



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 7C8F3B2169ABBD069B32D6CBEA3986A2  
Владелец: Тучин Виктор Михайлович  
Действителен: 21.12.2024 16:11:00

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 специалистов среднего звена**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г. Южноуральск, 2023 год

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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: Малий Ю. А., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Казанцева М.В., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский  
Эксперт: энергетический техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов	6
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	6
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
3. Библиографический список	73

## 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.01 Русский язык программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:**

Таблица 1.

Метапредметные, предметные компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку	использует языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации; распознаёт уровни и единицы языка в предъявленном тексте и видит взаимосвязь между ними	2.1.5
совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование	использует знания о формах русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арг) при создании текстов; анализирует при оценке собственной и чужой речи языковые средства, использованные в тексте, с точки зрения правильности,	2.1.2

<p>умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач</p>	<p>точности и уместности их употребления</p>	
<p>сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов)</p>	<p>создаёт устные и письменные высказывания, монологические и диалогические тексты определенной функционально-смысловой принадлежности (описание, повествование, рассуждение) и определенных жанров (тезисы, конспекты, выступления, лекции, отчеты, сообщения, аннотации, рефераты,</p>	<p>2.1.2</p>
<p>совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое)</p>	<p>выстраивает композицию текста, используя знания о его структурных элементах; комментирует авторские высказывания на различные темы (в том числе о богатстве и выразительности русского языка)</p>	<p>2.1.5</p>
<p>обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема</p>	<p>подбирает и использует языковые средства в зависимости от типа текста и выбранного профиля обучения; использует</p>	<p>2.1.4</p>

<p>используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе</p>	<p>синонимические ресурсы русского языка для более точного выражения мысли и усиления выразительности речи</p>	
<p>сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате</p>	<p>подбирает и использует языковые средства в зависимости от типа текста и выбранного профиля обучения; имеет представление об историческом развитии русского языка и истории русского языкознания</p>	<p>2.1.4</p>
<p>обобщение знаний о функциональных разновидностях языка:</p>	<p>создаёт устные и письменные тексты разных жанров в соответствии с</p>	<p>2.1.1 2.1.5 2.2.1</p>

разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы)	функционально-стилевой принадлежностью текста; дифференцирует главную и второстепенную информацию, известную и неизвестную информацию в прослушанном тексте	
обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте	сознательно использовать изобразительно-выразительные средства языка при создании текста в соответствии с выбранным профилем обучения; проводит самостоятельный поиск текстовой и нетекстовой информации, отбирать и анализировать полученную информацию	2.1.2 2.1.3
совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.	использует при работе с текстом разные виды чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации)	2.1.2 2.1.4

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебного предмета

Таблица 2.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУПБ.01 Русский язык	2 семестр - экзамен

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

### 2.1 Задания для текущего контроля

#### 2.1.1.

##### Вариант 1

1. В каком слове количество звуков и букв совпадает?

1. семь
2. семья
3. моя
4. ёж

2. В каком слове все согласные находятся в сильной позиции?

1. уголь
2. вместе
3. луг
4. здесь

3. В каком слове все согласные мягкие?

1. держи
2. часть
3. цель
4. тише

4. Укажите ошибку в характеристике звуков, входящих в первое слово предложения

*Снег выпал только в январе.*

1. [с'] – согласный, глухой, мягкий
2. [н'] - согласный, звонкий (сонорный), мягкий
3. [г] - согласный, звонкий, твердый
4. [э] – гласный, ударный

5. В каком слове написание не расходится с произношением

1. деревня
2. часы
3. (пять) зданий
4. пятак

*Прочитайте фрагмент из повести Гоголя "Ночь перед Рождеством" и выполните задания*

(1) Крик, хохот, рассказы оглушили кузнеца. (2) Все наперерыв спешили рассказать красавице что-нибудь новое, выгружали мешки и хвастались

паляницами, колбасами, варениками, которых успели уже набрать довольно за свои колядки. (3)Оксана, казалось, была в совершенном удовольствии и радости, болтала то с той, то с другой и хохотала без умолку. (4)С какой-то досадой и завистью глядел кузнец на такую весёлость и на этот раз проклинал колядки, хотя сам бывал от них без ума.

6. Определите, какой тип речи используется в этом фрагменте.

1. описание
2. повествование
3. рассуждение
4. повествование с элементами описания

7. Какое слово или сочетание является «новым» в первой части предложения 4?

1. с досадой и завистью
2. глядел
3. кузнец
4. весёлостью

8. Какие слова выступают в качестве контекстных синонимов?

1. спешили – успели
2. красавица – Оксана
3. болтала – хохотала
4. глядел – проклинал

9. Какое слово носит звукоподражательный характер?

1. рассказать
2. хвастала
3. хохотала
4. глядел

10. Какое слово во 2-м предложении является украинизмом?

11. Укажите фразеологический оборот.

1. крики оглушили (кого-либо)
2. в совершенном удовольствии
3. был (бывал) от чего-либо без ума
4. проклинал колядки

12. Выпишите местоимение, которое служит средством связи между двумя предложениями этого микротекста.

13. В каком ряду во всех словах пропущена корневая безударная гласная, проверяемая ударением?

1. симм..трично, стро..вой, перед..вать, орг..нический
2. л..песток, веч..ром, изв..щение, матем..тический
3. л..петать, зар..зительно, распор..жение, ч..столюбивый
4. р..стение, з..мля, бл..стать, инт..ллигенция, к..р..ва

14. Укажите ошибку в подборе проверочного слова для выделенной орфограммы.

1. доблЕстный - лЕстный
2. провозглАшать - единоглАсно
3. презИдент - презИдиум
4. оргАнический - оргАника

15. Укажите ошибку в подборе проверочного слова, которая ведёт к орфографической ошибке.

1. оруд..е - орудИйный
2. раск..ленный - раскОлотый
3. систем..тически – системАтика
4. изв..щение – вЕсти

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

1. обез..яны, предь..вить, разобьётся
2. пр..мелькаться, пр..дварительно, пр..держиваться
3. пред..ставить (отпуск), бесп..садочный, опр..кинуть
4. из..сканный, пред..нфарктный, без..нициативный, меж..нститутский

17. Укажите лишнюю приставку среди близких по значению.

1. анти-
2. противо-
3. ре-
4. против-

18. Объясните разницу между словами *глиняный* и *глинистый*.

19. Укажите существительное(-ые), у которого(-ых) в предложном падеже должно быть окончание -Е.

1. умение
2. поместье
3. мышь
4. рожь

20. В каком(-их) слове(-ах) на месте пропуска пишется И?

1. вид..мый
2. увид..нный

3. увид..в
4. клюкв..нный

21. Объясните написание (слитное или раздельное) выделенных слов.

*Навстречу* нам неслась моторная лодка.

*На встречу* со школьниками пришли известные спортсмены.

22. Укажите правильное написание выделенного слова (выделенных слов) и его объяснение.

*Глазами кос, ЗА(ТО) душою* прям.

1. зато - это наречие
2. за то - это указательное местоимение с предлогом
3. зато - это производный союз (синоним НО)
4. за то – это два предлога

23. Объясните, почему в слове смешон после Ш пишется О, а в слове внушён - Е.

24. Укажите ошибку в определении орфограммы.

1. рассматр..вают - И, в суффиксе глагола несовершенного вида -ИВА-
2. выпл..шья - И, в окончании глагола II спряжения
3. выпиш..те глагол - Е, в окончании глагола I спряжения
4. держ..те – И, в окончании глагола II спряжения

25. Укажите ошибку в морфологической характеристике слова, ведущую к неправильному написанию слова.

Я знавал великое множество людей, живших (в)дали от родины, и при желани.. мог бы написать н.. одну историю, которая могла бы вызвать у одних людей улыбку, у других - слёзы.

1. в дали - предлог и существительное, у которого есть зависимое существительное "от родины"
2. при желании - форма предложного падежа существительного 2-го склонения с основой на -и(й)-
3. не одну - отрицательная частица перед числительным
4. вдали – наречие

#### Вариант 2

1. В каком слове количество букв и звуков совпадает?

1. тень
2. сеют
3. есть
4. юный

2. В каком слове все согласные находятся в сильной позиции?

1. стройка
2. громко
3. век
4. щепка

3. В каком слове все согласные твёрдые?

1. цинк
2. начало
3. твой
4. въезд

4. Укажите ошибку в характеристике звуков, входящих в подчёркнутый отрезок предложения

Что ж ты тих, как день ненастный?..

1. [ш] - согласный, глухой, твёрдый
2. [т] - согласный, глухой, твёрдый
3. [ж] - согласный, звонкий, твёрдый
4. [о] – гласный, ударный

5. В каком слове написание не расходится с произношением?

1. поздний
2. много
3. меток
4. отдых

*Прочитайте фрагмент из народной сказки, записанной А.Н. Афанасьевым, и выполните задания.*

...(1)Ещё усерднее принялся он (работник) за работу: ночь недосыпает, день недоедает. (2)Поглядишь: у кого хлеб сохнет, желтеет, а у его хозяина всё бутеет; чьего коня под гору тащат, а его и на поводу не удержать. (3)Хозяин разумел, кого благодарить, кому спасибо говорить. (4)Кончился срок, миновал год - он кучу денег на стол. ...(5)Берёт работник опять одну денежку, идёт к колодезю воды испить...

6. Определите, какой тип речи является ведущим в этом фрагменте.

1. описание
2. повествование
3. рассуждение
4. повествование с элементами рассуждения

7. Определите способ связи 3 и 4 предложения.

1. цепной
2. параллельный

3. предложения связаны по смыслу
4. непоследовательный

8. Определите по контексту лексическое значение глагола *бугеет*.

1. наливается
2. вянет
3. стелется
4. пестреет

9. В каком предложении используются контекстные антонимы?

1. в 5-м
2. во 2-м
3. в 3-м
4. в 4-м

10. Какие слова относятся к устаревшим?

11. В каком предложении личное местоимение используется как средство связи с предыдущим предложением?

1. во 2-м
2. в 3-м
3. в 4-м
4. в 5-м

12. Приведите примеры внутренней рифмы в этом тексте.

13. В каком ряду во всех словах пропущена корневая безударная гласная, проверяемая ударением?

1. изм..нённый, сув..нир, отг..лосок, разгорячённый
2. ог..рчение, мет..д, созд..вая, пропол..скать
3. безн..казанно, объ..снение, ласк..во, т..жёлый
4. прил..скать, разг..раться, по..с, т..рговец

14. Укажите ошибку в подборе проверочного слова для выделенной орфограммы.

1. повЕсть - извЕстие
2. свежЕсть - жЕсть
3. бизнесмен - бИзнес
4. олИмпиада - ОлИмпия

15. Укажите ошибку в подборе проверочного слова, которая ведёт к орфографической ошибке.

1. оруж..е - оружЕйный

2. полит..ка - политИческий
3. теор..тический - теорЕтик
4. привил..гированный - привилЕгия

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

1. пред..душий, пед..нститут, под..тожить
2. пр..вратить, пр..дупредить, без пр..крас
3. пр..родители, пр.,поведник, под..ждать
4. двух,,ярусный, кон...юнктивит , без..ядерный

17. Укажите лишнюю приставку среди близких по значению.

1. а-
2. не-
3. суб-
4. де-

18. Объясните разницу в значении слов *земельный* и *земляной*.

19. У какого(их) из выделенных существительных в творительном падеже должно быть окончание -ЫМ?

1. адмирал *Нахимов*
2. Чарльз *Дарвин*
3. город *Касимов*
4. село *Гарино*

20. В каком(-их) слове(-ах) на месте пропуска пишется Е?

1. кле.щий
2. накле.нный
3. накле..в
4. накле.вший

21. Объясните написание выделенных слов.

Работа будет выполнена в *течение* пяти дней. В верхнем *течении* река несудоходна.

22. Укажите правильное написание выделенного слова (выделенных слов) и его объяснение.

(Что)бы рыбку съесть, надо в воду лезть.

1. ЧТОБЫ - это подчинительный союз
2. ЧТО БЫ - это вопросительное местоимение с частицей
3. ЧТО БЫ - это относительное местоимение с частицей
4. ЧТОБЫ - это модальная частица

23. Объясните, почему в слове врачом после Ч пишется О, а в слове испечём - Е.

24. Укажите ошибки в определении орфограмм.

1. выдерж..шь - И, в окончании глагола II спряжения
2. выйд..те, пожалуйста, вперёд - Е, в глаголе I спряжения
3. выздоров..ть - И, в суффиксе глагола, который может быть ударным в однокоренных глаголах с другой приставкой: оздоровИть.
4. оглядывают - Ы, в суффиксе глагола несовершенного вида -ЫВА-

25. Укажите ошибку в морфологической характеристике слова, ведущую к неправильному написанию слова.

Слабые стебли хмеля, взобравшегося почти (до)верха скалы, (не)увере..о покачивались, клонясь обратно, к земле, (от)куда они произросли.

1. до верха - предлог и существительное, имеющее несогласованное определение (существительное скалы)
2. не уверенно - краткое причастие
3. откуда - наречие (местоименное наречие)
4. неуверенно – наречие

Критерии оценивания: по одному баллу за каждый правильный ответ

Ка	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	25 - 23	22 - 20	19 - 18	17 и менее
отметка	5	4	3	2

Ключ

Вариант 1

1: 2 (слово *семья* состоит из пяти букв и пяти звуков: [с 'им 'йа], в остальных примерах количество букв и звуков не совпадает: *семь* - [с'эм'], *моя* - [майа], *ясно* - [йасна]).

2: 1(в слове *уголь* [г] перед гласным, а на конце слова - один сонорный согласный [л'], который сохраняет в этой позиции все свои качества; в остальных словах есть сочетания согласных [с 'т'], [з 'д'], где последующий звук влияет на предыдущий, и несонорный согласный на конце слова, который в этой позиции заменяется глухим [к]).

3: 2 (в слове *часть*: [ч'] всегда мягкий в русском языке, [с'] мягкий, потому что стоит перед мягким [т']; в остальных словах есть твёрдые согласные - парный по мягкости/твёрдости [р] и всегда твёрдые [ж], [и], [ш]).

4: 3 (на конце слова здесь должен произноситься согласный [к]).

5: 3 (только в слове *зданий* все звуки - [здан 'ий] - обозначены непосредственно соответствующими им буквами; в других примерах полного совпадения нет: в

д[и]ревн[и], ч[и]сы, [з]дал.

6: 1 (В этом фрагменте называются действия, происходящие не последовательно, а одновременно; описывается состояние людей, персонажа, наблюдающего эти действия).

7: 1 (Всё, кроме отношения героя к происходящему, уже известно из предыдущих фраз).

8: 2 (слова *красавица* и *Оксана* здесь называют одно и то же лицо).

9:3

10: паляница.

11:3.

12: такую (указательное местоимение *такую* при существительном *весёлость* заставляет обратиться к содержанию третьего предложения *...была в совершенном удовольствии и радости, болтала то с той, то с другой и хохотала без умолку*

13: 3 (лепет, заразный, распорядок, честь).

14: 1 (при проверке написания правомерен и подбор таких слов, которые утратили в современном языке непосредственные словообразовательные связи, но исторически являются родственными).

15:2.

16:3.

17:4.

18: *глиняный* - сделанный из глины, *глинистый* - содержащий глину: *глиняные игрушки*, но *глинистый берег*.

19:2.

20: 1 (только в причастии настоящего времени отражается тип спряжения, в данном случае - II).

21: в первом предложении *навстречу* - предлог (производный от наречия), во втором - существительное с непроизводным предлогом *на* (синонимично предложению *Была встреча, на которую пришли ...*).

22: 3 (наречием это слово не может быть ни в каком контексте; для местоимения ТО с предлогом ЗА требуется другой контекст, где есть слово, требующее винительного падежа, например: проголосовать ЗА ТО, чтобы ...).

23: в суффиксе прилагательного (*смешон* - краткое прилагательное с беглой гласной в суффиксе) под ударением пишется О, в суффиксе причастия (*внушён* - краткое причастие) пишется только Ё или Е.

24: 3 *выпишите* - форма повелительного наклонения, где используется только И, независимо от спряжения глагола (если отбросить приставку *вы-* суффикс *-и-* оказывается ударным: *пиши, пишите*).

25: 1 (*вдали от* - производный предлог, *от родины* не является определением и не служит доказательством того, что здесь использовано существительное *даль*).

Вариант 2

1: 3 (слово *есть* состоит из четырёх букв и четырёх звуков: [й'эс 'т'], в

остальных примерах количество букв и звуков не совпадает: *тень* - [т 'эн'], секта - [с эйт], юный - [йуный]).

2: 2 (в слове *громко* [г] перед сонорным, а [к] перед гласным, сонорный [м] перед согласным [к], начинающим следую-щий слог, звучит отчётливо; в остальных словах есть сочетания согласных [ст], [пк], где последующий звук обуславливает характер предыдущего, и [к] на конце слова, где возможен только глухой согласный).

3: 1 (в слове *цинк*: [ц] всегда твёрдый в русском языке, в остальных словах есть мягкие согласные: *на[ч 'ало, пла[щ']*, *[в'й]езд* - звук [и] "сверхмягкий", специальный значок "" для обозначения его мягкости обычно не используется).

4: 3 (на конце фонетического слова здесь должен произноситься согласный [ш]).

5: 3 (только в слове *исток* все звуки - [*исток*] - обозначены непосредственно соответствующими им буквами; в других примерах полного совпадения нет: [*поз 'н ий*] - звука [д] нет, *мног[а]* или *мног[ъ]*, *о\д]дых*

6: 2 (действия *принялся за работу, хозяин разумел, он - кучу денег на стол, работник берёт ...* происходят последовательно, одно за другим).

7: 2 (и в третьем, и в четвёртом предложении "данное" одно и то же - *хозяин / он*). ,

8: 1.

9: 2 (в этой фразе две пары противопоставленных слов и сочетаний: *сохнет - бутеет* и *под гору тащат - на поводу не удержат* )

10: *разуметь, денежка, колодезь, испить* (в прямом значении).

11: 3 (в четвёртом предложении *он* указывает на слово *хозяин* в третьем предложении).

12: *недоедает — недосыпает, желтеет - бутеет, благодарить - спасибо говоить*

13: 2 (горький, методика, создать, полощет)\*.

14:2.

15: 1.

16:4.

17:3.

18: *земельный* - относящийся к земледелию или землевладению; *земляной* - сделанный из земли, связанный с землёй как почвой, веществом: *земельный вопрос*, но *земляной пол, земляные работы*.

19: 1 (в-остальных--сш).

20: 2 (1 - *клеЯщий*, как в окончании личной формы глагола II спр., 3 - *наклеИвший*, 4 - *наклеИв*, как в неопределённой форме, 2 - *наклеЕнный*, так как И в основе страдательного причастия не сохраняется перед суффиксом -ЕНН-).

21: в первом предложении *в течение* - предлог (производный), которые всегда пишется единообразно, во втором - существительное с основой на -и- в предложном падеже.

22: 1.

23: в окончании существительного под ударением пишется О, в окончании глагола пишется только Е или Е.

24: 2, 3 *выйдите* - форма повелительного наклонения (см. комментарий к варианту 1), *выздоревть* - непереходный глагол с суффиксом *-е-*, в отличие от переходного *оздоровить* с суффиксом *-и-*.

25: 3 *неуверенно* - в данном контексте это наречие, образованное от прилагательного *неуверенный*.

## 2.1.2 Тексты для изложений

### Текст № 1

Я остановился, запыхавшись, на краю горы и, прислоняясь к углу домика, стал рассматривать живописную окрестность, как вдруг слышу за собой знакомый голос:

- Печорин! Давно ли здесь?

Грушницкий - юнкер. Он только год в службе, носит, по особенному роду франтовства, толстую солдатскую шинель. У него георгиевский солдатский крестик. Он хорошо сложен, смугл и черноволос; ему на вид можно дать двадцать пять лет, хотя ему едва ли двадцать один год. Он закидывает голову назад, когда говорит, и поминутно крутит усы левой рукой, ибо правой опирается на костыль. Говорит он скоро и вычурно: он из тех людей, которые на все случаи жизни имеют готовые пышные фразы, которых просто прекрасное не трогает и которые важно драпируются в необыкновенные чувства, возвышенные страсти и исключительные страдания. Производить эффект- их наслаждение; они нравятся романтическим провинциалам до безумия. Под старость они делаются либо мирными помещиками, либо пьяницами- иногда тем и другим. В их душе часто много добрых свойств, но ни на грош поэзии. Грушницкого страсть была декламировать: он закидывал вас словами, как скоро разговор выходил из круга обыкновенных понятий; спорить с ним я никогда не мог. Он не отвечает на ваши возражения, он вас не слушает. Только что вы остановитесь, он начинает длинную тираду, по- видимому имеющую какую-то связь с тем, что вы сказали, но которая в самом деле есть только продолжение его собственной речи.

Он довольно остёр: эпиграммы его часто забавны, но никогда не бывают метки и злы: он никого не убьёт одним словом: он не знает людей и их слабых струн, потому что занимался целую жизнь одним собой. Его цель- сделаться героем романа. Он так часто старался уверить других в том, что он существо, не созданное для мира, обречённое каким-то тайным страданиям, что он сам почти в этом уверился. Оттого-то он так гордо носит свою толстую солдатскую

шинель. Я его понял, и он за это меня не любит, хотя мы наружно в самых дружеских отношениях. Грушницкий слывёт отличным храбрецом; я его видел в деле: он махает шашкой, кричит и бросается вперёд, зажмуря глаза. Это что-то не русская храбрость!..

Я его также не люблю: я чувствую, что мы когда-нибудь с ним столкнёмся на узкой дороге и одному из нас несдобровать.

Приезд его на Кавказ- также следствие его романтического фанатизма: я уверен, что накануне отъезда из отцовской деревни он говорил с мрачным видом какой-нибудь хорошенькой соседке, что едет не так, просто, служить, но что ищет смерти, потому что... тут он, верно, закрыл глаза рукой и продолжал так: «Нет, вы (или ты) этого не должны знать! Ваша чистая душа содрогнётся! Да и к чему? Что я для вас? Поймёте ли вы меня?..»

Он мне сам говорил, что причина, побудившая его вступить в полк, останется вечной тайной между ним и небесами.

Впрочем, в те минуты, когда сбрасывает трагическую мантию, Грушницкий довольно мил и забавен.

(479 слов)

Задание. Напишите подробное изложение.

Ответьте на вопрос: согласны ли вы с мнением Печорина о Грушницком?

## Текст № 2

Сделав один или два поворота, Чичиков очутился наконец перед самым домом, который показался теперь ещё печальнее. Зелёная плесень уже покрыла ветхое дерево на ограде и воротах.

У одного из строений Чичиков скоро заметил какую-то фигуру, которая начала вздорить с мужиком, приехавшим на телеге. Долго он не мог распознать, какого пола была фигура: баба или мужик.

По висевшим у неё за поясом ключами и по тому, что она бранила мужика довольно поносными словами, Чичиков заключил, что это, вероятно, ключница.

Отворив дверь, он наконец очутился в комнате и был поражён беспорядком. Казалось, как будто в доме происходило мытьё полов и сюда на время нагромоздили всю мебель. На одном столе стоял даже сломанный стул и рядом с ним часы с остановившимся маятником. На бюро лежало множество всякой

всячины. В углу комнаты была навалена куча того, что погрубее и что недостойно лежать на столах. Никак бы нельзя было сказать, чтобы в комнате сей обитало живое существо, если бы не возвещал его пребывание старый, поношенный колпак, лежавший на столе.

Пока он рассматривал всё старинное убранство, отворилась боковая дверь и вошла та же самая ключница, которую встретил он на дворе. Но тут увидел он, что это был скорее ключник, чем ключница.

- Что ж барин? У себя, что ли?

- Здесь хозяин,- сказал ключник.

- Где же?- повторил Чичиков.

- Что, батюшка, слепы-то, что ли?- сказал ключник.

Чичиков поневоле отступил назад и поглядел на него пристально.

Перед ним стоял не нищий, перед ним стоял помещик. У этого помещика была тысяча с лишком душ, и попробовал бы кто найти у кого другого столько хлеба, зерном, мукой и просто в складах, у кого бы кладовые, амбары загромождены были таким множеством сукон, овчин.

Он ходил ещё каждый день по улицам своей деревни, заглядывал под мостики, под перекладыны и всё что ни попадалось ему: старая подошва, бабья тряпка, железный гвоздь, глиняный черепок,- всё тащил к себе и складывал в ту кучу, которую Чичиков заметил в углу комнаты.

А ведь было время, когда он был бережливым хозяином, был женат, и сосед заезжал к нему пообедать, слушать и учиться у него хозяйству и мудрой скупости. Но добрая хозяйка умерла; часть ключей, с ними мелких забот, перешла к нему. Плюшкин стал беспокойнее и, как все вдовцы, подозрительнее и скупее.

С каждым годом притворялись окна в его доме, наконец остались только два, из которых одно было заклеено бумагой.

Он уже позабыл сам, сколько у него было чего, и помнил только, в каком месте стоял у него в шкафу графинчик с остатком какой-нибудь настойки, на котором он сам делал наметку, чтобы никто воровским образом её не выпил. А между тем в хозяйстве доход собирался по-прежнему. Всё сваливалось в кладовые, и всё становилось гниль и прореха, и сам он обратился наконец в какую-то прореху на человечестве.

Вот какого рода помещик стоял перед Чичиковым.

(458 слов)

Задание. Напишите подробное изложение. Ответьте на вопрос: почему в романе «Мёртвые души» образы помещиков даны именно в такой последовательности?

### Текст № 3

Прошла среда. В четверг Обломов получил опять по городской почте письмо от Ольги, с вопросом, что такое случилось, что его не было. Она писала, что проплакала целый вечер и почти не спала ночь.

- Плачет, не спит этот ангел!- восклицал Обломов.- Господи! Зачем она любит меня? Зачем я люблю её? Зачем мы встретились? Это всё Андрей: он привил любовь, как оспу, нам обоим. И что это за жизнь, всё волнения да тревоги! Когда же будет мирное счастье, покой?

Он с громкими вздохами ложился, вставал, даже выходил на улицу и всё доискивался нормы жизни, такого существования, которое было бы исполнено содержания и текло бы и тихо, день за днём, капля по капле, в немом созерцании природы и тихих, едва ползущих явлений семейной мирно-хлопотливой жизни. Ему не хотелось воображать её широкой, шумно несущейся рекой, с кипучими волнами, как воображал её Штольц.

- Это болезнь,- говорил Обломов,- горячка, скаканье с порогами, с прорывами плотин, с наводнениями.

Он написал Ольге, что в Летнем саду простудился немного, должен был выпить горячей травы и просидеть дня два дома, что теперь всё прошло и он надеется видеть её в воскресенье.

Она написала ему ответ и похвалила, что он побережётся, советовала остаться дома и в воскресенье, если нужно будет, и прибавила, что она лучше проскучает неделю, чтоб только он бережётся.

Он обрадовался предложению Ольги побережётся и не приходить в воскресенье и написал ей, что, действительно, для совершенного выздоровления нужно просидеть ещё несколько дней дома.

В воскресенье он был с визитом у хозяйки, пил кофе, ел горячий пирог и к обеду послал Захара на ту сторону за мороженым и конфетами для детей.

Захара насилу перевезли через реку назад; мосты уже сняли, и Нева собиралась замёрзнуть. Обломову нельзя было думать и в среду ехать к Ольге.

Конечно, можно было бы броситься сейчас же на ту сторону, поселиться на несколько дней у Ивана Герасимовича и бывать, даже обедать каждый день у Ольги.

Предлог был законный: Нева захватила на той стороне, не успел переправиться.

У Обломова первым движением была эта мысль, и он быстро спустил ноги на пол, но, подумав немного, с заботливым лицом и со вздохом медленно опять улёгся на своём месте.

« Нет, пусть замолкнут толки, пусть посторонние лица, посещающие дом Ольги, забудут немного его и увидят уже опять каждый день там тогда, когда они объявлены будут женихом и невестой».

- Скучно ждать, да нечего делать,- прибавил он со вздохом, принимаясь за присланные от Ольги книги.

Он прочёл страниц пятнадцать. Маша пришла звать его, не хочет ли он пойти на Неву: все идут посмотреть, как становится река. Он пошёл и воротился к чаю. Так проходили дни.

( 427 слов)

Задание. Напишите подробное изложение. Ответьте на вопрос: как отношения Обломова и Ольги помогают понять характер главного героя?

#### **Текст № 4**

Возникновение женского энергического характера вполне соответствует тому положению, до какого доведено самодурство в драме Островского. В положении, представленном «Грозой», оно дошло до крайности, до отрицания всякого здравого смысла; оно более чем когда-нибудь враждебно естественным требованиям человечества и ожесточённее прежнего силится остановить их развитие, потому что в торжестве их видит приближение своей неминуемой гибели. Через это оно ещё более вызывает ропот и протест даже в существах самых слабых. А вместе с тем самодурство, как мы видели, потеряло свою самоуверенность, лишилось и твёрдости в действиях, утратило и значительную долю той силы, которая заключалась для него в наведении страха на всех. Поэтому протест против него не заглушается уже в самом начале, а может превратиться в упорную борьбу. Те, которым ещё сносно жить, не хотят теперь рисковать на подобную борьбу, в надежде, что и так недолго прожить

самодурству. Муж Катерины, молодой Кабанов, хоть и много терпит от старой Кабанихи, но всё же он независимее: он может и к Савелу Прокофьичу выпить сбегать, он и в Москву съездит от матери и там развернётся на воле, а коли плохо ему уж очень придётся от старухи, так есть на ком вылить своё сердце- он на жену вскинется... Так и живёт себе и воспитывает свой характер, ни на что не годный, всё в тайной надежде, что вырвется как-нибудь на волю. Жене его нет никакой надежды, никакой отрады, передышаться ей нельзя: если может, то пусть живёт без дыханья, забудет, что есть вольный воздух на свете, пусть отречётся от своей природы и сольётся с капризными прихотями и деспотизмом старой Кабанихи. Но вольный воздух и свет, вопреки всем предосторожностям погибающего самодурства, врываются в келью Катерины, она чувствует возможность удовлетворить естественной жажде своей души и не может доле оставаться неподвижной: она рвётся к новой жизни, хотя бы пришлось умереть в этом порыве. Что ей смерть? Всё равно- она не считает жизнью и то прозябание, которое выпало ей на долю в семье Кабановых.

