		
			У 4.4.23 соблюдать выход при порционировании	П О Э	
			У 4.4.24 выдерживать температуру подачи холодных напитков	П О Э	
	У 4.4.25 хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции	П О Э			
			У 4.4.26 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	П О Э	
			У 4.4.27 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	8	10
			У 4.4.28 владеть профессиональной терминологией		
			У 4.4.29 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов		
ПК 4.4	МДК 04.01	0	МДК 04.02		20
	Умения:		Умения:		
ПК 4.5.	У 4.5.1	П О			

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	Э					
	<p>У 4.5.2 организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p>	П О Э					
				<p>У 4.5.3 выбирать, подготавливать ароматические вещества</p>	П О Э		
				<p>У 4.5.4 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой</p>	П О Э		
				<p>У 4.5.5 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>	9	10	
				<p>У 4.5.6 использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p>			
				<p>У 4.5.7 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного</p>	П О Э		

			сырья, его кулинарных свойств		
			У 4.5.8 заваривать чай	П О Э	
			У 4.5.9 варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины	П О Э	
			У 4.5.10 готовить кофе на песке	П О Э	
			У 4.5.11 обжаривать зерна кофе;	П О Э	
			У 4.5.12 варить какао, горячий шоколад	П О Э	
			У 4.5.13 готовить горячие алкогольные напитки	П О Э	
			У 4.5.14 подготавливать пряности для напитков	П О Э	
			У 4.5.15 определять степень готовности напитков	П О Э	
			У 4.5.16 доводить их до вкуса	П О Э	
У 4.5.17 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его	П О Э				

	использовать				
	У 4.5.18 соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	П О Э			
			У 4.5.19 проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос	П О Э	
			У 4.5.20 порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	П О Э	
			У 4.5.21 соблюдать выход при порционировании	П О Э	
			У 4.5.22 выдерживать температуру подачи горячих напитков	П О Э	
			У 4.5.23 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	П О Э	
			У 4.5.24 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	10	10
			У 4.5.25 владеть профессиональной терминологией		
			У 4.5.26 консультировать		

				потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков		
ПК 4.5	МДК 04.01		0	МДК 04.02		20
Итого			10			90

Практическое задание по решению учебно-производственных задач представлено в Приложении Б.

Формы учебно-производственных задач направлены на определение масс брутто, нетто, отходов, взаимозаменяемости, определение количество порций, сырья, специй и пряностей, с обязательным использованием нормативного издания «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий» для проведения необходимых перерасчетов, составление рецептов, заполнение документов.

При решении задач обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд задач с возможностью последующего возврата к пропущенным задачам.

Умения, отмеченные ПОЭ, проверяются на практико-ориентированном экзамене профессионального модуля.

IV ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА

4.1 В ходе оценки заданий экзамена междисциплинарного курса используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания, и на практическом этапе – решение учебно-профессиональных задач.

4.2 Сводная таблица баллов по каждой осваиваемой компетенции

Профессиональные компетенции	Количество баллов	
	Оценка знаний	Оценка умений

	Тестирование		Учебно-производственные задачи	
	МДК 04.01	МДК 04.02	МДК 04.01	МДК 04.02
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	19	20	10	10
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	0	22	0	20
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	10	20	0	20
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	0	20	0	20
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	9	13	0	20
	38	95	10	90
	133		100	
Максимальное количество баллов	233			

4.3 Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	233 – 198	отлично
84 - 69	197 – 161	хорошо
68 - 53	160 - 124	удовлетворительно
Меньше 53 %	123 баллов и ниже	неудовлетворительно

4.4 Положительное решение о получении оценки теоретических знаний и умений в освоении компетенций при изучении вида деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* на экзамене междисциплинарного курса принимается в случае, если соискатель набрал не менее 124 баллов.

В случае, если обучающийся набрал менее **124 балла**, то экзаменационная комиссия выставляет оценку - теоретические знания и умения не освоены, и не допускает соискателя к практико-ориентированному экзамену по профессиональному модулю.

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) _____ группы № _____

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

МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы

МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Количество баллов Р=
1. Тип задания – допишите пропущенные слова		
Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделяются _____ или другими материалами, выдерживающими _____ и _____		3
2. Перечислите оборудование, необходимое для приготовления пудинга с консервированными плодами и опишите правила его безопасного использования		4
Название оборудования	Правила безопасного использования	
1)		
2)		
3. Перечислите оборудование, необходимое для приготовления компота из свежей клюквы и опишите правила его безопасного использования		4
Название оборудования	Правила безопасного использования	
1)		
2)		

4. Тип задания - установление правильной последовательности. Опишите технологическую операцию приготовления компота из свежих яблок.		9
1	<i>Проваривают 5-7 минут</i>	
2	<i>Яблоки проверяют на качество</i>	
3	<i>Закладывают в кипящий сироп</i>	
4	<i>Подают</i>	
5	<i>Яблоки обрабатывают</i>	
6	<i>Подготовка рабочего места</i>	
7	<i>Убирают рабочее место</i>	
8	<i>Яблоки нарезают дольками</i>	
9	<i>Настаивают</i>	
5. Тип задания - одиночный выбор. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?		1
а) добавить сок в конце варки;		
б) быстро охладить;		
в) посыпать поверхность киселя сахаром.		
6. Тип задания - установление правильной последовательности. Опишите технологический процесс подготовки миксера к работе		6
1	<i>Включают в сеть</i>	
2	<i>Устанавливают венчики</i>	
3	<i>Проверяют целостность проводов</i>	
4	<i>Проверяют санитарно-техническое состояние</i>	
5	<i>Включают нужную скорость</i>	
6	<i>Опускают во взбиваемый продукт</i>	

<p>7. Тип задания - установление правильной последовательности. Опишите технологический процесс подготовки холодильника к работе</p> <table border="1" data-bbox="255 672 1364 952"> <tr> <td data-bbox="255 672 359 739">1</td> <td data-bbox="359 672 1364 739"><i>Проверяют целостность электропроводки</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="255 739 359 806">2</td> <td data-bbox="359 739 1364 806"><i>Включают в сеть</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="255 806 359 873">3</td> <td data-bbox="359 806 1364 873"><i>Проверяют санитарно-техническое состояние</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="255 873 359 952">4</td> <td data-bbox="359 873 1364 952"><i>Устанавливают необходимый режим охлаждения</i></td> </tr> </table> <p data-bbox="255 1019 941 1086"></p>						1	<i>Проверяют целостность электропроводки</i>	2	<i>Включают в сеть</i>	3	<i>Проверяют санитарно-техническое состояние</i>	4	<i>Устанавливают необходимый режим охлаждения</i>	4
1	<i>Проверяют целостность электропроводки</i>													
2	<i>Включают в сеть</i>													
3	<i>Проверяют санитарно-техническое состояние</i>													
4	<i>Устанавливают необходимый режим охлаждения</i>													
<p>8. Тип задания - одиночный выбор. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее ____ м от пола?</p> <p data-bbox="223 1209 367 1243">А – 0,1 м</p> <p data-bbox="223 1276 367 1310">Б – 0,5 м</p> <p data-bbox="223 1344 343 1377">В – 1 м</p>						1								
<p>9. Тип задания – допишите пропущенные слова</p> <p data-bbox="223 1489 1380 1568">После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают _____ обработке.</p>						1								

10. Тип задания - установление правильной последовательности. Укажите правильную последовательность проверки оборудования перед началом работы					5
1	Убедиться в исправности оборудования, его крепления				
2	Проверить санитарное состояние				
3	Проверить работу холостого хода				
4	Проверить электрическую защиту заземления				
5	Проверить правильность сборки				
Итого					38

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	38 – 32	отлично
84 - 69	31 – 26	хорошо
68 - 53	25 - 20	удовлетворительно
Меньше 53 %	19 баллов и ниже	неудовлетворительно

К практической части теоретического экзамена допускаются соискатели, набравшие **не менее 20 баллов из 38 возможных баллов.**

ПРИЛОЖЕНИЕ А 2

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) _____ группы № _____

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

МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы

МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		Количество баллов Р=
1. Тип задания - установление правильной последовательности. Опишите технологический процесс подготовки клюквы для «Мусса клюквенного»		7
1	Удаляют остатки веточек	
2	Подготавливают рабочее место	
3	Ополаскивают кипятком	
4	Убирают рабочее место	
5	Промывают	
6	Растирают до образования сока	
7	Клюкву перебирают	
2. Тип задания – одиночный выбор. Температура подачи горячих сладких блюд: а) 45°; б) 55°; в) 65°; г) 40°.		1
3. Тип задания одиночный выбор. Опишите процесс подготовки крахмала для приготовления киселя а) крахмал проверяют на качество, просеивают и разводят холодной кипяченой водой б) крахмал просеивают и разводят холодной кипяченой водой в) крахмал проверяют на качество и разводят холодной кипяченой водой		1

4. Тип задания - установление соответствия. Установите соответствие между видом контроля на ПОП и его описанием:				3
1	Входной	а	Контроль качества выпускаемой продукции	
2	Операционный	б	Контроль технологических процессов на всех стадиях производства	
3	Приемочный	в	Приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и по качеству	
5. Тип задания – установление правильной последовательности. Укажите правильную последовательность приготовления крема ванильного из сметаны:				10
1	Вводят растопленный желатин			
2	Сметану охлаждают и взбивают			
3	Желатин замачивают			
4	Яйца растирают с сахаром, разводят теплым молоком			
5	Вводят во взбитую сметану яично-молочную смесь			
6	Молоко кипятят			
7	Разливают в формочки			
8	Проваривают на водяной бане			
9	Смесь процеживают и добавляют ванилин			
10	Охлаждают			
6. Тип задания - одиночный выбор. Блюдо, для которого варят кашу манную вязкую молочную:				1
А. шарлотка с яблоками				
Б. пудинг сухарный				
В. пудинг с консервированными плодами				

7. Тип задания – установление правильной последовательности. Укажите поэтапные правила сохранения витаминов при варке компота из апельсинов		5
1	Апельсины очищают	
2	Дольки или кружочки апельсин укладывают в стаканы	
3	Свежие апельсины заливают готовым теплым сиропом	
4	Из цедры варят сироп	
5	Апельсины обработать	
8. Тип задания - одиночный выбор. Где хранятся дезинфицирующие и моющие средства, используемые ежедневно? а) закрытый на замок шкаф в санузле; б) отдельный уголок профилактических мероприятий; в) открытый контейнер в общедоступном месте; г) отсутствие таких мест.		1
9. Тип задания - одиночный выбор. В какой таре необходимо собирать и вывозить пищевые отходы с производства? а) пластиковые одноразовые пакеты; б) открытые контейнеры; в) закрывающиеся баки; г) металлические лотки с бортом не выше 10 см.		1
10. Тип задания - одиночный выбор. Какими показателями должны обладать упаковочные материалы для хранения пищевых продуктов? а) санитарно-гигиенические; б) химическая стойкость; в) герметичность; г) все вышеперечисленное		1
11. Тип задания - одиночный выбор. Должна ли быть нанесена маркировка на бумажный стаканчик при подаче кофе на вынос?		1

<p>а) да;</p> <p>б) нет.</p>	
<p>12. Тип задания - одиночный выбор. Какой документ необходимо оформить на склад для получения необходимого сырья?</p> <p>а) товарную накладную;</p> <p>б) требование;</p> <p>в) наряд - заказ;</p> <p>г) калькуляционную карту</p>	1
<p>13. Тип задания - одиночный выбор. Какие методы используются для контроля качества оценки сырья?</p> <p>а) химические;</p> <p>б) немеханические;</p> <p>в) механические;</p> <p>г) микробиологические</p>	1
<p>14. Тип задания - одиночный выбор. Каким количеством молока сгущенного без сахара нужно заменить 1 литр молока цельного для приготовления сладких блюд?</p> <p>а) 0,1</p> <p>б) 0,5</p> <p>в) 2,0</p> <p>г) 0,9</p>	1
<p>15. Тип задания - одиночный выбор. Из какого материала должны быть изготовлены наконечники для кондитерских мешков?</p> <p>а) нержавеющей сталь;</p> <p>б) пластмасса;</p> <p>в) дерево;</p> <p>г) допускается из любого</p>	1
<p>16. Тип задания - одиночный выбор. Выберите верную температуру подачи</p>	1

<p>замороженных сладких блюд?</p> <p>а) 7-14</p> <p>б) 4-6</p> <p>в) 2-4</p> <p>г) 15-17</p>	
<p>17. Тип задания - одиночный выбор. Какие органы чувств человека не используются в определении готовности сладких блюд?</p> <p>а) слух</p> <p>б) обоняние</p> <p>в) осязание</p> <p>г) зрение</p>	1
<p>18. Тип задания - одиночный выбор. Какой коэффициент берут при замене меланжа сухим яичным порошком?</p> <p>а) 0,1</p> <p>б) 0,14</p> <p>в) 0,2</p> <p>г) 0,28</p>	1
<p>19. Тип задания - одиночный выбор. В какой посуде отпускают мороженое «Сюрприз»?</p> <p>а) порционной тарелке</p> <p>б) креманке</p> <p>в) овальном металлическом блюде</p> <p>г) на порционной сковородке</p>	1
<p>20. Тип задания - одиночный выбор. Какие условия предъявляют при хранении фруктовых салатов?</p> <p>а) при температуре 2-4 не более 1 ч</p> <p>б) при температуре 2-4 не более 2 ч</p> <p>в) не зависимо от температуры хранению не подлежат</p>	1

г) при температуре 2-4 не более 12 ч			
21. Тип задания - одиночный выбор. При заказе иностранным гостем было заказано блюдо «jelly», какой десерт оно означает? а) мусс б) самбук в) кисель г) желе		1	
22. Тип задания - одиночный выбор. Какой набор продуктов необходимо выбрать для приготовления каши гурьевской? а) сметана, ванилин, молоко, мед б) сливки, сметана, яйца, сахар в) молоко, манная крупа, сахар, масло сливочное г) молоко, сахар, яйца, разрыхлитель		1	
23. Тип задания - установление соответствия. Верно соотнесите критерии оценки продуктов для приготовления молочного желе		3	
1	Мед натуральный	а	Цвет белый с кремовым оттенком, однородная масса с глянцевой поверхностью
2	Сахар - песок	б	Цвет белый, допускается желтоватый оттенок, вкус сладкий
3	Сметана	в	Цвет от светло – желтого до коричневого, полностью растворяется в воде
24. Тип задания - одиночный выбор. Какую сметану, согласно ее товароведной характеристики, используют для приготовления крема ванильного из сметаны? а) 10% б) 15% в) 25% г) 35%		1	
25. Тип задания - одиночный выбор. Какой коэффициент берут при замене масла топленого на масло сливочное?		1	

<p>а) 1</p> <p>б) 1,1</p> <p>в) 1,2</p> <p>г) 1,3</p>																									
<p>26. Тип задания - одиночный выбор. Какой способ тепловой обработки лучше других сохраняет питательные вещества при приготовлении сладких блюд из яблок?</p> <p>а) запекание</p> <p>б) жарка основным способом</p> <p>в) припускание</p> <p>г) пассерование</p>	1																								
<p>27. Тип задания - одиночный выбор. Температура подачи горячих сладких блюд составляет....?</p> <p>а) 45</p> <p>б) 55</p> <p>в) 65</p> <p>г) 75</p>	1																								
<p>28. Тип задания - установление соответствия. Верно соотнесите сладкие блюда по температуре подачи</p> <table border="1" data-bbox="245 1373 1366 1771"> <tr> <td>1</td> <td>Холодные</td> <td>а</td> <td>Компоты</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Горячие</td> <td>б</td> <td>Каша гурьевская</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Замороженные</td> <td>в</td> <td>Парфе</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>г</td> <td>Сорбет</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>д</td> <td>Самбук</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>е</td> <td>Пудинг</td> </tr> </table>	1	Холодные	а	Компоты	2	Горячие	б	Каша гурьевская	3	Замороженные	в	Парфе			г	Сорбет			д	Самбук			е	Пудинг	6
1	Холодные	а	Компоты																						
2	Горячие	б	Каша гурьевская																						
3	Замороженные	в	Парфе																						
		г	Сорбет																						
		д	Самбук																						
		е	Пудинг																						
<p>29. Тип задания - одиночный выбор. По каким органолептическим показателям оценивают качество горячих сладких блюд?</p> <p>а) внешний вид</p>	1																								

<p>б) вкус</p> <p>в) консистенция</p> <p>г) все выше перечисленное</p>	
<p>30. Тип задания - одиночный выбор. Что нужно учитывать при взаимозаменяемости продуктов?</p> <p>а) пищевую ценность</p> <p>б) усвояемость углеводов</p> <p>в) количество сахара</p> <p>г) все выше перечисленное</p>	1
<p>31. Тип задания - одиночный выбор. Какой десерт отпускают в порционной посуде с рисунком из карамелизованного сахара?</p> <p>а) пудинг сухарный</p> <p>б) пудинг рисовый</p> <p>в) шарлотка с яблоками</p> <p>г) пудинг с консервированными плодами</p>	1
<p>32. Тип задания - одиночный выбор. При индивидуальном обслуживании яблоки жареные в тесте подают...?</p> <p>а) в креманке</p> <p>б) на десертной тарелке</p> <p>в) на порционной сковороде</p> <p>г) в глубоком блюде</p>	1
<p>33. Тип задания - одиночный выбор. При какой температуре хранят горячие сладкие блюда в жарочном шкафу?</p> <p>а) 25-30</p> <p>б) 35-40</p> <p>в) 45-50</p> <p>г) 55-60</p>	1
<p>34. Тип задания - одиночный выбор. При заказе иностранным гостем было</p>	1

<p>заказан десерт «rice pudding», какое блюдо должен приготовить повар?</p> <p>а) рисовый пудинг</p> <p>б) сухарный пудинг</p> <p>в) каша гурьевская</p> <p>г) кисель по-английски</p>	
<p>35. Тип задания - одиночный выбор. Какой набор продуктов необходимо выбрать для приготовления напитка клюквенного?</p> <p>А) клюква, вода, сахар, мед</p> <p>б) сливки, клюква, вода, сахар</p> <p>в) клюква, вода, сахар</p> <p>г) молоко, клюква, вода, сахар</p>	1
<p>36. Тип задания - одиночный выбор. Какое из перечисленных требований качества свежего лимона не допустимо?</p> <p>а) Обязательна чистота и свежесть лимонов</p> <p>б) Запах и вкус свойственные свежим лимонам, без посторонних ароматов и привкусов</p> <p>в) Окрас кожуры от светло-зеленого до оранжевого или желтого, возможны вкрапления зеленого цвета</p> <p>г) Незрелые плоды</p>	1
<p>37. Тип задания - одиночный выбор. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?</p> <p>а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;</p> <p>б) последовательно, учитывая продолжительность варки;</p> <p>в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания</p>	1
<p>38. Тип задания - одиночный выбор. Какое оборудование необходимо для приготовления апельсинового фреша?</p> <p>а) соковыжималка для цитрусовых</p> <p>б) соковыжималка универсальная</p>	1

в) оборудование для чистки фруктов и овощей		
г) морозильная камера		
39. Тип задания - одиночный выбор. Каковы масса и температура отпуска киселей?		1
а) 180 г, $t \sim 20 \text{ }^\circ\text{C}$;		
б) 200 г, $t \sim 15 \text{ }^\circ\text{C}$;		
в) 250 г, $t = 8 \text{ }^\circ\text{C}$		
40. Тип задания - установление соответствия. Верно соотнесите количество крахмала с видом консистенции киселя		1
1	Густой	а 35...50 г.
2	Средней густоты	б 60...80 г.
3	Полужидкие	в 20...40 г.
41. Тип задания - установление соответствия. Соотнесите вид напитка с его способом подачи		3
ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ		СПОСОБ ПОДАЧИ
1. Хлебный квас	А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. Температура их должна быть $5-8^\circ\text{C}$	
2. Апельсиновый напиток	Б) приготовленный напиток охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда	
3. Молочный коктейль	В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.	
42. Тип задания - множественный выбор. Подберите из приведенной далее таблицы соответствие режима тепловой обработки для фруктов и ягод при приготовлении компота.		4
№ п/п	Фрукты и ягоды	Режим тепловой обработки
1	Яблоки, груши	а) Закладывают в кипящий сироп, прекращают нагревание и выдерживают в посуде, закрыв крышкой, до охлаждения; б) закладывают в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин, охлаждают; в) закладывают в кипящий сироп, варят в течение 15...20 мин, охлаждают; г) не варят, раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают
2	Айва с кожицей	
3	Малина, земляника	
4	Абрикосы, персики	

<p>43. Тип задания - одиночный выбор. Выберите коэффициент взаимозаменяемости клюквы свежей на сушеную?</p> <p>а) 0,2 б) 0,35 в) 0,55 г) 0,85</p>	<p>1</p>
<p>44. Тип задания - одиночный выбор. При приготовлении напитка «Петровский» на складе закончился мед, на что его можно заменить?</p> <p>а) патоку б) крахмал в) сахар- песок г) ванилин</p>	<p>1</p>
<p>45. Тип задания - одиночный выбор. Какой показатель качества изменится при длительном хранении чая?</p> <p>а) вкус б) консистенция в) запах</p>	<p>1</p>
<p>46. Тип задания - одиночный выбор. Иностраный гость заказал кофе фраппе, какой это напиток?</p> <p>а) покрытый молочной пеной холодный кофейный напиток греческого происхождения б) кофейный напиток итальянской кухни на основе эспрессо с добавлением в него подогретого вспененного молока в) способ приготовления кофе, заключающийся в соединении определённого количества горячей воды и эспрессо г) кофейный напиток родом из Италии, состоящий из молока (итал. latte) и кофе эспрессо</p>	<p>1</p>
<p>47. Тип задания - одиночный выбор. Этот напиток отпускают также на вынос, обязательным компонентом которого является мороженое, выберите верное название</p>	<p>1</p>

<p>а) латте</p> <p>б) гляссе</p> <p>в) эспрессо</p> <p>г) американо</p>	
<p>48. Тип задания - одиночный выбор. Оценка текстуры (консистенции) киселя густого проводится по каким методам?</p> <p>а) визуально</p> <p>б) зрительно</p> <p>в) тактильно</p> <p>г) на запах</p>	2
<p>49. Тип задания - одиночный выбор. Какой молотый кофе для приготовления горячих напитков не поступает на предприятия общественного питания?</p> <p>а) натуральный растворимый</p> <p>б) натуральный с добавлением цикория</p> <p>в) сублимированный</p> <p>г) натуральный</p>	1
<p>50. Тип задания - одиночный выбор. Из какого кофе получают лучший по качеству напиток?</p> <p>а) размолотый непосредственно перед варкой</p> <p>б) кофе крупного помола</p> <p>в) кофе среднего помола</p> <p>г) сублимированный</p>	1
<p>51. Тип задания - одиночный выбор. Выберите верную характеристику определения для продукта молоко сгущенное с сахаром?</p> <p>а) продукт, не подвергавшийся регулированию составных частей молока</p> <p>б) заменитель натуральных сливок, получаемый из растительных жиров</p> <p>в) представляет собой растворимый порошок, получаемый высушиванием</p>	1

<p>нормализованного пастеризованного коровьего молока.</p> <p>г) концентрированное молоко, в состав которого для продления срока годности и улучшения вкуса добавляют сахар.</p>	
<p>52. Тип задания - одиночный выбор. Сколько нужно взять молока цельного жирностью 1.5 % при замене молока жирностью 3.8%?</p> <p>а) одинаковое количество</p> <p>б) в два раза больше</p> <p>в) в три раза больше</p> <p>г) в пять раз больше</p>	1
<p>53. Тип задания - одиночный выбор. Что рекомендуется использовать для приготовления напитка из чая?</p> <p>а) фарфоровые чайники</p> <p>б) металлические чайники</p> <p>в) котлы</p> <p>г) кастрюли</p>	1
<p>54. Тип задания - одиночный выбор. Температура подачи горячих напитков?</p> <p>а) не ниже 60 °С</p> <p>б) не ниже 75 °С</p> <p>в) не ниже 48 °С</p> <p>г) не ниже 55 °С</p>	1
<p>55. Тип задания – допишите пропущенные слова</p> <p>Вяжущий вкус чая зависит от входящих в его состав _____ веществ.</p>	1
<p>56. Тип задания - одиночный выбор. Какое количество сухого чая по норме необходимо для приготовления 1 порции напитка?</p> <p>а) 1-2 г</p> <p>б) 2-3 г</p> <p>в) 3-4 г</p>	1

г) 4-5 г	
<p>57. Тип задания - множественный выбор. Каким объемом отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках?</p> <p>а) 50 г</p> <p>б) 75 г</p> <p>в) 100 г</p> <p>г) 60 г</p>	2
<p>58. Тип задания - одиночный выбор. Какой кофе отпускают в турке или переливают в стаканы, не процеживая?</p> <p>а) Кофе черный натуральный</p> <p>б) Кофе на молоке</p> <p>в) Кофе на молоке (по-варшавски)</p> <p>г) Кофе по-восточному</p>	1
<p>59. Тип задания - одиночный выбор. Почему изменился цвет готового чайного напитка, если сроки хранения не были нарушены?</p> <p>а) использовали фарфоровую посуду</p> <p>б) использовали металлическую посуду</p> <p>в) при приготовлении чая добавили сахар</p> <p>г) после заваривания чая долили кипяток</p>	1
<p>60. Тип задания - одиночный выбор. Иностраный гость заказал кофе моккачино, какой это напиток?</p> <p>а) кофейный напиток, созданный в Америке и являющийся разновидностью латте с добавлением шоколада</p> <p>б) кофейный напиток итальянской кухни на основе эспрессо с добавлением в него подогретого вспененного молока</p> <p>в) способ приготовления кофе, заключающийся в соединении определённого количества горячей воды и эспрессо</p> <p>г) кофейный напиток родом из Италии, состоящий из молока (итал. latte) и кофе эспрессо</p>	1

Итого	100
--------------	------------

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	95 - 81	отлично
84 - 69	80 - 66	хорошо
68 - 53	65 - 56	удовлетворительно
Меньше 53 %	55 баллов и ниже	неудовлетворительно

К практической части теоретического экзамена допускаются соискатели, набравшие **не менее 55 баллов из 95 возможных баллов**.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б 1

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАЧ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) _____ группы № _____

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

МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Внимательно прочитайте практические задания, подробно и последовательные пропишите решение, запишите ответ.