Такова основа всех действий характера, изображённого в «Грозе». Основа эта надёжнее всех возможных теорий и пафосов, потому что она лежит в самой сущности данного положения, влечёт человека к делу неотразимо, не зависит от той или другой способности или впечатления в частности, а опирается на всей сложности требований организма, на выработке всей натуры человека. Теперь любопытно, как развивается и проявляется подобный характер в частных случаях. Мы можем проследить его развитие по личности Катерины.

( 382 слова) По И. Гончарову.

Задание. Напишите подробное изложение. Подробнее раскройте характер Катерины.

### **Текст № 5**

Она взглянула на Базарова...и остановилась у двери, до того поразило её это воспалённое и в то же время мертвенное лицо с устремлёнными на неё мутными глазами. Она просто испугалась каким-то холодным и томительным испугом; мысль, что она не то бы почувствовала, если бы точно его любила, мгновенно сверкнула у неё в голове.

- Спасибо,- усиленно заговорил он,- я этого не ожидал. Это доброе дело. Вот мы ещё раз и увиделись, как вы обещали.

- Анна Сергеевна так была добра...- начал Василий Иванович.

- Отец, оставь нас. Анна Сергеевна, вы позволяете? Кажется, теперь...

Он указал головою на своё распостёртое бессильное тело.

Василий Иванович вышел.

-Ну, спасибо,- повторил Базаров.- Это по- царски. Говорят, цари тоже посещают умирающих.

-Евгений Васильевич, я надеюсь...

-Эх, Анна Сергеевна, станемте говорить правду. Со мною кончено. Попал под колесо. И выходит, что нечего было думать о будущем. Старая штука смерть, а каждому внове. До сих пор не трушу...а там придёт беспамятство. Ну, что ж мне вам сказать...я любил вас! Это и прежде не имело никакого смысла, а теперь подавно. Любовь- форма, а моя собственная форма уже разлагается. Скажу я лучше, что- какая вы славная! И теперь вот вы стоите, такая красивая.

Анна Сергеевна невольно содрогнулась.

-Ничего, не тревожьтесь, сядьте там... Не подходите ко мне: ведь моя болезнь заразительная.

Анна Сергеевна быстро перешла комнату и села на кресло возле дивана, на котором лежал Базаров.

- Великодушная!- шепнул он.- Ох, как близко, и какая молодая, свежая, чистая...в этой гадкой комнате!.. Ну, прощайте! Живите долго, это лучше всего, и пользуйтесь, пока время. Вы посмотрите, что за безобразное зрелище: червяк полураздавленный, а ещё топорщится. И ведь тоже думал: обломаю дел много, не умру, куда! Задача есть, ведь я гигант- как бы умереть прилично, хотя никому до этого дела нет...Всё равно: вилять хвостом не стану.

Базаров умолк и стал ощупывать рукой свой стакан. Анна Сергеевна подала ему напиток, не снимая перчаток и боязливо дыша.

- Меня вы забудете,- начал он опять,- мёртвый живому не товарищ. Отец вам будет говорить, что вот, мол, какого человека Россия теряет...Это чепуха; но не разуберяйте старика. Чем бы дитя ни тешилось...вы знаете. И мать приласкайте. Ведь таких людей, как они, в вашем большом свете днём с огнём не сыскать...Я нужен России...Нет, видно не нужен. Да и кто нужен? Сапожник нужен, портной нужен, мясник...мясо продаёт...мясник...постойте, я путаюсь...Тут есть лес.

-Прощайте,- проговорил он с внезапной силой, и глаза его блеснули последним блеском.- Послушайте...ведь я вас не поцеловал тогда...Дуньте на умирающую лампаду, и пусть она погаснет...

Анна Сергеевна приложилась губами к его лбу...К вечеру он впал в совершенное беспамятство, а на следующий день умер...

(423слова)

Задание. Напишите подробное изложение. Ответьте на вопрос: как характеризует Базарова его поведение перед смертью?

### Текст № 6

В эту минуту дверь тихо отворилась, и в комнату, робко озираясь, вошла одна девушка. Все обратились к ней с удивлением и любопытством.. Раскольников не узнал её с первого взгляда. Это была Софья Семёновна Мармеладова. Вчера видел он её в первый раз, но в такую минуту, при такой обстановке и в таком костюме, что в памяти его отразился образ совсем другого лица. Теперь это была скромная и даже бедно одетая девушка, очень ещё молоденькая, почти похожая на девочку, со скромной и приличной манерой, с ясным, но как будто несколько запуганным лицом. На ней было очень простенькое домашнее платьице, на голове старая, прежнего фасона шляпка; только в руках был, повчерашнему, зонтик. Увидав неожиданно полную комнату людей, она не то что сконфузилась, но совсем потерялась, оробела, как маленький ребёнок, и даже сделала было движение уйти назад.

-Ах...это вы?..- сказал Раскольников в чрезвычайном удивлении и вдруг сам смутился.

Ему тотчас же представилось, что мать и сестра знают уже вскользь, по письму Лужина, о некоторой девице « отъявленного» поведения. Сейчас только он протестовал против клеветы Лужина и упомянул, что видел эту девицу в первый раз, и вдруг она входит сама... Всё это неясно и мигом скользнуло в его голове. Но, взглянув пристальнее, он вдруг увидал, что это приниженное существо до того уже принижено, что ему вдруг стало жалко. Когда же она сделала было движение убежать от страха, в нём что-то как бы перевернулось.

-Я вас совсем не ожидал, - заторопился он, останавливая её взглядом.- Сделайте одолжение, садитесь. Вы, верно, от Катерины Ивановны. Позвольте, не сюда, вот тут сядьте...

При входе Сони Разумихин, сидевший на одном из трёх стульев Раскольникова, сейчас подле двери, привстал, чтобы дать ей войти. Сначала Раскольников

указал было ей место в углу дивана, где сидел Зосимов, но, вспомнив, что этот диван служит ему постелью, поспешил указать ей на стул Разумихина.

-А ты садись здесь,- сказал он Разумихину, сажая его в угол, где сидел Зосимов.

Соня села, чуть не дрожа от страха, и робко взглянула на обеих дам. Видно было, что она и сама не понимала, как могла она сесть с ними рядом. Сообразив это, она до того испугалась, что вдруг опять встала и в совершенном смущении обратилась к Раскольникову.

-Я... я... зашла на одну минуту, простите, что вас беспокоила, -заговорила она, запинаясь.- Я от Катерины Ивановны, а ей послать было некого... А Катерина Ивановна приказала вас очень просить быть завтра на отпевании, а потом у нас... откушать... Честь ей сделать... Она велела просить.

Соня запнулась и замолчала.

-Постараюсь непременно... непременно...-отвечал Раскольников, привстав тоже и тоже запинаясь и не договаривая И он подвинул ей стул. Соня опять села и опять робко, потерянно, поскорей взглянула на обеих дам и вдруг потупилась.

Пульхерия Александровна взглянула на Соню и слегка прищурилась. Дунечка серьёзно, пристально уставилась прямо в лицо бедной девушки и с недоумением её рассматривала. Соня, услышав рекомендацию, подняла было глаза опять, но смутилась ещё более прежнего.

( 472 слова).

Задание. Напишите подробное изложение. Подробнее раскройте образ Сони.

### **Текст № 7**

Пьер подошёл к князю Андрею и схватил его за руку. - Вы всегда танцуете. Тут есть моя протезе, Ростова молодая, пригласите её, - сказал он.

-Где? - спросил Болконский. - Виноват, - сказал он, обращаясь к барону,-

Этот разговор мы в другом месте доведём до конца, а на бале надо танцевать. — Он вышел вперёд, по направлению, которое ему указывал Пьер. Отчаянное, замирающее лицо Наташи бросилось в глаза князю Андрею. Он узнал её, угадал её чувство, понял, что она была начинающая, вспомнил её разговор на окне и с весёлым выражением лица подошёл к графине Ростовой.

- Позвольте вас познакомить с моей дочерью, - сказала графиня, краснея.

- Я имею удовольствие быть знакомым, ежели графиня помнит меня, - сказал князь Андрей с учтивым и низким поклоном, совершенно противоречащим замечаниям Перонской о его грубости, подходя к Наташе и заноса руку, чтобы обнять её талию ещё прежде, чем он договорил приглашение на танец. Он предложил ей тур вальса. То замирающее выражение лица Наташи, готовое на отчаяние и на восторг, вдруг осветилось счастливой благодарной, детской улыбкой.

« Давно я ждала тебя», - как будто сказала эта испуганная и счастливая девочка своей просиявшей из-за готовых слёз улыбкой, поднимая свою руку на плечо князя Андрея. Они были вторая пара, вошедшая в круг. Князь Андрей был одним из лучших танцоров своего времени. Наташа танцевала превосходно. Ножки её в бальных атласных башмачках быстро, легко и независимо от неё делали своё дело, а лицо её сияло восторгом счастья. Её оголённая шея и руки были худы и некрасивы в сравнении с плечами Элен. Её плечи были худы, грудь неопределённая, руки тонки; но на Элен был уже как будто лак от тысяч взглядов, скользивших по её телу, а Наташа казалась девочкой, которую в первый раз оголили и которой бы очень стыдно это было, ежели бы её не уверили, что это так необходимо надо.

Князь Андрей любил танцевать и, желая поскорее отделаться от политических и умных разговоров, с которыми все обращались к нему, и желая поскорее разорвать этот досадный ему круг смущения, образовавшегося от присутствия государя, пошёл танцевать и выбрал Наташу потому, что на неё указал Пьер, и потому, что она первая из хорошеньких женщин попала ему на глаза; но едва он обнял этот тонкий, подвижный, трепещущий стан и она зашевелилась так близко от него и улыбнулась так близко от него, вино её прелести ударило ему в голову: он почувствовал себя ожившим и помолодевшим, когда,

переводя дыхание и оставив её, остановился и стал глядеть на танцующих.

( 402 слова)

Задание. Напишите подробное изложение. Ответьте на вопрос: какое значение имел первый бал в жизни Наташи?

### **Текст № 8**

У самой подошвы буерака Григорий выбрал небольшую поляну, сказал:

- Тут и будет наш стан, располагайся, Ксюша!

Григорий расседлал коней, положил под куст сѣдла и оружие. Всѣ располагало ко сну. Кому-кому, а Григорию, не спавшему много ночей подряд, пора было спать. Он, побеждённый сном, закрыл глаза. Акси́нья сидела рядом, молчала.

Он спал, слегка приоткрыв губы, мерно дыша. Акси́нья всмотрелась в него внимательно и только сейчас заметила, как изменился он за эти несколько месяцев разлуки. Что-то суровое, почти жѣсткое было в глубоких поперечных морщинах между бровями, в резко очерченных скулах...И она впервые подумала, как, должно быть, страшен он бывает в бою, на лошади, с обнажённой шашкой. Она мельком взглянула на его большие узловатые руки и почему-то вздохнула. С губ её всё время не сходила улыбка, радостно светились глаза. Григорий снова был с нею! Поздней ночью, когда зашёл месяц, они покинули Сухой лог.

Неподалѣку от мостика Григорий остановился. Ехать через мост он не захотел. Не верил он этой тишине и боялся её. Только они свернули в узкий переулок, как из канавы поднялся человек, за ним- ещё трое.

- Стой! Кто идет?

Григорий вздрогнул от крика, как будто от удара, натянул поводья. Мгновенно овладев собой, он громко отозвался: « Свои!- и, круто поворачивая коня, успел шепнуть Акси́нье:- Назад! За мной!»

Григорий с силой ударил коня Акси́нии. Тот рванулся с места и взял в карьер. Пригнувшись к лошадиной шее, Григорий скакал следом. Вдруг услышал он жгучий свист пуль и протяжный крик.

- Пригнись, Ксюша! Пригнись ниже!

Акси́нья натягивала поводья и, запрокидываясь, валилась набок. Григорий успел поддержать её.

- Тебя поранили?! Куда попало? Говори же!

Она молчала и всё тяжелее наваливалась на его руку. Ни слова, ни стопа он не услышал от безмолвной Акси́нии.

Верстах двух от хутора Григорий свернул, спустился к яру, спешился и поднял на руки Акси́нию, бережно положил её на землю. Пуля вошла Акси́нье в левую лопатку и наискось вышла под правой ключицей. Он стал перевязывать рану, пытаясь унять хлеставшую из-под ключицы кровь.

Кровь текла также из полуоткрытого рта Аксиньи, клокотала и булькала. И Григорий, мертвея от ужаса, понял, что всё кончено...Аксинья умерла на руках Григория незадолго до рассвета. Сознание к ней так и не вернулось. Он молча поцеловал её в холодные и солёные от крови губы, бережно опустил на траву, встал. Не поднимаясь с колен, Григорий вынул из ножен шашку, начал рыть могилу. Он очень спешил, но удушье давило ему горло. Землю он выгребал руками и шашкой, не отдыхая ни минуты.

Хоронил он свою Аксинью при ярком утреннем свете. Уже в могиле крестом сложил её мертвенно побелевшие смуглые руки, головным платком прикрыл лицо, чтобы земля не засыпала её полуоткрытые, неподвижно устремлённые в небо и уже начинавшие тускнеть глаза. Он простался с нею, твёрдо веря в то, что расстанутся они ненадолго...

(448 слов)

Задание. Напишите подробное изложение. Ответьте на вопрос: почему любовь Григория и Аксиньи вызывает сочувствие?

### Текст № 9

Персонажи « На дне»- это не бедные, падшие люди. У них не мольба об участии в подаянии, а гордая независимость, едкая насмешка, ненависть и презрение к хозяевам жизни. Пьеса Горького прозвучала как обвинительный акт обществу. В мире « дна» люди поставлены в предельно бесчеловечные условия: у них отняты честь, достоинство, возможность любви, материнства, семьи, всякая вера и надежда, всё стёрто, втоптано в грязь.

« На дне»- это потрясающая картина кладбища, где заживо похоронены ценные по своим задаткам люди. Мы видим ум Сатина, душевную чистоту Наташи, трудолюбие Клеца, жажду хорошей здоровой жизни у Пепла, несокрушимую честность татарина Асана, неутолённую мечту о чистой, большой любви у Насти. Но в этой пьесе все положительные качества показаны лишь как возможности, извращённые, придавленные, нераскрывшиеся.

Горький выводит людей, находящихся в самых ужасающих условиях, лишённых надежд, дошедших до отчаяния, и спрашивает: будет ли для них целебной утешающая ложь?

Апостолом утешающих иллюзий, лжи, примиряющей с жизнью, выступает странник Лука. Он идёт к жертвам жизни, к униженным и оскорблённым, бескорыстно пытается облегчить их страдания, помочь им, он внушает симпатию почти всем обитателям ночлежки. Лука по- своему гуманен. Сатин говорит о нём: « Человек- вот правда! Он это понимал».

Но что представляет собой гуманизм Луки? Для него человек- мера всех вещей. Не Человек с большой буквы, как в монологе Сатина, а человек с маленькой буквы: каждый данный человек- особая мера. Лука- скептик, для него нет объективных ценностей, а есть столько истин, сколько людей.

У Луки нет веры в человека; для него все люди равно ничтожны, слабы, жалки, нуждаются лишь в сострадании и утешении. Тайное убеждение Луки состоит в том, что реальное положение человека изменить нельзя; можно лишь изменить отношение человека к себе и окружающим, изменить его сознание, самочувствие и примирить его с жизнью; этому служит утешительная ложь, к которой он прибегает. Гуманизм Луки- пассивный и идеалистический.

В пьесе « На дне» есть глубокая внутренняя динамика, проповедь Луки проверяется критерием практики.

С другой стороны, ей противопоставлена та « теоретическая» правда о свободном Человеке с большой буквы, которую провозглашает Сатин и которую он выдвигает против унижающего сострадательного гуманизма Луки.

На этом основании некоторые критики истолковали образ Сатина в целом как положительный. На самом деле романтическая мечта Сатина находится в полном противоречии с реальностью его жизни и характера «бывшего человека».

В образах странника Луки и Сатина, имеющих между собой больше общего, чем кажется на первый взгляд, Горький развенчивал пассивные анархические формы протеста, которые были присущи «бродячему люду», отсталым слоям угнетённой массы

(394 слова.)

По И. Анненскому

Задание. Напишите подробное изложение. Ответьте на вопрос: как противопоставлены в пьесе образы Луки и Сатина?

### **Текст № 10**

Мы оба были богаты, здоровы, молоды и настолько хороши собой, что в ресторанах, на концертах нас провожали взглядами. Я, будучи родом из Пензенской губернии, был в ту пору красив южной горячей красотой, был даже «неприлично красив», как сказал мне однажды один знаменитый актёр. «Чёрт вас знает, кто вы, сицилианец какой-то»,- сказал он сонно; и характер был у меня южный, живой, постоянно готовый к счастливой улыбке, к доброй шутке.

А у неё красота была какая-то индийская, персидская: смугло-янтарное лицо, великолепные и несколько зловещие в своей густой черноте волосы, мягко блестящие, как чёрный соболий мех, брови чёрные, как бархатный уголь, глаза; пленительный бархатисто-пунцовыми губами рот оттенён был тёмным пушком. Выезжая, она чаще всего надевала гранатовое бархатное платье и такие же туфли с золотыми застёжками (а на курсы ходила скромной курсисткой, завтракала за тридцать копеек в вегетарианской столовой на Арбате).

Насколько я был склонен к болтливости, к простосердечной весёлости, настолько она была чаще всего молчалива: всё что-то думала, всё как будто во что-то мысленно вникала; лёжа на диване с книгой в руках, часто опускала её и вопросительно глядела перед собой: я это видел, заезжая иногда к ней и днём, потому что каждый месяц она дня три-четыре совсем не выходила и не выезжала из дому, лежала и читала, заставляя и меня сесть в кресло возле дивана и молча читать.

- Вы ужасно болтливы и непоседливы,- говорила она,- дайте мне дочитать главу.

- Если бы я не был болтлив и непоседлив, я никогда, может быть, не узнал бы вас- отвечал я,- напоминая ей этим наше знакомство: как-то в декабре, попав в Художественный кружок на лекцию Андрея Белого, который пел её, бегая и танцуя на эстраде, я так вертелся и хохотал, что она, случайно оказавшаяся в кресле рядом со мной и сперва с некоторым недоумением смотревшая на меня, тоже наконец рассмеялась, и я тотчас весело обратился к ней.

- Всё так,- говорила она,- но всё-таки помолчите немного, почитайте что-нибудь, покурите...

- Не могу я молчать! Не представляете вы себе всю силу моей любви к вам! Не любите вы меня!

- Представляю. А что до моей любви, то вы хорошо знаете, что, кроме отца и вас, у меня никого нет на свете. Во всяком случае, вы у меня первый и последний. Вам этого мало? Но довольно об этом. Читать при вас нельзя, давайте чай пить...

И я вставал, кипятил воду в электрическом чайнике.

«Странная любовь!»- думал я и, пока закипала вода, стоял, смотрел в окно.

(404 слова)

Задания. Напишите подробное изложение. Ответьте на вопрос: чем закончилась история любви героев рассказа?

### 2.1.3 Лингвистический, стилистический, речеведческий анализ текста

#### Текст 1

1. Знаете ли вы, что существует множество разновидностей манеры вести спор?  
2. Понаблюдайте за своими товарищами во время диспута, дискуссии, полемики – вы, конечно, убедитесь, что ведут они себя по-разному.

3. Одни, например, держатся уважительно по отношению друг к другу, не прибегают к нечестным приемам и уловкам, не допускают резкого тона. 4. Они внимательно анализируют доводы, которые предлагает оппонент, и основательно аргументируют свою позицию. 5. Как правило, во время такого спора стороны испытывают глубокое удовлетворение, желание разобраться в обсуждаемых проблемах.

6. Другие же, вступив в спор, начинают себя чувствовать как на войне, поэтому они применяют nepозволительные уловки. 7. Главное – наголову разбить противника, поставив его в невыгодное, с их точки зрения, положение. 8. Значит, и вам нужно находиться в боевой готовности.

9. Наконец, есть и такие горе-спорщики, которые ведут себя самым nepозволительным образом. 10. Они в грубой форме обрывают оппонента, унижают его оскорбительными выпадами, говорят пренебрежительным или презрительным тоном, насмешливо переглядываются со слушателями, одним словом, ведут себя как невоспитанные люди.

11. Таким образом, поведение полемистов, безусловно, влияет на успех обсуждения, поэтому понимание особенностей манеры спорить, умение на лету уловить изменения в поведении своих оппонентов, конечно, позволяет лучше ориентироваться в споре, наиболее точно выбирать вариант собственного поведения и определять тактику в споре.

( По Л. Павловой)

1. Внимательно прочитайте текст.
2. Докажите, что это текст.
3. Определите тему и основную мысль текста. В каком предложении выражена основная мысль: 1) 8; 2) 2; 3) 11; 4) 4 ?
4. Определите стиль текста и докажите свое мнение.
5. Определите тип текста и докажите свое мнение.
6. Подумайте, какое утверждение противоречит позиции автора?

1. Поведение участников спора влияет на успех обсуждения проблемы.
2. Чтобы лучше определить тактику поведения в споре, нужно учитывать поведение оппонента.
3. Плодотворным бывает только такой спор, в котором оппоненты проявляют внимание и уважительное отношение друг к другу.
4. Главное в дискуссии – одержать верх над противником, используя любые способы.

7. В каком предложении автор использует синонимы?

1) 5 2) 2 3) 7 4) 11

8. Какое предложение связано с предыдущим с помощью личного местоимения?

1) 7 2) 2 3) 6 4) 4

9. Какое языковое средство выразительности не используется в этом тексте?

1. вводные слова
2. ряды однородных членов
3. фразеологические обороты
4. неполные предложения.

10. Объясните значение слов: полемика, диспут, дискуссия, оппонент, аргумент, полемист.

11. Среди предложений 6-11 найдите предложения с обособленным обстоятельством.  
Докажите свою точку зрения.

12. В каком предложении ставится тире между подлежащим и сказуемым? Почему?

13. Среди предложений 1-5 найдите сложное предложение с различными видами связи.  
Докажите свою точку зрения.

14. Какой тип связи используется в словосочетании БОЕВОЙ ГОТОВНОСТИ?

## Текст 2

### УРОК О «ЕСЛИ»

Если ты хочешь, чтобы понимали тебя, постарайся понимать других.

Если ты хочешь, чтобы любили тебя, люби других.

Если ты хочешь, чтобы терпимо относились к тебе, умей проявлять терпимость к другим.

Эти «если» можно продолжать до бесконечности, прикладывая любое понятие. И пока человек не научится относиться к другим, как к самому себе, не будет гармонии ни в мире его собственном, ни в Мире Всеобщего Бытия. Это касается всех, и надо помнить об этом всегда и применять беспрестанно.

Человеку дан язык, чтобы он мог пользоваться им для разрешения всех вопросов, но нередко люди забывают об этом, желая отмолчаться, надеясь, что всё решится само собой. Если человек не использует главное своё орудие общения – язык, то оно тупится, теряет свою силу и в итоге отнимается. Язык его становится так же беден, как побирающийся нищий, и в его запасе остаётся столько слов, сколько монет в ладони нищего, на которые он с трудом может жить. Если хочешь быть богат душой, принимай мудрость, а не отвергай её.

- Почему автор назвал своё произведение «Урок о «если»?»

- Какие проблемы затронуты в тексте?

- В чём особенность стиля текста?

- Каков тип речи? Докажите.

### **2.1.4 Темы рефератов по русскому языку**

1. Основные понятия культуры речи.

Следует охарактеризовать такие понятия, как правильность, точность, понятливость, чистота и выразительность речи

2. Литературный язык - основа культуры речи.

При работе над темой следует основываться на том, что литературный язык - высшая форма национального языка, обслуживающая все сферы человеческой деятельности.

3. Основные признаки литературного языка.

Этими признаками принято считать следующие: обработанность, нормативность, устойчивость, обязательность для всех носителей языка

4. Нормативность литературного языка.

Она базируется на единообразии, образцовости в общепризнанном употреблении элементов языка.

5. Формы существования языка.

Язык существует в двух формах: письменной и устной. Необходимо проследить исторический аспект возникновения этих форм, пути их развития и взаимодействия, и принципы сосуществования на современном этапе.

6. Языковые нормы русской речи.

В реферате необходимо охарактеризовать грамматические, лексические и орфоэпические нормы.

7. Русский язык среди других языков мира.

Раскрывая эту тему, необходимо отметить родственные связи русского языка, лексико-грамматические особенности, распространенность, взаимодействие с другими языками.

8. Связь русского языка с историей и культурой русской нации.

В этом реферате необходимо рассказать о длительном и сложном историческом пути развития русского языка, соотнесенность основных характеристик языка с культурными достижениями русского народа.

9. Современное состояние русского литературного языка.

Необходимо дать развернутую характеристику лексико-грамматического состояния языка на современном этапе развития

10. Пробела экологии слова.

Прежде всего необходимо определиться с понятием чистоты речи на уровне орфоэпических норм и словоупотребления, выяснить оправданность; употребления языковых форм на стилистическом уровне.

11. Функциональные стили русского языка.

В основу работы должны быть положены понятия стилистики вообще и выделение стилистических средств, функционирующих в определенной сфере человеческой деятельности.

12. Характеристика одного из функциональных стилей русского языка.

В данной работе доминирующим положением должна быть характеристика стилей как исторически сложившейся и общественно осознанной разновидности литературного, языка, с особенностями употребления и специфической организацией.

13. Основные характеристики письменной речи.

Необходимо исходить из того, что это речь графически закрепленная, со строгим соблюдением языковых норм, лексическими и синтаксическими особенностями.

14. Основные характеристики устной речи.

Необходимо исходить из того, что это речь звучащая, отсюда некоторые языковые особенности. При этом следует разграничивать формы разговорной и кодифицированной речи.

15. Лексика ограниченного и неограниченного употребления.

Необходимо дать пояснение понятий ограниченного и неограниченного употребления лексических единиц языка, сферы их функционирования

16. Языковые особенности научной речи.

Следует обратить внимание на использование специальной лексики, на особенности морфологического и синтаксического строя, на экстралингвистические средства организации научного текста.

17. Средства выразительности речи.

Нужно сказать о значении средств выразительности и охарактеризовать каждое из этих средств

18. Языковые особенности деловой речи.

Отразить виды делового общения и зависимость языковых особенностей от формы речи (письменной или устной).

19. Основные условия делового общения.

Всесторонне охарактеризовать основные условия делового общения: партнерские отношения, регламентированность, деловой и речевой этикет

20. Виды делового общения.

К таковым относят: беседу, переговоры, выделяя при этом особенности телефонного общения.

21. Условия эффективного разговора.

В работе необходимо представить следующие условия: обоюдное желание вести разговор, удачно выбранная тема, общий язык.

22. Основные формулы речевого этикета.

Целесообразно прежде всего разграничить все формулы на 2 группы; нейтральные и официальные.

23. Невербальные средства общения.

Следует обратить внимание на особенности этих средств и их взаимодействие с вербальными (лингвистическими).

24. Служебная документация и правила ее оформления.

Реферат можно начать с характеристики официально-делового стиля русского языка, затем представить типы служебных документов.

25. Особенности языка рекламы.

Эти особенности связаны с целями и задачами рекламирования, видами и средствами распространения рекламы.

26. Методика публичного выступления.

Представить виды публичных выступлений и слагаемые подготовки этих выступлений.

27. Основы полемического мастерства.

Определить виды полемики, а также вербальные и невербальные средства, обслуживающие полемические выступления.

28. «Поэтами рождаются, ораторами делаются» (Древнеримский оратор Цицерон, 106-43 гг. до н.э.)

В работе следует представить все доказательства правомерности или неправомерности этого тезиса.

29. Культура дискусивно- полемической речи.

Спор: понятие и определение; историческая справка; спор как форма организации человеческого общения.

30. Культура научной и профессиональной речи.

Роль «специального языка» и его основные лингвистические особенности; терминология и её виды, стилевые и жанровые особенности научного стиля, нормативность.

31. Характеристика литературного языка.

32. Публичная речь, ее особенности

33. Культура разговорной речи.

Понятие, особенности, стилистика; условия успешного общения; коммуникативные цели, речевые стратегии, тактика и приемы; жанры и этика речевого общения и этикетные формулы речи.

34. Культура ораторской речи.

Роды и виды ораторской речи; роль функциональных стилей; функционально-смысловые типы речи; подготовка речи и выступление.

35. Культура дискусивно- полемической речи. Спор: понятие и определение; историческая справка; спор как форма организации человеческого общения.

36. Культура научной и профессиональной речи. Роль «специального языка» и его основные лингвистические особенности; терминология и её виды, стилевые и жанровые особенности научного стиля, нормативность.

37. Культура деловой речи.

Общая характеристика официально-деловой письменной и устной речи; языковые нормы.

38. Этико-социальные аспекты культуры речи.

Культура поведения и этические нормы общения, проявление категории вежливости в русском языке; социальные аспекты культуры речи.

39. Точность, ясность речи.

Точность словоупотребления; стилистическая оценка диалектизмов, жаргонизмов, заимствованных слов; точность словоизменения и формообразования; ясность синтаксических конструкций.

40. Богатство речи.

Лексика, полисемия, омонимия, синонимия, антонимия, паронимия; стилистические возможности словообразований; стилистическое использование частей речи; многообразие синтаксического конструирования.

41. Правильность речи.

Лексическая сочетаемость; правильное употребление фразеологизмов; грамматическая правильность речи; порядок слов в предложении.

42. Литературное произношение.

Понятие орфоэпии; стили произношения; особенности произношения иностранных слов, имён и фамилий.

## 2.1.5

### Тест по теме «Н и нн в суффиксах различных частей речи»

#### 1 вариант

**1. В каком ряду во всех словах на месте пропусков пишется НН?**

- 1) кожа\_ый мяч, исписа\_ый листок, подоко\_ик;
- 2) маринова\_ые грибы, стари\_ая гравюра, ветре\_ое утро;
- 3) пута\_ые мысли, квалифицирова\_ый рабочий, печё\_ый картофель;
- 4) обеде\_ое время, нежда\_ый гость, безветре\_ая ночь.