При решении задач можно использовать нормативное издание «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Количество баллов Р=						
<p>Задача №1. Рассчитайте сколько литров хлорамина получится из 100 грамм порошка, если необходимо продезинфицировать помещение цеха для приготовления сладких блюд.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 35%; height: 150px; vertical-align: top;">Дано:</td> <td style="width: 65%; height: 150px; vertical-align: top;">Решение:</td> </tr> <tr> <td style="height: 50px; vertical-align: top;">Найти:</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="height: 30px; vertical-align: top;">Ответ:</td> </tr> </table>		Дано:	Решение:	Найти:		Ответ:		Р=10
Дано:	Решение:							
Найти:								
Ответ:								
Итого по МДК 04.01		Р=10						

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАЧ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Студент(а)(ки) _____ группы № _____

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

МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Количество баллов Р=
<p>Задача №2. В производственную программу горячего цеха включено:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Кисель из яблок - 10 порций, выход 200г; – Яблоки в тесте жареные - 15 порций, выход 140 г. <p>Рассчитать сырье и составить требование в кладовую. (рис 1)</p>	10

Форма по ОКУД					Код				
по ОКПО					0330503				
(организация)									
(структурное подразделение)									
(структурное подразделение «получатель»)									
Вид деятельности по ОКДП									
Вид операции									
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">Номер документа</td> <td style="text-align: center;">Дата составления</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ</td> <td></td> </tr> </table>					Номер документа	Дата составления	ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ		
Номер документа	Дата составления								
ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ									
Через кого					Иванов И.И.				
					(фамилия, имя, отчество)				
Но- мер по по- рядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание			
	наименование	код	наимено- вание	код по ОКЕИ					
1	2	3	4	5	6	7			
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
Затребовал заведующий производством									
Отпуск разрешил:									
Руководитель организации									
(должность)									
(подпись)									
(расшифровка подписи)									

Задача № 3. Определите норму расхода сырья для приготовления 20 порций мусса клюквенного, если масса порции 200г. Замените желатин на агароид.

Дано:	Решение:
Найти:	

Данные запишите в таблицу.

Наименование сырья	Брутто на 1п/г	Нетто на 1п/г	Брутто на 20п/кг	Нетто на 20п/кг
--------------------	-------------------	------------------	---------------------	--------------------

10

Задача №5. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций шарлотки с яблоками, если масса порции 100г. Замените масло сливочное на масло топленное.

10

Дано:	Решение:
Найти:	

Данные запишите в таблицу.

Наименование сырья	Брутто на 1п/г	Нетто на 1п/г	Брутто на 30п/кг	Нетто на 30п/кг
Выход	-	100	-	

Задача №9. Определите норму расхода сырья для приготовления 150 порций кофе на молоке, если масса порции 150г. сделайте замену молока цельного на молоко сухое.

10

Дано:	Решение:
Найти:	

Данные запишите в таблицу.

Наименование сырья	Брутто на 1п/г	Нетто на 1п/г	Брутто на 150п/кг	Нетто на 150п/кг
Выход	-	150	-	

Молоко сухое 0,12кг=молоко цельное 1л

Задача №10. Иностранным гостем было заказан кофе glase, рассчитайте согласно сборнику рецептур стоимость блюда, если выход 100г и наценка составляет 200%.

10

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1		
			от	«	»
Но- мер по по- рядк	Продукты		нор- ма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	
Наценка _____%, руб. коп.					
Цена продажи блюда, руб. коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					
Итого по МДК 04.02					P=90

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Утверждаю

Заместитель директора по

учебно-производственной
работе _____ Е.В. Чапаева

« _____ » _____ 2023г.

**Комплект
контрольно - оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2023г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой)
комиссии дисциплин общественного
питания и сферы обслуживания

Протокол № __ от «__» _____ 2023 г.

Председатель ПЦК _____ И.В. Хоменко

Разработчик: О.В. Воронина, преподаватель ГБПОУ
«Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт

И. В. Хоменко, преподаватель ГБПОУ
«Южноуральский энергетический техникум»

Е.А. Ложкина, гл. технолог АО «Тандер»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	3
1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств	3
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ 05.	13
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля	13
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 05.	13
2. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности	14
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий	14
3. Средства контроля приобретения практического опыта	84
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний	87
5. Библиографический список	131
Приложение 1	138
Приложение 2	143
Приложение 3	144
Приложение 4	145
Приложение 5	146

1. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	СР ТЗ ПР С ВСР

	<p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	
<p>ПК5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p>	<p>СР ТЗ ПР С ВСП</p>
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p>	<p>СР ТЗ ПР С ВСП</p>
<p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p>	<p>СР ТЗ ПР С ВСП</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>– порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>– ведения расчетов с потребителями</p>	<p>СР ТЗ ПР С ВСП</p>

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; – ведения расчетов с потребителями 	<p>СР</p> <p>ТЗ</p> <p>ПР</p> <p>С</p> <p>ВСП</p>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>ТЗ</p> <p>ПР</p> <p>ВСП</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>СР</p> <p>ТЗ</p> <p>ПР</p> <p>С</p> <p>ВСП</p>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>СР</p> <p>ТЗ</p> <p>ПР</p> <p>С</p> <p>ВСП</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>СР</p> <p>ТЗ</p> <p>ПР</p> <p>С</p> <p>ВСП</p>
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>СР</p> <p>ТЗ</p> <p>ПР</p>

учетом особенностей социального и культурного контекста		С ВСП
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	СР ТЗ ПР С ВСП
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	СР ТЗ ПР С ВСП
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	ТЗ ПР
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ТЗ ПР

Условные сокращения:

ТЗ – тестовые задания

КР – контрольная работа

СР – самостоятельная работа

ПР – практическая работа

С – словарь

ВСП – внеаудиторная самостоятельная работа

2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Таблица 2.

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
1	2
<p>в области подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом

	<p>рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>
--	---

	<p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p>
--	---

3. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 3.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<p>уметь</p> <p>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое</p>	<p>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p>	<p>ПР</p>

<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, 	
--	--	--

	<p>чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой 	
<p>знать</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач</p>	<p>СР</p> <p>ТЗ</p> <p>С</p>

<p>санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования 	<p>BCP</p>
--	---	------------

	<p>профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
--	---	--

Условные сокращения:

ТЗ – тестовые задания

КР – контрольная работа

СР – самостоятельная работа

ПР – практическая работа

С – словарь

ВСП – внеаудиторная самостоятельная работа

1.2 Система контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППКРС при освоении профессионального модуля

Таблица 4.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Комплексный экзамен - 8 семестр
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Зачет – 7 семестр Комплексный экзамен - 8 семестр
УП. 05 Учебная практика	зачет
ПП. 05 Производственная практика	зачет
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	экзамен по модулю

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Итоговый контроль освоения ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществляется на экзамене по модулю. Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК и учебной практике.

Экзамен по модулю проводится в виде выполнения практических

заданий, основанных на профессиональных ситуациях. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении комплексного экзамена по МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, зачета по учебной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта. По итогам промежуточной аттестации составляется оценочная ведомость по профессиональному модулю (Приложение 1), аттестационный лист по учебной практике (Приложение 2), аттестационный лист по производственной практике (Приложение 3).

2. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих профессиональных компетенций по МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Оцениваемые компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и

культурного контекста

- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Таблица 5.

Профессиональные и общие компетенции, которые можно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста,
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Задания для экзаменуемых оформляются в виде билетов (приложение 4).

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

1. Характеристика и назначение кондитерского цеха, классификация по объему выпускаемой продукции.
2. Отличительные особенности устройства ротационных и конвекционных пекарских печей
3. Мука, при просеивании, с использованием МПМ-800, сильно распыляется по цеху. Укажите причину и способ устранения неисправности
4. Организуйте рабочие места, подберите оборудование, инвентарь, посуду для приготовления следующих кондитерских изделий: рулет бисквитный, булочка дорожная
5. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест в цехе.
6. Характеристика помещения отделки кондитерских изделий. Оборудование, инвентарь и инструменты помещения.
7. Классификация теплового оборудования. Понятие о теплообмене. Способы передачи тепла.
8. Источники снабжения предприятий общественного питания
9. Взбивальная машина МВ-6. Устройство, правила эксплуатации.
10. Виды и назначение сменных инструментов взбивальных машин. Правила эксплуатации взбивальных машин.
11. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Назначение, правила эксплуатации. Каким оборудованием может быть заменён шкаф ШЖЭСМ-2К? В чём преимущество нового оборудования?
12. Организация хранения сырья в кондитерском цехе.
13. Холодильная камера КХН-2-6М. Устройство, правила эксплуатации.

14. Рабочее место – понятие, организация. Общие правила организации рабочих мест.
15. Тестомесильная машина ТММ-1М. Назначение, устройство, правила эксплуатации.
16. Пекарные шкафы: классификация, назначение, правила эксплуатации.
17. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
18. Виды упаковки для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Характеристика материалов для производства упаковки, достоинства и недостатки.
19. Классификация оборудования кондитерского цеха.
20. Классификация сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
21. Мука: виды, сорта, характеристика и основные свойства. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
22. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Условия выполнения заданий

Перед началом экзамена по модулю преподаватели обязаны проверить состояние учебных мест: исправность учебных столов, стульев, целостность остекления окон, степень освещенности и температуру помещения в кабинете.

Особое внимание следует обращать на отсутствие на учебном месте посторонних предметов (пакетов, свертков, сумок и т.п.). В случае обнаружения подобных предметов следует, не прикасаясь к ним, известить об этом ответственного сотрудника по охране труда.

При использовании компьютера обучающиеся должны ознакомиться с его устройством и правилами безопасной эксплуатации, а перед применением – проверить работоспособность и подготовить к работе в соответствии с требованиями технической документации.

При обнаружении неисправности компьютера следует, не приступая к выполнению задания, поставить в известность об этом комиссию и действовать по ее указанию.

Во время экзамена в учебном помещении необходимо поддерживать установленный порядок и соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования безопасности. В учебном помещении не допускается загромождение проходов между рядами учебных столов и выхода из помещения личными вещами.

Самовольное перемещение обучающихся по учебным местам во время экзамена по модулю не допускается. Порядок размещения обучающихся во время экзамена (в случае необходимости) может определяться комиссией.

Личные мобильные телефоны во время экзамена должны быть отключены или переведены в режим вызова "Только вибрация". Включать личные телефоны в электросеть для зарядки в учебном помещении не допускается.

Оборудование: канцелярские принадлежности, калькулятор, персональный компьютер с программным обеспечением

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.)

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обще-ственного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2016. – 615 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обще-ственного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2016.- 560 с.

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)

1.Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-7234-3 – Текст: непосредственный.

2.Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-8937-2 – Текст: непосредственный.

3.Белюсова, С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания / С. Н. Белюсова. — Ростов-на Дону : Издательский центр "Феникс", 2000. — 352 с. — ISBN—5-222-01373-1 — Текст : непосредственный.

4.Богусева, В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров

/ В. И. Богушева. — Ростов - на -Дону : Издательский центр "Феникс", 2002. — 416 с. — ISBN — 5-222-08031-5— Текст : непосредственный.

5.Бурчакова,И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента/И.Ю. Бурчакова.- Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с. – ISBN 978-34468-8360-8 – Текст: непосредственный.

3. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний (текущий контроль)

Задания для проведения текущего контроля при изучении МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Тема: Тренинг по отработке практических умений в процессе приготовления хлебобулочных изделий

Цель работы: приобретение практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Условия выполнения задания - учебный кабинет, «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Тема: Тренинг по отработке практических умений в процессе приготовления мучных кондитерских изделий.

Цель работы: приобретение практических умений по организации рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха

Условия выполнения задания - учебный кабинет, «Учебный кондитерский цех».

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач по подбору

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по* МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3

Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по решению ситуационных задач на взаимосвязь сырья.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по* МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 4

Тема: Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по оформлению нормативной документации

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ *по* МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5

Тема: Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по оформлению нормативной документации

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ по МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК 05.02. Приготовление, оформление и

подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Критерии оценивания практических занятий

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала

практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Тестовые задания №1

Дополните предложения

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по _____, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)

2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.

3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в _____

4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, _____, _____, _____, _____.

5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- _____

6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций _____, технологические емкости, ножи для резки масла.

7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов _____ в _____ работе _____ должны складываться _____

8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже _____

9. Крем производится только в требуемом количестве для производства _____. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене _____

10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются _____ и укладываются в металлические контейнеры с _____

11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____.