**2. В каком ряду во всех словах на месте пропусков пишется НН?**

- 1) пламе\_ая речь, зелё\_ый плод, зако\_ое требование;
- 2) кова\_ая решётка, избра\_ые произведения, ра\_ая молодость;
- 3) балова\_ый ребёнок, дорога пусты\_а, избра\_ики народа;
- 4) полома\_ый автомобиль, лома\_ый грош, исти\_ый гуманизм.

**3. В каком ряду во всех словах на месте пропусков пишется Н?**

- 1) журавли\_ый крик, обветре\_ые лица, грузё\_ые составы;
- 2) серебря\_ая повеска, яблоко зелен\_о, плетё\_ая корзина;
- 3) грузё\_ая лесом баржа, тушё\_ые овощи; льня\_ое полотно;
- 4) глиня\_ая изба, печё\_ая картошка, запечё\_ое в тесте яблоко.

**4. В каком ряду во всех словах на месте пропусков пишется Н?**

- 1) масля\_ые краски, писа\_ая красавица, солё\_ые огурцы;
- 2) голуби\_ое воркование, беспричи\_ый страх, ране\_ый солдат;
- 3) си\_ие облака, стекла\_е двери, наруч\_ые часы;
- 4) передача не законче\_а, жестя\_ые коробки, телефо\_ый аппарат.

**5. В каком предложении на месте пропуска пишется Н?**

- 1) Над столом горела привеше\_ая к потолку небольшая лампа.
- 2) В сетке купе лежала соломе\_ая шляпа с цветами и ягодами.
- 3) Произведение было написа\_о мастером.
- 4) На двор станции влетела, гремя о камни, запылё\_ая тройка.

**2 вариант**

**1. В каком предложении во всех словах на месте пропусков пишется НН?**

- 1) Кова\_ые сапоги гулко стучали по мощё\_ой булыжником мостовой.
- 2) Нижние ряды Гости\_ого двора были заполнены оживлё\_ыми посетителями.
- 3) Студё\_ая вода струилась по каме\_ым плитам.
- 4) Непогода отступила, и под солнцем стари\_ое север\_ое село было прекрасно.

**2. В каком ряду во всех словах на месте пропусков пишется Н?**

- 1) журавли\_ый крик, обветре\_ые лица, грузё\_ые составы;
- 2) серебря\_ая повеска, яблоко зелен\_о, плетё\_ая корзина;
- 3) грузё\_ая лесом баржа, тушё\_ые овощи; льня\_ое полотно;
- 4) глиня\_ая изба, печё\_ая картошка, запечё\_ое в тесте яблоко.

**3. Укажите номер ответа, в котором указаны все цифры, на месте которых в предложении пишется НН.**

*На столе стояли солё(1)ые огурцы, реза(2)ая кусочками рыба и гусь запечё(3)ый в духовке в серебря(4)ой кастрюле.*

- 1) 1,3;      2) 2,3,4;      3) 1,2,3,4;      4) 2,3.

**4. Укажите номер ответа, в котором указаны все цифры, на месте которых в предложении пишется НН.**

*Неожид(1)о вернулся из города отец с печаль(2)ой надуше(3)ой дамой, и матушка стала вдруг необыкновен(4)о оживлё(5)ой.*

- 1) 3,4,5;      2) 1,2,4,5;      3) 1,3,4,5;      4) 1,3,4.

**5. Укажите номер ответа, в котором указаны все цифры, на месте которых в предложении пишется Н.**

*Медле(1)о похолодела Оленька, широко раскрыла очарователь(2)ые глаза, оттенё(3)ые пепель(4)ыми кругами, схватила свечу и выбежала в сени.*

- 1) 1,2,4;      2) 2,4;      3) 1,2,3,4;      4) 2,3,4.

**Критерии оценивания:**

по одному баллу за каждый правильный ответ.

«5» - 5 баллов

«4» - 4 балла

«3» - 2-3 балла

«2» - от 1 балла

**КЛЮЧ:**

	1	2	3	4	5
1 вариант	4	3	2	1	3
2 вариант	2	2	4	3	2

**Тест по теме «Служебные части речи».**

## Вариант 1.

1. В каком предложении нет частицы?

- 1) *Едва успел я накинуть бурку, как повалил снег.*
- 2) *У реки сидел лишь один рыбак.*
- 3) *Помочь мне можешь именно ты.*
- 4) *Как весело было в парке!*

2. В каком примере выделенное слово пишется слитно?

- 1) *(ЧТО)Б ты делал без меня?*
- 2) *Хочу научиться играть в футбол (ТАК)ЖЕ, как Аршавин.*
- 3) *Горячей воды не будет (В)СЛЕДСТВИЕ ремонта труб.*
- 4) *Зрители собрались в студии (НА)ВСТРЕЧУ с режиссёром фильма.*

3. В каком слове на месте пропуска пишется буква Е?

- 1) *по окончани.. передачи*
- 2) *узнал впоследствии..*

3) по приезд.. в столицу

4) Молчи, н.. звука!

4. В каком предложении НЕ пишется слитно?

1) Ему палец в рот (не)клади.

2) На стуле валялись (не)выглаженные с вечера брюки.

3) (Не)зная броду, (не)суйся в воду.

4) (Не)выученные уроки беспокоили меня.

5. В каком предложении знаки препинания расставлены неправильно?

1) Давайте понимать друг друга с полуслова, чтоб, ошибившись раз, не ошибиться снова.

2) Поставьте вопрос от одного предложения к другому, если это удалось перед нами сложноподчинённое предложение.

3) Вилкой люди стали пользоваться около восьми веков назад, а в России этот столовый прибор появился во времена Петра I.

4) Тихо в спящем доме, и лишь слышится, как где-то шуршит мышь.

6. В каком примере нет речевой ошибки?

1) по прибытию в гостиницу

2) выяснить о том, как делать задание

3) пришёл со школы

4) оплатить проезд

#### Вариант 2.

1. В каком предложении нет частицы?

1) Что за прелесть эти сказки!

2) У тебя такие руки, что сбегали даже брюки!

3) Говорю это только тебе.

4) Но только что сумрак на землю упал, по корням упругим топор застучал.

2. В каком примере выделенное слово пишется слитно?

- 1) Реши задачу (НА)ПОДОБИЕ треугольников.
- 2) Моему другу нравится (ТО)ЖЕ, что и мне.
- 3) Он умел играть в шахматы, (НЕ)СМОТРЯ на доску.
- 4) Хочу, (ЧТО)Б служила мне рыбка золотая.

3. В каком слове на месте пропуска пишется буква И?

- 1) по прибыти.. поезда
- 2) в течени.. суток
- 3) Н.. бывать тому!
- 4) вследстви.. аварии

4. В каком предложении НЕ пишется слитно?

- 1) Сделал так, что комар носу (не)подточит.
- 2) В столе нашлась (не)отправленная поздравительная открытка.
- 3) (Не)поймав рыбку, ухи (не)сваришь.
- 4) Хозяйина встретила (не)накормленная вовремя собака.

5. В каком предложении знаки препинания расставлены неправильно?

1) Чтобы узнать, части простого или сложного предложения соединяет союз И, выделите основы.

2) Вряд ли конькобежец выиграет дистанцию, раз он упал на последнем круге.

3) Наиболее вкусен и питателен картофель, печённый в кожуре в горячей золе, или в духовом шкафу.

4) *Куры раскудахтались по всем соседским дворам, а чёрный кот промчался тяжёлым галопом через сад и прыгнул на берёзу.*

6. В каком примере нет речевой ошибки?

- 1) *согласно расписанию*
- 2) *пирожки с капусты*
- 3) *около триста граммов*
- 4) *жидкость от выведения пятен*

### 1 вариант

**Прочитайте текст и выполните задания В1—В3 и С1.**

*(1)До конца XVIII века в целях получения энергии пользовались только водяными двигателями. (2)Для того чтобы промышленность могла развиваться, необходимо было создать новые, более удобные устройства. (3)Талантливый русский механик - горный мастер Иван Иванович Ползунов задумал построить такую машину, которая исправно служила бы на любом заводе, не завися от капризов природы. (4)Несмотря на трудности и препятствия со стороны начальства, первая паровая машина была построена Ползуновым.*

**В1.** Из предложений (1) и (4) выпишите *составные предлоги*.

**В2.** Из предложения (2) выпишите *союз*.

**В3.** Из предложения (3) выпишите *частицу (частицы)*, укажите её (их) значение.

**С1.** Напишите небольшое рассуждение о том, почему возникает необходимость в изобретениях.

### 2 вариант

**Прочитайте текст и выполните задания В1—В3 и С1.**

(1) До конца XVIII века в целях получения энергии пользовались только водяными двигателями. (2) Для того чтобы промышленность могла развиваться, необходимо было создать новые, более удобные устройства. (3) Талантливый русский механик - горный мастер Иван Иванович Ползунов задумал построить такую машину, которая исправно служила бы на любом заводе, не завися от капризов природы. (4) Несмотря на трудности и препятствия со стороны начальства, первая паровая машина была построена Ползуновым.

**В1.** Из предложений (1) и (4) выпишите *составные предлоги*.

**В2.** Из предложения (2) выпишите *союз*.

**В3.** Из предложения (3) выпишите *частицу (частицы)*, укажите её (их) значение.

**С1.** Напишите небольшое рассуждение о том, почему возникает необходимость в изобретениях.

### **КЛЮЧИ.**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>1 вариант</b>	1	3	3	4	2	4
<b>2 вариант</b>	4	4	1	2	3	1

### **Критерии оценивания:**

по 1 баллу за каждый правильный ответ.

«5» - 6 баллов

«4» - 4-5 баллов

«3» - 3 балла

«2» - от 2 баллов

### **КЛЮЧИ.**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>1 вариант</b>	В целях, несмотря на, со стороны	Для того чтобы	Бы – формообразующая, условное наклонение  Не - отрицательная
<b>2 вариант</b>	В, благодаря, к	Лишь – смысловая, ограничительная	С тем чтобы, и, но

Критерии оценивания:

1 задание – 3 балла

2 задание – 1 балл

3 задание – 2 балла

«5» - 6 баллов

«4» - 5 баллов

«3» - 3-4 балла

«2» - от 2 баллов

**Тест по теме «Части речи»**

### **1 вариант**

**Прочитайте текст М.Пришвина "Рубиновый глаз" и выполните задания:**

(1) Морозная тишина. (2) Вечереет. (3) Темнеют кусты неодетого леса, будто это сам лес собирает к ночи свои думы. (4) Через тьму кустов глядит солнце рубиновым глазом, через кусты этот красный глаз не больше человеческого.

1. Из предложений 1-4 выпишите подчинительный союз.
2. Из предложений 1-4 выпишите указательное местоимение.
3. Из предложений 1-4 выпишите предлоги.
4. Из предложений 1-4 выпишите определительное местоимение.
5. Из предложений 1-4 выпишите притяжательное местоимение.

### **2 вариант**

Прочитайте текст М.Пришвина "Рубиновый глаз" и выполните задания:  
 (1) Морозная тишина. (2) Вечереет. (3) Темнеют кусты неодетого леса, будто это сам лес собирает к ночи свои думы. (4) Через тьму кустов глядит солнце рубиновым глазом, через кусты этот красный глаз не больше человеческого.

1. Из предложений 1-4 выпишите безличный глагол.
2. Из предложений 1-4 выпишите причастие.
3. Из предложений 1-4 выпишите прилагательное в сравнительной степени.
4. Из предложений 1-4 выпишите частицы.
5. Из предложений 1-4 выпишите существительное 3-го склонения.

**Критерии оценивания:** по одному баллу за каждый правильный ответ.

«5» - 5 баллов

«4» - 4 балла

«3» - 3 балла

«2» - от 2 баллов

**Ключ**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1 вариант</b>	будто	Это	К, через, через	этот	сам
<b>2 вариант</b>	вечереет	неодетого	Не больше	не	К ночи

**Тест по теме «Лексические особенности научного стиля речи»**

**1 вариант**

**1 Главная задача научного стиля речи**

- А) непосредственное повседневное общение
- Б) сообщение научных сведений, научное объяснение фактов
- В) изображение и воздействие на читателя

**2 Наиболее общие особенности лексики научного стиля речи**

- А) употребление слов в их прямом значении; широкое использование абстрактной лексики и терминов; отсутствие образных средств
- Б) официально-деловая лексика; устойчивые, стандартизированные обороты речи

В) общественно-политическая лексика

**3 Три пласта научного стиля речи**

А) общеупотребительные, узкоспециальные, художественные средства

Б) общенаучные, общеупотребительные, просторечия

В) общенаучные, общеупотребительные, узкоспециальные

**4 Термины относятся к**

А) общеупотребительной лексике

Б) узкоспециальной лексике

В) общественно-политической лексике

**5 Важнейшее качество термина**

А) однозначность

Б) многозначность

**6 Тепло, скорость, колёса - это**

А) заимствованные термины

Б) исконно русские термины

**2 вариант**

**1. Выберите термины с интернациональными словообразовательными**

**элементами**

А) кардиоскоп, вибрация, сейсмология

Б) агрохимия, кнопка, дрель

В) суперобложка, биосфера, полифония

**2. Выберите терминологические словосочетания**

А) выйти на связь, цепная реакция, состояние невесомости

Б) зимний день, тёмная ночь, показать крупным планом

В) болевая точка, состояние невесомости, пойти на прогулку

**3. Выберите термины, образованные с помощью приставки и суффикса**

А) бароаппарат, видеотелефон, селенограф

Б) макрокосмос, стереофония, наладчик

В) монорельсовый, автобиографический, полифонический

**4. Выберите общенаучные слова**

А) центр, сила, пять

- Б) энергия, деталь, скорость
- В) величина, орфоэпия, персонаж

**5. Слово или сочетание слов, обозначающее строго определённое научное,**

**техническое, искусствоведческое или общественно-политическое понятие,**

**называется**

- А) неологизмом
- Б) архаизмом
- В) термином

**6. В каком значении употреблены слова в словосочетаниях: горячая обработка металла, холодное копчение, холодный циклон**

- А) общеупотребительном
- Б) узкоспециальном

**Критерии оценивания:** по одному баллу за каждый правильный ответ.

- «5» - 6 баллов
- «4» - 5балла
- «3» - 4 балла
- «2» - от 3 баллов

**Ключ**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>1 вариант</b>	б	а	в	б	а	б
<b>2 вариант</b>	в	а	в	б	в	б

**ТЕСТ по теме «Функциональные стили речи»**

**1 вариант**

**1. Какое утверждение не соответствует действительности?**

- А.Функциональный стиль – это разновидность общенародного языка.
- Б.Функциональный стиль – это разновидность литературного языка.
- В.Функциональные стили – это исторически сложившиеся и социально осознанные системы речевых средств, используемых в той или иной сфере сообщения.

Г.Функциональные стили языка получили такое название, потому что они выполняют важнейшие функции, являясь средством общения.

**2. Отметьте ошибочное утверждение: Выделяют следующие книжные стили.**

А.Официально-деловой;

Б.научный;

В.авторитарный;

Г.публицистический.

**3. Какой из перечисленных стилей не относится к книжным?**

А.Официально-деловой;

Б.научный;

В.разговорный;

Г.публицистический.

**4. Выделение какого книжного стиля нельзя считать общепризнанным?**

А.Научный;

Б.художественный;

В.публицистический;

Г.официально-деловой.

**5. Какому стилю речи характерны такие стилевые черты, как неофициальность, непринужденность и экспрессивность речевого общения?**

А.Официально-деловой;

Б.научный;

В.разговорный;

Г.публицистический.

**6. Какую языковую функцию выполняет разговорный стиль?**

А.Аккумулятивную;

Б.когнитивную;

В.коммуникативную;

Г.эстетическую.

**7. Какая из перечисленных черт не относится к особенностям разговорного стиля?**

А.Неофициальность и непринужденность речи;

Б.спонтанность и автоматизм;

В.точность и логичность речи;

Г.обыденность содержания.

**8. Отметьте неверное утверждение.**

А.На разговорный стиль большое внимание оказывает ситуация речи.

Б.Это позволяет предельно сокращать высказывание.

В.Компрессия – необходимое условие для существования разговорного стиля.

Г.Основной формой существования разговорного стиля является монологическая форма.

**9. Какая лексика не характерна для разговорного стиля?**

А.Научная терминология;

Б.разговорные слова;

В.общеупотребительные слова;

Г.просторечные слова.

**10. В каком стиле речи канцеляризмы не являются недостатком?**

А.Научный стиль;

Б.официально-деловой стиль;

В.публицистический стиль;

Г.художественный.

## 2 вариант

**1. В каком стиле речи основу составляет терминологическая лексика?**

- А. Научный стиль;
- Б. официально-деловой стиль;
- В. публицистический стиль;
- Г. художественный стиль.

**2. В каком стиле речи представлена не только лексика литературного языка?**

- А. Научный стиль.
- Б. официально-деловой стиль;
- В. публицистический стиль;
- Г. художественный.

**3. Найдите ряд, в котором приведены не характерные для разговорного стиля речи морфологические формы.**

- А. Шестьдесят граммов, с пятьюдесятью процентами;
- Б. шофера, в отпуску;
- В. покороче, помягче;
- Г. пять килограмм апельсин.

**4. К какой лексике относятся слова лапочка, зайныка, работяга?**

- А. Неологизмы;
- Б. оценочная лексика;
- В. архаизмы.
- Г. историзмы.

**5. Какая стилевая черта характерна для научного стиля речи?**

- А. Абстрактность;
- Б. точность;

В.логичность;

Г.эмоциональность.

**6. Социальная оценочность является доминантой стиля?**

А.Научного;

Б.официально-делового;

В.публицистического;

Г.художественного.

**7. Для какого стиля доминантой является понятийная точность и абстрактность?**

А.Официально-делового;

Б.научного;

В.художественного;

Г.публицистического;.

**8. На какой стиль большое влияние оказывают экстралингвистические факторы?**

А.Публицистический стиль;

Б.официально-деловой стиль;

В.научный стиль;

Г.разговорный стиль;

**9. Доминантой художественного стиля является?**

А.Абстрактность и точность;

Б.образность и эстетическая значимость;

В.Стандартность;

Г.оценочность и призывность.

**10. К какому стилю вы отнесете текст, в котором содержатся графики, схемы, диаграммы?**

А.Художественный;

Б.научный стиль;

В.публицистический;

Г.официально-деловой.

**Критерии оценивания:** по одному баллу за каждый правильный ответ.

«5» - 9-10 баллов

«4» - 7-8 баллов

«3» - 5-6 баллов

«2» - от 4 баллов

### КЛЮЧ

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1вариант	б	в	в	б	в	в	в	г	а	б
2вариант	а	г	а	б	в	в	б	г	б	б

### ТЕСТ по теме «Научный стиль речи»

#### 1 вариант

#### 1. Автор научного текста обычно пишет от имени:

- А.1-го лица единственного числа;
- Б.1-го лица множественного числа;
- В.2-го лица множественного числа;
- Г.3-го лица единственного числа.

#### 2. Для научного стиля речи не характерна лексика:

- А.Общепотребительная;
- Б.общенаучная;
- В.просторечная;
- Г.терминологическая.

#### 3. Отметьте предложение, предпочтительное для письменной научной речи.

- А.Архейская эра, по-видимому, характеризовалась вулканической деятельностью.

Б.Архейская эра, видно, характеризовалась вулканической деятельностью.

В.Кормить клеста лучше сосновыми да еловыми шишками.

Г.Эта пшеница хорошо растет и дает много зерна.

**4. Найдите предложение, которое не содержит речевой ошибки.**

А.Рецензия о прочитанной книге должна быть сдана на следующей неделе.

Б.Конспекты лекций по специальности надо сохранить.

В.Тезисы к статье получились очень неудачными.

Г.Аннотация к монографии написана научным руководителем.

**5. Какое значение реализует глагол «считать» в научном тексте: Мы считаем возможным изложить свою точку зрения на данный вопрос.**

А.Называть числа в последовательном порядке;

Б.определять точное количество кого-чего-нибудь;

В.делать какое-нибудь заключение, признавать, предполагать;

Г.принимать в расчет, во внимание.

**2 вариант**

**1. Отметьте фразу, содержащую положительную оценку научного сочинения.**

А.Мы придерживаемся другой точки зрения...

Б.Трудно согласиться с автором...

В.Представляется ошибочным...

Г.Следует признать достоинство такого подхода к решению...

**2. Найдите фразу, содержащую отрицательную оценку научного сочинения.**

А.Автор справедливо указывает на...

Б.Автор критически относится к...

В.Автор упускает из вида очевидное несоответствие...

Г.Можно согласиться с автором, что...

**3. Найдите языковую формулу, неуместную в научной речи.**

А.Мы довольны полученными результатами...

Б.Мы жутко довольны полученными результатами...

В.Результатами, полученными в ходе исследования, мы довольны.

Г.Результаты нас вполне удовлетворяют.

**4. Найдите причину возникновения ошибки в отзыве на научное сочинение: Научная работа выполнена на скорую руку.**

А.Употребление слова в несвойственном ему значении;

Б.нарушение правил сочетаемости слов;

В.нарушение стиля;

Г.нарушение паронимов.

**5. Что означает знак P.S.?**

А.Так!

Б.Хорошо, заметить себе.

В.Приписка к тексту.

Г.Очень важно.

**Критерии оценивания:** по одному баллу за каждый правильный ответ.

«5» - 5 баллов

«4» - 4 балла

«3» - 3 балла

«2» - от 2 баллов

### КЛЮЧ

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1вариант</b>	б	в	г	г	в
<b>2вариант</b>	г	в	б	в	в

### ТЕСТ по теме «Официально-деловой стиль речи»

#### 1 вариант

**1. Найдите неверное утверждение: Официально-деловой стиль ещё называют.**

А.Деловым.

Б.административным;

В.государственным;

Г.официальным.

**2. Какой из перечисленных признаков характерен только для официально-делового стиля?**

А.Точность;

Б.наличие реквизита;

В.стандартизованность;

Г.объективность изложения.

**3. Какой из перечисленных признаков не характерен для официально-делового стиля?**

А.Объективность изложения;

Б.точность изложения;

В.экспрессивность изложения;

Г.наличие реквизита.

**4. Какая лексика не используется в официально-деловом стиле?**

- А.Аббревиатура и сложносокращенные слова;
- Б.устойчивые сочетания слов, не используемые в других стилях;
- В.разговорная лексика;
- Г.общеупотребительные слова.

**5. Какие части речи не находят применения в деловой речи?**

- А.Определительные местоимения;
- Б.неопределенные местоимения;
- В.отглагольные существительные;
- Г.краткие прилагательные.

**2 вариант**

**1. Слова данные, настоящий, соответствующий используются в официально-деловом стиле.**

- А.Вместо личных местоимений;
- Б.вместо указательных местоимений;
- В.вместо определительных местоимений;
- Г.вместо неопределенных местоимений.

**2. К какому подстилю официально-деловой речи относится указ:**

- А.дипломатическому;
- Б.законодательному;
- В.административному;
- Г.канцелярскому.

**3. К какому типу документов относятся деловые письма.**

- А.Документы, не требующие при их составлении обязательной заданной формы;

Б.документы, требующие при их составлении обязательной заданной формы;

В.документы, которые без стандартной формы теряют юридическую силу;

Г.документы, составляемые по определенному образцу.

**4. Официально-деловой стиль по степени стандартизованности, точности наиболее близок к стилю:**

А.к разговорному;

Б.к художественному;

В.к научному;

Г.к публицистическому.

**5. Официально-деловому стилю присуща функция:**

А.сообщения и воздействия;

Б.функция общения;

В.эстетическая функция;

Г.информативная функция.

**Критерии оценивания:** по одному баллу за каждый правильный ответ.

«5» - 5 баллов

«4» - 4 балла

«3» - 3 балла

«2» - от 2 баллов

**КЛЮЧ**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1вариант</b>	б	в	в	в	б
<b>2вариант</b>	в	б	а	в	г

## **ТЕСТ по теме «Публицистический стиль речи»**

### **1 вариант**

**1. Какое утверждение соответствует действительности? Подготовка речи начинается...**

А.С определения темы;

Б.с нахождения цитаты;

В.с составления плана;

Г.с набросок тезисов.

**2. К какому принципу построения выступления относится следующее определение: Организация материала должна соответствовать намерению оратора и самому материалу.**

А.Принципу экономии;

Б.принципу органического единства;

В.принципу усиления;

Г.принципу последовательности.

**3. Что из перечисленного не является недостатком композиции выступления:**

А.нарушение логической последовательности;

Б.большое количество затронутых вопросов;

В.отсутствие доказательности;

Г.апелляция к событиям, известным оратору и аудитории.

**4. Какие нарушение допускает оратор, употребляющий в речи слова-паразиты?**

А.Нарушает чистоту речи;

Б.нарушает логичность речи;

В.нарушает точность речи;

Г.нарушает частоту речи.

**5. Чего не должен делать оратор в конце выступления?**

А.Повторять основные положения доклада.

Б.Извиняться, что из-за нехватки времени не все вопросы были оповещены.

В.Благодарить слушателей за внимание.

Г.Говорить аудитории комплименты.

## 2 вариант

**1. Какой из способов выступления требует не только подготовки, но и большого опыта, эрудиции?**

А.Чтение текста;

Б.воспроизведение по памяти с чтением отдельных фрагментов;

В.воспроизведение по памяти заученного текста;

Г.импровизация.

**2. Что призван подчеркнуть внешний вид оратора?**

А.Характер;

Б.профессионализм;

В.происхождение;

Г.принадлежность к определенной социальной группе.

**3. Отметьте утверждение, не соответствующее действительности. Риторика – это...**

А.ораторское искусство;

Б.наука, изучающая ораторское искусство;

В.теория красноречия;

Г.культура речи.

**4. Какое утверждение соответствует действительности? Успех выступления прежде всего зависит...**

А.от наличия плана выступления;

Б.от наличия контакта с аудиторией;

В.от внешнего вида оратора;

Г.от мимики и жестов оратора.

**5. Какая речь требует особенно тщательной подготовки?**

А.Информационная речь;

Б.траурная речь;

В.приветственная речь;

Г.научный доклад.

**Критерии оценивания:** по одному баллу за каждый правильный ответ.

«5» - 5 баллов

«4» - 4 балла

«3» - 3 балла

«2» - от 2 баллов

**КЛЮЧ**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1вариант</b>	а	б	г	а	б
<b>2вариант</b>	г	а	г	б	а

**ТЕСТ по теме «Текст как произведение речи».**

**1 вариант**

**1. Прочитайте абзац и определите способ его распространения:**

"Заслужой студента А.Шахматова русская наука о языке считает не только блестящий анализ новгородских материалов, но и первую публикацию найденных им в Архиве Министерства иностранных дел двадцати грамот. Более того, им предпринимается тщательное сличение с оригиналами всех хранящихся в архиве и изданных еще в 1813 году грамот, и начинающему ученому удастся внести в эти публикации немало ценных уточнений, снабдить свои поправки палеографическим описанием и лингвистическими примечаниями" (По В.Макарову).

а) усиление темы абзаца;

- b) подтверждение темы абзаца;
- c) дополнение мысли, отраженной в тематическом предложении;
- d) детализация.

**2. Прочитайте абзац и определите способ его распространения:**

" В Париже рассказывали много анекдотов о чудовищной рассеянности Ампера и его необыкновенной доверчивости. Так, стоя у доски во время лекций и увлекшись объяснениями, он иногда вместо носового платка употреблял влажную тряпку, запачканную мелом. Остряки-студенты уверяли почтенного академика, будто они плохо разбирают цифры на доске, и доверчивый ученый писал все крупнее и крупнее, покуда на огромной доске помещалось не более пяти цифр" (По Н.Волкову).

- a) формулирование вывода;
- b) приведение примеров;
- c) дополнение мысли, отраженной в тематическом предложении;
- d) детализация.

**3. Какой порядок предложений будет правильным для получения правильно построенного абзаца?**

Не надо от пуль на пол ложиться, не надо от снарядов в погреб прятаться, не надо от пожаров в лес бежать.2) Не визжат пули, не грохают снаряды, не горят деревни. 3) Некому в пояс кланяться. 4)Нечего буржуинов бояться. 5)Живи да работай - хорошая жизнь. 6) Хорошо! (А.Гайдар. Военная тайна).

- a) 1, 2, 3, 4, 5, 6.
- b) 6, 1, 4, 3, 2, 5.
- c) 6, 2, 1, 4, 3, 5.
- d) 5, 2, 1, 3, 4, 6.

**4. Если абзац начинается со следующего предложения, какой способ его распространения предполагается: Это был чудесный день.**

- a) приведение примеров.
- b) детализация.
- c) определение.
- d) сопоставление или противопоставление.

**5. Какой порядок предложений будет правильным для получения правильно построенного абзаца?**

И казалось, что конца-краю этим фронтам и бандам нет и не будет. 2) Стрелки сбиты, крестовины повынуты, сзади путь разобран и мостик сожжен. 3) Впереди где-то фронт, и с боков фронты, а кругом банды. 4) На полустанке ни души; кругом лес. 5) Помню я как-то... 6) Вечер.. 7) Въехали мы на какой-то полустанок. (А.Родимцев. Машенька из Мышеловки).

- a) 5, 6, 7, 2, 3, 1, 4.
- b) 6, 5, 7, 4, 2, 3, 1.
- c) 5, 6, 7, 4, 3, 1, 2.
- d) 5, 6, 7, 4, 2, 3, 1.

**6. Если абзац начинается со следующего предложения, какой способ его распространения предполагается:**

Теперь разрешите, прежде чем мы перейдем к дальнейшему вопросу, разъяснить, что мы понимаем под термином "демократическое государство".

- a) предположение.
- b) подтверждение главной мысли абзаца.
- c) вопросно-ответный способ.
- d) определение понятия, введенного тематическим предложением.

**7. К какому типу абзацев по функции относится следующий:**

"Из сказанного вытекает, что однородность хода времени можно проверять по тому, насколько точно выполняется закон сохранения энергии" (Пути в незнаемое).

- a) констатирующий.
- b) суммирующий.
- c) связочный.
- d) подводящий к новой теме.

**8. К какому типу абзацев по функции относится следующий:**

"А это и был особый знак, на котором пробовал сейчас писать Джордж Буль. И если бы посторонний заглянул в тот момент к нему в книжку, она наверняка показалась бы ему сплошной сеткой иероглифов, - зашифрованные письма. Так что лучше уже сразу сказать, что подразумевал Джордж Буль своими буковками и значками" (Пути в незнаемое).

- a) констатирующий.
- b) суммирующий.
- c) связочный.

- d) подводящий к новой теме.

## 2 вариант

### 1. К какому типу абзацев по функции относится следующий:

"Пусть символ единицы означает весь мир или всякий мыслимый класс предметов, которые действительно существуют: X, Y... - члены разных классов или понятий. Скажем, X - класс людей, Y - класс смертных. Тогда предложение "Все люди смертны" можно выразить как  $X=Y$ ." (Пути в незнание).

- a) констатирующий.
- b) суммирующий.
- c) связочный.
- d) подводящий к новой теме.

### 2. Какое из предложений абзаца будет тематическим (требующим расширения)?

"1) Под действием процессов, происходящих в глубинах земной коры, осадочные и магнитные породы испытывают сильное нагревание и сжатие. 2) В результате этого они изменяются и приобретают новые свойства. 3) Например, известняк превращается в кристаллическую породу - мрамор, песчаник - в кварцит, гранит - в гнейс. 4) Горные породы, претерпевшие изменения на глубине, называют метаморфическими."

- a) 2.
- b) 3.
- c) 4
- d) 1.

### 3. В зачине, приведенном ниже, используется следующий прием конструирования:

"Современное состояние науки позволяет ученым мечтать о решении такой сложнейшей проблемы, как моделирование человеческого мозга. Об этом много говорят и пишут. Однако насколько реально это сейчас и насколько необходимо?" (Эврика-79).

- a) сопоставление.
- b) кульминация.
- c) парадокс.
- d) подведение к вопросу.

### 4. Ключевыми в следующем абзаце являются слова:

"В спорте, как ни в какой области человеческой деятельности, всегда точно, четко решается вопрос: кто победил, кто потерпел поражение. Здесь есть критерии. Именно в спорте люди учатся уважать бесспорную истину, честную борьбу. Победа в спорте - результат очевидной истины". (Ю.Алянский).

- a) спорт, вопрос, победа, поражение.
- b) область деятельности, критерии, истина, борьба.
- c) точно, критерии, бесспорная истина, победа.
- d) спорт, вопрос, честная борьба, очевидная истина.

**5. В зачине, приведенном ниже, используется следующий прием конструирования:**

"В последние годы ученые и инженеры пытаются решить проблему перевода автомобильного транспорта на новый вид энергии путем замены двигателя внутреннего сгорания электродвигателем с химическими источниками тока. Чем объяснить интерес научной общественности к электромобилям? В чем трудности их создания? Какие перспективы сулит новый двигатель?" (Эврика-79).

- a) сопоставление.
- b) кульминация.
- c) парадокс.
- d) подведение к вопросу.

**6. В зачине, приведенном ниже, используется следующий прием конструирования:**

"Разумная жизнь в далеких мирах... Одно только установление существования внеземной цивилизации будет величайшим открытием, обещающим немислимые блага... Тема космических братьев по разуму не сходит со страниц научных и научно-популярных изданий вот уже более пятидесяти лет. Чем вызван этот интерес землян к..? И так ли уж ..? рассмотрим ряд вариантов этой возможной ситуации...". (Эврика-87).

- a) сопоставление.
- b) кульминация.
- c) призыв представить что-либо.
- d) подведение к вопросу.

**7. В зачине, приведенном ниже, используется следующий прием конструирования:**

"Дует легкий ветерок... Стелется, гнется ковыль... не оторвать взгляда... Эх, уйти бы за седым ковылем далеко-далеко по необозримой степи... Здесь так хорошо! И грустно..." Эти строки - начало одного из рассказов новой книги татарского писателя Амирхана Енакиева. Уроженец Башкирии, выросший..., писатель рассказывает о ...".

- a) цитата.
- b) кульминация.
- c) парадокс.
- d) подведение к вопросу.

**8. Какой порядок предложений будет правильным для получения правильно построенного абзаца?**

Не надо от пуль на пол ложиться, не надо от снарядов в погреба прятаться, не надо от пожаров в лес бежать.2) Не визжат пули, не грохают снаряды, не горят деревни. 3) Некому в пояс кланяться. 4)Нечего буржуинов бояться. 5)Живи да работай - хорошая жизнь. 6) Хорошо! (А.Гайдар. Военная тайна).

- a) 1, 2, 3, 4, 5, 6.
- b) 6, 1, 4, 3, 2, 5.
- c) 6, 2, 1, 4, 3, 5.
- d) 5, 2, 1, 3, 4, 6

**Критерии оценивания:** по одному баллу за каждый правильный ответ.

«5» - 8 баллов

«4» - 6-7 баллов

«3» - 4-5 баллов

«2» - от 3 баллов

**КЛЮЧ**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>1вариант</b>	a	d	a	b	c	c	b	a
<b>2вариант</b>	b	b	a	c	d	d	d	c

**ТЕСТ по теме “Научный стиль речи»**

**1 вариант**

**1. Какому жанру научного стиля присущи следующие признаки: изложение основных положений, отсутствие прямых цитат, четкая рубрикация?**

А.Реферат;

Б.аннотация;

В.конспект;

Г.тезисы.

**2. Какой жанр научного стиля предполагает критический разбор какого-либо научного произведения и содержит аргументированную оценку?**

А.Рецензия;

Б.аннотация;

В.конспект;

Г.тезисы.

**3. Какому жанру научного стиля соответствует определение: Это краткое изложение в письменном виде содержания научного труда.**

А.Реферат

Б.Аннотация

В.Конспект

Г.Тезисы

**4. Какой пункт не является композиционной частью научной статьи?**

А.Сведения об авторе.

Б.постановка задачи, обоснование актуальности темы;

В.процесс исследования фактов;

Г.формулировка выводов.

**5. Какое из утверждений является неверным: Конспектирование – это процесс...**

А.отбора информации;

- Б. переформулировки информации;
- В. фиксации важной и новой информации;
- Г. оценки информации.

**6. Какой из признаков не относится к конспекту?**

- А. Содержательная целостность;
- Б. смысловая целостность;
- В. структурная целостность;
- Г. эмоциональная целостность

**7. Какому жанру научного стиля соответствует следующее определение:  
Это вторичный текст, который представляет собой сжатую  
характеристику первоисточника.**

- А. Реферат
- Б. аннотация;
- В. конспект;
- Г. тезисы.

**2 вариант**

**1. Отметьте, какая черта не присуща тезисам?**

- А. Изложение основных положений;
- Б. выделение главной информации;
- В. «компрессия» (сжатие) информации;
- Г. привлечение фактического материала.

**2. Автор научного текста обычно пишет от имени:**

- А. 1-го лица единственного числа;
- Б. 1-го лица множественного числа;
- В. 2-го лица множественного числа;
- Г. 3-го лица единственного числа.

**3. Для научного стиля речи не характерна лексика:**

А.Общеупотребительная;

Б.общенаучная;

В.просторечная;

Г.терминологическая.

**4. Отметьте предложение, предпочтительное для письменной научной речи.**

А.Архейская эра, по-видимому, характеризовалась вулканической деятельностью.

Б.Архейская эра, видно, характеризовалась вулканической деятельностью.

В.Кормить клеста лучше сосновыми да еловыми шишками.

Г.Эта пшеница хорошо растет и дает много зерна.

**5. Назовите причину возникновения ошибки в тексте рецензии: задача, поставленная исследователем, достигнута.**

А.Нарушение сочетаемости слов;

Б.нарушение стиля;

В.неоправданный повтор слова;

Г.неразличение паронимов.

**6. Найдите предложение, которое не содержит речевой ошибки.**

А.Рецензия о прочитанной книге должна быть сдана на следующей неделе.

Б.Конспекты лекций по специальности надо сохранить.

В.Тезисы к статье получились очень неудачными.

Г.Аннотация к монографии написана научным руководителем.

**7. Найдите языковую формулу, соответствующую норме рецензии.**

А.Автор использовал богатый опыт по изучению костного мозга своего руководителя;

Б.верное содержание уничтожает скверное изложение;

В.произведя ряд расчетов, задача была решена;

Г.в заключении представлены выводы по проделанной работе и намечены её перспективы.

**Критерии оценивания:** по одному баллу за каждый правильный ответ.

«5» - 7 баллов

«4» - 5-6 баллов

«3» - 4 баллов

«2» - от 3 баллов

### **КЛЮЧ**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<b>1вариант</b>	г	а	б	а	г	г	в
<b>2вариант</b>	а	б	в	г	г	г	г

### **ТЕСТ по теме «Язык и речь. Основные требования к речи»**

#### **1 вариант**

**1. Какое коммуникативное качество речи предполагает умение последовательно, непротиворечиво, аргументированно оформлять выражаемое содержание?**

А.Точность речи;

Б.выразительность речи;

В.уместность речи;

Г.логичность речи.

**2. Какое коммуникативное качество речи предполагает соответствие плана содержания отражаемой действительности и проявляется в умении находить адекватное словесное выражение?**

А.Точность речи;

Б.выразительность речи;

В.уместность речи;

Г.логичность речи.

**3. Какое коммуникативное качество речи предполагает соблюдение не только языковых, но и этических норм?**

А.Богатство речи;

Б.чистота речи;

В.уместность речи;

Г.выразительность речи.

**4. Что относится к паралингвистическим средствам выразительности?**

А.Тропы;

Б.фонетическое благозвучие;

В.использование стилистических фигур;

Г.мимика, жесты, пантомима.

**5. К чему может привести нарушение порядка слов?**

А.К двусмысленности, искажению смысла;

Б.к нарушению стилистической сочетаемости;

В.к нарушению лексической сочетаемости;

Г.к нарушению грамматической сочетаемости.

## **2 вариант**

**1. К чему может привести перечисление в одном ряду неоднородных понятий?**

А.К нарушению логичности речи;

Б.к нарушению уместности речи;

В.к нарушению точности речи;

Г.к нарушению чистоты речи.

**2. К чему может привести частое употребление не к месту какого-либо слова?**

А.К нарушению логичности речи;

Б.к нарушению уместности речи;

В.к нарушению точности речи;

Г.к нарушению чистоты речи.

**3. Назовите причину возникновения речевой ошибки в характеристике, данной студенту куратором: У студента голова варит, но он, к сожалению, не использует свой потенциал полностью.**

А.Нарушение сочетаемости слов;

Б.нарушение порядка слов;

В.нарушение стиля;

Г.употребление фразеологизма в несвойственном ему значении.

**4. В чем причина коммуникативной неудачи предложения: Участники митинга строго обсудили террористов.**

А.Нарушение стиля;

Б.нарушение порядка слов;

В.плеоназм;

Г.неразличение паронимов.

**5. Какое языковое явление нарушает логичность речи в предложении: Композиция туркменских сказок имеет много общего со сказками европейскими.**

А.Сопоставление логически неоднородных понятий;

Б.подмена понятия из-за неправильного словоупотребления;

В.утверждение взаимоисключающих понятий;

Г.нарушение порядка слов.

**Критерии оценивания:** по одному баллу за каждый правильный ответ.

«5» - 5 баллов

«4» - 4 балла

«3» - 3 балла

«2» - от 2 баллов

### **КЛЮЧ**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1вариант</b>	а	Г	В	Г	Г
<b>2вариант</b>	В	Г	В	В	а

### **3. Библиографический список**

#### **Основная литература:**

1. Воителева Т.М. Русский язык: базовый уровень: учебник для 10 класса/ Т.М. Воителева.- Москва: Академия, 2020.- 315 с.: табл.- ISBN 978-5-4468-9397-3;
2. Воителева Т.М. Русский язык: базовый уровень: учебник для 11 класса / Т.М. Воителева.- Москва: Академия, 2020.- 331с.: табл- ISBN 978-5-4468-9396-6

#### **2. Дополнительная литература:**

1. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература: Литература. Базовый уровень. 11 класс: в 2 ч. Ч.1: учебник / Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев, О.Б. Марьина и др.; под ред. Т.Ф. Курдюмовой. — 3-е изд., стереотип. - М.: Дрофа, 2016. – 351 с. - ISBN — 978-5-358-16050-7 — Текст: непосредственный.
2. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература: Литература. Базовый уровень. 11 класс: в 2 ч. Ч.2: учебник / Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев, О.Б. Марьина и др.; под ред. Т.Ф. Курдюмовой. — 3-е изд., стереотип. - М.: Дрофа, 2016. – 253 с. - ISBN — 978-5-358-16051-4 — Текст: непосредственный.
3. Русская литература XX века. 11 кл. Учеб. Для общеобразоват. учреждений. В 2 ч. Ч.1/ Л.А. Смирнова, О.Н. Михайлов, А.М. Турков и др.; Сост. Е.П. Пронина; Под ред. В.П. Журавлева. — М.: Просвещение, 2000. – 334 с. - ISBN — 5-09-010047-0 — Текст: непосредственный.
4. Русская литература XX века. 11 кл. Учеб. Для общеобразоват. учреждений. В 2 ч. Ч.2/ В.А. Чалмаев, О.Н. Михайлов, А.И. Павловский и др.; Сост. Е.П. Пронина; Под ред. В.П. Журавлева. — М.: Просвещение, 2000. – 384 с. - ISBN — 5-09-010048-9 — Текст: непосредственный.

5. Лебедев Ю.В. и др. Русская литература XIX века: Вторая половина: 10 кл.: Учеб. Для общеобразоват. учреждений. М.: Просвещение, 1998. – 410 с. - ISBN — 5-09-008142-5 — Текст: непосредственный.

### **3. Информационные ресурсы:**

1. Мобильное электронное образование. Учебно-методический комплекс онлайн курсов «Русский язык, 10 класс. Базовый уровень» - URL: <http://k05ui.mob-edu.ru/ui/#/bookshelf>(дата обращения 15.10.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Мобильное электронное образование. Учебно-методический комплекс онлайн курсов «Русский язык, 11 класс. Базовый уровень» - URL: <http://k05ui.mob-edu.ru/ui/#/bookshelf>(дата обращения 15.10.2022). – Режим доступа: по подписке.

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 специалистов среднего звена**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г. Южноуральск, 2023 год

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании предметной  
(цикловой)  
комиссии гуманитарных  
дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии  
гуманитарных предметов  
\_\_\_\_\_ М.В. Казанцева

Разработчик: Малий Ю. А., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Чердакова Ю.Э., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский  
Эксперт: 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	10
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебного предмета.....	11
2.1. Задания для текущего контроля .....	11
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	49
3. Библиографический список.....	52

## 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 «Литература» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:**

Таблица 1.

Метапредметные, предметные компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры	осознаёт причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включен в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформировано ценностное отношение к литературе как неотъемлемой части культуры	2.1.2
осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности	осознаёт взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности	2.1.3
сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному	сформирован устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщен к отечественному литературному наследию и	2.1.3

литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры	через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры	
<p>знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимодействия произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России:</p> <p>пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А.</p>	<p>знает содержание, понимает ключевые проблемы и осознаёт историко-культурное и нравственно-ценностное взаимодействие произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России.</p>	<p>2.1.3 2.1.7</p>

<p>Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М.</p>		
--	--	--

Джалилия, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других)		
сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью	сформированы умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявление их связи с современностью	2.1.4
способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы	выявляет в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражает свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвует в дискуссии на литературные темы	2.1.3 2.1.7
осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания	осознаёт художественную картину жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания	2.1.4
сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов	умеет выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов	2.1.5
владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов		2.1.2 2.2.1

<p>и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур;</p>		
---	--	--

художественный перевод; литературная критика		
умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)	умеет сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)	2.1.2 2.1.8 2.1.6
сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике	сформированы представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике	2.1.2 2.2.2
владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка	владеет современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также пишет отзывы и сочинения различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеет умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка	2.1.1 2.2.2
умение работать с разными	умеет работать с разными	2.1.2

информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем	информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использует ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем	2.2.2 2.1.8 2.1.6
---	---	-------------------------

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебного предмета

Таблица 2.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУПБ. 02 Литература	2 семестр – зачёт

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

### 2.1 Задания для текущего контроля

#### 2.1.1.

##### ВАРИАНТ 1

1. В каком районе Москвы родился и вырос А.Н. Островский?

- а) Воробьёвы горы
- б) Китай - город
- в) Замоскворечье
- г) Чистые пруды

2. Автором какой статьи является А.Н. Островский?

- а) «Луч света в тёмном царстве»
- б) «Милльон терзаний»
- в) «Обстоятельства, препятствующие развитию драматического искусства в России»
- г) «Интеллигенция и революция»

3. Каким элементом композиции является признание Катерины? (А.Н. Островский «Гроза»).

- а) завязка
- б) кульминация
- в) развязка
- г) развитие действия

4. К какому сословию принадлежит главная героиня «Грозы» Островского?

- а) купечество
- б) мещанство
- в) крестьянство
- г) дворянство

5. Зачем Борис приехал в город Калинов? (А.Н. Островский «Гроза»).
- а) помочь дяде в делах
  - б) увидеться с родственниками
  - в) получить наследство
  - г) ради любимой женщины
6. Какую песню поёт Кулигин в начале пьесы? (А.Н. Островский «Гроза»).
- а) «Не цветочек в поле вянет, не былинка...»
  - б) «Среди долины ровныя...»
  - в) «Вспомни, вспомни, моя любезная...»
  - г) «Во поле берёзка стояла...»
7. Где разворачивается действие пьесы А.Н. Островского «Бесприданница»?
- а) в Москве
  - б) в Калинове
  - в) в Бряхимове
  - г) в Петербурге
8. В каком городе родился И.А. Гончаров?
- а) Симбирск
  - б) Москва
  - в) Петербург
  - г) Вятка
9. О какой главе романа И.А. Гончарова «Обломов» критик Дружинин писал, что «этот великолепный эпизод был первым могущественным шагом к уяснению Обломова с его обломовщиной»?
- а) «Сон Обломова»
  - б) первая глава первой части
  - в) последняя глава четвёртой части
  - г) последняя глава третьей части

10. В каком чине Обломов закончил служебную карьеру? (По роману И.А. Гончарова «Обломов»)

- а) губернский секретарь
- б) титулярный советник
- в) коллежский секретарь
- г) коллежский ассессор

11. В какой части романа происходит встреча Обломова с Ольгой Ильинской? (По роману И.А. Гончарова «Обломов»)

- а) в первой части
- б) во второй части
- в) в третьей части
- г) в четвёртой части

12. Каков основной принцип композиции романа И.А. Гончарова «Обломов»?

- а) принцип противопоставления
- б) принцип варьирования и подобия
- в) принцип зеркальной композиции
- г) принцип градации

13. Где учился Ф.М. Достоевский?

- а) в Московском университете
- б) в Петербургском университете
- в) в Главном инженерном училище
- г) в Берлинском университете

14. Как назывался журнал, который издавали братья Михаил и Фёдор Достоевские с 1861 года в Петербурге?

- а) «Эпоха»
- б) «Современник»
- в) «Время»
- г) «Русский вестник»

15. Когда Ф.М. Достоевский написал романы «Бесы», «Подросток», «Братья Карамазовы»?

а) 1840-е годы

б) 1860-е годы

в) 1870-е годы

г) 1850-е годы

16. Какое место Петербурга чаще всего упоминается в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»?

а) Васильевский остров

б) Невский проспект

в) Сенная площадь

г) Дворцовая площадь

17. Кого из героев романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» можно назвать «маленьким человеком»?

а) Свидригайлова

б) Раскольникова

в) Мармеладова

г) Лужина

18. Какую профессию должен был получить Раскольников, если бы закончил университет? (По роману Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»)

а) врач

б) учитель

в) юрист

г) инженер

19. Кто из героев совершил самоубийство? (По роману Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»)

а) Раскольников

б) Катерина Ивановна

в) Свидригайлов

г) Лужин

20. Сколько времени длится действие романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»?

а) две недели

б) четыре дня

в) один год

г) один месяц

21. Как можно определить жанр «Преступления и наказания» Ф.М. Достоевского?

а) социально-психологический роман

б) авантюрный роман

в) любовный роман

г) детективный роман

22. В 1847 году юный Лев Толстой, не закончив университетский курс, уезжает:

а) в Ясную Поляну

б) на Кавказ

в) в Севастополь

г) в Сибирь

23. В Ясной Поляне Толстой открыл школу для крестьянских детей. Найдите неверное утверждение:

а) Вторично отправляется за границу с целью изучения новых педагогических систем;

б) Это была единственная школа для крестьянских детей в России;

в) Перу Толстого принадлежат 11 статей о школе и педагогике;

г) школу для крестьянских детей открыл на собственные средства

24. Жизнь «маленького человека», чиновника Петербурга, задавленного и доведенного до сумасшествия и смерти, предстает перед нами в повести Гоголя:

а) «Нос»

б) «Шинель»

в) «Пропавшая грамота»

г) «Вий»

25. Дуэль М.Ю. Лермонтова с Н.С. Мартыновым произошла:

а) в Москве

б) в Тарханах

в) в Пятигорске

г) в Ставрополе

26. Наиболее сильное влияние из русских писателей и поэтов на Лермонтова оказал

а) Грибоедов

б) Жуковский

в) Пушкин

г) Гоголь

27. Действие романа Тургенева «Отцы и дети» происходит

а) в Москве

б) в Петербурге

в) в провинциальных имениях и небольшом городке

г) за границей

28. Как звали друга Евгения Базарова (роман Тургенева «Отцы и дети»)?

а) Андрей Штольц

б) Аркадий Кирсанов

в) Пьер Безухов

г) Родион Раскольников

29. Кто из героев романа И. Тургенева «Отцы и дети» играет на виолончели, читает стихи Пушкина?

- а) Одинцова
- б) Павел Кирсанов
- в) Николай Кирсанов
- г) Василий Базаров

30. К какому из перечисленных эпических жанров принадлежит произведение И. А. Бунина «Господин из Сан-Франциско»?

- а) роман
- б) рассказ
- в) повесть
- г) роман

#### ВАРИАНТ 2

1. В каком журнале в начале своей деятельности (до 1856 г.) сотрудничал А.Н. Островский?

- а) «Москвитянин»
- б) «Современник»
- в) «Отечественные записки»
- г) «Русский вестник»

2. Какие сословия наиболее полно представлены в пьесах Островского?

- а) купечество, мещанство
- б) дворянство, духовенство
- в) крестьянство, казачество
- г) дворянство, казачество

3. Что является символом грядущих перемен в городе Калинове? (А.Н.Островский «Гроза»)

- а) Волга
- б) солнечные часы
- в) гроза
- г) деньги

4. О чём рассказывает Катерина в первом разговоре с Варварой? (А.Н. Островский «Гроза»).

- а) о своей любви к Борису
- б) о своей жизни в доме родителей
- в) о своей жизни в доме мужа
- г) о своих мечтах

5. Где разворачивается действие пьесы Островского «Гроза»?

- а) на берегу Оки
- б) на берегу Волги
- в) в районе Замоскворечья
- г) в Китай-городе

6. Кого из героев можно назвать влиятельным лицом в городе? (А.Н. Островский «Гроза»).

- а) Кулигина
- б) Феклушу
- в) Дикого
- г) Марфу Игнатьевну Кабанову

7. Как определил жанр «Бесприданницы» А.Н. Островский?

- а) историческая драма
- б) драма в четырёх действиях
- в) психологическая драма
- г) драма в пяти действиях

8. Где служил в 60-е годы И.А. Гончаров?

- а) в канцелярии губернатора Симбирска
- б) в цензурном комитете
- в) на военном корабле «Паллада»
- г) в департаменте

9. О чём мечтает Обломов? (По роману И.А. Гончарова «Обломов»)

- а) о монашестве

б) о блестящей карьере

в) о тихой семейной жизни

г) о любви

10. Какой этап жизненного пути Обломова можно назвать пробуждением? (По роману И.А. Гончарова «Обломов»)

а) любовь к Ольге Ильинской

б) женитьба на Агафье Матвеевне Пшеницыной

в) рождение сына

г) встреча со Штольцем

11. Что нравится Обломову в доме Пшеницыной? (По роману И.А. Гончарова «Обломов»)

а) простота обстановки

б) участие хозяйки в его делах

в) образ жизни, близкий обломовскому существованию

г) вкусные обеды

12. Какой образ соединяет сюжетные линии Обломова и Штольца? (По роману И.А. Гончарова «Обломов»)

а) Ольга Ильинская

б) Агафья Матвеевна

в) Захар

г) Судьбинский

13. Сколько лет Ф.М. Достоевский пробыл на каторге и в ссылке?

а) 7 лет

б) 5 лет

в) 10 лет

г) 2 года

14. В каком произведении Ф.М. Достоевский изложил свои впечатления от путешествия за границу?

- а) «Записки из подполья»
- б) «Записки из Мёртвого дома»
- в) «Зимние записки о летних впечатлениях»
- г) «Белые ночи»

15. Когда происходит действие романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»?

- а) весной
- б) летом
- в) осенью
- г) зимой

16. Какой цвет преобладает в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»?

- а) чёрный
- б) серый
- в) жёлтый
- г) красный

17. Какой исторический деятель был кумиром Раскольникова? (По роману Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»)

- а) Наполеон
- б) Цезарь
- в) Пётр Первый
- г) Сперанский

18. Кто из героев является «двойником» Раскольникова? (По роману Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»)

- а) Свидригайлов
- б) Разумихин
- в) Лебезятников
- г) Мармеладов

19. Когда Раскольников осознал несправедливость своей теории? (По роману Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»)

- а) на каторге
- б) во время болезни
- в) во время суда
- г) во время убийства

20. Кого из героинь можно назвать «крёстной сестрой» Лизаветы? (По роману «Преступление и наказание»)

- а) Соню
- б) Катерину Ивановну
- в) Дуню
- г) старуху-процентщицу

21. Когда начинаются духовные муки Раскольникова? (По роману Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»)

- а) до совершения преступления
- б) во время преступления
- в) сразу после совершения преступления
- г) на каторге

22. Л. Н. Толстой в возрасте 16 лет поступает в Казанский университет...

- а) на исторический факультет
- б) на философский факультет
- в) на филологический факультет
- г) на технический факультет

23. И. С. Тургенев писал: «...нельзя не сознаться, что с появлением... Толстой стал на первое место между всеми нашими современными писателями». О каком произведении идёт речь?

- а) «Севастопольские рассказы»
- б) «Война и мир»
- в) «Анна Каренина»

г) «Воскресение»

24. Авторский «жанровый подзаголовок» «Мертвых душ» Н.В. Гоголя:

а) роман-путешествие

б) авантюрно-плутовской роман

в) поэма

г) повесть

25. «Евгений Онегин» А.С. Пушкина по жанру:

а) поэма

б) роман в стихах

в) путешествие

г) стихотворение

26. Какое произведение не принадлежит Тургеневу?

а) «Первая любовь»

б) «Невский проспект»

в) «Отцы и дети»

г) «Параша»

27. Кому адресовано посвящение к роману И.С. Тургеневу «Отцы и дети»?

а) А. И. Герцену

б) Н. Г. Чернышевскому

в) В. Г. Белинскому

г) Добролюбову

28. Определите социальное положение В. И. Базарова в романе «Отцы и дети»

а) полковой лекарь

б) русский аристократ

в) студент-демократ

г) помещик

29. Что собралось уважаемую публику на борту парохода «Атлантида»?

(И. Бунин «Господин из Сан-Франциско»)

- а) необходимость покинуть свою страну из-за социальных потрясений
- б) стремление к изысканным развлечениям и отдыху
- в) потребность в общении между представителями разных культур
- г) желание находиться в замкнутом пространстве

30. Каким событием начинается пьеса А.П. Чехова «Вишневый сад»?

- а) разлад в дворянском поместье
- б) продажа имения
- в) возвращение Любви Андреевны из-за границы
- г) отъезд Любви Андреевны за границу

### Ключ

	1 вариант	2 вариант
1	В	А
2	В	А
3	Б	В
4	А	Б
5	В	Б
6	Б	В
7	Б	Б
8	А	А
9	А	В
10	В	А
11	Б	В
12	А	А
13	В	В
14	В	В
15	Б	Б
16	В	В
17	В	А

18	В	А
19	В	Б
20	А	А
21	А	Б
22	В	В
23	Б	Б
24	Б	В
25	В	Б
26	В	Б
27	В	В
28	Б	В
29	В	Б
30	Б	В

Критерии оценивания.

По одному баллу за каждый правильный ответ.