12. Сиропа готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше _____

13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается _____

14. _____ применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.

15. _____ бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жель, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.

16. _____ (металлические, силиконовые, пластмассовые)

предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.

17. _____ изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.

18. _____ предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления корнетика используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Эталон ответов

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим картам, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)

2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует

требованиям, установленным в соответствующих нормативных документах.

3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в Роспотребнадзоре

4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, стеллажами, полками, поддонами, холодильным оборудованием

5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- тестомесильная машина

6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и холодильники для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: настольные и напольные весы, технологические емкости, ножи для резки масла.

7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду

8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже 2-х раз в смену

9. Крем производится только в требуемом количестве для производства изделий. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене запрещается

10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются

пергаментной бумагой и укладываются в металлические контейнеры с крышкой

11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется тестоделительная и тестоокруглительная машина

12. Сиропа готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$

13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается расстоечными шкафами

14. Противни кондитерские применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.

15. Формы кондитерские бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жечь, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.

16. Скребки (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.

Вариант 1	Вариант 2
1. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки 2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала. 3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц. 4. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог	1. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве? 2. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок 114 3. Сливки, какой жирности, наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим? 4. Перечислите виды жиров, используемых в

<p>5. Перечислите химические разрыхлители. 6. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве? 7. Что такое маргарин и как его приготовить к использованию? 8. Укажите соотношения при замене дрожжей прессованных на сухие</p>	<p>кондитерском производстве. 5. Как приготовить фундук и миндаль к использованию? 6. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделиях? 7. Перечислите виды красителей. 8. Какие фрукты и ягоды используют для оформления кондитерских изделий?</p>
<p style="text-align: center;">Вариант 3</p> <p>1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий? 2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде. 3. Составьте технологическую схему обработки яиц 4. Какую роль играет жир в производстве мучных кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира? 5. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления? 6. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры? 7. Как классифицируют красители?</p>	<p style="text-align: center;">Вариант 4</p> <p>1. Укажите процентное содержание клейковины муки и использование муки с разной клейковиной. 2. В чем отличие сухих дрожжей от инстантных? 3. Перечислите продукты переработки яиц. 4. Что такое повидло? Как его приготовить? 5. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве? 6. Дайте определение термину «разрыхлитель теста». 7. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные, мучные кондитерские изделия? 8. Перечислите, какие виды орехов используют при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>

17. Мешки кондитерские изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.

18. Корнетик предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Критерии оценивания

В процентном соотношении оценки (по пятибалльной системе) рекомендуется выставлять в следующих диапазонах:

“2”- менее 50%

“3”- 50%-65%

“4”- 65%-85%

“5”- 85%-100%

Контрольная работа №1

Таблица 6.

Критерии оценивания контрольных работ.

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

Тестовые задания №2

Выберите один или несколько вариантов ответов

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
2. В состав какой мастики входит крахмал?
а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
5. Сироп для заварного марципана уваривают до:
а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
6. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?
а) 42...44°C; б) 55°C; в) 43...46°C; г) 46...48°C
8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?
а) 29...31°C; б) 25°C; в) 30...32°C; г) 29...31°C
9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 157...163°C; б) 150...153°C; в) 153...157°C.
10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:

а) 157.....163°C; б) 150°C; в) 153...157°C.

11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:
- а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.
12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
- а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:
- а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушиме
14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:
- а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм
15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
- а) 112°C; б) 110°C; в) 115°C
16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов
- а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат
17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции
- а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5
18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
- а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

<p style="text-align: center;">Вариант 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте определение термину: мука, клейковина муки, газообразующая способность муки 2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала. 3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц. 4. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог 5. Перечислите химические разрыхлители. 6. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве? 7. Что такое маргарин и как его подготовить к использованию? 8. Укажите соотношения при замене дрожжей прессованных на сухие 	<p style="text-align: center;">Вариант 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чем можно заменить синтетические красители при их отсутствии на производстве? 2. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок 3. Сливки, какой жирности, наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим? 4. Перечислите виды жиров, используемых в кондитерском производстве. 5. Как подготовить фундук и миндаль к использованию? 6. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделиях? 7. Перечислите виды красителей. 8. Какие фрукты и ягоды используют для оформления кондитерских изделий?
<p style="text-align: center;">Вариант 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий? 2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала, влажность, растворимость в воде. 3. Составьте технологическую схему обработки яиц 4. Какую роль играет жир в производстве мучных кондитерских изделий? В чем отличие маргарина от кулинарного жира? 5. Что такое цукаты? Какие фрукты и ягоды используют для их приготовления? 6. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры? 7. Как классифицируют красители? 	<p style="text-align: center;">Вариант 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите процентное содержание клейковины муки и использование муки с разной клейковиной. 2. В чем отличие сухих дрожжей от инстантных? 3. Перечислите продукты переработки яиц. 4. Что такое повидло? Как его приготовить? 5. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве? 6. Дайте определение термину «разрыхлитель теста». 7. С какой целью и как добавляют поваренную соль в хлебобулочные, мучные кондитерские изделия? 8. Перечислите, какие виды орехов используют при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1б	4в	7г	10б	13в	16ве
2 а	5а	8в	11в	14а	17в
3 б	6абг	9а	12бвгд	15б	18д

Контрольная работа №2

1 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности.
2. Объясните, что способствует ухудшению цвета и качества марципана.
3. Опишите процесс приготовления нонпарели.
4. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа.
5. Чем и в каком соотношении можно заменить патоку при приготовлении помады?
6. Объясните, почему крем сливочный используется чаще других.
7. Перечислите стадии приготовления крема заварного.
8. Дайте определение термину «темперирование»

2 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури сырцовой для украшения изделий.
2. Назовите, какой ингредиент придает пластичность марципану, и объясните почему.
3. Опишите процесс приготовления трюфельной посыпки.
4. Дайте определение следующим терминам: инверсия, инвертный сироп.
5. Как подготовить помаду для глазирования?
6. Чем отличается крем «Глясе» от крема «Шарлотт»?
7. Почему заварной крем при уваривании становится густым?
8. Объясните, чем отличается процесс изготовления украшений из карамели на основе сахарного сиропа и на основе изомальта.

3 вариант.

1. Опишите технологический процесс приготовления глазури заварной.
2. Перечислите основные недостатки сырцового марципана.
3. Опишите процесс приготовления грильяжа.
4. Дайте определение следующим терминам: жженка, тиражный сироп.
5. При взбивании помада долго не образуется, ваши действия.

6. Чем отличается крем белковый на агаре от крема «Зефир»?
7. Перечислите основные требования при приготовлении белковых кремов.
8. Перечислите способы темперирования шоколада. Опишите один из них (на выбор).

**Типовые задания для рубежного контроля по разделу:
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации
хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**

Вариант 1

1. Выпишите номера сырья, используемого в приготовлении кремов, записанных под нечетными номерами:

Крем		Сырье		Ответ
№	Наименование	№	Наименование	
1.	Сливочный основной	1.	Сахар-песок	
2.	Сливочный «Новый»	2.	Пудра рафинадная	
3.	«Новый»	3.	Масло сливочное	
4.	«Шарлотт»	4.	Молоко сгущенное	
5.	«Гляссе»	5.	Молоко	
6.	Сливочный шоколадный	6.	Ядра орехов жареные	
7.	Сливочный «Новый» фруктовый	7.	Агар	
8.	«Гляссе» ореховый	8.	Яйца	
9.	«Шарлотт» на агаре шоколадный	9.	Какао-порошок	
10.	«Новый» шоколадный	10.	Джем	
11	Белковый заварной	11.	Коньяк (вино)	
12	Заварной	12.	Пудра ванильная	
		13	Мука	
		14	Крахмал	

2. Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

<i>Наименование крема</i>	<i>Составная часть</i>
1. Сливочный «Новый» сахарной пудрой	а. молоко сгущенное, соединенное с
2. «Новый»	б. яично-сахарная масса
3. Сливочный основной	в. молочный сироп
4. «Гляссе» сгущенным молоком	г. молочный сироп, соединенный со

Ответ _____

3. Ложь или истина

1. Крем «Сливочный» (основной) приготавливается с добавлением сгущенного молока, соединенного с сахарной пудрой.
2. Агар – желирующее вещество, полученное из костей животных.
3. Кашу «Шарлотку» готовят путем уваривания яично-сахарной массы.
4. Крем сливочный «Новый» отличается от сливочного основного тем, что используют сахар вместо сахарной пудры, готовят сахарный сироп и соединяют его со сгущенным молоком.
5. Сироп, уваренный до температуры 114 °С, имеет пробу на толстую нить.
6. Крем «Гляссе» готовят на основе сливочного масла с добавлением сгущенного молока и яиц.
7. Сироп для крема «Новый» уваривают до температуры 105 °С.

8. Сироп с содержанием сахара 70% имеет пробу на тонкую нить.
9. Соотношение сахара и воды в сиропе для промочки – 1 : 2.
10. Аммоний – желирующее вещество, полученное из морских водорослей.
11. Составной частью для крема «Новый» является молочный сироп.
12. Сироп для глазирования используют, когда его температура равна 20 °С.
13. Тартразин – краситель красного цвета.
14. Соотношение сахара и воды в сиропе для помады – 1 : 3.
15. Сироп, уваренный до температуры 108 °С, имеет пробу на среднюю нить.

Вариант 2

1. Выпишите номера сырья, используемого в приготовлении кремов, записанных под четными номерами:

Крем		Сырье		Ответ
№	Наименование	№	Наименование	
1.	Сливочной основной	1.	Сахар-песок	
2.	Сливочный «Новый»	2.	Пудра рафинадная	
3.	«Новый»	3.	Масло сливочное	
4.	«Шарлотт»	4.	Молоко сгущенное	
5.	«Гляссе»	5.	Молоко	
6.	Сливочный шоколадный	6.	Ядра орехов жареные	
7.	Сливочный «Новый» фруктовый	7.	Агар	
8.	«Гляссе» ореховый	8.	Яйца	
9.	«Шарлотт» на агаре шоколадный	9.	Какао-порошок	

10.	«Новый» шоколадный	10.	Джем	
11	Заварной ванильный	11.	Коньяк (вино)	
12	Белковый сырцовый	12.	Пудра ванильная	
		13	Мука пшеничная	
		14	Крахмал	

2. Соотнесите правильно наименование крема с его составной частью:

Наименование крема

Составная часть

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. «Шарлотт»
сахарной пудрой | а. молоко сгущенное, соединенное с |
| 2. «Новый» | б. яично-сахарная масса |
| 3. Сливочный основной | в. молочный сироп |
| 4. «Гляссе» | г. яично-молочный сироп |

Ответ _____

3. Ложь или истина

- В креме сливочном «Новом» вместо сахарной пудры используют сахар-песок, на основе которого готовят сироп.
- Шарлотку готовят путем уваривания яично-сахарной массы.
- Крем «Гляссе» готовят с добавлением сгущенного молока и яиц.
- Составной частью крема «Нового» является молочный сироп.
- Сироп, уваренный до температуры 114 °С, имеет пробу на толстую нить.
- Сироп для крема «Нового» уваривают до температуры 105 °С.

7. Сироп с содержанием сахара 75 % готовят для крема сливочного «Нового».
8. Соотношение сахара и воды в сиропе для помады 1 : 3.
9. Сгущенное молоко, соединенное с сахаром-песком, является составной частью крема сливочного основного.
10. Соотношение сахара и воды в сиропе для промочки 1 : 1.
11. Сироп, уваренный до пробы на среднюю нить, имеет температуру 108 °С.
12. Температурный интервал сиропов, уваренных до пробы на шарик, - 114...127 °С.
13. В сиропах, уваренных до пробы на нить, содержится 70...80 % сахара.
14. Сироп для промочки имеет температуру уваривания 102...104 °С
15. Смесь сахара с водой в любых соотношениях называется сиропом.

Тестовые задания № 3

1. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печеных.

_____ Смазывают яйцом.

_____ На середину кладут фарш.

_____ Готовое тесто нарезают на жгуты.

_____ Выпекают при температуре 230 ... 240 °С в течение 7 ... 8 мин.

_____ Формуют шарик массой 58 г.

_____ Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.

_____ Расстаивают в течение 5 мин.

_____ Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.

_____ Раскатывают лепешки.

_____ Оставляют для расстаивания на 20 ... 30 мин.

2. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению ромовой бабы

- Выпекают при температуре 190⁰ С 20 минут
- Глазируют помадой
- Заполняют на 2\3 формы и дают тесту подойти
- Осуществляют реализацию
- Добавляют сливочное масло и изюм, вымешивают
- Оставляют изделия на 6-8 часов для укрепления структуры
- Прокалывают доньшки
- Промачивают сиропом
- Смазывают формы маслом
- Готовят дрожжевое опарное тесто

3. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению кулебяки

- Готовим фарш
- Прокалываем кулебяку
- Тесто развешиваем на порции
- Защищаем края
- Расстаиваем 8..10 минут
- Подкатываем в виде жгута
- Готовим украшения из теста
- Смазываем яйцом
- Расстаиваем кулебяку 25..30 мин.
- Смазываем кондитерский лист жиром
- Раскатываем в пласт толщиной 1 см
- Готовим дрожжевое опарное тесто
- Выкладываем на пласт фарш посередине по всей длине
- Перекладываем кулебяку на кондитерский лист
- Украшаем кулебяку вырезанными украшениями из теста

— Выпекаем при температуре 220...240⁰С

Тестовые задания № 4

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет

А) 27...29⁰С; Б) 29...30⁰С; В) 30...35⁰С

2. Как определить готовность опары?