Ка	1,0-0,9	0,89-0,8	0,79-0,7	< 0,7
Кол-во верных ответов	30 - 27	26 - 23	22 - 19	18 и менее
отметка	5	4	3	2

## 2.1.2

### **Тематика сочинений на литературные темы**

1. Философская проблематика лирики Пушкина, тема свободы в лирике Пушкина
2. Любовь в лирике Лермонтова – страсть, приносящая страдания
3. Стихотворение Лермонтова «Молитва» («Я, мать Божия...»): восприятие, истолкование, оценка
4. Образ Бэлы в романе М. Ю. Лермонтова «Герой нашего времени»
5. Почему Н. В. Гоголь заканчивает комедию «Ревизор» немой сценой?
6. Смысл названия и проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»

7. Образ Базарова в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети» (первый вариант)
8. Образ Базарова в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети» (второй вариант)
9. Роль портрета в раскрытии характеров героев романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»
10. Образ Анны Сергеевны Одинцовой и его роль в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети»
11. Тема любви в романе «Отцы и дети» Тургенева
12. Образы купцов-самодуров в пьесе А. Н. Островского «Гроза»
13. Любовь к жизни и к людям, нравственная стойкость – вот основные мотивы повествования Лескова о русском человеке
14. Концепция космоса и хаоса в поэзии Ф. Тютчева
15. Тема любви в лирике Ф. Тютчева
16. Концепция мира и человека в лирике Ф. Тютчева
17. Романтизм в пейзажной лирике Ф. Тютчева
18. Человек и природа в лирике Тютчева
19. Тютчев – поэт-философ
20. Тема гармонии и стихии в лирике Ф. Тютчева
21. Природа и любовь в лирике А. Фета
22. Жизнеутверждающее начало природы в лирике А. Фета
23. Неизысканность и простота музыки Некрасова
24. Счастье героев поэмы Н. А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо?»
25. Женская доля (по поэме Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»)
26. Образ Петербурга в романе Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание»
27. Евангельские мотивы в романе Ф. Достоевского «Преступление и наказание»
28. Развенчивание теории Раскольникова (по роману Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание»)
29. Причины преступления Раскольникова (по роману Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание»)
30. «Двойники» Раскольникова в романе Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание»
31. Образ «вечной Сонечки» в романе Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание»
32. Трагедия семьи Мармеладова (по роману Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание»)
33. Эпилог в романе Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание»
34. Образ Пьера Безухова (по роману Л. Толстого «Война и мир»)
35. Образ Андрея Болконского (по роману «Война и мир»)
36. Образ полководца Кутузова глазами Л. Н. Толстого (по роману «Война и мир»)

37. Духовные искания толстовских героев (по роману Л. Н. Толстого «Война и мир»)
38. Глубокий психологизм и нравственность творчества Толстого
39. Трагизм мелочей жизни в произведениях Чехова
40. Тема обманутых надежд в рассказах А. П. Чехова
41. Образ доктора Старцева в рассказе А. П. Чехова «Ионыч»
42. Человек и среда в рассказе А. П. Чехова «Ионыч»
43. Лопухин и Варя в пьесе А. Чехова «Вишневый сад»
44. Образ «вечного студента» Трофимова в пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад»
45. Кто виновен в гибели вишневого сада? (по пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад»)
46. Герои-«недотепы» в драматургии А. П. Чехова
47. Тема времени в пьесе А. П. Чехова «Три сестры»
48. Тема любви в поэзии «серебряного века» (на примере творчества И. Анненского)
49. Тема природы в поэзии «серебряного века» (на примере творчества И. А. Бунина)
50. Смысл названия и проблематика одного из произведений И. А. Бунина
51. Тема любви в прозе Куприна
52. Герой и проблематика ранней романтической прозы М. Горького
53. В чем смысл противопоставления Данко и Ларры? (по рассказу М. Горького «Старуха Изергиль»)
54. Раздумья о человеке в пьесе М. Горького «На дне»
55. Своеобразие творчества поэтов «серебряного века» (на примере творчества одного из поэтов)
56. Поэтическая символика А. Блока
57. Интимная любовь Блока к России
58. Тема любви в поэзии Блока
59. «Лики страшного мира» в поэзии А. А. Блока
60. Смысл названия поэмы Блока «Двенадцать»
61. Образ Христа и загадка финала поэмы Блока «Двенадцать»
62. Особенности композиции поэмы Блока «Двенадцать»
63. Символика образа вьюги в поэме Блока «Двенадцать»
64. Прием контраста в поэме А. А. Блока «Двенадцать»
65. Философские мотивы в творчестве С. А. Есенина
66. Образ революционной эпохи в произведениях С. Есенина
67. Образ Родины в лирике С. Есенина
68. Тема Родины в творчестве С. Есенина
69. Лирический герой в ранней поэзии В. В. Маяковского
70. В чем смысл бунта лирического героя поэмы В. В. Маяковского «Облако в штанах»?
71. Тема любви в лирике В. В. Маяковского

72. Тема поэта и поэзии в лирике В. В. Маяковского
73. Своеобразие сатиры В. В. Маяковского
74. Темы и образы лирики М. Цветаевой
75. Образ души поэта в лирике М. Цветаевой
76. «Я научилась просто, мудро жить...» (философские мотивы лирики А. Ахматовой)
77. Отражение трагедии личности, семьи, народа в поэме А. Ахматовой «Реквием»
78. Тема материнского страдания в поэме А. Ахматовой «Реквием»
79. Тема трагедии личности и народа в поэзии О. Мандельштама
80. Актуальность повести М. Булгакова «Собачье сердце»
81. Смысл двух превращений в повести М. Булгакова «Собачье сердце»
82. Почему так притягателен дом Турбиных (по роману М. Булгакова «Белая гвардия»)
83. Судьба художника в романе М. Булгакова «Мастер и Маргарита»
84. Образ Понтия Пилата в романе М. Булгакова «Мастер и Маргарита»
85. Христианские мотивы в прозе М. Булгакова (по роману «Мастер и Маргарита»)
86. Почему в романе М. Булгакова «Мастер и Маргарита» утверждается, что трусость – один из самых главных человеческих пороков?
87. Философская многозначность повести А. П. Платонова «Котлован»
88. Особенности народного характера в повести Платонова «Котлован»
89. Тема поиска жизненной правды в прозе М. А. Шолохова (по роману «Тихий Дон»)
90. Трагизм образа Григория Мелехова в романе М. Шолохова «Тихий Дон»
91. Тема Великой Отечественной войны в современной отечественной прозе (по произведению одного из писателей)
92. Тема памяти в лирике А. Твардовского
93. Проблема русского национального характера в контексте трагической эпохи (по повести А. Солженицына «Один день Ивана Денисовича»)
94. Тема отечества в поэзии Б. Окуджавы
95. Тема природы в повести В. Г. Распутина «Живи и помни»
96. Поиски смысла жизни героями шукшинских рассказов
97. Тема общей судьбы человека и природы в современной прозе
98. Они сражались за Родину (по повести Б. Васильева «А зори здесь тихие...»)
99. «Революция обнаруживает и высоту человеческой природы, и истребление духовных ценностей» Н. А. Бердяев (по одному или нескольким произведениям русской литературы XX века)
100. «В важные эпохи жизни иногда в самом обыкновенном человеке разгорается искра геройства» М. Ю. Лермонтов (по одному или нескольким произведениям русской литературы XX века)
101. Мой любимый литературный герой

## КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЛИТЕРАТУРНОГО СОЧИНЕНИЯ

Сочинение оценивается **по пяти критериям**. Первый критерий (содержательный) является главным. Если при проверке сочинения по первому критерию поставлено 0 баллов, то задание считается **невыполненным и дальше не проверяется: по всем остальным критериям выставляется 0 баллов**.

При оценке следует учитывать объем написанного сочинения. Если в сочинении менее 200 слов, то такая работа считается невыполненной и оценивается 0 баллов.

Максимальное количество слов в сочинении не установлено, но обучающийся в определении объема своего сочинения должен исходить из того, что на всю работу отводится 4 часа.

Рекомендуемое максимальное количество слов в сочинении 400 слов.

### 1. Глубина раскрытия темы

Обучающийся раскрывает тему сочинения **и /или** отвечает на поставленный вопрос, аргументирует свои тезисы в соответствии с формулировкой темы, тезисы аргументированы обращением к тексту литературного произведения **и/или** фактам истории, культуры, обращение к тексту того или иного литературного произведения **и/или** к тому или иному факту истории, культуры оправдано логикой и содержанием сочинения **2**

Обучающийся раскрывает тему сочинения поверхностно **и /или** отвечает на поставленный вопрос, **и/или** аргументирует свои тезисы в соответствии с формулировкой темы, но не обращается к тексту литературного произведения или фактам истории, культуры, **и/или** обращение к тексту литературного произведения **и/или** фактам истории, культуры не оправдано логикой и содержанием сочинения **1**

Обучающийся не раскрывает тему сочинения, не даёт ответа на вопрос, **и/или** обращение к тексту литературного произведения **и/или** фактам истории, культуры отсутствует **0**

### 2. Знание текста художественного произведения **и/или** фактов истории, культуры

Обучающийся показывает знание текста, апеллирует к тексту в своих суждениях (интерпретирует, цитирует, комментирует, пересказывает, анализирует) текст художественного произведения, **и/или** обнаруживает знания фактов истории и культуры (интерпретирует, анализирует, комментирует их) фактические ошибки и неточности отсутствуют **2**

Показывает недостаточное знание текста **и/или** неумение его анализировать и интерпретировать, подменяя анализ и интерпретацию пересказом **и/или** допускает не более 3 фактических ошибок в знании текста или фонового материала **1**

Показывает незнание текста, неумение его анализировать и интерпретировать **и/или** допускает более 3 фактических ошибок **0**

### 3. Культурологическая **и/или** филологическая компетентность

Обучающийся применяет термины и понятия литературоведения, культурологии, искусствоведения в качестве инструмента интерпретации и анализа **1**

Не применяет термины и понятия литературоведения, культурологии, искусствоведения **0**

#### **4. Композиционная цельность и логичность изложения**

Сочинение характеризуется композиционной цельностью, его части логично связаны, внутри смысловых частей нет нарушений последовательности и необоснованных повторов **2**

Сочинение характеризуется композиционной цельностью, его части логически связаны между собой, но внутри смысловых частей есть нарушения последовательности и необоснованные повторы **и/или** в сочинении прослеживается композиционный замысел, но есть нарушения композиционной связи между смысловыми частями, **и/или** мысль повторяется и не развивается **1**

В сочинении не прослеживается композиционного замысла; допущены грубые нарушения последовательности частей высказывания, существенно затрудняющие понимание смысла сочинения **0**

#### **5. Следования нормам речи**

Речевых ошибок нет, или допущено не более 2 речевых ошибок **2**

Допущены 3 – 4 речевые ошибки **1**

Допущено 5 и более речевых ошибок **0**

**Максимальный балл:** **9**

#### **Рекомендации по переводу баллов в школьные оценки (по пятибалльной системе)**

**8, 9, 10** **5**

**6, 7** **4**

**4, 5** **3**

**1, 2, 3** **2**

**0** **1**

### **2.1.3 Тематика сообщений, докладов, рефератов**

1. Особенности выражения авторской позиции в романе (автора и произведение – по желанию).

2. Философско-этические проблемы в романе (по выбору)
3. Поиск истины в рассказах Н.С. Лескова.
4. Портреты городов в русской поэзии 19 вв.
5. Влияние Отечественной войны 1812 года на развитие исторической темы в русской литературе.
6. Исторический роман в русской литературе.
7. Историческая тема в творчестве А.С. Пушкина.
8. Отражение исторических событий 1812 года в баснях И. Крылова.
9. Отражение событий современной российской истории в отечественной литературе.
10. Образ учителя в русской литературе.
11. Речь «человека толпы» в творчестве М.Е. Салтыкова – Щедрина.
12. М.Е. Салтыков - Щедрин сегодня.
13. «Маленький человек» и «человек толпы» в русской литературе: общее и различное.
14. Романы Ф.М. Достоевского – осмысление идей Нового Завета.
15. Молитва и её сила в русской литературе.
16. Тема воспитания в русской литературе. («Что посеешь, то и пожнёшь»).
17. Как воспитывали своих детей литературные герои?
18. Изменение типа героя в русской литературе 19 века (по произведениям А.С. Пушкина, М.Ю. Лермонтова, И.С. Тургенева).
19. Семья – настоящее, прошлое, будущее.
20. Любовь – начало всех начал.
21. Классики и современники.
22. Автор и его герой (по творчеству писателя русской литературы XIX – XX века)
23. Тема чести и человеческого достоинства в русской литературе
24. Внутренний мир человека на страницах русской литературы
25. Конфликт и его своеобразие в произведениях русской литературы
26. Проблема поиска истины в русской литературе
27. Тема красоты мира и человека в русской литературе
28. Художественные средства изображения и их роль в произведениях русской литературы (деталь, портрет, пейзаж, интерьер, внутренний монолог,
29. Фольклорные традиции в произведениях русской литературы XIX-XX века
30. Тема совести в русской литературе
31. Тема сострадания и милосердия в русской литературе
32. Тема человеческой судьбы в русской литературе
33. Эпиграф и его роль в русской литературе
34. Тема семьи в русской литературе
35. Композиция и ее своеобразие в русской литературе

36. Тема греха и покаяния в русской литературе
- 37.16. Особенности проблематики произведений (по творчеству писателя русской литературы XIX – XX века)
38. Образ времени в русской литературе XX века
39. Тема подвига в русской литературе
40. Проблема нравственного выбора в русской литературе
41. Тема поэта и поэзии в русской литературе
42. Тема города в русской литературе
43. Художественное своеобразие произведений (по творчеству писателя русской литературы XIX – XX века)
44. Искусство создания характера (по творчеству писателя русской литературы XIX – XX века)
45. Тема свободы в русской литературе
46. Тема маленького человека в русской литературе
47. Тема любви в русской литературе
48. Антитеза и ее роль в русской литературе
49. Художественные приемы и их роль в русской литературе
50. Реальное и фантастическое в произведениях русской литературы
51. Роль лирических отступлений в русской литературе
52. Особенности стиля одного из писателей русской литературы
53. Романтизм в русской литературе XX века
54. Природа и человек в русской литературе

#### **2.1.4 Перечень произведений для подробного, краткого и выборочного пересказа**

1. Толстой : "Война и Мир", "Севастопольские рассказы".
2. Достоевский: "Преступление и наказание "
3. Салтыков-Щедрин: "Сказки".
4. Горький: "На дне", "Рассказы"
5. Островский: "Бесприданница", "Гроза".
6. Лесков: "Очарованный странник", "Леди Макбет Мценского уезда", "Жемчужное ожерелье".
7. Чехов: "Анна на шее", "Душечка", "Крыжовник", "О любви", "Человек в футляре", "Ионыч", ""Дама с собачкой", "Дом с мезонином", "Черный монах", "Вишневый сад", "Чайка".
8. Куприн: "Поединок", "Гранатовый браслет".
9. Бунин: "Тёмная аллея".

#### **2.1.5 Перечень стихотворений для чтения наизусть и анализа**

1. Блок А. А. Циклы «Стихи о Прекрасной Даме» , «Нечаянная радость» , «Фаина» , «Снежная маска» , «Кармен» , «Родина» . Поэмы «Двенадцать» и «Возмездие» .
2. А. А. Ахматова. Читая «Гамлета» , «В Царском Селе» , «Сжала руки под темной вуалью...» , «Дверь полуоткрыта...» , «Хочешь знать, как все это было...» , «Песня последней встречи» , «Муж хлестал меня узорчатым...» , «Сероглазый король» , «Он любил...» , «Сегодня мне письма не принесли... » «Я не любви твоей прошу...» , «Я научилась просто, мудро жить...» , «Ты письмо мое, милый, не комкай...» , «Я пришла к поэту в гости...» , «Тяжела ты, любовная память!..» , «Царскосельская статуя» , «Подошла. Я волнения не выдал...» , «Молитва» , «Памяти 19 июля 1914» , «Я не знаю, ты жив или умер...» , «Двадцать первое. Ночь. Понедельник...» , «Мне голос был. Он звал утешно...» , «Не с теми я, кто бросил землю...» , «Родная земля» . Поэма «Реквием» .
3. Гумилёв Н. С. «Слово», «Жираф» , «Волшебная скрипка» , «Шестое чувство» .
5. Маяковский В. В. «А вы могли бы?» , «Нате!» , «Вам!» . Поэма «Облако в штанах» . Стихотворения «Лиличка!» , «Юбилейное» , «Сергею Есенину» , «Прозаседавшиеся» , «Разговор с фининспектором о поэзии» . Поэмы «Хорошо!» и «Во весь голос» . Комедии «Клоп» и «Баня» .
6. Есенин С. А. Поэма "Чёрный человек".
7. Цветаева М. И. «Молитва» , «Идешь, на меня похожий...» , «Моим стихам, написанным так рано...» , «Я с вызовом ношу его кольцо!..» , «Мне нравится, что вы больны не мной...» , «Москва! Какой огромный...» , «Красною кистью...» , «В огромном городе моем – ночь...» , «Вот опять окно...» , «Имя твое – птица в руке...» , «Я тебя отвоюю у всех земель, у всех небес...» , «Соперница, а я к тебе приду...» , «Полюбил богатый – бедную...» , «Пригвождена к позорному столбу...» , «Кто создан из камня, кто создан из глины...» , «Вчера еще в глаза глядел...» , «Письмо» , «Попытка ревности» , «Расстояние: версты, мили...» , «Вскрыла жилы: неостановимо...» , «Уж сколько их упало в эту бездну...» , «Узкий нерусский стан...» , «Всюду бегут дороги...» , «Чтобы помнил не часочек, не годок...» .

### 2.1.6

#### *Тест по творчеству Гончарова. "Обломов".*

- 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»
- б) 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 единственной 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***

## **2.1.7**

### **Вопросы к роману "Преступление и наказание".**

1. Попробуйте охарактеризовать Раскольникова. Что это за человек? Умный

или нет? Спокойный, уравновешенный или нервный, эмоциональный? Какое впечатление произвело на вас знакомство с ним?

2. Обратите внимание на описание Петербурга. Это столица России, европейский город с великолепной архитектурой, город, красоту которого признают иностранцы. Как он дан у Достоевского?

3. Какие чувства вызывает у вас старуха и её ремесло? Отметьте, на ком наживается она: на богатых или на бедных?

4. Доказать, что раскаяние, т.е. переворот в душе Раскольникова происходит только в конце романа.

5. Совесть и разум Раскольникова. Почему разум так долго не сдаётся?

6. «В теории ошибочка небольшая вышла», – говорит Свидригайлов Раскольникову. Какая и почему? Уход из жизни Свидригайлова.

7. «Ведь надобно же, чтобы всякому человеку хоть куда-нибудь можно было пойти...» Что связывало Мармеладова и Раскольникова?

8. «А с ними-то что будет?» – кто это говорит и почему?

9. Выбор Сони: «Оставьте меня! Оставьте меня одного!... Забудьте меня совсем... А теперь, когда любите меня, откажитесь...» Почему Раскольников не выдерживает одиночества?

10. «Поди на перекресток, поклонись народу, поцелуй землю, потому что ты перед ней согрешил...» Почему именно к такому покаянию призывает Соня Раскольникова?

11. «Если б только я зарезал из того, что голоден был... то я бы теперь счастлив был... Мне надо было узнать тогда, и поскорей узнать...» Что надо было узнать Раскольникову?

12. Хотел иметь «... свободу и власть, а главное власть! Над всей дрожащей тварью, над всем муравейником». Почему Раскольников так и не ощутил ни свободы, ни власти?

13. Бунт Раскольникова. Почему и против чего?

### **Вопросы к фронтальному опросу по роману «Война и мир».**

1. Кто из героев романа "Война и мир" является носителем теории непротивленчества?

2. Кто из семьи Ростовых в романе "Война и мир" хотел отдать подводы для раненых?

3. С чем сравнивает автор вечер в салоне Анны Павловны Шерер в романе "Война и мир"?
4. Кто входит в состав семьи князя Василия Курагина в романе "Война и мир"?
5. Вернувшись домой из плена, князь Андрей приходит к мысли, что «счастье есть только отсутствие этих двух зол». Каких именно?
6. В чем заключаются лучшие минуты жизни для князя Андрея?
7. Каково мировоззрение князя Андрея в начале пути?
8. Какую роль сыграло небо Аустерлица в изменении мировоззрения князя Андрея?
9. В чем смысл богучаровского спора князя Андрея с Пьером? На чьей стороне автор?
10. Какое значение имела в жизни князя Андрея встреча с Наташей в Отрадном?
11. Какова роль пейзажа в эпизоде поездки князя Андрея в Отрадное?
12. Почему князь Андрей разочаровался в общественной деятельности?
13. Какие жизненные ценности возрождает в князе Андрее любовь к Наташе?
14. Какие черты характера разделяют князя Андрея и Наташу? Почему земное счастье с ней невозможно?
15. В чем ошибка князя Андрея, предрешившая их разрыв? Почему князь Андрей не сумел простить Наташу?
16. Какие чувства разбудила в князе Андрее Отечественная война 1812 года?
17. В чем суть разговора князя Андрея с Пьером накануне Бородинского сражения?
18. Почему после ранения изменилось отношение князя Андрея к Наташе?
19. Какие чувства борются в душе князя Андрея перед смертью?
20. Какова роль Пьера Безухова и Наташи Ростовской в духовных изменениях князя Андрея?
21. В чем разница ощущения всеобщей любви у Андрея Болконского и Платона Каратаева?

22. Что принимает и не принимает Толстой в своем герое?

### **Вопросы для самостоятельного анализа пьесы М. Горького «На дне»**

1. Чем объединены одинокие обитатели ночлежки, «бывшие люди»? Можно ли считать главным конфликтом пьесы только противостояние социального плана?

2. В чем традиционность, восходящая к А. Н. Островскому, конфликта в любовном треугольнике Василиса — Васька Пепел — Наталья и в чем чеховская новизна множества драм в разных «ячейках» подвала-пещеры?

3. Кто из обитателей ночлежки мечтатель, фантазер, склонный верить утешениям Луки, а кто скептик, «бесчувственный» правдолюбец?

4. Что такое монолог, диалог и полилог? Какова их роль в пьесе? Каким образом полилог, многоголосие, восполняет провалы в общении персонажей?

5. Почему в пьесе звучат две противоположные по смыслу темы: с одной стороны, песня «Солнце всходит и заходит», а с другой — стихи Беранже о подвиге безумца, который навеет человечеству сон золотой?

6. Почему так привлекателен жизненный вывод Луки о праведной земле: «если веришь, то есть»?

7. Можно ли сказать, что Лука активно противостоит былым романтическим героям Горького, тем, которые смело могли сказать о себе «мы с солнцем в крови рождены»?

8. Почему так трудно было актерам МХАТа и постановщику «На дне» К. С. Станиславскому снизить величие доброты и сострадания Луки?

9. Лука и Сатин: антиподы или родственные души? Почему Сатин неожиданно защищает Луку («Старик — не шарлатан!») на суде обитателей ночлежки после ухода старика?

10. Как раскрывается скрытый смысл имени Лука («светлый») в отношениях странника к Ваське Пеплу и Наталье, Актеру и Анне, Бубнову и Сатину? Каковы особенности психологизма Горького, воплощенного в сказочках, притчах, назидательных притчах, в фигурной речи Луки?

11. Являются ли монологи Сатина о человеке, о правде — боге свободного человека переходным звеном от былых романтических верований Горького (образы Данко и Сокола) к будущему поклонению разуму, научному знанию?

12. Сказывается ли в поведении героев пьесы этимология имен: Лука («светлый»), Настя («воскресшая»), Василиса («царственная»), Константин («постоянный») и др.?

13. Почему серии афористических высказываний, рифмующихся реплик как важнейшей особенности стилистики «На дне» были неизбежны? Чем нов афористический стиль в спорах о Правде и Человеке на рубеже XX века?

### **Практикум по поэзии С.А. Есенина.**

1 задание: Прочитайте стихотворения, написанные С.Есениным в указанный период творчества. Найдите строки, отражающие мироощущение поэта в это время. Оформите их в виде эпиграфа над таблицей. Найдите в приведенных поэтических текстах интересные нас образы и оформите в виде таблицы.

Выделенные образы оформите в виде таблиц по каждому из периодов.

Например:

### 1914-1915 годы

Эпитеты	Метафоры, олицетворения	Сравнения

2 задание:

**1 группа:** Каков образ родины и отношение к ней поэта в стихотворениях 1914-1915 годов? Ответ на этот вопрос оформите в виде небольшого текста или нескольких предложений, в которых используйте выписанные вами образы для подтверждения своих мыслей.

**2 группа:** Как воспринимает поэт окружающую его действительность? Какие из выписанных вами образов ярче всего передают трагическое восприятие Есениным перемен, происходящих в российской деревне?

**3 группа:** Составьте 6-8 словосочетаний или предложений, которые характеризовали бы мироощущение лирического героя Есенина в 1924-1925 годы. Постарайтесь, чтобы в ваших словосочетаниях были разные виды связи (согласование, управление, примыкание).

3 задание: Выпишите все цветообразы (слова, корни которых обозначают цвет) из стихотворений исследуемого вами периода, сгруппируйте и оформите по образцу:

1914 -1915 гг. «Скирды солнца», «зеленя», «синий плат небес» и т. д.

1920 -1921 гг. «Золотистое пламя», «телесного воска свеча» и т. д.

1924 -1925 гг. «Дом с голубыми ставнями», «серенький ситец небес» и т. д.

Используя эти записи, составьте таблицу по образцу, помещенному ниже. В первую колонку вы можете добавить цвета и оттенки. В столбце соответствующего периода укажите количество встреченных вами цветообразов (остальные столбцы будут вами заполнены в ходе совместной работы во время подведения итогов).

Цвета и оттенки	I период	II период	III период
золотой желтый рыжий ржавый			
синий голубой			
красный красный цвет зари розовый			

Прокомментируйте таблицу, ответив на вопрос: «Какая палитра цветов преобладает в каждом периоде творчества? »

**4 задание:** Определите, какие типы текста представлены в стихотворениях Есенина, обратившись к каждому стихотворению исследуемого периода. Оформите так:

I период. «Край любимый! Сердцу снятся...» – описание.

«Топи да болота...» – описание и т. д.

Сделайте вывод о том, какой тип текста преобладает. С чем, по-вашему, это связано? Какие из стихотворений вы могли бы определить как элегии?

Напоминаем, что «элегия – стихотворение, проникнутое настроением задумчивости, мечтательности, грусти, скорби» (По кн.: Горшков А. И. Русская словесность: От слова к словесности). Как правило, своеобразным конфликтом такого стихотворения является столкновение лирического героя с непреодолимыми препятствиями (неизбежностью старости и смерти, неразделенным чувством, ударами судьбы и т. п.).

С чем, на ваш взгляд, связано появление элегических мотивов в творчестве любого поэта, в том числе и Есенина?

**5 задание:** Каково было мироощущение поэта в исследуемый период? Как оно отразилось в образе лирического героя? Попробуйте ответить на эти вопросы, используя свои наблюдения и выводы. Обратите внимание на то, что мироощущение поэта находит отражение и в системе поэтических образов, и в использовании цвета, и в своеобразии типа текста.

**Письменный ответ на вопрос:**

**1. В чем вы видите особенности развития русской литературы XX века?**

**2. Какое литературное направление является ведущим в русской литературе XX века? Ответ обоснуйте.**

**3. Сопоставьте известные вам произведения XIX и XX веков. Определите общие и различные темы. Сравните характеры героев.**

### 2.1.8

#### **Монолог Кулигина.**

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! Потому что честным трудом никогда не заработать нам больше насущного хлеба. А у кого деньги, сударь, тот старается бедного закабалить, чтобы на его труды даровые еще больше денег наживать. Знаете, что ваш дядюшка, Савел Прокофьич, городничему отвечал? К городничему мужички пришли жаловаться, что он ни одного из них путем не разочтет. Городничий и стал ему говорить: «Послушай, говорит, Савел Прокофьич, рассчитывай ты мужиков хорошенько! Каждый день ко мне с жалобой ходят!» Дядюшка ваш потрепал городничего по плечу, да и говорит: «Стоит ли, ваше высокоблагородие, нам с вами об таких пустяках разговаривать! Много у меня в год-то народу перебивает; вы то поймите: недоплачу я им по какой-нибудь копейке на человека, а у меня из этого тысячи составляются, так оно мне и хорошо!» Вот как, сударь! А между собой-то, сударь, как живут! Торговлю друг у друга подрывают, и не столько из корысти, сколько из зависти. Враждуют друг на друга; залучают в свои высокие-то хоромы пьяных приказных, таких, сударь, приказных, что и виду-то человеческого на нем нет, обличье-то человеческого истеряно. А те им, за малую благостыню, на гербовых листах злостные кляузы строчат на ближних. И начнется у них, сударь, суд да дело, и несть конца мучениям. Судятся-судятся здесь, да в губернию поедут, а там уж их и ждут да от радости руками плещут. Скоро сказка сказывается, да не скоро дело делается; водят их, водят, волочат их, волочат; а они еще и рады этому волоченью, того только им и надобно. «Я, говорит, потрачусь, да уж и ему станет в копейку». Я было хотел все это стихами изобразить...

## 2.2 Задания для промежуточной аттестации

### 2.2.1 Перечень вопросов к зачёту по учебной дисциплине «Литература»

1. Главные причины «лежания» Ильи Ильича Обломова. (По роману И.А. Гончарова «Обломов»)
2. Философские вопросы в прозе И.А. Бунина (на примере 1 – 2 произведений по выбору).
3. Роль евангельского сюжета о воскрешении Лазаря в понимании идеи романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».
4. Романтический идеал человека в рассказе М.Горького «Старуха Изергиль».
5. Встреча Базарова с Одинцовой (по роману И.С. Тургенева «Отцы и дети»).
6. Образ «дна» и проблема нравственного выбора человека в пьесе М.Горького «На дне».
7. «Пассивность» Кутузова во время Бородинского сражения (по роману Л.Н. Толстого «Война и мир»).
8. Тема борьбы добра и зла в романе М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита».
9. Тема «страшного мира» в лирике А.А. Блока (на примере 2 – 3 стихотворений по выбору).
10. Тема противостояния героя и толпы в ранней поэзии В.В. Маяковского (на примере 2 – 3 стихотворений по выбору).
11. Сочетание злободневного и вечного в сатирических произведениях М.Е. Салтыкова – Щедрина (на примере 1 – 2 произведений по выбору).
12. Трагедия революции и Гражданской войны в романе М.А. Шолохова «Тихий Дон».
13. Недолговечность самодурной власти в пьесе А.Н. Островского «Гроза».
14. Спор о человеке в пьесе М.Горького «На дне».
15. Судьбы «униженных и оскорбленных» в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».
16. Образ Руси в поэзии С.А. Есенина (на примере 2 – 3 стихотворений по выбору).
17. Образ матери и трагедия народа в поэме А.А. Ахматовой «Реквием».
18. Секрет обаяния Наташи Ростовской (по роману Л.Н. Толстого «Война и мир»).
19. Смысл финала рассказа А.П. Чехова «Ионыч».
20. Образ Катерины и драма «горячего сердца» в пьесе А.Н. Достоевского «Гроза».
21. Тема России в лирике А.А. Блока (на примере 2 – 3 стихотворений по выбору).
22. Конфликт поколений и его разрешение в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети».
23. Мир человеческой души в лирике М.И. Цветаевой (на примере 2 – 3 стихотворений по выбору).