А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое.

Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое.

Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы

8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет

А) 27...29⁰С; Б) 29...31⁰С; В) 30...35⁰С

10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:

А) 45...50⁰С; Б) 55...60⁰С; В) 60...70⁰С

13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре

А) 55...60⁰С; Б) 75...80⁰С; В) 90...100⁰С

14. С какой целью муку перед замесом просеивают?
- А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки
15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
- А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша
16. Промес теста с отсдобкой длится
- А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.
17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры
- А) 55...60⁰С; Б) 75...80⁰С; В) 40..50⁰С
18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
- А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
- А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка;
- В) не соблюдался температурный режим выпечки.
20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
- А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
- В) температуру не меняют.

Эталон ответов

1в	3а	5б	7в	9а	11б	13в	15б	17а	19б
2в	4а	6а	8б	10б	12в	14аб	16б	18а	20а

Тестовые задания № 5

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:

- а) Пряностей
- б) Дрожжей
- в) Муки
- г) Яичных белков

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:

- а) Заварные
- б) Сырцовые
- в) Молочные
- г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:

- а) Пряники
- б) Галеты
- с) Коврижки
- д) Овсяное печенье

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:

- а) Охлаждение
- б) Глазирование
- с) Прокатка

d) Подготовка сырья к производству

5. Способом разрыхления пряничного теста является:

- a) Химический
- b) Биологический
- c) Механический

6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют

- a) лимонную кислоту
- b) пищевую соду
- c) уксусную кислоту

7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:

- a) Химический
- b) Биологический
- c) Механический

8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?

- a) Да
- b) Нет
- c) Не всегда

9. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?

- a) Приготовление сиропа
- b) Приготовление заварки
- c) Замес теста

10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре

- a) 250...260⁰C
- b) 220...240⁰C
- c) 180...200⁰C

11. Песочное тесто замешивают при температуре
- 10...12⁰С
 - 18...20⁰С
 - 22...24⁰С
12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более
- 12мм
 - 10мм
 - 8мм
13. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины
- 9..11мм
 - 5..7мм
 - 12..13мм
14. Песочное тесто выпекают при температуре
- 210...230⁰С
 - 260...270⁰С
 - 220...240⁰С

Эталон ответов

1а	5а	9 охлаждение	13б	17	21
2абв	6а	10б	14б	18	22
3ав	7а	11б	15	19	23
4в	8б	12в	16	20	24

Тестовые задания № 6

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?

а) 10-15мин; б) 5-10 мин; в) 4-6 мин.

2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.

а) жидкое тесто; б) кондитерские листы не смазаны жиром; в) густое тесто.

3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат?

а) 220⁰С; б) 180⁰С; в) 200⁰С.

4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?

а) повышается клейковина муки; б) улучшается качество клейковины; в) улучшается качество муки.

5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?

а) 16⁰С; б) 18⁰С; в) 20⁰С.

6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?

а) 20 мин; б) 40 мин; в) 10 мин.

7. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?

а) для связи влаги; б) для облегчения формования; в) для увеличения массы масла.

8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?

а) 16-18⁰С; б) 12-14⁰С; в) 14-16⁰С.

9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?

а) 3; б) 5; в) 4; г) 8

10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?

а) не соблюдено количество раскаток; б) не охладили масло; в) не охладили тесто.

11. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формировании изделий?

а) ухудшается подъем; б) ухудшается слоеобразование; в) ухудшается качество выпеченных изделий.

12. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:

а) 1 см; б) 0,5-0,8 см; в) 1,2 см; г) 0,8-1,0 см.

13. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?

а) 8⁰С; б) 2⁰С; в) 6⁰С

14. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?

а) воздушно - ореховый; б) воздушно-ореховый с мукой; в) заварной; г) воздушный

15. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?

а) низкая температура выпекания; б) недостаточное время выпекания; в) плохо взбиты белки.

16. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?

а) пищевая сода; б) углекислый аммоний; в) натрий двууглекислый

17. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?

а) для остывания; б) для укрепления структуры; в) для улучшения вкуса.

18. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?

а) будет выделяться жир; б) будут крупные кусочки; в) изделия получатся без глянца

19. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?

а) 1 сутки; б) более 3 дней; в) более 1 суток

20. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?

а) 150-160⁰С; б) 140-150⁰С; в) 160-180⁰С.

21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками?

а) для восстановления структуры теста; б) для охлаждения масла; в) для более легкой раскатки.

22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?

а) плохой подъём; б) масло вытекает; в) тесто крошиться.

23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?

а) на посуде был жир; б) яйца с большим сроком хранения; в) мало сахара.

24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?

а) долго месили тесто; б) мало миндаля; в) низкая температура выпекания.

25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:

а) 6мм; б) 12мм; в) 10мм; г) 15мм

26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре:

а) 220-240⁰С; б) 200-220⁰С; в) 190-200⁰С

27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:

а) 220-230⁰С; б) 200-210⁰С; в) 190-200⁰С

28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:

а) 5-6мм; б) 6-7мм; в) 7-8мм; г) 9-10мм

Эталон ответов

1б	2ав	3а	4б	5в	6а	7а	8б	9в	10а
11б	12б	13б	14г	15б	16б	17б	18ав	19в	20а
21аб	22б	23а	24в	25а	26б	27в	28б	29	

Решение ситуационных задач.

1. Задача. При бракераже крема «Шарлотт» обнаружены частицы свернувшегося яйца. Где нарушен технологический процесс? Можно ли исправить данный дефект?
2. Задача. Белковый крем при отсадке из кондитерского мешка не держит форму, отсутствует рельефный рисунок. В чем причина? Ваши действия?
3. Задача. Почему при выпекании изделий из дрожжевого теста, они получились с бледно-окрашенной коркой, имеют непропечённый, заминающийся, влажный на ощупь мякиш? Объясните причину.
4. Задача. При приготовлении дрожжевого теста получилось тесто с пониженным объемом. Объясните причину и укажите пути исправления этого дефекта
5. Задача. Выпеченные вафельные листы непористые. В чем причина? Ваши действия
6. Задача. Готовые изделия из пресного сдобного теста рассыпаются. В чем причина? Ваши действия
7. Задача. При приготовлении помады основной была нарушена технология приготовления: помада получилась с выступающими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная? Объясните, почему это произошло и как это исправить?
8. Задача. Готовое сдобное пресное тесто непластичное, затянутое. В чем причина? Ваши действия.
9. Задача. При приготовлении дрожжевого теста была нарушена технология: процесс брожения проходит недостаточно интенсивно. Объясните причины и назовите способы устранения?
10. Задача. Готовые пряники жесткие, резинистые. В чем причина? Ваши действия.
11. Задача. При раскатке слоеного теста произошли разрывы. Укажите причины дефекта. Какая должна быть температура жира и теста.

2. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	Б) Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками.
-----------------------------------	---

12.Задача. Почему песочный и бисквитный полуфабрикаты перед глазированием помадой смазывают фруктовой начинкой? Как подготавливают фруктовую начинку?

13.Задача. Выпеченные изделия из дрожжевого теста имеют поверхность с трещинами; изделия расплывчатые и без рисунка, с закалом; мякиш с неравномерной пористостью. Укажите причины дефектов и пути их устранения.

14.Задача. Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема. Укажите причину дефекта и способы его исправления

Тестовые задания № 7

Установите соответствие названию пирожного и его описанию.

3. Пирожное «Элишка»	В) Воздушный полуфабрикат выпекают в виде круглых заготовок. Склеивают песочную и воздушную заготовки кремом. Сверху глазируют шоколадной глазурью, украшают кремом и орехами.
4. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	Г) Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.
5. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Д) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
6. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой	Е) Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 160°С около 20 мин. В горячем виде разрезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°С патокой.
7. Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Ж) Пирожные украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60°С, вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе.
8. Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый»	З) Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий.
9. Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и орехами	И) Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок
10. Пирожное «Варшавское»	К) После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно доньшками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.
11. Пирожное «Штафетка»	Л) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
12. Пирожное «Слойка» отделанное кремом	М) Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром
13. Пирожное «Диош»	Н) Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку
14. Пирожное «Картошка» обсыпная	О) Три песочные лепешки прослаивают фруктовой начинкой и отделяют белковым кремом из кондитерского мешка с зубчатой выемкой. Верх украшают мармеладом.
15. Пирожное «Миндальное»	П) После охлаждения доньшки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.
16. Пирожное «Орешек»	Р) Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами

17. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом	С) Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.
---	---

Эталон ответов.

1 о	4 ж	7 л	10 е	13 к	16 р	
2 ф	5 а	8 б	11 з	14 у	17 т	
3 и	6 с	9 в	12 д	15 г		

Тестовые задания № 8

К предложенным цифрам подберите соответствующую букву, отражающую особенность представленных тортов

Эталон ответов.

1 ж	4 и	7 к	10 б	13 в	16 м	19 ф
2 а	5 н	8 с	11 у	14 з	17 т	20 п
3 д	6 о	9 е	12 л	15 г	18 р	

Комплект материалов для промежуточной аттестации при изучении МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Выберите один или несколько правильных ответов

- Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками называется:
 - отсдобка;
 - обминка;
 - расстойка;
 - замес.
- Для приготовления крема используют сметану жирностью:
 - 8%;
 - 15%;
 - 30 - 40 %;
 - 50 - 55 %
- Базисная влажность муки составляет:

а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%

4. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:

а) 210...250°C; б) 230...240°C; в) 250°C; г) 250...270°C

5. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:

а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;

б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;

в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

6. Желеобразный продукт с равномерно распределенными в нем целыми или измельченными плодами называется:

а) повидло; б) джем; в) конфитюр; г) варенье; д) пюре

7. При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки?

а) 28..30°C; б) 30..32°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.

8. При какой температуре дрожжи прекращают свою жизнедеятельность?

а) 50°C; б) 45°C; в) 60°C; г) 35°C.

9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?

а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость.

10. Какой из перечисленных видов сырья используют для приготовления крема «Новый» сливочный

а) аммоний углекислый; б) мука; в) яйца; г) маргарин; д) молоко; е) сахар-песок.

11. При какой температуре должна осуществляться окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста?

а) 40..45°C; б) 20..22°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.

12. Дрожжи относят.....

а) к химическим разрыхлителям; б) к биологическим разрыхлителям в) к механическим разрыхлителям

13. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1

14. Для крема «Шарлотт» приготавливают

а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь

15. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов

а) 2..4°C, влажность 70-75%; б) 10..12°C, влажность 80-85%; в) 2..4°C, влажность 85-90%;

16. Заварной крем используют:

а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.

17. Определите вид глазури по перечисленным ингредиентам: сахарная пудра, лимонная кислота, яичные белки

- а) глазурь сырцовая для глазирования; б) глазурь сырцовая для украшения;
в) глазурь заварная для украшения

18. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
б) мука, дрожжи, яйца, соль, вода;
в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

19. Эти инструменты необходимы для выскабливания из посуды остатков теста, крема?

- а) ложка столовая, венчик; б) скребок, шпатель; в) скребок, лопатка; г) все перечисленное.

20. Температура маргарина при слоении дрожжевого слоеного теста должна составлять

- а) 15...17°C; б) 24...26°C; в) 20...22°C

21. Восстановите последовательность приготовления ватрушки с творогом

1. Выкладывают в углубление творожный фарш
2. В булочках делают углубление
3. Готовое тесто раскатывают в виде жгута
4. Края смазывают яйцом
5. Смазывают яйцом после расстойки
6. Выпекают при температуре 230...240°C 6...8 минут
7. Жгут из теста делят на куски и подкатывают в шарики
8. Готовят дрожжевое тесто безопарным способом
9. Шарики укладывают на кондитерский лист для 15-ти минутной расстойки

Ответ _____

22. Соотнесите наименование полуфабриката и вид используемого оборудования для его приготовления

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. Дрожжевое слоеное тесто | а) Миксер планетарный |
| 2. Крем сливочный основной | б) Тестомесильная машина |
| 3. Марципан заварной | в) Плита индукционная |
| 4. Крошка бисквитная | г) Шкаф пекарский |
| | д) Блендер |

Ответ _____

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Печенье | а) Мука высшего сорта |
| 2. Мучные сдобные изделия | б) Мука сорта «Экстра» |
| 3. Пряники | в) Мука 1 сорта |
| 4. Изделия из дрожжевого теста | г) Мука 2 сорта |
| 5. Торты | д) Мука обойная |

Ответ _____

Дополните предложение.

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с содержанием клейковины.