24. Философские мотивы в лирике Ф.И. Тютчева (на примере 2 – 3 стихотворений по выбору).
25. Изображение судеб народных в поэзии Н.А. Некрасова (на примере 2–3 стихотворений по выбору).
26. Нравственная проблематика современной отечественной прозы (на примере произведения по выбору).
27. Образ Ольги Ильинской и тема любви в романе И.А. Гончарова «Обломов».
28. Тема творчества в лирике Б.Л. Пастернака (на примере 2–3 стихотворений по выбору).
29. Жизнь человека и мир природы в лирике А.А. Фета (на примере 2–3 стихотворений по выбору).
30. «Мысль народная» в романе Л.Н. Толстого «Война и мир».
31. «Диалектика души» героев романа Л.Н. Толстого «Война и мир» (на примере одного из персонажей по выбору).
32. «Мысль семейная» в романе Л.Н. Толстого «Война и мир».
33. Особенности творчества одного из современных отечественных поэтов второй половины XX века (по выбору).
34. Герои и проблематика сатиры М.Е. Салтыкова – Щедрина (на примере одного из произведений писателя).
35. Философские мотивы лирики С.А. Есенина (на примере 2 – 3 стихотворений по выбору).
36. Теория Родиона Раскольникова и ее развенчание в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».
37. Герои и проблематика одного из произведений современной отечественной драматургии второй половины XX века (по выбору).
38. Образ Петербурга в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».
39. Своеобразие сатиры В.В. Маяковского (на примере 2–3 произведений по выбору).
40. Тема гибели «дворянских гнезд» в пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад».
41. Своеобразие художественного мира одного из поэтов Серебряного века (на примере 2 – 3 стихотворений по выбору).
42. Основные темы и идеи прозы А.И. Куприна.
43. Образ Луки в пьесе М.Горького «На дне».
44. Тема Гражданской войны в русской прозе XX века (на примере одного произведения).
45. Сатира и юмор в произведениях М.А. Булгакова (на примере одного произведения).
46. Тема любви в прозе А.И. Куприна (на примере одного произведения).
47. Великая Отечественная война в прозе XX века.
48. Современная авторская песня (на примере 2 – 3 произведений любого автора).
49. Прошлое, настоящее и будущее в пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад».
50. Духовный путь Андрея Болконского в романе Л.Н. Толстого «Война и мир».

51. Прием антитезы в романе И.А. Гончарова «Обломов».
52. Образ Базарова в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети», отношение к нему автора.
53. Путь исканий Григория Мелехова в романе М.А. Шолохова «Тихий Дон».
54. Личность и история в романе Л.Н. Толстого «Война и мир». Кутузов и Наполеон как два нравственных полюса романа.
55. Образ «маленького человека» и его воплощение в произведениях русской классики 19 века.
56. Духовный облик любимых героев Л.Н. Толстого в романе «Война и мир».
57. Мотивы и образы поэзии одного из современных авторов (по выбору).
58. Женские образы и средства их воплощения в романе М.А. Шолохова «Тихий Дон».
59. Правда Раскольников и правда Сони в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».
60. Проблемы, затронутые В. Астафьевым в рассказе «Людочка».
61. Проблема «отцов и детей» в современной литературе (на примере 1–2 произведений по выбору).
62. Обличение бездуховности, лжепатриотизма бюрократической верхушки светского общества в романе Л.Н. Толстого «Война и мир».
63. Люди и конфликты эпохи глазами сатириков Михаила Зощенко и Аркадия Аверченко (на примере 1 – 2 произведений по выбору).
64. Великая Отечественная война в поэзии. Проблема патриотизма. Стремление к свободе (на примере 1 – 2 стихотворений по выбору).
65. Тема судьбы поколения, разрыва связи между близкими людьми в поэме А.Т. Твардовского «По праву памяти».
66. Философская трактовка библейского сюжета в романе М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита».
67. Картины жизни донских казаков на страницах романа М. Шолохова «Тихий Дон».
68. Неистовая ярость Гражданской войны в повести А.Н. Толстого «Гадюка».

### **3. Библиографический список**

#### **Основная литература:**

1. Литература : учебник : в 2 частях : часть 1 / [Г. А. Обернихина, А. Г. Антонова, И. Л. Вольнова и др.] ; под редакцией Г. А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 432 с. : цв. ил. – (Профессиональное образование). – URL: <https://academia-moscow.ru/reader/?id=415741> (дата обращения: 11.03.2020). – ISBN 978-5-4468-8585-5 — Текст: непосредственный.

#### **Дополнительная литература:**

6. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература: Литература. Базовый уровень. 11 класс: в 2 ч. Ч.1: учебник / Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев, О.Б. Марьина и др.; под ред. Т.Ф. Курдюмовой. — 3-е изд., стереотип. - М.: Дрофа, 2016. – 351 с. - ISBN — 978-5-358-16050-7 — Текст: непосредственный.
7. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература: Литература. Базовый уровень. 11 класс: в 2 ч. Ч.2: учебник / Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев, О.Б. Марьина и др.; под ред. Т.Ф. Курдюмовой. — 3-е изд., стереотип. - М.: Дрофа, 2016. – 253 с. - ISBN — 978-5-358-16051-4 — Текст: непосредственный.
8. Русская литература XX века. 11 кл. Учеб. Для общеобразоват. учреждений. В 2 ч. Ч.1/ Л.А. Смирнова, О.Н. Михайлов, А.М. Турков и др.; Сост. Е.П. Пронина; Под ред. В.П. Журавлева. — М.: Просвещение, 2000. – 334 с. - ISBN — 5-09-010047-0 — Текст: непосредственный.
9. Русская литература XX века. 11 кл. Учеб. Для общеобразоват. учреждений. В 2 ч. Ч.2/ В.А. Чалмаев, О.Н. Михайлов, А.И. Павловский и др.; Сост. Е.П. Пронина; Под ред. В.П. Журавлева. — М.: Просвещение, 2000. – 384 с. - ISBN — 5-09-010048-9 — Текст: непосредственный.
10. Лебедев Ю.В. и др. Русская литература XIX века: Вторая половина: 10 кл.: Учеб. Для общеобразоват. учреждений. М.: Просвещение, 1998. – 410 с. - ISBN — 5-09-008142-5 — Текст: непосредственный.

#### **3. Информационные ресурсы:**

1. Учебный онлайн курс. Литература 10 класс // Мобильное электронное образование: [сайт]. – 2022. - URL: <https://k05ui.mob-edu.ru/ui/#/bookshelf> (дата обращения: 24.01.2023). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей

2. Учебный онлайн курс. Литература 11 класс // Мобильное электронное образование: [сайт]. – 2022. - URL: <https://k05ui.mob-edu.ru/ui/#/bookshelf> (дата обращения: 24.01.2023). - Режим доступа: для зарегистрир. Пользователей
3. Сигов, В. К. Русская зарубежная литература : учебник в 2 частях : Часть 1 Литература / В. К. Сигов, В. Е. Иванова, Т. М. Колядич, Е. Н. Черноземова. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 491 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.com> (дата обращения 01. 04. 2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Сигов, В. К. Русский язык и литература : учебник в 2 частях. Часть 2 Литература / В. К. Сигов, В. Е. Иванова, Т. М. Колядич, Е. Н. Черноземова. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 491 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.com> (дата обращения 01. 04. 2022). – Режим доступа: по подписке.

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.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по учебной дисциплине**

**ОУПБ.03 Иностранный язык (английский)**

**программы подготовки специалистов среднего звена**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО.**

Южноуральск, 2023

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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)

Разработчики:

Казанцева М. В., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский  
энергетический техникум»

Эксперт:

Бабкина Е. С., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский  
энергетический техникум»

## Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
1.1. Область применения фонда оценочных средств	3
1.2. Система контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины	13
2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины	14
2.1 Задания для входного контроля	14
2.2. Задания для текущего контроля	24
2.3. Задания для промежуточной аттестации	74
3. Библиографический список	90

# 1. Паспорт фонда оценочных средств

## 1.1. Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (далее УД) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### Фонд оценочных средств позволяет оценивать:

Личностные результаты (ЛР)		
Направления	Коды результатов	Планируемые результаты освоения программы
Гражданское воспитание	ЛР 01	сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
		осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
		принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
		готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
		готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
		умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
		готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности.
Патриотическое воспитание	ЛР 02	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
		ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
		идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.
Духовно-нравственное воспитание	ЛР 03	осознание духовных ценностей российского народа;
		сформированность нравственного сознания, этического поведения;
		способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-

		<p>нравственные нормы и ценности;</p> <p>осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.</p>
Эстетическое воспитание	ЛР 04	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
		способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
		убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
		готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.
Физическое воспитание	ЛР 05	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
		потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
		активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.
Трудовое воспитание	ЛР 06	готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
		готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
		интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
		готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.
Экологическое воспитание	ЛР 07	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
		планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
		активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
		умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

		расширение опыта деятельности экологической направленности.
Ценности научного познания	ЛР 08	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
		совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
		осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.
<b>Метапредметные результаты (МР)</b>		
Направления	Коды результатов	Планируемые результаты освоения программы
Универсальные учебные познавательные действия <b>базовые логические действия</b>	МР 01	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
		устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
		определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
		выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
		вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
		развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;
Универсальные учебные познавательные действия <b>базовые исследовательские действия</b>	МР 02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
		способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
		овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
		формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
		ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
		выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

		<p>анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</p> <p>разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>уметь интегрировать знания из разных предметных областей</p> <p>выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.</p>
<p>Универсальные учебные познавательные действия <b>работа с информацией</b></p>	<p>МР 03</p>	<p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p>
<p>Универсальные коммуникативные действия <b>общение</b></p>	<p>МР 04</p>	<p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>владеть различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать</p>

		конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.
<p>Универсальные коммуникативные действия</p> <p><b>совместная деятельность</b></p>	<p>МР 05</p>	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
		выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
		принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
		оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
		предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
		координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
		осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
<p>Универсальные регулятивные действия</p> <p><b>самоорганизация</b></p>	<p>МР 06</p>	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
		самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
		давать оценку новым ситуациям;
		расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
		делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
		оценивать приобретенный опыт;
		способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.
<p>Универсальные регулятивные действия</p> <p><b>самоконтроль</b></p>	<p>МР 07</p>	давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
		владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
		использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
		уметь оценивать риски и своевременно

		принимать решения по их снижению.
<p>Универсальные регулятивные действия</p> <p><b>Эмоциональный интеллект</b></p>	<p>MP 08</p>	самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
		саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
		внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
		эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
		социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
<p>Универсальные регулятивные действия</p> <p><b>принятие себя и других людей</b></p>	<p>MP 09</p>	принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
		принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
		признавать свое право и право других людей на ошибки;
		развивать способность понимать мир с позиции другого человека.
<b>Предметные результаты (ПР)</b>		
Уровень подготовки	Коды результатов	Планируемые результаты освоения рабочей программы
Базовый	ПР6 01	<p>- овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:</p> <p>говoreние: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках</p>

	<p>отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>создавать устные связные монологические высказывания (описание / характеристика, повествование / сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного / прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 -15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <p>аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной / интересующей / запрашиваемой информации;</p> <p>смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p> <p>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный / прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного / прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180слов;</p>
<p>ПР6 02</p>	<p>- овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов;</p>

	<p>апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;</p> <p>не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p>
ПР6 03	<p>- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p>
ПР6 04	<p>- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p>
ПР6 05	<p>- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</p>
ПР6 06	<p>- овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны / стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</p>
ПР6 07	<p>- овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</p>
ПР6 08	<p>- развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и</p>

	грамматические);
ПР6 09	- приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее – сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

**1.2 Система контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины**

<b>Учебная дисциплина</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
1	2
ОУПБ.03 Иностранный язык	Зачёт – 2 семестр

## 2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины

### 2.1 Задания для входного контроля

#### Тестирования

English Placement test (English Unlimited)

- Choose the best answer for each question.
- Stop when the questions become too difficult.
- Spend no more than 40 minutes on the test.

1. Where \_\_\_ from? - I'm from Russia.

A you are            B you            C are you

2. We have \_\_\_ house in Moscow.

A any            B a            C an

3. I have two \_\_\_: a boy and a girl.

A sons            B daughters            C children

4. I work in a \_\_\_. I'm a doctor.

A hospital            B hotel            C supermarket

5. This is my brother. \_\_\_ name's Paul.

A Her            B His            C He's

6. \_\_\_ five people in my family.

A They are            B There is            C There are

7. I get up \_\_\_ 7 o'clock in the morning.

A for            B at            C in

8. I like apples, but I \_\_\_ bananas.

A don't like            B like            C do like

9. Excuse me, \_\_\_ speak French?

A do you            B you do            C you

10. How much are \_\_\_ shoes?

A this            B these            C that

11. Where are my glasses? - They're \_\_\_ the table.

A at            B on            C in

12. My sister \_\_\_\_ tennis very well.

A plays                      B play                      C playing

13. I usually go to work \_\_\_\_ train.

A on                      B with                      C by

14. I don't see my parents very often \_\_\_\_ they live in South Africa.

A so                      B but                      C because

15. Rosie stayed \_\_\_\_ home yesterday afternoon.

A in                      B at                      C to

16. Last night I \_\_\_\_ to the cinema.

A went                      B did go                      C was

17. The \_\_\_\_ is quite expensive but the food there is excellent.

A film                      B restaurant                      C book

18. Do you want to listen to music or \_\_\_\_ TV?

A see                      B look                      C watch

19. I was in Scotland. \_\_\_\_ were you at the weekend?

A When                      B Where                      C What

20. Yes, it was fun. \_\_\_\_ you have a good time at the party?

A Did                      B Were                      C Had

21. Are you \_\_\_\_ English teacher?

A Maria                      B Marias'                      C Maria's

22. Bob will meet \_\_\_\_ at the airport.

A us                      B we                      C our

23. I'm going to a concert tonight. \_\_\_\_ you like to come?

A Do                      B Are                      C Would

24. \_\_\_\_ use your dictionary? - Sure. Here you are.

A Could I                      B Could you                      C Do I

25. I like this apartment but the \_\_\_\_ is too expensive for me.

A money                      B rent                      C cost

26. Excuse me, how do I \_\_\_\_ to the bus station?

A come                      B get                      C arrive

27. Do you sell stamps? - Yes, we do. How \_\_\_\_ do you want?

A any                      B many                      C much

28. Sorry I'm so late. - That's \_\_\_\_.

A OK                      B great                      C right

29. I'd like \_\_\_\_ milk in my coffee, please.

A some                      B any                      C a

30. \_\_\_\_ a bus stop near my flat.

A It's                      B Here's                      C There's

31. Is this a good time to talk? - Sorry, no. I \_\_\_\_ dinner.

A cook                      B am cooking                      C cooking

32. I think cycling is more dangerous \_\_\_\_ driving.

A As                      B like                      C than

33. We \_\_\_\_ going to the theatre next Saturday.

A will                      B do                      C are

34. \_\_\_\_ meet for coffee some time soon.

A Let's                      B Do you                      C Shall they

35. Kamal has got a holiday home near \_\_\_\_ sea.

A a                      B the                      C some

36. If you've got a headache, you \_\_\_\_ go home.

A should                      B did                      C had

37. \_\_\_\_ ever been to New York?

A Have you                      B Are you                      C Did you

38. I only get about five hours' sleep a night. - That's not \_\_\_\_.

A enough                      B lot                      C too much

39. Did Amina finish the report? - No. She \_\_\_\_ it tomorrow.

A finishes                      B is going to finish                      C finished

40. Paula \_\_\_\_ loves working with children.

A very                      B really                      C much

41. Is Ottawa the capital of Canada? I think \_\_\_\_.

A is                      B yes                      C so                      D right

42. We never \_\_\_\_ a television when I was a child.

A have had                      B hadn't                      C had                      D didn't have

43. We paid the restaurant bill \_\_\_ credit card.

A to                      B with                      C on                      D by

44. The last time I \_\_\_ Joanna was in Paris.

A have seen              B saw                      C see                      D was seeing

45. If you \_\_\_ money from a friend, you should always pay it back promptly.

A borrow                      B earn                      C spend                      D lend

46. Can I make myself a cup of coffee? - Of course. You \_\_\_ to ask.

A haven't                      B mustn't                      C needn't                      D don't have

47. I \_\_\_ a lot of sport in my free time.

A do                      B practise                      C make                      D exercise

48. \_\_\_ anywhere interesting recently?

A Do you go              B Have you been              C Are you going              D Will you go

49. It's Walter's birthday on Friday. He \_\_\_ be 30, I think.

A should                      B can                      C will                      D shall

50. Learning the piano isn't as difficult \_\_\_ learning the violin.

A like                      B so                      C than                      D as

51. If the weather \_\_\_ bad tomorrow, we can go to a museum.

A will be                      B was                      C is                      D would be

52. About a billion cans of Coca-Cola \_\_\_ drunk around the world every day.

A is                      B are                      C was                      D were

53. My mum's not very well. – Oh, \_\_\_

A it doesn't matter                      B I do apologise  
C sorry to hear that                      D not bad, thanks.

54. Hans isn't here. He \_\_\_ to see his grandmother. He'll be back tomorrow.

A has gone                      B had been                      C has been                      D had gone

55. Would you mind changing my appointment? \_\_\_ time on Friday is fine.

A Next                      B All the                      C Every                      D Any

56. When I was a child, I \_\_\_ climb the wall and jump into our neighbours' garden.

A would                      B did                      C have                      D used

57. Have you finished \_\_\_ the wall yet?

A paint                      B to paint                      C painting                      D painted

58. Lena used to find work boring \_\_\_ she became a nurse.  
A unless            B until            C if            D since
59. Can you help me? I've tried \_\_\_ hotel in the city and can't find a room.  
A many            B any            C every            D all
60. If I \_\_\_ closer to my office, I could walk to work.  
A lived            B would live            C had lived            D live
61. I \_\_\_ outside the cinema when suddenly a police car arrived.  
A stood            B was standing            C have stood            D am standing
62. Shall we go to The Riceboat for dinner? - It \_\_\_ be fully booked. They're sometimes busy on Monday.  
A will            B may            C can            D must
63. We've \_\_\_ come back from a trip to India. It was amazing.  
A already            B yet            C just            D only
64. I've got to be at work in five minutes. - Don't worry, I \_\_\_ you a lift if you want.  
A give            B am giving            C 'll give            D 'm going to give
65. My doctor advised me \_\_\_ more exercise.  
A take            B taking            C having taken            D to take
66. I couldn't \_\_\_ up with the noise in the city, so we moved to the countryside.  
A put            B live            C set            D take
67. There's no name on this dictionary. - It \_\_\_ be mine then. Mine's got my name on the front.  
A might not            B mustn't            C won't            D can't
68. Julia \_\_\_ married since she was 20.  
A is            B was            C has been            D is being
69. Don't worry if I \_\_\_ late tonight. I'm going to the gym after work.  
A am            B will be            C would be            D was
70. I've got a terrible headache, and it won't go away. - Have you tried \_\_\_ some aspirin?  
A to take            B take            C took            D taking
71. Boxing is a sport \_\_\_ requires a lot of speed and fitness.

A it            B that            C what            D where

72. Jon \_\_\_ working on this project for a couple of months so he hasn't made much progress yet.

A is only            B has only been            C was only            D had only been

73. I was wondering \_\_\_ I could ask you some questions. - Sure, go ahead.

A what            B if            C that            D how

74. What clothes should I pack for a trip to Boston? - Well, it depends \_\_\_ the time of year that you go.

A on            B with            C up            D to

75. Do you ever ask your neighbours to do favours \_\_\_ you?

A for            B to            C with            D about

76. Some married couples seem to get more \_\_\_ over time.

A alike            B same            C like            D equal

77. I don't know how much this card costs. The price label's \_\_\_ off.

A gone            B taken            C done            D come

78. I've finished this salad and I'm still hungry. I \_\_\_ ordered something more filling.

A must have            B would have            C should have            D may have

79. Ben got the job because he \_\_\_ a very good impression at his interview.

A made            B did            C put            D took

80. Salsa music always \_\_\_ me of my trip to Cuba.

A remembers            B realises            C recognizes            D reminds

81. I \_\_\_ to be picking Tom up at the station but I've lost my keys.

A am supposed            B am requested            C am intended            D am obliged

82. How about going to Colours nightclub? - There's no \_\_\_ I'm going there. It's awful!

A hope            B way            C time            D opportunity

83. By the age of 18, I \_\_\_ not to go to university.

A had decided            B decided            C have decided            D was deciding

84. I'm afraid your car \_\_\_ repaired before next week.

A hasn't been            B wasn't            C wouldn't be            D can't be

85. The amount of organically grown food on sale has \_\_\_ enormously in recent years.  
A raised            B lifted            C increased            D built
86. Can you believe it? A woman has been \_\_\_ for hacking into the computer of her online virtual husband.  
A accused            B suspended            C arrested            D suspected
87. You may borrow my laptop \_\_\_ you promise to look after it.  
A unless            B in case            C As long as            D Although
88. It's a huge painting. It \_\_\_ taken ages to complete.  
A must have            B can't have            C should have            D won't have
89. Pierre tends to put \_\_\_ dealing with problems, rather than dealing with them immediately.  
A down    B off            C over            D away
90. If the taxi hadn't stopped for us, we \_\_\_ standing in the rain.  
A were still            B would still be            C are still            D will still be
91. My mother's Italian, so \_\_\_ the language has been quite easy for me.  
A to learn            B learn            C having learned            D learning
92. \_\_\_ I had the talent, I still wouldn't want to be a movie star.  
A In case            B Even if            C Provided that            D However much
93. The factory workers threatened \_\_\_ on strike if they didn't get a pay rise.  
A going    B to go            C that they go            D to have gone
94. I was about to go to sleep when it \_\_\_ to me where the missing keys might be.  
A remembered    B happened            C appeared            D occurred
95. There's going to be a new department at work. They've asked me to \_\_\_ it up.  
A take    B set            C put            D bring
96. If the film is a \_\_\_ success, the director will get most of the credit.  
A big    B high            C large            D good
97. By the end of today's seminar I will \_\_\_ to each of you individually.  
A speak            B have spoken  
C be speaking            D have been speaking
98. This is a photo of my little sister \_\_\_ ice cream on the beach.

A eat                      B eating                      C was eating                      D having eaten

99. Our students take their responsibilities very \_\_\_\_.

A considerably                      B thoroughly                      C seriously                      D strongly

100. Pia was \_\_\_\_ delighted with the birthday present.

A very                      B completely                      C fairly                      D absolutely

Отвѣты и интерпретация результатов

	Starter		Elementary		Pre-int.		Intermediate		UpperInt.
1	C	21	C	41	C	61	B	81	A
2	B	22	A	42	C	62	B	82	B
3	C	23	C	43	D	63	C	83	A
4	A	24	A	44	B	64	C	84	D
5	B	25	B	45	A	65	D	85	C
6	C	26	B	46	D	66	A	86	C
7	B	27	B	47	A	67	D	87	C
8	A	28	A	48	B	68	C	88	A
9	A	29	A	49	C	69	A	89	B
10	B	30	C	50	D	70	D	90	B
11	B	31	B	51	C	71	B	91	D
12	A	32	C	52	B	72	B	92	B
13	C	33	C	53	C	73	B	93	B
14	C	34	A	54	A	74	A	94	D
15	B	35	B	55	D	75	C	95	B
16	A	36	A	56	A	76	A	96	A
17	B	37	A	57	C	77	A	97	B
18	C	38	A	58	C	78	D	98	B

19	B	39	B	59	B	79	A	99	C
20	A	40	B	60	A	80	D	100	D

### **Примерные вопросы для устного собеседования**

#### Introductory questions

What's your name? How do you spell your surname? Where are you from?

Did you learn English at school? For how many years?

#### **Starter**

- 1 What do you do? Do you work or are you a student?
- 2 Tell me about your family.
- 3 What do you do in your free time? (Do you play football or any sports?)
- 4 What do you do every day? What time do you get up / start work?
- 5 Tell me about the town where you live.

#### **Elementary**

- 6 Tell me about something you can do well. (Can you swim? Can you cook?)
- 7 How often do you usually see your friends? (What do you do together?)
- 8 Where do you live? Tell me about your home.
- 9 What are you going to do at the weekend?
- 10 Have you been to an English-speaking country? Tell me about your visit. (OR Tell me about an interesting place you have been to.)

#### **Pre-intermediate**

- 11 Tell me about something that you did with your friends/family recently. Why did you enjoy it?
- 12 Tell me about the weather in your country. Which is your favourite season and why do you like it?
- 13 Imagine that I am a visitor to your country. What advice would you give me?
- 14 Can you tell me about an object that is special for you? Why is it special?

15 Where do you live - in a house or an apartment? What's it like?

### **Intermediate**

16 What sort of television programmes do you like?

17 How do you keep in touch with your friends and family (by phone/email)? How do you think communication might change in the future?

18 Tell me about the last film you saw at the cinema (or the last book you read). Would you recommend it?

19 Think about an interesting person you have met. What is he/she like?

20 Have you ever been on a journey where something went wrong?

### **Upper-intermediate**

21 Tell me about something you are good at.

22 Can you tell me about a famous landmark/person in your country? What do you know about it/them?

23 What do you use the internet for? Do you think it will ever replace books and newspapers? Why / why not?

24 If an English person wanted to learn your language, how should they do this and why?

25 Where do you see yourself in five years' time?

## **2.2 Задания для текущего контроля**

<b>Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.</b>
Написание электронного письма "Встреча с работодателем"

Sample answer

A1

Dear Mr Jarris,

Thank you for your e-mail.

I am short and slim. My hair is blond, my eyes are brown. I have glasses.

I will wear a red T-shirt and blue jeans.

I am active, clever and hard-working. I would like to work in your company.

Kind regards,

Jill Nichols

A2 и выше

Dear Mr Jarris,

Thank you for your e-mail. I would like to work in your company.

I am rather short and slim. I have got blonde shoulder-length hair and dark brown eyes. I usually wear glasses.

I will wear a red T-shirt with a butterfly print on it and light blue wide jeans. I will have a bright scarf on, so you will easily recognise me.

I am quite active, clever and hard-working, and I am sure your company will get higher results if I become a part of it.

I will look forward to meeting you on Thursday.

Kind regards,

Jill Nichols

**Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы**

Ролевая игра “Моя команда”

You need to make a team to work together. You can have only four people in your group. Who will you take?

Step 1. Write 8 questions to learn about people around you. You can write questions about hobbies, interests, and professional qualities and skills of people around you.

Step 2. Ask as many people around you as possible. You have got about 25 minutes. Write down short notes about your partners' answers.

Step 3. Choose three people you would take in your team. Tell your class who you will work with and why.

Sample answer.

Step 1. (for all levels)

- 1) Do you like music?
- 2) Can you cook?
- 3) Have you ever thought about becoming a(n)... (cook/ engineer/ photographer, etc.)?
- 4) Do you like working with computers?
- 5) Which countries did you visit?

- 6) How often do you do voluntary work?
- 7) Do you like working in a laboratory?
- 8) What transport can you drive?

Step 3.

A1

I take Misha, Pavel and Sonya in my team. Misha and Sonya are good with computers and people. It is helpful in our profession. Pavel and Misha like working in a laboratory and Sonya speaks German and Chinese. We all can work in one team because we can make different things in one project. We all love pop music and we can go to karaoke in our free time.

A2

Misha, Pavel and Sonya are great for my team. Misha and Sonya are helpful because they are interested in computers and people. The boys are fond of doing experiments in a laboratory. On the other hand, Sonya, like me, speaks foreign languages. We can share the tasks on the projects. In our free time, we might go out together because we all love pop music and singing in karaoke.

B1

The most suitable classmates for my team are Misha, Pavel and Sonya. Misha and Sonya can be responsible for technical tasks because they are keen on computers. The boys love laboratory work, while Sonya and I are good at languages. We all might do various tasks to work effectively. We could get on in our free time as well. Pop music is our favourite, and we might spend free time in a karaoke club, for instance.

### **Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности.**

Проект “Мой техникум”

A1

You want to tell your friend about your college. Prepare a short presentation, use some photos.

In your presentation write:

- 1) The name of the college
- 2) where it is located (city, region)
- 3) how old it is
- 4) describe a building (old/modern, big/small etc) and classrooms
- 5) write your opinion about your college.

You need to write 60-80 words.

A2 и выше

You want to tell your friend about your college. Prepare a short presentation, use some photos.

In your presentation write:

- 1) the name of the college
- 2) where it is located (city, region)
- 3) when it was founded
- 4) describe the building, classrooms and equipment
- 5) write 1 interesting fact about your college
- 6) write your opinion about studying at your college

You need to write 100-120 words.

Sample answer:

A1

(I want to tell you about my college.) This is the Teacher-training college. It is in Kolomna, the Moscow region. My college is in the center of the city. It is more than 50 years old. The building is not new, but it is very beautiful. There are 3 floors in it. The classrooms are big and comfortable. We have computers, video projectors and interactive whiteboards in our classrooms. I like my college a lot and I think it is the best college in the world.

A2 и выше

(I would like to tell you about my college.) This is the Teacher-training college. It is located in a beautiful old city Kolomna, the Moscow region. My college is in the central part of the city. It was built more than 50 years ago. The building is not new but it is very beautiful. There are 3 floors in it. The classrooms are big, bright and comfortable. They are all equipped with computers, video and interactive whiteboards. There are a lot of outstanding people, who studied in our college. Their photos are in the lobby, on the board of honor. I can say that studying in my college is both hard work and pleasure.

#### **Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания.**

Ролевая игра-диалог между покупателем и продавцом.

A1

You are a customer (Student A) and a shop assistant (Student B). You are in a clothes shop.

Card 1A -Customer

Step 1.

Read the plan and write what you can ask and say.

- Greet the shop assistant
- ask for a pair of jeans.
- You like black
- if there aren't any black, ask for a pair of blue jeans.
- You are size 40
- agree to have a look at the blue jeans.
- ask if you can try them on.
- Ask about the price
- Buy the jeans
- thank the shop assistant for help
- say good-bye

Card 2.

Student B- You are the shop assistant.

Step 1. Read the plan and write what you can ask and say.

- start a talk,
- greet the customer and ask if you can help him/her
- ask what colour the customer wants
- you have only blue and grey jeans in a shop
- offer him/ her blue or grey ones
- ask about his/her size
- say if he/she can try them on
- say how much they cost
- thank a customer,
- say good-bye.

Step 2. Play your roles.

A2 и выше

You are a customer (Student A) and a shop assistant (Student B). You are in a clothes shop.

Card 1.

Student A- You are the customer. You want to buy a pair of trainers.