25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают.....

26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.

27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и непрерывного действия _____

28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____ покрытием.

29. Восстановите последовательность приготовления помады основной.

1. Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
2. Сироп уваривать до пробы на средний шарик.
3. Сироп довести до кипения
4. Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
5. Сироп уварить до 115..117⁰С
6. Сахар соединить с водой
7. Снять пену с сиропа
8. Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.

9. Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

Ответ _____

30. Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2...6°C

- | | |
|----------------------------|-------------|
| 1. Крем сливочный основной | а) 6 часов |
| 2. Крем заварной | б) 18 часов |
| 3. Крем белковый заварной | в) 24 часа |
| 4. Крем из сливок | г) 72 часа |
| 5. Крем творожный | д) 36 часов |

Ответ _____

31. Укажите технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) для разрыхления теста; б) для придания вкуса; в) для укрепления клейковины; г) для ускорения спиртового и молочнокислого брожения.

32. Крепость сахарного сиропа определяется пробами:

- а) тонкая нитка; б) толстый шарик; в) твердый шарик; г) мягкий шарик; д) средняя нитка

33. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ

- а) соль; б) пищевые кислоты; в) пряности; г) кофе; д) агар

34. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

- а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана.

35. Время окончательной расстойки тестовых заготовок зависит от:

а) массы тестовой заготовки; б) вида муки; в) температуры окружающей среды; г) размера кондитерского листа; д) рецептуры теста; е) все перечисленное

36. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет

а) в тесто положено мало соли; б) тесто перекисло; в) в тесто положено много сахара

37. Если изделия из дрожжевого теста слишком долго расстаиваются, то они получаются

а) без рисунка; б) пышными; в) объемными; г) плоскими; д) расплывчатыми.

38. Для приготовления опары берут

а) 70% муки; б) 80% муки; в) 40% муки; г) 50% муки; д) 100% муки

39. Определите вид крема по перечисленным ингредиентам: сахар, яйца, молоко, масло сливочное, ванилин, коньяк

а) сливочный основной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Пражский; д) Новый

40. Справедливо ли утверждение, что для ускоренного процесса брожения увеличивают количество дрожжей в два-три раза?

а) да; б) нет.

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 2 часа.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Тестовое задание состоит из 40 вопросов, которые включают в себя:

Тестовые задания 1 уровня – 30 вопросов

2 уровня – 10 вопросов

Баллы:

За 1 задание теста 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание теста 2-го уровня выполненного правильно – 2 балла

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками называется:
а) отсдобка; б) обминка; в) расстойка; г) замес.
2. Для приготовления крема используют сметану жирностью:
а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %
3. Базисная влажность муки составляет:
а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%
4. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:
а) 210...250°C; б) 230...240°C; в) 250°C; г) 250...270°C
5. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:

а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода; б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;

в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

6. Какая из стадий не относится к производству пряников?

а) охлаждение; б) глазирование; в) прокатка; г) подготовка сырья к производству; д) замешивание

7. При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки?

а) 28..30°C; б) 30..32°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.

8. С какой целью подвергают тепловой обработке изделия, отделанные белковым кремом?

а) для сохранения формы рисунка; б) с санитарной точки зрения; в) для улучшения вкуса; г) все ответы верны

9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?

а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость.

10. Какой из перечисленных видов сырья используют для приготовления крема «Новый» сливочный

а) аммоний углекислый; б) мука; в) яйца; г) маргарин; д) молоко; е) сахар-песок.

11. При какой температуре должна осуществляться окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста?

а) 40..45°C; б) 20..22°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.

12. Эти вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который в значительной степени обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость

а) минеральные вещества; б) углеводы; в) белковые вещества; г) витамины

13. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1

14. Для крема «Шарлотт» приготавливают

а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь

15. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов

а) 2..4⁰С, влажность 70-75%; б) 10..12⁰С, влажность 80-85%; в) 2..4⁰С, влажность 85-90%;

16. Заварной крем используют:

а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.

17. Определите вид глазури по перечисленным ингредиентам: сахарная пудра, лимонная кислота, яичные белки

а) глазурь сырцовая для глазирования; б) глазурь сырцовая для украшения; в) глазурь заварная для украшения

18. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; б) мука, дрожжи, яйца, соль, вода;

в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

19. Роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита:

а) уменьшение количества клейковины; б) увеличение количества клейковины; в) улучшение качества готового бисквита; г) способствует лучшему насыщению кислородом воздуха.

20. Температура сливочного масла при слоении пресного слоеного теста должна составлять

а) 15...17°C; б) 24...26°C; в) 20...22°C; г) 12...14°C

21. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению крема сливочного основного

- Добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино
- Сливочное масло зачищают
- Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком
- Масло нарезают на куски
- Сахарную пудру со сгущенным молоком добавляют во взбиваемое масло
- Масло кладут в бачок взбивальной машины
- Взбивают 5...7 минут
- Взбивают 5...7 минут

1. Дрожжевое слоеное тесто

а) Миксер
планетарный

2. Крем сливочный основной

б)
Тестомесильная
машина

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| 3. Марципан заварной | в) Плита
индукционная |
| 4. Крошка бисквитная | г) Шкаф
пекарский |
| 5. Марципан заварной | д) Блендер |

Ответ _____

22. Соотнесите наименование полуфабриката и вид используемого оборудования для его приготовления

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Печенье | а) Мука высшего сорта |
| 2. Мучные сдобные изделия | б) Мука сорта «Экстра» |
| 3. Пряники | в) Мука 1 сорта |
| 4. Изделия из дрожжевого теста | г) Мука 2 сорта |
| 5. Торты | д) Мука обойная |

Ответ _____

Дополните предложение.

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с содержанием клейковины.

25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают.....

26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.

27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и непрерывного действия _____

28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____ покрытием.

29. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению помады основной

- Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
- Сироп уваривать до пробы на средний шарик.
- Сироп довести до кипения
- Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
- Сироп уварить до 115..117⁰С
- Сахар соединить с водой
- Снять пену с сиропа
- Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
- Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

30. Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2...6⁰С

- | | |
|----------------------------|-------------|
| 1. Крем сливочный основной | а) 6 часов |
| 2. Крем заварной | б) 18 часов |
| 3. Крем белковый заварной | в) 24 часа |
| 4. Крем из сливок | г) 72 часа |

5. Крем творожный

д) 36 часов

Ответ _____

31. Укажите технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

а) для разрыхления теста; б) для придания вкуса; в) для укрепления клейковины; г) для ускорения спиртового и молочнокислого брожения.

32. Крепость сахарного сиропа определяется пробами:

а) тонкая нитка; б) толстый шарик; в) твердый шарик; г) мягкий шарик; д) средняя нитка

33. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ

а) соль; б) пищевые кислоты; в) пряности; г) кофе; д) агар

34. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана.

35. Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката состоит из следующих операций:

а) сбивание массы, замес теста, выпечка; б) замес теста, формование, выпечка;

в) сбивание массы, формование, выпечка; г) сбивание массы, замес теста, формование, выпечка.

36. Установите причину дефекта изделий из заварного теста: заварной полуфабрикат расплывчатый

а) много соли; б) мука недостаточно заварена; в) кондитерские листы слишком сильно смазаны; г) мало соли

37. В приготовлении бисквитно - кремовых пирожных для склеивания пластов используют

а) 40% крема от нормы; б) 35 % крема от нормы; в) 55 % крема от нормы.

38. Для приготовления опары берут

а) 70% муки; б) 80% муки; в) 40% муки; г) 50% муки; д) 100% муки

39. Определите вид крема по перечисленным ингредиентам: сахар, яйца, молоко, масло сливочное, ванилин, коньяк

а) сливочный основной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Пражский; д) Новый

40. Для выпекания песочного теста целым пластом его раскатывают до толщины:

а) 5мм; б) 12мм; в) 15мм; г) 8мм; д) 10мм

Дополните предложение.

41. При формировании изделий из песочного теста нужно следить, чтобы получилось _____ обрезков.

42. Пряники выпекают при температуре _____ в течение _____ сразу же после разделки.

43. Их готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой _____.

44. Для отделки кондитерских изделий используют два вида сахарной мастики:

45. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением _____, которую вводят в конце взбивания.

Выберите один или несколько правильных ответов

46. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения

а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

47. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов

а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

48. Выберите, какое сырье не используют для приготовления заварной сахарной мастики

а) сухое молоко; б) сахарная пудра, в) желатин; г) патока.

49. Укажите причину того, что миндальный полуфабрикат получился без глянца.

а) жидкое тесто; б) крутое тесто; в) много сахара; г) мало сахара; д) низкая температура выпечки; е) много муки

50. Укажите причину того что, помада при глазировании изделий слишком быстро застывает:

а) недостаточное количество патоки; б) недостаточное уваривание помадного сиропа; в) сироп слегка переварили.

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 2 часа.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Тестовое задание состоит из 50 вопросов, которые включают в себя:

Тестовые задания 1 уровня – 35 вопросов

2 уровня – 15 вопросов

Баллы:

За 1 задание теста 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание теста 2-го уровня выполненного правильно – 2 балла

Итого - 65 баллов

Критерии оценивания:

55-65 - 5

46-54 - 4

35-45 - 3

менее 35 - «неудовлетворительно»

Ответы 1 вариант

1б	9абг	17б	25 развитие дрожжей	33 в,г
2вг	10е	18в	26 требованиям	34 б,в,г,е
3б	11г	19ав	27 тестомесильные	35 г
4в	12в	20в	28 деревянным	36 бвг
5в	13в	21 8,3,7,9,2,4,1,5,6	29 6,3,7,2,4,5,9,1,8	37 б
6в	14а	22 1б,2а,3в,4г5в	30 1б,2б,3г,4а,5б	38 в,г
7б	15в	23 1ав,2аб,3абвг,4абв,5аб	31 г	39 б
8 г	16бв	24 высоким	32 а, в,г,д	40 г
		41меньше	43 фигурные торты	45 лимонной

				кислоты
		42 200..240, 10..15 мин	44 сахарную и заварную	46де
476г	48ав	496ге	50в	

Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

В состав комплекта входят задания для экзаменующихся и пакет экзаменатора (эксперта).

Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Э (К) задание №1-2 ПР
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе. Знание требований к безопасным	Э (К) задание №1-2

	<p>условиям хранения, сроков хранения.</p> <p>Умение выбрать и безопасно использовать в работе необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при изготовлении отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Знание нового сырья и способов его использования в работе для украшения кондитерской продукции.</p>	
<p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Использования в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Последовательное ведение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии с технологической картой.</p> <p>Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</p> <p>Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</p> <p>Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт)</p>	<p>Э (К) задание №1-2</p> <p>ПР</p>
<p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>	<p>Знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового</p>	<p>Э (К) задание № 1-2</p> <p>ПР</p>

<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Использования в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой.</p> <p>Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</p> <p>Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</p> <p>Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт)</p>	
<p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления тортов и пирожных разнообразного ассортимента в соответствии с технологической картой.</p> <p>Знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных вкусовых сочетаний.</p> <p>Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.</p> <p>Знание техники и умение оформлять сложные мучные кондитерские изделия различными видами отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Э (К) задание №1-2</p> <p>ПР</p>

	Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, умение безопасно его использовать	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Э (К) задание № 1- 2 ПР
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Э (К) задание № 1- 2 ПР
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Э (К) задание № 1- 2 ПР
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Э (К) задание № 1- 2 ПР
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Э (К) задание № 1-2 ПР
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Э (К) задание № 1-2 ПР
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Э (К) задание № 1-2 ПР
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Э (К) задание № 1- 2 ПР
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной	Э (К) задание № 1- 2

	деятельности	ПР
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Э (К) задание № 1- 2 ПР

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

количество вариантов 20

Оцениваемые компетенции:

ПК5.1,ПК 5.2, ПК 5.3,ПК 5.4,ПК 5.5

ОК 1,ОК 2, ОК 4, ОК 9, ОК 10

Профессиональные и общие компетенции, которые можно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильность проведения расчета необходимого количества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Соблюдение технологий приготовления, сервировки, оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Правильность проведения расчета необходимого количества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении

<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка органолептическим способом качества и соответствия хлебобулочных, мучных кондитерских изделий технологическим требованиям.</p>
<p>ПК 5. 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p>
<p>ПК 5. 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; (ГОСТ 12.0.004-90)</p> <p>Выполнение приемов обработки сырья и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с применением новых технологий или их элементов.</p>
<p>ОК 1.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90)</p> <p>Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой ГОСТ Р 53105-2008</p>
<p>ОК 2.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Выполнение специальных технологических при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (механических, тепловых, низкотемпературных.)</p>
<p>ОК 4</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
<p>ОК 9</p> <p>Использовать информационные</p>	

<p>технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
--	--

количество вариантов 20

Оцениваемые компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Условия выполнения заданий:

Вариант №1

Задание №1

Приготовить и оформить простое хлебобулочное изделие: хлеб луковый

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите простое хлебобулочное изделие: хлеб луковый
2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем «Шарлотт»

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте крем «Шарлотт»
2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 2

Задание №1

Приготовить и оформить простое хлебобулочное изделие: хлеб круглой формы.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите простое хлебобулочное изделие: хлеб круглой формы.
2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить сливочный крем (основной).