Step 1. Read the plan and make some notes. You have 2-3 minutes to think.

- Greet the shop assistant
- ask for a pair of trainers.
- you are size 38 and you like bright colours
- you don't like the colour the shop assistant has showed you, because it is light green, ask if they have anything else
- ask what material it's made of
- ask if you can try them on
- ask about the price
- buy the trainers
- thank a shop assistant for help
- say good-bye

Card 2.

Student B- You are the shop assistant.

Step 1. Read the plan and make some notes. You have 2 minutes to think.

- start a talk
- greet the customer and ask if you can help him/her
- ask what colour and size the customer is interested in
- offer him/her green trainers
- if the customer doesn't like the colour, offer him other colours.
- say if he/she can try them on
- if the customer asks you, tell him/her that they are made of leather
- if the customer asks you, tell him/her that he looks great in them
- say how much they cost
- thank a customer,
- say good-bye

Step 2. Play your roles.

Sample answer.

(C-customer, SA-shop assistant)

A1

SA: Good morning/ hello, can I help you?

C: Yes, please. I want a pair of jeans. I like black.

SA: I'm sorry. We don't have black jeans. We have blue or grey jeans.

C: Blue please.

SA: What size do you wear?/What size?

C: 40, please

SA: Here you are.

C: Can I try them on?

SA: Yes, of course.

C: How much do they cost?/How much are they?

SA: 1500 roubles, please.

C: Here you are.

SA: Thank you.  
C: Thank you very much for help. Good bye.  
SA: Good bye.

A2 и выше

SA: Good morning/ hello, can I help you?  
C: Yes, please. I'd like a pair of trainers.  
SA: What colour would you like to look at?  
C: Well, I like bright colours.  
SA: We have very nice green trainers. Would you like to look at them?  
C: Yes. Sure.  
SA: What size do you wear?  
C: 38, please  
SA: Here you are. Would you like to try them on?  
C: Oh, no, thanks. I don't like this light green colour. Can you show anything else, please?  
(Do you have any other colours?)  
SA: I see. Have a look at these yellow ones, please.  
C: Oh, they look great. What are they made of?  
SA: They are made of leather/ Leather ones.  
C: Can I try them on?  
SA: Yes, of course.  
C: How much do they cost?/How much are they?  
SA: 2000 roubles, please.  
C: I'd like to buy them./I'll take them.  
SA: Good choice. (They look great on you)  
C: Thank you very much for help. Good bye.  
SA: Good bye. We'll be happy to see you again.

Отзыв на магазин продуктов/одежды/обуви

A1

You have received an sms from your friend, he/she asks you where he/she can do some shopping. Write a shop review.

In your message write:

- what the name of the shop is
- where the shop is
- what things he/she can find in a shop (types of clothes, brands)
- if you like/ dislike this shop; why/why not

Write 30-45 words

A2 и выше

You have received an sms from your friend, he/she asks you where he/she can do some shopping. Write a shop review.

In your message write:

- what the name of the shop is
- where the shop is located
- how often you do the shopping there
- what things he/she can find in a shop (types of clothes, brands)
- if you like/ dislike this shop; why/why not

Write 40-60 words

Sample answer:

A1

Hi! Go to "Familiya". It's next to my house. There are a lot of jeans, trainers, T-shirts and jackets. I like it/I love it because I can buy cheap and modern clothes there.

A2 и выше

Hi! What about "Familiya"? It's next to my house. I don't often do the shopping there. You can find a lot of modern things there such as jeans, jackets, trainers and T-shirts. I love going there when I have some pocket money. I can always find something unusual there.

**Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача**

Письмо-инструкция «Профилактика несчастных случаев на работе и порядок их устранения»

A1

Write an instruction for your foreign co-worker "How not to have health problems at work and what to do if you have". Write about:

- where you will work;
- work conditions (wet, dry, cold, hot, rainy, etc);
- what you mustn't do at work because it's dangerous;
- what you can do if you have a temperature/a cut/a burn, etc

Use between 60-70 words.

A2 и выше

Write an instruction for a foreign co-worker "How to avoid emergency situations at work and what to do if you have these". Write about:

- your future job;
- working conditions;
- what emergency situations can occur;
- what to do in each extreme case.

Use between 100-120 words.

Sample answer (A1)

I work as a baker.

It's often very hot.

You mustn't run, jump, roller-skate, throw or hit something in the bakery.

If you have a burn, you can use a plaster.

If you have a cut, use a plaster, too.

If you have a headache, take a pill.

If you have a temperature, go home because you can fall at work.

Sample answer (для A2 и выше)

I work as a builder on a construction site. It can be hot in summer, rainy in autumn and freezing in winter.

Follow the rules:

Don't run!

Don't jump!

Don't throw heavy things!

Don't fall!

Don't use sharp tools and instruments without gloves!

You won't have a headache if you drink water and eat regularly!

If you have a cut or a burn, use a plaster.  
 If you have a backache, go to a doctor.  
 If you catch a cold or have a temperature, you can faint and hurt something. That's why stay at home or go to a doctor immediately.  
 If you have pain in your chest or break a leg, call an ambulance. That's dangerous!

**Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха**

**Тестирование**

A1  
 Match the questions (1-12) with the answers (A-L)

1. What's the best way to get there?	A. No, you have to change in Singapore.
2. How much is that?	B. Two and a half hours.
3. Is it better to fly or go by train?	C. Probably by taxi.
4. Where does the bus leave from?	D. It depends - flying's much faster.
5. Is the flight direct?	E. Yes, sure.
6. What time do we get there?	F. No, it's direct.
7. Do I need to change?	G. £27.50.
8. Could you stop here, please?	H. About 50 miles.
9. How far is it?	I. The central bus station.
10. Is this the bus for London?	J. No, you want the blue one over there.
11. How long is the journey?	K. Just after 11.00.
12. How often do the buses go to the city centre?	L. Every ten minutes or so.

Now listen to these announcements. Can you complete the answers to the questions?  
 The train to London Paddington is leaving from platform 13) \_\_\_\_, not platform 14) \_\_\_\_.  
 The train from London King's Cross is 15) \_\_\_\_ minutes late, and is now arriving at 17.15.  
 Flight BA1462 to Newcastle is now boarding at gate 16) \_\_\_\_.  
 All British Airways flights leave from terminal 17) \_\_\_\_.  
 The flight takes 55 minutes, and arrives at 18) \_\_\_\_ local time.

Read the article and choose the correct option for questions below.  
 The famous Trans-Siberian railway line goes from Moscow to Vladivostok, but there's another railway line about 650 kilometres north of the Trans-Siberian. This is the Baikal-Amur Mainline (BAM). A special train, the *Matvei Mudrov* medical train, travels along its 4,000 kilometres. There are usually between twelve and fifteen doctors on the train. The train stops for a day at places along the BAM. The people who live in small towns and villages come to the train for medical attention. There are no doctors or hospitals in their towns or villages. For these patients, their health centre is on the train.  
 The *Matvei Mudrov* was named after a Russian doctor in the nineteenth century. Nowadays, the *Matvei Mudrov* visits each town or village on the BAM twice a year. In the village of

Khani (population 742), the patients include a man with two broken ankles and a teenage girl. She had appendicitis a month ago and she was lucky to travel to a town three hours away for an operation. The *Matvei Mudrov* doesn't have any equipment to do operations. The doctors can diagnose their patients' medical problems and recommend treatment and medicines. The train has a laboratory for blood and urine tests and a number of medical testing machines. The patients like the doctors on the train. They say they are honest and good at their jobs.

Next stop is a town called Berkakit. About 4,000 people live here. There is a queue to see the doctors. Mikhail Zdanovich is waiting for his turn. He's 61 years old and he came to Berkakit in 1976. At the time, only about a hundred young people lived in Berkakit. It was a new town. Zdanovich met a woman who worked at the town bakery. They married and stayed in the town. When Zdanovich walks into the doctor's office she says 'Oh, Mikhail, I recognised your voice.' He has a problem in his shoulder. The doctor writes a letter to say that he can't work, he must have an operation. He leaves, happy, and then he returns a few minutes later. He brings freshly cooked pies and some goat's milk.

For the people who live in this remote part of Russia, the *Matvei Mudrov* is more than a medical train. It's a social connection to the community of their country.

19 What is the BAM?

- a) a part of the Trans-Siberian railway
- b) a railway line that crosses part of Russia
- c) a train for doctors to travel on

20 What main service does the Matvei Mudrov train offer?

- a) diagnosing people's health problems
- b) doing operations in emergencies
- c) visiting the doctors in small towns

21 Where does the Matvei Mudrov train stop?

- a) in the towns that have health centres
- b) in the villages and towns along the BAM railway line
- c) in villages with under 1,000 people

22 According to the article ...

- a) the BAM is 650 kilometres long.
- b) the BAM is 4,000 kilometres long.
- c) the BAM only has one train service.

23 What happens when the Matvei Mudrov train stops in a village?

- a) People come to the train to see the doctors.
- b) The doctors visit people at home.
- c) The doctors visit the local health centre.

24 According to the article ...

- a) Matvei Mudrov was the name of a doctor.
- b) the BAM was built as a medical railway.
- c) the train was the idea of a Russian doctor.

25 In Khani ...

- a) a girl needs an operation.
- b) one patient has broken bones.
- c) there are two patients.

26 What's the patients' opinion of the train's doctors?

- a) bad
- b) not good or bad
- c) good

27 In Berkakit ...

- a) the doctor sees a patient she knows.
- b) the doctor treats a man's shoulder.
- c) the doctor visits the town bakery.

28 Mikhail Zdanovich ...

- a) can go back to work after seeing the doctor.
- b) isn't satisfied with the doctor's opinion.
- c) offers food to the doctor after the visit.

A2

Read the text. Put the events below in order.

Heat, cold, mountains, deserts, illness, and animals. All of these were possible dangers when Nick Bourne decided to run from one end of Africa to the other - a journey that many people thought was impossible.

Bourne began his run in northern Egypt in October 1997. His adventure nearly ended 500 miles later while he was waiting to cross the Sudanese border - the Egyptian military stopped him and refused to let him leave the country.

Eventually, he flew to Cape Town and started again on 21 January 1998. Every day he got up at 3.30 a.m., ate a breakfast of cereal, and started running. After 20 miles he stopped for a rest and had a pasta lunch, before running another 20 miles. He drank up to 15 litres of liquid a day.

He had some incredible experiences. He was crossing the Kalahari Desert in temperatures of 62°C when he came face to face with a giant cobra. In Zambia his heartbeat went up from 135 a minute to over 190, and his doctor found that he had malaria. He saw lions and ran through a herd of elephants, and a swarm of bees attacked him while he was running through Tanzania. He celebrated his 28th birthday with a chocolate cake in the shadow of Kilimanjaro.

After eleven months and 6,021 miles he arrived at the Pyramids and finished perhaps the most amazing run ever.

20 miles = 32 kilometres

- A. He saw a snake.
- B. He decided to start from South Africa.
- C. He started for the first time.
- D. He arrived at the Pyramids.
- E. He started for the second time.
- F. A swarm of bees attacked him.
- G. He became ill.
- H. He crossed the border into Egypt.
- I. He celebrated his birthday.
- J. He flew to Cape Town.

Complete the questions in this dialogue.

A I got back from my holiday last week.

B Where 11) \_\_\_ ?

A Peru.

B Really? What 12) \_\_\_?

A It was fantastic, really great.

B How long 13) \_\_\_?

A Three weeks altogether - I wanted to stay longer!  
B 14) \_\_\_ expensive?  
A Well, the flight was, but it was cheap when we got there.  
B 15) \_\_\_  
A My sister and her boyfriend.  
B 16) \_\_\_ any problems?  
A Nothing serious. I lost my watch.  
B How 17) \_\_\_ happen?  
A We were staying in a cheap hotel and I left it in the bathroom.  
B 18) \_\_\_ go back?  
A Yes, I'd love to. Maybe next year...

You are going to listen to a podcast recorded by a travel journalist about Manga cafes in Japan. Decide what you can do in Manga Cafes. Write Y for yes, N for No

19. stay overnight
20. read comic books
21. buy comic books
22. meet Manga artists
23. watch videos
24. eat
25. wear your shoes in the room
26. drink
27. have a shower
28. stand in your room

B1

Complete sentences 1 to 10. Use these words.

down of off on onto to

- 1 We checked \_\_\_ the flight in good time.
- 2 But we were delayed due \_\_\_ engine trouble.
- 3 We got \_\_\_ the plane two hours late.
- 4 And we eventually took \_\_\_ at 2.00 p.m.: five hours late.
- 5 But then we were diverted \_\_\_ Delhi.
- 6 There was a severe lack \_\_\_ information.
- 7 When we landed, we all got \_\_\_ the plane.
- 8 They made sure that no one was \_\_\_ board because 9 \_\_\_ the danger of fire.
- 10 We eventually touched \_\_\_ in London seven hours late.

Read the text. Are the sentences true (T) or false (F)?

The Hub

Sometimes, you fly not to your destination, but to a 'hub'. In other words, you fly to an airport to catch a plane to fly to another airport. You are in transit. You sit in a big room where all the seats are facing in the same direction, like the seats in a theatre. But there is no show. There is nothing.

You begin to feel ill. You do not know what time it is. In many airports, each terminal is the same as every other terminal. The corridors are the same as each other. But gate 36 may be hundreds of metres from gate 35, in any direction; it's easy to make a mistake.

I was once at Zurich airport. The weather was bad and the plane was delayed. I was drinking coffee at a bar and reading a book. Outside, the weather had got worse. Time passed. When the flight was called, I picked up my bags and moved towards the gate. I went down a corridor, down some steps, along a bit, down a bit. Then, just as I got to the gate, I realized I had left my book in the bar.

I tried to remember the route I had taken so I could do it in reverse. I was successful. The

book was still there.

Then I started running back. I ran down staircases, along corridors. I ran past a shop selling magazines. At some point, I knew that I had taken the wrong turn. At another point, I panicked.

11. You land at a 'hub' to catch another plane.
12. It is easy to go to the wrong gate.
13. The man realized he had forgotten his book when he got on the plane.
14. When he went back, he couldn't find the book.
15. He got lost in the airport.

Listen to the track. Choose the correct answers for the following questions.

- 16 The writer's point of view seems to indicate that he or she \_\_\_\_
- a works for the Indian government
  - b doesn't believe the tourist trade can grow in the rainy season
  - c thinks that the rainy season in India is a great travel opportunity

17 Who does a *billion people* refer to at the beginning?

- a) the population of India
- b) the farm workers in India
- c) people in countries affected by the monsoon

18 Sajjan Garh Palace is now a \_\_\_\_

- a) summer home for royalty
- b) luxury hotel for monsoon visitors
- c) wildlife sanctuary

19 Which is NOT true about Alexander Frater's book?

- a) He writes about living in Mumbai for the whole monsoon.
- b) He discusses how people visit India to be "healed" by monsoons.
- c) He speaks to people in India about their views on the monsoon.

20 The phrase *washed streets and fresh leaves* refers to the monsoon as a \_\_\_\_

- a) cleansing and renewing force
- b) blessing for farmland and farm workers
- c) time for honor and tradition

Read the following sentences. Listen to the track again and check whether they are true (T) or false (F).

- 21 The number of tourists to India drops significantly during the monsoon.
- 22 The government is trying to increase tourist numbers during the monsoon.
- 23 Visiting India during the rainy season is more expensive than other times of the year.
- 24 Most festivals are held before the monsoon begins.
- 25 The RathYatra festival is famous for its boat races.
- 26 Many hotels have open areas for guests to enjoy the rain.

### Answer Key

A1 1) C	A2 1. C	B1 1. onto
------------	------------	---------------

2) G	2. B	2. to
3) D	3. J	3. on
4) I	4. E	4. off
5) A	5. A	5. to
6) K	6. G	6. of
7) F	7. F	7. off
8) E	8. I	8. on
9) H	9. H	9. of
10) J	10. D	10. down
11) B	11. did you go	11. T
12) L	12. was it like	12. T
13) 5/five	13. was it/was the trip	13. F
14) 7/seven	14. was it	14. F
15) 35/ thirty-five	15. who did you go with/who did you travel with	15. T
16) A34	16. did it	16. c
17) 4/four	17. did you have	17. b
18) 2.30	18. would you like to	18. c
19) b	19. Y	19. a
20) a	20. Y	20. a
21) b	21. Y	21. T
22) b	22. Y	22. T
23) a	23. Y	23. F
24) a	24. Y	24. F
25) b	25. N	25. F
26) c	26. Y	26. T
27) a	27. N	
28) c	28. N	

### Тема 1.7 Страна/страны изучаемого языка

#### A1

#### Task 1. Choose the correct answer.

- How many independent states are there on the British Isles?
  - 2
  - 3
  - 5
  - 1
  
- What is the symbol of England?
  - a thistle
  - a rose
  - a shamrock and a red hand
  - a daffodil
  
- What is the symbol of Scotland?
  - a thistle
  - a rose
  - a daffodil
  - a shamrock

4. What is the symbol of Wales?
  - A. a thistle
  - B. a rose
  - C. a daffodil
  - D. a shamrock
  
5. What is the symbol of Northern Ireland?
  - A. a thistle
  - B. a rose
  - C. a shamrock and a red hand
  - D. a daffodil
  
6. Where is Shakespeare's birthplace?
  - A. in London
  - B. in Stratford-on-Avon
  - C. in Glasgow
  - D. in Cardiff
  
7. Which is the most popular sport in Britain?
  - A. Football
  - B. Rugby
  - C. Tennis
  - D. Baseball
  
8. When is St. Valentine's Day celebrated?
  - A. January 1
  - B. October 31
  - C. February 14
  - D. July 4
  
9. The British Isles are separated from the European Continent by ...
  - A. the North Sea and the Irish Sea
  - B. the North Sea and the English Channel
  - C. the English Channel and the Atlantic Ocean
  - D. the Irish Sea
  
10. When did London become the capital of England?
  - A. in the 11th century
  - B. in the 13th century
  - C. in the 15th century
  - D. in the 14th century

**Task 2. Read the texts and guess what place of interest it is.**

- 1) This building was built in the 18th century. It is open to visitors several days a week. The changing of the Guard is a very interesting ceremony to watch. Now it is the home of the Queen.
- 2) This building is a very interesting place in the capital of the UK. It was a fortress, a royal palace and later a prison. Now it is a museum. There are a lot of interesting collections in it.
- 3) This building stands on the river Thames. The official name of it is the Palace of Westminster. It is the place of the British Parliament. Its members make laws there. The famous clock Big Ben stands near them.
- 4) This is the symbol of the capital. It is a famous clock. It was renamed the Elizabeth Tower in 2012 in honour of the Queen's Diamond Jubilee.

- 5) This building is the greatest work of the architect Sir Christopher Wren. It is a famous church. It is very beautiful. It was built in 1708.
- 6). It is the main square of London. There is a column to Admiral Nelson in the centre of it. A lot of tourists come here every day.

**ANSWER KEY**

**Task 1:** 1 C; 2 B; 3 A; 4 C; 5 C; 6 B; 7 A; 8 C; 9 B; 10 A.

**Task 2:** 1. Buckingham Palace; 2. The Tower; 3. The Houses of Parliament; 4. Big Ben; 5. St. Paul’s Cathedral; 6. Trafalgar Square

**A2**

**Task 1.** Put the article *the* in front of the geographical names on the map where it is necessary.



**Task 2.** Read the text below and fill the spaces in the table with the information from the text.

The Yeoman Warders were formed by King Henry VIII. In 1509 the King decided to leave twelve of his old and sick Yeomen of the Guard in the Tower of London to protect it. Their main duty was to look after the Tower prisoners, and safeguard the British crown jewels. Nowadays there are still twelve Yeomen Warders at work every day. (All in all, there are 35 of them). They are still nicknamed “Beefeaters” but their duties have certainly changed. They act

as tour guides and raven-keepers. They carefully look after the famous ravens, feed them and cut their wings. There is a legend that the Tower will fall if the ravens fly away. The Beefeater's most famous duty is to take part in the night ceremony of passing the Tower Keys. For everyday duties Yeomen Warders wear a red and dark blue uniform with a round hat, while on holidays they wear a state dress uniform which is red and gold, the same as the Yeomen of the Guard, but without a cross belt. In these uniforms the Beefeaters can be called one of the most interesting sights of London.

Formed in/by	
How many?	
Nickname	
Previous service	
Duties of the past	
Present-day duties	
The most famous duty	
Everyday uniform	
State dress uniform	

## ANSWER KEY

### Task 1.



<b>Countries</b> England Scotland Wales	<b>Cities</b> Edinburgh Cardiff Belfast	<b>Mountains</b> The Pennines The Grampians the Cambrians Ben Nevis	<b>Oceans, seas, rivers, lakes</b> The Atlantic Ocean The North Sea The Severn The Thames; Loch Ness
--	--	---	---

**Task 2.**

Formed in/by	In 1509. King Henry VIII
How many?	Thirty-five
Nick name	Beefeaters
Previous service	To protect the Tower
Duties of the past	To look after the Tower prisoners and safeguard the British crown jewels.
Present-day duties	Tour guides and raven-keepers
The most famous duty	To take part in the night ceremony of passing the Tower Keys
Every day uniform	A red and dark blue uniform with a round hat
State dress uniform	A red and gold uniform without a cross belt

**B1**

**Task 1. Choose the right answer.**

1. The Union Flag is known as

A. The Union Tom	B. The Famous Albert	C. The Union Jack	D. The United Mike
------------------	----------------------	-------------------	--------------------

2. The Union Jack is made up of the flags of three united Kingdom's countries – England, Northern Ireland and

A. Wales	B. Belfast	C. Edinburgh	D. Scotland
----------	------------	--------------	-------------

3. The current Union Flag was created in

A. 1606	B. 1701	C. 1801	D. 1506
---------	---------	---------	---------

4. The coat of arms of the UK was adopted in

A. 1801	B. 1837	C. 1637
---------	---------	---------

5. What does the coat of arms consist of?

A. shield, crest, mythological animals	B. double-headed lion, shield	C. black eagle with red feet, beak and tongue
--	-------------------------------	---

6. How many parts does the shield have?

A. four	B. two	C. three
---------	--------	----------

7. What mythological animals are there on the coat of arms?

A. the lion and the bear	B. the silver lion and the golden horse	C. the golden lion and silver unicorn
--------------------------	---	---------------------------------------

**Task 2. Read questions 1 – 6 and find answers to them in texts A – G. One text is odd. Where can a visitor to London**

**1. see beautiful English lawns and enjoy flowers?**

**2. open a bank's account or withdraw money from it?**

**3. see a masterpiece of the famous English architect of the 17<sup>th</sup> century?**

**4. buy souvenirs or visit the largest London department stores?**

**5. see graves of outstanding people of Great Britain?**

**6. go to see the place where bills are introduced and debates are held?**

A.

The historical center of London is now a relatively small area still known as the City, which covers only about 1 sq mile. Most of the financial activities are crowded along Thread needle Street, near the intersection known as the Bank, which includes the huge Bank of England complex, the Royal Exchange, and the Stock Exchange. The permanent residential population of the City is now less than 6000, but about 350,000 commute here daily to work.

B.

Located just west of Soho and Covent Garden in the West End is a more residential area. The relatively dense development of this area is broken up by a series of Royal Parks, areas once owned by the Crown, including Hyde Park, Kensington Gardens, and Regent's Park.

C.

The most prominent landmark of the City is Saint Paul's Cathedral, designed by the English architect Christopher Wren to replace the original church, which was destroyed during the Great Fire of London in 1666.

D.

Some of the City's traditional functions have disappeared. The newspaper industry was concentrated in the Fleet Street area for centuries, but during the 1980s the Times and other papers moved to highly automated quarters at the Docklands in the East End. The old wholesale fish market, Billingsgate, located for centuries on the river between the Tower and London Bridge, also moved to the Docklands.

E.

The City of Westminster, about two miles upstream from the city of London, emerged as England's political and religious centre of power after the 11<sup>th</sup> century. At the heart of Westminster is Westminster Abbey, begun by Edward the Confessor in the 11<sup>th</sup> century and rebuilt in the 13<sup>th</sup> century. It has always been closely associated with the monarchy and is used for such state occasions as coronations and royal funerals. It is also a giant mausoleum, and more than 3000 notable people are buried there. Statues and monuments line the magnificent nave.

F.

Virtually across the street are the Houses of Parliament, officially called the New Palace of Westminster. Farther west is the monarch's permanent residence in London, Buckingham Palace.

G.

To the west and north of Trafalgar Square is the West End, which is usually regarded as the centre of town because it is London's shopping and entertainment hub. The busiest shopping

area is Oxford Street, where such large department stores as Selfridges, John Lewis, and Marks and Spencer are located. Other well-known shopping areas include Knightsbridge, the location of Harrods department store; and Piccadilly, where Fortnum and Mason specializes in fine food.

**Answer Key**

**Task 1.** 1.C; 2.D; 3.C; 4.B; 5.A; 6.A; 7.C.

**Task 2.** 1 B; 2 A; 3 C; 4 G; 5 E; 6 F.

**Тема 1.8 Россия**

**A1**

**Устный опрос**

**Answer the following questions about the geographical position of Russia, its nature and climate.**

1. Where is Russia situated?
2. How large is Russia compared to other countries?
3. What countries does it border on?
4. What are Russia's main regions?
5. What seas and oceans is Russia washed by?
6. What are the most important rivers in Russia?
7. What is the deepest lake in Russia?
8. What types of climates are there on the territory of Russia? Which is the prevailing one?
9. Is Russia rich in natural resources?

**ANSWER KEY**

1. Russia is situated in the eastern part of Europe and the northern part of Asia.
2. It covers almost twice the territory of either the United States or China.
3. Russia borders on 12 countries on land. In the south Russia borders on China, Mongolia, Korea, Kazakhstan, Georgia and Azerbaijan. In the west it borders on Norway, Finland, the Baltic States, Belorussia, and the Ukraine. It also has a sea border with the USA.
4. The main areas of Russia are the European part, Siberia and the Far East. The Ural Mountains separate Europe from Asia.
5. Russia is washed by 12 seas and 2 oceans. Russia is connected with the Atlantic Ocean through the Baltic Sea in the west and the Black Sea in the south. The Arctic Ocean and its seas including the White, Barents, Kara, Laptev, and East-Siberian Seas wash Russia in the north. The Pacific Ocean and its seas the Bering, Okhotsk and Japanese Seas wash Russia in the east.
6. Russia's greatest rivers are the Don and the Volga in its European part, and the Ob and the Yenisey in West Siberia. The largest river in Asian part of Russia is the Lena. The Volga flows into the Caspian Sea. The main Siberian rivers, the Ob, the Yenisei and the Lena, flow from south to north. The Ob is the longest river in Russia, but the Volga is the most important one. Many Russian towns are located on the Volga River: Vladimir, Tver, Yaroslavl, Kazan, and Nizhny Novgorod. Altogether there are over two million rivers in our country.
7. Lake Baikal is the largest freshwater lake in the world, one of the Seven Natural Wonders of the World, the pearl of Siberia. It's 636 kilometers long and 80 kilometers wide and is surrounded by forests and mountain peaks; the waters of the lake are transparent to a depth of 40 metres in summer. The lake has more than 2000 rare plants and animals – bears, elk, lynx, sables, freshwater seal, trout, salmon and

sturgeon.

8. The climate of Russia differs from one part to another, from arctic in the north to subtropical in the south. But the prevailing one is temperate. Winters are cold and windy with a lot of snow. Summers are hot and dry.
9. Russia is rich in mineral resources such as coal, oil, natural gas, iron ore, copper, zinc and others. Natural resources determine the development of the Russian economy.

## A2

### Task 1. Read the texts and say what place it is.

1. A museum of art and culture situated in Saint Petersburg. It is one of the largest and oldest museums of the world. There are 3 million works of art in this museum and the largest collection of paintings in the world.
2. A television and radio tower in Moscow. This construction has 45 levels. Standing 540 meters tall, it is the highest building in Europe.
3. The deepest and one of the clearest lakes in the world, which is 25 million years old. It contains 20 per cent of the world's fresh water.
4. The highest mountain in the Caucasus and the highest mountain in Europe. Its height is 5642 metres.
5. A summer residence of the Russian monarchs located not far from St. Petersburg. It is a brilliant palace and park ensemble with 150 fountains. It is sometimes called the Russian Versailles.
6. The heart of Russia and the central square of Moscow, one of the most beautiful and famous places in the world. It used to be Moscow's main market place, now it is used for festivals and public ceremonies.
7. A historic theatre in Moscow, with one of the oldest and greatest opera and ballet companies in the world. It was opened in 1825.
8. The official residence of the President of Russia, the symbol of our capital.

### Task 2. Fill in the gaps A – F with the correct words 1 – 8. There are two odd words.

1) clear, 2) colour, 3) dark, 4) enjoy, 5) exist, 6) popular, 7) see, 8) snow

Lake Baikal is the world's oldest and deepest freshwater lake. It is surrounded by rocky mountains, the tops of which are covered with A \_\_\_\_\_. Its water is so B \_\_\_\_\_ that any object can be seen well at the depth of 40 meters. It contains more water than the Great lakes in North America. The C \_\_\_\_\_ of Baikal's water is close to that of the sea. It is similar to dark blue or blue green. In winter this lake is almost completely covered in ice. By the end of winter, the ice is 1 metre thick. Two-thirds of its 1,700 species of plants and animals don't D \_\_\_\_\_ anywhere else in the world.

The Baikal is one of the most beautiful lakes of the planet and one of the few that is still growing. Lake Baikal is a E \_\_\_\_\_ tourist attraction. Millions of people come to F \_\_\_\_\_ their vacations there.

## ANSWER KEY

**Task 1.** The State Hermitage; 2. Ostankino Tower; 3. Lake Baikal; 4. Mount Elbrus; 5. Peterhof; 6. Red Square; 7. The Bolshoi Theatre; 8 The Kremlin.

**Task 2.** A8, B1, C2, D5, E6, F4

## B1

**Match the titles 1 — 8 with the texts A — G.** There is one odd title.

### 1. Local legends

- 2. Special in many ways**
- 3. Tourist attraction**
- 4. Diverse wildlife**
- 5. Protection of the ecosystem**
- 6. Extinct species**
- 7. Scientific expeditions**
- 8. Harsh climate**

**A.** The world's deepest lake, the Baikal, is in Siberia. It is also the largest freshwater lake in Eurasia and the oldest lake on the Earth. At least 1,500 unique species live there - they cannot be found anywhere else on the planet! The water in the lake is so clear that if you drop a coin, it can be clearly seen a hundred feet below the water.