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте сливочный крем (основной).

2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 3

Задание №1

Приготовить и оформить простое хлебобулочное изделие: хлеб формовой

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите простое хлебобулочное изделие: хлеб формовой.

2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем «Шарлотт» на агаре.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание .Приготовьте крем «Шарлотт» на агаре.
2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 4

Задание №1

Приготовить и оформить коврижку медовую с начинкой.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите коврижку медовую с начинкой.
2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем «Новый».

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание .Приготовьте крем «Новый».
2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 5

Задание №1

Приготовить и оформить изделие из слоёного пресного теста: яблоки в слойке.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите изделие из слоёного пресного теста: яблоки в слойке.

2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем «Гляссе».

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте крем «Гляссе».

2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 6

Задание №1

Приготовить и оформить пирожное из слоёного теста: пирожное «Слойка с кремом».

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите пирожное из слоёного теста: «Слойка с кремом».

2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем сливочный основной.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте крем сливочный основной.

2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 7

Задание №1

Приготовить и оформить изделие из дрожжевого теста: кулебяка.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите изделие из дрожжевого теста: кулебяка.

2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем «Пражский».

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание .Приготовьте крем «Пражский».
2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 8

Задание №1

Приготовить и оформить изделие из дрожжевого теста: расстегаи .

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите изделие из дрожжевого теста: расстегаи.
2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем белковый заварной.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание .Приготовьте крем белковый заварной
2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 9

Задание №1

Приготовить и оформить изделие из дрожжевого теста: пирог «Московский» открытый .

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите изделие из дрожжевого теста: пирог «Московский» открытый .

2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем белковый заварной.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание .Приготовьте крем белковый заварной

2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 10

Задание №1

Приготовить и оформить пряники медовые.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите пряники медовые.
2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем из сливок.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте крем из сливок.
2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 11

Задание №1

Приготовить и оформить изделие из бисквитного теста: рулет бисквитный.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите изделие из бисквитного теста: рулет бисквитный.
2. Максимальное время выполнения задания – 180 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем белковый на агаре.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание .Приготовьте крем белковый на агаре.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 12

Задание №1

Приготовить и оформить пирожное из песочного теста: корзиночка песочная с желе и фруктами.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите пирожное из песочного теста: корзиночка песочная с желе и фруктами.

2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем сливочный с различными фондами.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание .Приготовьте крем сливочный с различными фондами.

2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 13

Задание №1

Приготовить и оформить отечественный классический торт «Сказка»

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите отечественный классический торт «Сказка»

2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем творожный.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание .Приготовьте крем творожный.

2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 14

Задание №1

Приготовить и оформить отечественный классический торт «Слоёный с кремом»

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите отечественный классический торт «Слоёный с кремом»
2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем сливочный кофейный.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте крем сливочный кофейный.
2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 15

Задание №1

Приготовить и оформить отечественный классический торт «Бисквитный» с белковым кремом.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите отечественный классический торт «Бисквитный» с белковым кремом.

2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить глазурь на основе шоколада.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте глазурь на основе шоколада.

2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 16

Задание №1

Приготовить и оформить бисквитное пирожное со сливочным кремом.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите бисквитное пирожное со сливочным кремом.

2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить сахарную мастику и украшения из неё.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте сахарную мастику и украшения из неё.
2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 17

Задание №1

Приготовить и оформить торт с низким содержанием жира: йогуртовый с клубникой.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите торт с низким содержанием жира: йогуртовый с клубникой.
2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить сахарную мастику и выполнить украшение из неё.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте сахарную мастику и выполнить украшения из неё.

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 18

Задание №1

Приготовить и оформить пирожное из слоёного теста: трубочка слоёная с сырной начинкой.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите пирожное из слоёного теста: трубочка слоёная с сырной начинкой.

2. Максимальное время выполнения задания – 180 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем сливочный шоколадный.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте крем сливочный шоколадный.

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 19

Задание №1

Приготовить и оформить пирожное с низким содержанием жира: пирожное «Бисквитное с консервированными фруктами».

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите пирожное с низким содержанием жира: пирожное «Бисквитное с консервированными фруктами».

2. Максимальное время выполнения задания – 240 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем заварной ванильный.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. .Приготовьте крем заварной ванильный.

2. Максимальное время выполнения задания – 60 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 20

Задание №1

Приготовить и оформить отечественный классический торт «Песочно-фруктовый».

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите отечественный классический торт «Песочно-фруктовый».

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить крем «Птичье молоко».

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте крем «Птичье молоко».

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

3. Средства контроля приобретения практического опыта

Таблица 9.

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций,	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или	Документ, подтверждающий качество выполнения
--	--	---	--

компетенций	умений	условия выполнения	работ
1	2	3	4
<p>Уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию.</p> <p>Практический опыт в области разработки учредительных документов, составления и заключения договоров, определения предпринимательских рисков и эффективного поведения на рынке труда</p> <p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 5.1Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5. 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного</p>	<p>1 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>2. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>5. Оформление кондитерских изделий кремами</p> <p>6. Использование авторских, брендовых (фирменных) региональных методов приготовления.</p>	<p>Аттестационный лист по практике</p>

<p>реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5. 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5. 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>ассортимента</p> <p>ПК 5. 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>ОК.1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.2.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК.4.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК.5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p>		
---	---	--	--

	<p>культурного контекста.</p> <p>ОК.6.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК.7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК.8.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.9.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>		
--	---	--	--

4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний (текущий контроль)

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и краткое содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
<p>Задание 1.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 05.1 ; ПК.05.2 ; ПК.05.3;</p> <p>ОК1,ОК 2, ОК 4, ОК 9,ОК10.</p>	<p>Верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ). Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий.</p> <p>Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Выпуск готовой продукции соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</p> <p>Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе.</p> <p>Соблюдение правил проведения бракеража.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.</p>
<p>Задание 1.</p>	<p>ПК 05.1 ; ПК.05.2 ;</p>	<p>Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной</p>

<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК.05.4; ОК1,ОК 2, ОК 4, ОК 9,ОК10.</p>	<p>организации труда (НОТ).</p> <p>Знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных компонентов для производства данной продукции.</p> <p>Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</p> <p>Знание техники и использование в работе вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт)</p>
<p>Задание 1. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 05.1 ; ПК.05.2 ; ПК.05.5; ОК1,ОК 2, ОК 4, ОК 9,ОК10.</p>	<p>Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, в соответствии с технологической картой.</p> <p>Знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных вкусовых сочетаний.</p> <p>Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.</p> <p>Знание техники и умение оформлять сложные мучные кондитерские изделия различными видами отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, умение безопасно его использовать</p>

<p>Задание 2.</p> <p>Осуществлять и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 05.2 ;</p> <p>ОК1,ОК 2, ОК 4, ОК 9,ОК10.</p>	<p>Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.</p> <p>Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</p> <p>Умение выбрать и безопасно использовать в работе необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при изготовлении отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Знание нового сырья и способов его использования в работе для украшения кондитерской продукции.</p>
---	--	--

Количество вариантов задания для экзаменуемых— 20

Задание № 1 20 вариантов

Задание № 2 20 вариантов

Задание № 3 20 вариантов

Задание № 4 20 вариантов

Задание № 5 20 вариантов

Задание № 6 20 вариантов

Задание № 7 20 вариантов

Задание № 8 20 вариантов

Задание № 9 20 вариантов

Задание № 10 20 вариантов

Задание № 11 20 вариантов

Задание № 12 20 вариантов

Задание № 13 20 вариантов

Задание № 14 20 вариантов

Задание № 15 20 вариантов

Задание № 16 20 вариантов

Задание № 17 20 вариантов

Задание № 18 20 вариантов

Задание № 19 20 вариантов

Задание № 20 20 вариантов

Время выполнения каждого задания:

Задание № 1 - 240 мин.

Задание № 2- 60 мин

Условия выполнения заданий

Вариант 1

Задание № 1.

Приготовить и оформить простое хлебобулочное изделие: хлеб луковый

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид-форма круглая в виде каравая, поверхность посыпана семечками и кунжутом.

Цвет- золотисто- коричневый.

Запах- свойственный хлебу, с ароматом лука.

Вкус- в меру солёный, луковый.

Консистенция- мякиш пропечённый, без закала, пористый.

Задание № 2.

Приготовить крем «Шарлотт»

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,— М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы,Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид- пышная, однородная, маслянистая масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- желтоватый.

Запах- ванили, коньяка.

Вкус- сладкий.

Условия выполнения заданий

Вариант 2

Задание № 1 Приготовить и оформить простое хлебобулочное изделие: хлеб круглой формы.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид-форма круглая без разрывов.

Цвет- светло - коричневый.

Запах- свойственный хлебу, без запаха перекисшего теста.

Вкус- в меру солёный, характерный для выпеченного хлеба.

Консистенция- мякиш пропечённый, без закала, пористый.

Задание № 2.

Приготовить сливочный крем (основной).

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,— М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид - пышная, однородная, маслянистая масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- кремовый.

Запах- ванили, коньяка.

Вкус- сладкий.

Условия выполнения заданий

Вариант 3

Задание № 1 Приготовить и оформить простое хлебобулочное изделие: хлеб формовой

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид-форма хорошо сохранена.

Цвет- светло - коричневый.

Запах- свойственный хлебу, без запаха перекисшего теста.

Вкус- в меру солёный, характерный для выпеченного хлеба.

Консистенция- мякиш пропечённый, без закала, пористый.

Задание № 2.

Приготовить крем «Шарлотт» на агаре.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,— М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид - пышная, однородная, маслянистая масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- желтовато- кремовый.

Запах- ванили, коньяка.

Вкус- сладкий.

Условия выполнения заданий

Вариант 4

Задание № 1 Приготовить и оформить коврижку медовую с начинкой.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид-форма прямоугольная,не деформированна, начинка не выходит за края изделия.

Цвет- серо- жёлтый.

Запах- выпеченного теста, мёда.

Вкус- сладкий.

Консистенция- мягкая, пористая.

Задание № 2.

Приготовить крем «Новый».

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид - пышная, однородная, маслянистая масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- кремовый.

Запах- ванили, коньяка.

Вкус- сладкий.

Условия выполнения заданий

Вариант 5

Задание № 1 Приготовить и оформить изделие из слоёного пресного теста: яблоки в слойке.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – форма круглая, сохранена.

Цвет- золотисто- желтый.

Запах- яблок и корицы.

Вкус- сладкий.

Задание № 2.

Приготовить крем «Гляссе».

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные, креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид - пышная, однородная, маслянистая масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- желтоватый.

Запах- ванили, коньяка.

Вкус- сладкий.

Условия выполнения заданий

Вариант 6.

Задание № 1 Приготовить и оформить пирожное из слоёного теста: пирожное «Слойка с кремом».

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – форма квадратная, прямоугольная, не деформированна; поверхность равномерно покрыта сахарной пудрой. сохранена.

Цвет- п/ ф.- светло- коричневый, крема- белый с кремовым оттенком..

Запах- свойственный выпеченному тесту.

Вкус- сладкий.

Задание № 2.

Приготовить крем сливочный основной.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные, креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов-на-Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид - пышная, однородная, маслянистая масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- кремовый.

Запах- ванили, коньяка.

Вкус- сладкий.

Условия выполнения заданий

Вариант 7.

Задание 1. Приготовить и оформить изделие из дрожжевого теста: кулебяка .

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – форма продолговатая, нерасплывчатая, высота не менее 5 см, поверхность отделана узорами из теста, глянцевая. Без притисков, равномерно смазанная, без трещин и разрывов ,цвет корочки от золотисто-жёлтого до коричневого,, вид на разрезе: начинка расположена по центру и составляет не менее 80% от массы изделия, толщина слоя теста 5-6 мм, цвет теста на изломе от светло- кремового до светло- жёлтого, пористость равномерная, цвет фарша соответствующий.

Запах- свойственный выпеченному тесту и соответствующего фарша,

приятный, без постороннего..

Вкус- теста сладковатый, фарша соответствующий, изделие в меру солёное, без посторонних привкусов.

Консистенция-мякиш хорошо пропечённый, эластичный, некрошливый, пористый; фаршсочный, однородной консистенции, доведён до готовности.

Задание № 2.

Приготовить крем «Пражский».

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид - пышная, однородная, маслянистая масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- светло- коричневый.

Запах- какао.

Вкус- сладкий с привкусом какао.

Условия выполнения заданий

Вариант 8.

Задание 1. Приготовить и оформить изделие из дрожжевого теста: расстегаи

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – изделие в форме «лодочки» или круглые , нераспльвчатые, середина открыта, виден фарш, без притисков, равномерно смазанная, без

трещин и разрывов ,цвет корочки от золотисто- жёлтого до коричневого,, цвет теста на изломе от светло- кремового до светло- жёлтого, пористость равномерная, цвет фарша соответствующий.

Запах- свойственный выпеченному тесту и соответствующего фарша, приятный, без постороннего..

Вкус- теста сладковатый, фарша соответствующий, изделие в меру солёное, без посторонних привкусов.

Консистенция-мякиш хорошо пропечённый, эластичный, некрошливый, пористый; фаршсочный, однородной консистенции, доведён до готовности.

Задание № 2.

Приготовить крем белковый заварной.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,— М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – глянцевая, пышная, однородная, слегка тягучая масса масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- кремовый.

Запах- ванили.

Вкус- сладкий .

Вариант 9.

Задание 1. Приготовить и оформить изделие из дрожжевого теста: : пирог «Московский» открытый .

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – форма правильная, нераспывчатая, поверхность отделана узорами из теста, блестящая. равномерно смазанная яйцом, без трещин, надрывов, без вытекания повидла, цвет корочки от золотисто- жёлтого до коричневого,, цвет повидла – соответствующий.

Запах- свойственный выпеченному тесту ,с ароматом повидла, приятный, без постороннего.

Вкус- сладкий, тесто и повидло не кислые, без привкуса горечи.

Консистенция-мякиш хорошо пропечённый, эластичный, некрошливый, пористый; повидло однородное без комков.

Задание № 2.

Приготовить крем белковый заварной.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – глянцевая, пышная, однородная, слегка тягучая масса масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- кремовый.

Запах- ванили.

Вкус- сладкий .

Условия выполнения заданий

Вариант 10

Задание № 1 Приготовить и оформить пряники медовые.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,— М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид-форма круглая, допускаются небольшие разрывы, поверхность покрыта глазурью, без закала.

Цвет- серо- жёлтый

Запах- свойственный выпеченному песочному тесту, медовый..

Вкус- сладкий.

Консистенция- мягкая, пористая.

Задание № 2.

Приготовить крем из сливок.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – воздушная масса, пышная, однородная, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- белый.

Запах- ванили.

Вкус- сладкий.

Условия выполнения заданий

Вариант 11

Задание № 1 Приготовить и оформить изделие из бисквитного теста: рулет бисквитный.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид-овально- прямоугольная форма, в виде спирали, эластичная структура.

Цвет- светло - жёлтый

Запах- свойственный ингредиентам.

Вкус- сладкий.

Консистенция- мягкая, пористая.

Задание № 2.

Приготовить крем белковый на агаре.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – воздушная масса ,глянцевая,пышная, однородная, хорошо сохраняющая форму, слегка тягучая.

Цвет- снежно- белый.

Запах- ванили.

Вкус- сладкий.

Условия выполнения заданий

Вариант 12

Задание № 1

Приготовить и оформить пирожное из песочного теста: корзиночка песочная с желе и фруктами.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид- форма сохранена, без деформаций,поверхность аккуратно украшена.

Цвет- от жёлтого до светло- коричневого, крем- белый.

Запах- ванилина.

Вкус- сладкий.

Консистенция- рассыпчатая.

Задание № 2.

Приготовить крем сливочный с различными фондами.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,— М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – пышная, однородная, маслянистая масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- по виду основного наполнителя.

Запах- ванили, фруктового сока.

Вкус- сладкий с привкусом наполнителей..

Условия выполнения заданий

Вариант 13

Задание № 1

Приготовить и оформить отечественный классический торт «Сказка»

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,— М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид- форма продолговатая, без деформаций; поверхностьовальная, аккуратно оформлена кремом,на разрезе в виде спирали видна прослойка джема.

Цвет- бисквитного п./ф.- жёлтый; крема в зависимости от красителя.

Запах- ванилина.

Вкус- сладкий, свойственный бисквитному торту.

Консистенция- пористая, упругая, пропитана сиропом. Влажность бисквита 25%.,крема-14%.

Задание № 2.

Приготовить крем творожный.

сливочный с различными фондами.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий:

Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия»,

2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:
инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – пышная, однородная, воздушная масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- белый с желтоватым оттенком.

Запах- ванили и лимона.

Вкус- сладкий с привкусом лимона..

Условия выполнения заданий

Вариант 14

Задание № 1

Приготовить и оформить отечественный классический торт «Слоёный с кремом»

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид- форма прямоугольная сохранена, без деформаций; поверхность и боковые стороны аккуратно обсыпаны слоёной крошкой, надпись чёткая.

Цвет- п./ф.- светло- жёлтый; крема белый.

Запах- выпеченного слоёного п./ф., ванили и крема.

Вкус- сладкий.

Консистенция- п./ф.- хрупкая, крема- однородная, пышная, хорошо сохраняющая форму.

Задание № 2.

Приготовить крем сливочный кофейный.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски,

столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – пышная, однородная маслянистая масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- светло кофейный.

Запах- ярко выраженным кофе.

Вкус- сладкий с привкусом кофе.

Условия выполнения заданий

Вариант 15

Задание № 1

Приготовить и оформить отечественный классический торт «Бисквитный с белковым кремом »

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры,

настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид- форма хорошо сохранена, крем не расплывается, рисунок чёткий, бисквитная крошка равномерно распределена по поверхности.

Цвет- бисквитного п./ф.- жёлтый; крема белый.

Запах- выпеченного слоёного п./ф., ванили и крема.

Вкус- сладкий.

Консистенция- пористая, упругая, пропитана сиропом; крем без комков, хорошо сохраняет форму.

Задание № 2.

Приготовить глазурь на основе шоколада.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид –пастообразная.

Цвет- коричневый с глянцем.

Запах- шоколадный.

Вкус- сладкий .

Условия выполнения заданий

Вариант 16

Задание № 1

Приготовить и оформить бисквитное пирожное со сливочным кремом.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид- форма прямоугольная или квадратная, без деформаций, аккуратно оформлено.

Цвет- бисквитного п./ф.- жёлтый; крема кремовый.

Запах- свойственный бисквитному выпеченному тесту..

Вкус- сладкий.

Задание № 2.

Приготовить сахарную мастику и украшения из неё.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид –пластичная.

Цвет- белая с глянцем.

Запах- сладкий.

Вкус- сладкий .

Условия выполнения заданий

Вариант 17

Задание № 1

Приготовить и оформить торт с низким содержанием жира: йогуртовый с клубникой.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид- форма круглая, поверхность равномерно заглазирована шоколадом, без деформаций, обсыпана бисквитной крошкой.

Цвет- красивое сочетание цветов.

Запах- шоколадный, творожный, клубничный.

Вкус- сладкий, шоколадный, творожный, клубничный.

Консистенция- мягкая, хорошо сохранившая форму.

Задание № 2.

Приготовить сахарную мастику и украшения из неё.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид –пластичная.

Цвет- белая с глянцем.

Запах- сладкий.

Вкус- сладкий .

Условия выполнения заданий

Вариант 18

Задание № 1

Приготовить и оформить пирожное из слоёного теста: трубочка слоёная с сырной начинкой.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид- форма сохранена, начинка не вытекает.

Цвет- золотистый, начинки- жёлтый.

Запах- выпеченного слоёного теста.

Вкус- в меру солёный, перченый.

Консистенция- п./ф.- хрупкая, крема- однородная, пышная.

Задание № 2.

Приготовить крем сливочный шоколадный.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные, креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов-на-Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

Эталон ответа:

Внешний вид – пышная, однородная маслянистая масса, хорошо сохраняющая форму.

Цвет- светло кофейный.

Запах- ярко выраженным какао.

Вкус- сладкий с привкусом какао.

Условия выполнения заданий

Вариант 19

Задание № 1

Приготовить и оформить пирожное с низким содержанием жира: пирожное «Бисквитное с консервированными фруктами».

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид- форма различная, без деформаций, фрукты на поверхности равномерно покрыты желе.

Цвет- свойственный бисквитному п./ф. и фруктам.

Вкус- сладкий, свойственный бисквитному пирожному и фруктам.

Консистенция- бисквит пористый, упругий, пропитан сиропом, желе слегка упругое, застывшее.

Задание № 2.

Приготовить крем заварной ванильный.

сливочный шоколадный.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – пышная, однородная студенистая масса.

Цвет- светло кремовый.

Запах- ванилина.

Вкус- сладкий .

Условия выполнения заданий

Вариант 20

Задание № 1

Приготовить и оформить отечественный классический торт «Песочно-фруктовый».

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы, скребки, кисти, нож для теста (колёсико), тарелки подставные, тарелки порционные.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2009; М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону. 2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид- форма прямоугольная или круглая, без деформаций, сверху украшен фруктами и желе, по бокам равномерно обсыпан крошкой.

Цвет- золотистый; крема- белый.

Вкус- сладкий,

Консистенция- песочного п./ф.- рассыпчатая; крема- однородная- пышная..

Задание № 2.

Приготовить крем «Птичье молоко».

сливочный шоколадный.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Посуда, инвентарь и оборудование:

плита электрическая четырехкомфорочная, холодильник бытовой, производственные столы, моечная ванна, блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, электронные весы, разделочные доски, нож производственный, ёмкости, венчики, кондитерские мешки, насадки, миски, столовая тарелка мелкая, мерный стакан, силиконовые формы, тарелки подставные, тарелки порционные.,креманки.

Литература для экзаменуемых:

Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009;М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» практические работы, Ростов- на- Дону.2012.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – пышная, однородная студенистая масса.

Цвет- белоснежный, запах- ванилина, вкус- сладкий .

5. Библиографический список

Рекомендуемая литература:

1.Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-7234-3 – Текст: непосредственный.

2.Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-8937-2 – Текст: непосредственный.

3.Белоусова, С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания / С. Н. Белоусова. — Ростов-на Дону : Издательский центр "Феникс", 2000. — 352 с. — ISBN—5-222-01373-1 — Текст : непосредственный.

4.Богушева, В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В. И. Богушева. — Ростов - на -Дону : Издательский центр "Феникс", 2002. — 416 с. —ISBN — 5-222-08031-5— Текст : непосредственный.

5.Бурчакова,И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента/И.Ю. Бурчакова.- Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с. – ISBN 978-34468-8360-8 – Текст: непосредственный.

6.Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова – 3-е

изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-8273-1 – Текст: непосредственный.

7. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с. – ISBN 978-5-4468-8582-4 – Текст: непосредственный.

8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

9. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания / Е. Б. Мрыхина. — Москва: ИД "ФОРУМ": ИНФРА-М, 2014. — 176 с. — ISBN — 978-5-8199-0306-6 (ИД «ФОРУМ»). — ISBN — 978-5-16-002917-7 (ИНФРА - М). — Текст: непосредственный

10. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. — Москва: Издательский центр "Кнорус", 2013г. — 328 с. — ISBN — 978-5-406-02183-5. — Текст: непосредственный.

11. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. — Ростов - на - Дону: Феникс, 2001. — 352 с. — ISBN — 5-222-01373-1. — Текст: непосредственный

12. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-6168-2 – Текст: непосредственный.

13. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.

Самородова. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-8746-0 – Текст: непосредственный.

14. **Соколова, Е.И.** Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с. – ISBN 978-5-4468-7308-1 – Текст: непосредственный.

15 **Усов, В. В.** Организация обслуживания в ресторанах / В. В. Усов. — Москва : Высшая школа, 1990. — 208 с. — ISBN — 5-06-000387-6— Текст : непосредственный.

16. **Шитякова, Т.Ю.** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-8623-4 – Текст: непосредственный.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция обществен-ного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия обще-ственного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептиче-ской оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические доку-менты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, постро-ению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и соци-альной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
14. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпични-ков. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина,

Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Ресторан-торов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

20. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Интернет-ресурсы (И-Р):

И-Р 1 Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

И-Р 2 Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

И-Р 3 Сайт видеокулинария <http://videoculinary.ru>.

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

<http://about-food.ru>

<http://goodfoodz.ru/>

<http://foodquiz.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://web-food.ru/>

<http://prigotovimest.ru>

<http://receptanet.ru>

<http://www.1001eda.com/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

<http://about-food.ru>

<http://goodfoodz.ru/>

<http://foodquiz.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://web-food.ru/>

<http://prigotovimest.ru>

<http://receptanet.ru>

<http://www.1001eda.com/http://oproductah.co>

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся (аяся) на _____ курсе по специальности /профессии СПО

код и наименование

освоил(а) программу профессионального модуля _____

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрены учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 0n.01 _____		
МДК 0n.0m _____		
УП		
ПП		

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) (если предусмотрено учебным планом; если защита проекта входит в экзамен квалификационный – пункт переносится ниже).

Тема « _____ »

Оценка _____.

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

Дата ____ . ____ .20__

Подписи членов экзаменационной комиссии _____

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

обучающийся (аяся) на _____ курсе по специальности /профессии СПО

успешно прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю _____

в объеме _____ часов с «_____» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__ г.

в организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

Дата ____ . ____ . 20 ____

Подпись руководителя практики

_____/ФИО, должность
 Подпись ответственного лица организации (базы практики)
 _____/ФИО, должность