**B.** People who live in the Baikal region believe that it's a unique and mysterious place. According to them, the water from Lake Baikal can cure different illnesses, gives you strength and clears your mind. They also say that the lake was formed millions of years ago when a huge, hot rock fell to earth. It melted the ice around and that was how Lake Baikal appeared. The story about the meteorite has, however, never been proved by scientists.

**C.** The lake has also become famous for its unique fish and birds that are not found in other waters. The lake is home to more than 1000 animal species. Among them there are the world's only freshwater seals. There's no evidence of how the seals got to the lake, but they obviously enjoy their life there. Huge brown bears often come to the lake out of the forest to hunt and fish.

**D.** Though Lake Baikal is located in a very remote place, and is difficult to reach in autumn and winter, it attracts thousands of visitors every year. A chance to see this unique place is worth the long journey! On the banks of Lake Baikal, you can stay in a modern, comfortable hotel, take part in hiking tours and enjoy the untouched natural beauty. People who have visited Lake Baikal once want to return to the place again and again.

**E.** However, the growing popularity of the lake and the industrial development of the region have caused ecological problems. The safety of this unique natural ecosystem has been discussed at an international level. Now Lake Baikal is on the list of heritage sites protected by UNESCO. A federal state law about the conservation of the lake was also supported in Russia.

**F.** The lake attracts not only tourists but also many wildlife researchers, biologists and even archaeologists. The world-famous explorer and scientist, Jacques Cousteau, and his team spent lots of time studying the deep waters of Lake Baikal. They also shot a film about their research that was broadcast by major TV channels all over the world.

**G.** Everyone considers the Siberian climate very severe, which is perfectly true for the Baikal region. The winters there are really freezing - the average temperature is as low as -25 degrees Celsius. Due to its location in the middle of the continent, the place is characterized by a sharp contrast between winter and summer temperatures. The summers are generally cool, with a few hot days. The sun shines brightly above the lake till late autumn.

#### **ANSWER KEY**

1B, 2A, 3D, 4C, 5E, 7F, 8G

## Тест

### Раздел 1. Чтение.

#### A1

#### Задание 1

Прочитайте текст. Определите, какие из приведённых утверждений **A7–A14** соответствуют содержанию текста (1–**True**), какие не соответствуют (2–**False**) и о чём в тексте не сказано, то есть на основании текста нельзя дать ни положительного, ни отрицательного ответа (3–**Not stated**).

#### Second Career

**Jeff Statham:** This is my car that I've had for years now, made in Canada. I worked in the automotive industry for about the last 12 or 13 years, a plant in Whitby. We produced the seats for the cars built here in Oshawa. Continuous layoffs - and eventually I got hit by them - and now I'm here. I'm currently in the Second Careers program here at Durham College. I'm in the law and security administration program and my ultimate goal is to become a police officer. It's been great. I love the program.

**Ted Dionne**(*Instructor, Durham College*): It gives someone like Jeff an opportunity to do something that he may have wanted to do. He probably had it in the back of his mind that he wanted to do something different visualizing what you want to do in the future ...

**Jeff Statham:** I've wanted to go back to school for years but with shifts it's hard to do. Money is not always there to do it so this Second Careers covers my schooling and it's a perfect opportunity for me.

**Jeanette Barrett**(*Second Career rep*): The Second Career provides financial support to go back to school to do up to a 2-year program. Our Second Career advisor keeps in touch with them.

**Jeff Statham:** I've never really had report cards at work worthy of putting on the fridge, but at the end of my first semester I ended up on the dean's list, so now my mother finally has a report card on her fridge.

**John Milloy**(*Minister of Training, Colleges & Universities*): For workers like Jeff, Second Career is ideal. We have a network of service providers throughout the province called Employment Ontario and they serve as an entry point for anyone who is looking for a job in the province. We work with them to find the best course of action.

**Jeff Statham:** We have two kids at home that we have to make sure get their homework done, so I'll make sure I'll get my homework done as well. Just being in school now I feel a hundred times better, so I'm really looking forward to whatever the future holds.

**A 7** Jeff Statham has lost his job in the car industry.

- 1) True                      2) False                      3) Not stated

**A 8** Jeff Statham has been studying to get a new profession.

- 1) True                      2) False                      3) Not stated

**A 9** Jeff Statham finds the Second Career program difficult to cope with.

- 1) True                      2) False                      3) Not stated

**A 10** The Second Career program gives a chance to take up a profession of a dream.

- 1) True                      2) False                      3) Not stated

**A 11** Jeff Statham wanted to work at school.

- 1) True                      2) False                      3) Not stated

**A 12** Jeff Statham can only cover the schooling program in the Second Career.

- 1) True                      2) False                      3) Not stated

**A 13** One should have a financial support from his company to do in the Second Career.

- 1) True                      2) False                      3) Not stated

**A 14** Jeff Statham has turned out to be an A student.

- 1) True                      2) False                      3) Not stated

**KEYS:** A7 – 1; A8 – 1; A9 – 3; A10 – 1; A11 – 2; A12 – 2; A13 – 2; A14 – 3.

## Раздел 2. Лексико-грамматический раздел.

### B1

#### Задание 3.

Прочитайте приведённый ниже текст. Преобразуйте слова, напечатанные заглавными буквами, обозначенные номерами **B4–B12** так, чтобы они грамматически соответствовали содержанию текста. Заполните пропуски полученными словами. Каждый пропуск соответствует отдельному заданию B4–B18.

### Requirements for Animal Trainers

Although in most cases animal trainers need **B4** \_\_\_\_\_ (**HAVE**) a high school diploma or general equivalency diploma (GED) equivalent, some animal trainers must have a **B5** \_\_\_\_\_ (**BACHELOR**) degree and additional skills. Marine mammal trainers, for example, generally **B6** \_\_\_\_\_ (**NEED**) a bachelor's degree in biology, marine biology, animal science, psychology, or a **B7** \_\_\_\_\_ (**RELATE**) field. Animal trainers must be patient and sensitive. Experience with problem-solving and animal obedience **B8** \_\_\_\_\_ (**REQUIRE**). Several organizations offer **B9** \_\_\_\_\_ (**TRAIN**) programs and voluntary certification for those who **B10** \_\_\_\_\_ (**WANT**) to enter this field. Demand for animal trainers will grow much **B11** \_\_\_\_\_ (**FAST**) than average for all occupations through 2018 as pet owners utilize **B12** \_\_\_\_\_ (**THEY**) services. Demand for marine mammal trainers, however, should grow slowly.

One New York graduate who wished to work in a top **B13** \_\_\_\_\_ (**ADVERTISE**) agency Googled the names of the creative directors of these agencies and then spent just six dollars on a set of Google ads that were triggered when the **B14** \_\_\_\_\_ (**DIRECT**) searched for their own names. The **B15** \_\_\_\_\_ (**ADVERTISE**) said "Hey, (directors name), Googling yourself is **B16** \_\_\_\_\_ (**REAL**) a lot of fun. Hiring me is fun, too" Of the five **B17** \_\_\_\_\_ (**CREATE**) directors he targeted, four gave him an interview and two offered him a **B18** \_\_\_\_\_ (**POSE**) in their office.

**Keys:** B4 – to have; B5 – bachelor's; B6 – need; B7 – related; B8 – is required; B9 – training; B10 – want; B11 – faster; B12 – there. B13 – advertising; B14 – directors; B15 – advertisement; B16 – really; B17 – creative; B18 – position.

## Раздел 3. Перевод.

### B2

#### Задание 1.

Переведите данные предложения на русский язык.

1. Alfred was very ambitious and wanted to become a successful and rich businessman.
2. Her career plan was to start in a small company and then work for a larger company as she had more experience.
3. The job needs having an interest in sales and marketing.
4. The finance department of the company has come up with a budget for the new project.
5. In banking as in every other business good management is very important.
6. The administration and personnel department of the company is very well organized.
7. Toshiba is increasing production of its popular line of laptop computers.
8. The Research and Development department of our company has brought out a new project.
9. Jerry shows respect to his superiors at work.
10. Only twelve people attended the meeting.

11. The company organizes many social functions, such as parties every year.
12. The company has a small team of experienced sales people.
13. The more qualifications you have, the easier it is to find a job.

**Возможные варианты:**

1. Альфред был очень целеустремленным и хотел стать успешным и богатым бизнесменом.
2. Ее карьерный план состоял в том, чтобы начать в небольшой компании, а затем работать в более крупной компании, поскольку у нее было больше опыта.
3. Работа требует наличия интереса к продажам и маркетингу.
4. Финансовый отдел компании составил бюджет для нового проекта.
5. В банковском деле, как и в любом другом бизнесе, очень важно хорошее управление.
6. Администрация и отдел кадров компании очень хорошо организованы.
7. Toshiba наращивает производство своей популярной линейки портативных компьютеров.
8. Отдел исследований и разработок нашей компании представил новый проект.
9. Джерри проявляет уважение к своему начальству на работе.
10. На собрании присутствовало всего двенадцать человек.
11. Компания ежегодно организует множество общественных мероприятий, таких как вечеринки.
12. В компании работает небольшая команда опытных продавцов.
13. Чем больше у вас квалификаций, тем легче найти работу.

**Задание 2.**

**B1**

Заполните пропуски в телефонном разговоре данными выражениями:

*Can you send, can I call you, can you hear, can I help you, don't have, can't tell, could I speak to, could you hold, could you repeat, could you speak, could you tell me.*

**Jon:** Good morning, the Tech Store, this is Jon speaking.

**Sara:** (1) \_\_\_\_\_ someone in Customer Services, please?

**Jon:** Er. Yes, of course, I'll put you through.

**Mark:** Customer Services, Mark speaking, how (2) \_\_\_\_\_?

**Sara:** I'm calling about your new Samsung DVD players. (3) \_\_\_\_\_ if you have any in stock?

**Mark:** I'll just go and see. (4) \_\_\_\_\_ the line please?

**Sara:** Yes, no problem, I'll wait.

**Mark:** Hello? I (5) \_\_\_\_\_ any on the shelves. I'll need to check the order status on the computer. (6) \_\_\_\_\_ back?

**Sara:** Certainly. My name is Sara Hall and my telephone number is 0582 1067.

**Mark:** Sorry, (7) \_\_\_\_\_ up? It's a terrible line.

**Sara:** Is that better? (8) I \_\_\_\_\_ me now?

**Mark:** Yes, that's much better. (9) \_\_\_\_\_ the number please?

**Sara:** Of course, It's 0582 1067. I'll be on this number all morning.

**Mark:** Sorry, (10) I \_\_\_\_\_ you if we've got any DVDs in stock right now, but I'll get back to you as soon as I have information. Was there anything else?

**Sara:** Er, yes, (11) \_\_\_\_\_ send me a copy of your latest catalogue?

**Mark:** Of course, I'll put one in the post to you today. What's your address?

**Sara:** It's 25 Ridley Lane, Lower

**Ответы:**

(1) *could I speak to*, (2) *can I help you?* (3) *Could you tell me.* (4) *Could you hold*  
(5) *don't have* (6) *can I call you* back? (7) *could you speak* (8) *can you hear* me now? (9)  
*could you repeat* the number please? (10) *can't tell* (11) *can you send* me

**Тема 2.2 Промышленные технологии (для технологического профиля)**

**Перевод профессионально ориентированного текста**

*Выполните письменный перевод отрывка. В вашем распоряжении 45 минут. Можно пользоваться словарем*

The fires can be divided into two categories. One category is fire incidents which involve only one vehicle without any involvement or influence from other vehicles at ignition. The list of tunnel incidents shows that these kinds of fires develop relatively slowly if there is no other special factor which may accelerate the progress, such as fuel leakage or explosion of cargo. They are initially small and show some sign of fire, such as smoke and flames, so neighbouring vehicles can see what is happening and prepare for the emergency within a reasonable time. The other category is fire incidents which involve more than one vehicle at the start of the fire and occur as a result of traffic incidents such as a collision between vehicles or between a vehicle and the wall of the tunnel. (для A1) These kinds of fires are expected to occur suddenly without any previous signs so they may cause panic in tunnel users and have the potential to develop into a catastrophic fire. In this study, the former category is named "Single fires" and the latter "Collision fires". Among the 69 fires in road tunnels that were analysed, 48 (69.6 %) were single fires and 21 (30.4 %) cases were collision fires. (для A2)

The two categories can be divided into sub-categories depending on whether the fire spreads or not. In this study, fire spread means that the fires propagated to another vehicle which is not engaged in the initial fire.

The reason for focusing on the fire spread is that it is one of the key factors determining the consequences of fires. The spread of fire increases the intensity and size of the fire and hampers the operations of the fire brigade. It also involves more vehicles and tunnel users so it can potentially claim many casualties and economic losses. (для B1)

**Sample Answer**

Пожары можно разделить на две категории. Одна категория – это пожары, в которых участвует только одно транспортное средство без какого-либо участия или влияния других транспортных средств при возгорании. Перечень происшествий в туннелях показывает, что эти виды пожаров развиваются относительно медленно, если нет других особых факторов, которые могут ускорить развитие, таких как утечка топлива или взрыв груза. Первоначально они небольшие и имеют некоторые признаки пожара, такие как дым и пламя, поэтому соседние автомобили могут видеть, что происходит, и подготовиться к чрезвычайной ситуации в разумные сроки. Другая категория — это пожары, в которых задействовано более одного транспортного средства в начале пожара и которые происходят в результате дорожно-транспортных происшествий, таких как столкновение между транспортными средствами или между транспортным средством и стеной туннеля. (для A1) Ожидается, что такие пожары возникнут внезапно без каких-либо предшествующих признаков, поэтому они могут вызвать панику у пользователей туннеля и могут перерасти в катастрофический пожар. В данном исследовании первая категория называется «Одиночные пожары», а вторая — «Встречные пожары». Из 69 проанализированных пожаров в автодорожных тоннелях 48 (69,6 %) были одиночными, а 21 (30,4 %) — встречными. (для A2)

Две категории можно разделить на подкатегории в зависимости от того, распространяется ли огонь или нет. В этом исследовании распространение огня означает, что огонь распространился на другое транспортное средство, которое не

участвовало в первоначальном возгорании.

Причина сосредоточения внимания на распространении огня заключается в том, что он является одним из ключевых факторов, определяющих последствия пожаров. Распространение огня увеличивает интенсивность и размер пожара и затрудняет работу пожарной команды. В нем также задействовано больше транспортных средств и пользователей туннелей, поэтому потенциально он может привести к многочисленным жертвам и экономическим потерям. (для В1)

### ***Тема 2.3. Технический прогресс: перспективы и последствия.***

Круглый стол-дебаты "Преимущества и недостатки современных технологий"

A1

Step 1 Write a list of modern technologies and devices

Group 1. You need to make a list of 4-5 advantages in using modern technologies for your studying.

Group 2. You need to make a list of 4-5 disadvantages in using modern technologies for your studying.

A2 и выше

Group 1. You need to make a list of 6-8 advantages in using modern technologies for your work and studying.

Group 2. You need to make a list of 6-8 disadvantages in using modern technologies for your work and studying.

Step 2

Find a person from a group of opponents. Discuss advantages and disadvantages you have in your lists. Say if you agree or disagree.

Sample answer:

Step 1

A1

Group 1

I can find a lot of information in the Internet.

I can use online-dictionaries. They help me with my homework.

I can use my computer to make presentations.

We can use our group chat in Telegram/WhatsApp.

We can stay at home and we can have some online lessons.

Group 2

It is difficult to find important information in the Internet.

The internet is too slow and I spend a lot of time on my homework.

Computers are expensive and they often work slow.

We have a lot of messages in our Telegram/WhatsApp chat.

We cannot have online lessons; they are very long.

A2 и выше

### Group 1

I spend very little time on my homework because I can find a lot of useful information in the Internet.

I can use online-dictionaries or some online-translators to help me with my homework.

I can use my computer/laptop to create presentations and files for my classes and homework.

I can use some apps to improve my English.

When I take notes in class, my writing is terrible. Now I have an app to take my notes quickly.

Group Chats are great! I always forget what my homework is and when to do it. Group chats help me to remember.

The brain must react quickly to the amount of new interesting information.

### Group 2

When I want to find some information, I click on links to visit other sites, I find a lot of info but I need to double check it.

Students think that they don't need to study foreign languages because they have online-dictionaries and online-translators.

Computers and modern applications are too expensive.

Students spend too much time on their laptops/mobiles, they are always too busy.

Students become more dependent on things such as calculators and mobiles.

### Step 2

A1

S1- I can find a lot of information in the internet

S2- Yes, you can. But it is difficult to find it in the internet.

S1- I agree/I disagree

S1- I can use online-dictionaries. They help me with my homework.

S2- I agree. The internet it too slow and I spend a lot of time on my homework.

S1- I agree/I disagree

A2 и выше

S1 - I spend very little time on my homework because I can find a lot of useful information in the Internet.

S2- I don't agree. You need to double check all the information you find or you look for.

S1- Yes, I do agree with you.

### ***Тема 2.4. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру***

Доклад с презентацией “Знаменитые личности в моей профессии”

A1

A famous online magazine invited you to give your opinion by writing an article on the following subject:

The top of my profession

Write an article about a famous person.

In your article write:

- what his/her name is/was
- where he/she is/was from

- what he/she is famous for
- why you think he/she is an interesting person

You need to write 60-80 words

A2 и выше

A famous online magazine invited you to give your opinion by writing an article on the following subject:

The top of my profession

Write an article about a famous person.

In your article write:

- what his/her name is/was
- where he/she is/was from
- what he/she is famous for
- why you think he/she is an interesting person

You need to write 80-100 words

Sample answer

A1

Jamie Oliver is the most famous chef in the world. He is from Great Britain. He has a lot of restaurants. He writes books, takes part in TV programs and TV shows. He cooks simple food and teaches people how to cook simple dishes at home.

I think he is a very interesting person; I often use his recipes when I want to cook something tasty at home.

A2 и выше

Jamie Oliver is a genius. He is one of the most famous Britain's cooks. His TV programmes are shown all over the world. His books are translated into different foreign languages. He devotes his time not only to cooking. He is a family man, he works on a number of projects and helps poor people. I think he is very creative and imaginative, he has so many ideas. He encourages people to spend more time in the kitchen and enjoy it.

**A1**

Task 1. Read the text and mark the sentences true (T), false (F) or doesn't say (DS).

### **British artists living abroad**

Article by James Noble

Sally Campbell is a 32-year-old actress from London, but right now, she's living in Paris in a flat that overlooks the Seine. Sally's mother is French, which means Sally can speak the language perfectly. Sally is very talented. She likes acting in films, but she can also sing and dance brilliantly and she currently has a leading part in a French musical. She can also play the piano very well. In her spare time, Sally likes to relax at home by watching romantic films. She has no plans to return to Britain.

Tom Hammond is from Glasgow, but he lives in New York. He's 18 and he's a music student. Tom can play the piano and the guitar very well. He also writes songs with his friend John. Tom writes the music and John writes the lyrics. When they're happy with a new song, they usually perform it to students at the college. They love to have an audience and would really like to be in a band. When he isn't composing, Tom downloads his favourite music from the Internet.

Hannah Brown is a writer. She's from Manchester, but she lives in Italy. Hannah is 25 and likes

writing romantic novels. Her ambition, of course, is to be a published writer, so she writes every day for at least four hours. Her favourite time to write is early in the morning, but she sometimes works late at night too. In the afternoons, Hannah works as a waitress in a café. She doesn't really enjoy this part of her life, but she needs the money to stay in Italy.

Example: Sally is English. T

- 1 Sally writes music for films.
- 2 She can't sing very well.
- 3 Her uncle teaches her to play a musical instrument.
- 4 Tom plays two musical instruments very well.
- 5 Tom's friend plays football.
- 6 Tom and John play their songs at university.
- 7 Hannah speaks Italian perfectly.
- 8 She doesn't like writing in the evening.
- 9 Hannah sometimes works late.
- 10 All three people live in Europe.

Task 2 Write Sally, Tom, or Hannah

Example: Tom lives in America.

- 1 \_\_\_\_\_ studies music.
- 2 \_\_\_\_\_ is not happy about her work.
- 3 \_\_\_\_\_ acts in films.
- 4 \_\_\_\_\_ has a friend who writes songs.
- 5 \_\_\_\_\_ wants to stay in another country.

Task 3. Choose the correct answer, A, B, or C.

Example

My cousin's mum is my

- A) aunt B) uncle C) nephew

1. ... there three stereos in the living room?

No, there ... .

- A) Are / aren't B) Are / are C) Are / not D) Are / \*

2. You watch films at the

- A) theatre B) cinema C) church

3. Her grandmother is 85 but she runs every morning. She's really

- A) lazy B) outgoing C) active

4. You can get to the museum ... tram.

- A) by B) on C) in

5. There are a lot of books on the ... in my bedroom.

- A) desk B) fridge C) mirror

6. .... your parents have a pet?

- A) Are B) Do C) Does

7. John .... a bath every day.

- A) don't get B) isn't find C) doesn't take

8. I never ... up early at the weekend.

- A) make B) get C) stand

9. We meet ... Friday ..the museum.

A) on.. at B) at ...in C) in .. near

10. We ... snowboarding in the mountains every January.

A) take B) do C) go

Task 4.

You have got a letter from your English-speaking friend Max. He asks you to write about your family and plans for the future. Write a short e-mail. In your e-mail write

- who your parents are
- where they work
- how they get to work
- what profession you want to have
- why you would like to have this profession.

Write about 60-80 words.

Key

Task 1

1. F 2. T 3. DS 4. T 5. DS 6. F 7.DS 8.DS 9. T 10. F

Task 2

1. Tom 2. Hannah 3. Sally 4. Tom 5. Sally

Task 3

1A 2B 3C 4A 5 A 6B 7 C 8B 9 A 10 C

Task 4

Dear Max,

My mother's name is Lilia. She is very beautiful and clever. She works as an engineer. My father's name is Vitaly. He's tall and strong. He works in the shop.

We live in a flat in the city. My parents go to work by bus or trolley-bus.

I want to be a cook. I want to work in a good restaurant. I love cooking and my father cooks well.

What profession do you want to have?

Best wishes,

Tamara

**A2**

Task 1. Read the text and mark the sentences true (T), false (F) or doesn't say (DS).

Looking for love

*Looking for Love* is an agency that finds partners for single people of any age. Read about Lisa. My name's Lisa. I'm 25 years old and I'm from Manchester. I'm single and I'm looking for love.

I'm a journalist on a local newspaper, which means I write stories about local issues and sometimes I interview politicians. I like my job, but I'd like to work on a national newspaper one day. That's because I want to have the opportunity to work abroad.

I have a small group of friends who I've known for years. I even went to school with some of them! I'm not really extrovert but I do like going out and having fun. We usually go out to parties, nightclubs, and restaurants. I also like cooking and I make great pasta! My ideal night in is a good meal, a glass of wine, and a DVD. I like thrillers much more than I like romantic comedies!

I'm not very sporty, but I like to keep fit. I stopped smoking last year and now I go running twice a week and I sometimes go to the gym at weekends. I eat lots of fruit and vegetables and I

try not to have red meat or too much coffee. At work, I drink water or tea.  
 I prefer men who are interested in serious issues because I like talking about politics and what's happening in the world. However, I also like men with a good sense of humour. These characteristics are more important to me than physical appearance.  
 Please contact *Looking for Love* if you think you're the kind of person I'm looking for!

Example Lisa is married. F

- 1 Lisa often has to interview politicians in other countries.
- 2 Lisa met all her friends a long time ago.
- 3 Lisa is very funny.
- 4 Lisa doesn't like romantic books.
- 5 Lisa goes jogging every week.
- 6 Lisa often has tea with milk.
- 7 Lisa prefers attractive men.

Task 2. Read the article again. Choose the correct answers.

Example: *Looking for Love* is \_\_\_\_ for young people. **A**

- A) an organization B) a website C) a magazine
- 1 Lisa wants to work \_\_\_\_  
 A) for a famous person B) for a different website C) in a different country
  - 2 She knows some of her friends  
 A) from school B) from college C) from her first work
  - 3 She doesn't usually go to \_\_\_\_ with her friends.  
 A) restaurants B) museums C) nightclubs
  - 4 She enjoys watching \_\_\_\_  
 A) horrors B) thrillers C) cartoons
  - 5 She \_\_\_\_\_ at the weekend.  
 A) goes to the gym B) goes running C) cooks
  - 6 She used to \_\_\_\_  
 A) make pasta B) drink coffee C) smoke
  - 7 She is interested in men who are \_\_\_\_  
 A) active B) outgoing C) serious

Task 3. Which notice (A-H) says this (1-5)? For questions 1-5, mark the correct letter A-H on the answer sheet.

EXAMPLE

ANSWER

0 You can buy photographs in this shop that were taken by someone who lives nearby.

**E**

1. You can learn how to paint here.	A	<i>Passport photographs are ready in 5 minutes</i>
2. If you go shopping here this week, you'll pay much less than usual.	B	Monika's art class will be in room 31 today
3. This place is not open every day.	C	<u>City Museum</u> Talk on 16 <sup>th</sup> century artists Wednesday, 6.30 pm £2
4. You won't have to wait long before you get your pictures.	D	The Art Centre library is Now closed on Fridays

5. Someone has just painted a door in this building.	E	Winton Stores Postcards by our village photographer on sale inside
	F	<i>Home store all paint half-price – for one month only</i>
	G	Wet Paint! Please use other entrance
	H	Burley Art Club Sale of paintings starts Monday

Task 4. Listen to Susan describing a holiday. Tick (V) A, B, or C to complete the sentences.

- Susan went on holiday in \_\_\_\_\_.  
A) September      B) October      C) November
- The hotel was \_\_\_\_\_.  
A) cheap      B) uncomfortable      C) expensive
- The bus was \_\_\_\_\_ than the train.  
A) slower      B) more expensive      C) more comfortable
- The weather was \_\_\_\_\_.  
A) windy and dry      B) rainy and windy      C) sunny but wet
- On the island, they didn't go to \_\_\_\_\_.  
A) a restaurant      B) a beach      C) a shop

Task 5.

You have received a letter from your English-speaking friend Max. He asks you to write about your family and plans for the future. Write a short e-mail. In your e-mail write

- about your parents and their jobs
- their routine at work
- what profession are you going to take and why.

Write about 80- 100 words

Answer Key

Task 1.

1F 2T 3DS 4F 5 T 6 DS 7 F

Task 2.

1C 2A 3B 4B 5A 6C 7C 8A

Task 3.

1B 2H 3D 4A 5G

Task 4.

1A 2C 3A 4B 5B

Task 5

Sample answer

Dear Max,

Well, my family is rather small: my parents and me. My mother Lily works as an engineer at a factory. She's good at drawing. My father Vitaly works as a shop assistant.

I'm not going to choose any of their professions because I'm not good at mathematics. I'm interested in cooking and I'll go to cooking classes. I'd like to have my own restaurant. I sometimes create new things in the kitchen.

What about you?

Best wishes,  
Tamara

Listening script for (task 4)

Last September my boyfriend and I went on holiday to Thailand. It was a disaster. The flight arrived in Bangkok nine hours late. There we were at eleven o'clock at night, and we didn't have anywhere to stay and we didn't know how to get into the city centre. So, we stayed at the airport hotel, which was very comfortable but really expensive.

The next day, we wanted to take a train south to the islands. But we couldn't because we couldn't book any seats. The trains were full. So, in the end, we went by bus and by boat. It was cheaper but it took a lot longer. And when we got to the island we wanted to get to, we couldn't believe it! Where was the sun? It was raining really heavily. And the weather was windy and wet for days. It was awful. We went to restaurants and we went shopping, but we didn't spend any time on the beach. We couldn't sunbathe or go swimming, so we just argued for a week...

## B1

Read the article and tick (✓) A, B, or C.

We interviewed three people about how family and friends have affected their personalities.

Maria Stanovich

I've always had a strong relationship with my family. An important influence on my personality was my grandmother, Hannah. She was born in 1930 into a poor family with seven children – they had to take very good care of each other in order to survive. Growing up in such difficult conditions had a positive effect on her, teaching her to share everything, be honest, helpful, hard-working, and affectionate. My grandmother taught me all these things, making me realize that family is more important than material possessions.

Katie Dupont

The people around you have the greatest influence on your life – they affect the way you behave and think. As soon as Rob and I met, we connected. When Rob was young, his father died in a motorcycle accident. Being brought up as an only child by a single parent made him independent and ambitious. He left home at 16, and since then has lived in different places and had various jobs. He's taught me that it's important to find time for friends and family and to do what makes you happy. He always has fun, trying new things, keeping his mind and body healthy, and he still works hard to achieve his goals. I greatly admire Rob and I hope that one day I can look at life in the way that he does.

Jed Mitchell

I spent many hours as a child listening to my uncle Wilson's stories. He was the youngest of 11 children whose family lived in a fishing town in Scotland. Life was hard and with so many mouths to feed, the children began working from an early age. At just 14, my uncle began his first job as a fisherman. That was the beginning of his adventures – he travelled and worked in Alaska, South-East Asia, India, and Africa. He educated himself, learnt to be a chef, an engineer, a farmer, and photographer. Uncle Wilson taught me that life is special and that you should take every opportunity that you can to fill it with adventure.

Example: Katie believes that your family and friends don't influence you.

A) True B) False ✓ C) Doesn't say

1 Maria has a close relationship with her family.

A) True B) False C) Doesn't say

2 Maria's grandmother had seven children.

A) True B) False C) Doesn't say

3 Maria's grandmother is still alive.

A) True B) False C) Doesn't say

- 4 Growing up in a big family made Maria's grandmother less selfish.  
A) True B) False C) Doesn't say
- 5 Katie met Rob at work.  
A) True B) False C) Doesn't say
- 6 Katie knew she and Rob would be good friends because they immediately got on well.  
A) True B) False C) Doesn't say
- 7 Katie thinks Rob lives his life in a positive way.  
A) True B) False C) Doesn't say
- 8 Jed's uncle's first job was as a chef.  
A) True B) False C) Doesn't say
- 9 Jed thinks people shouldn't waste any chances in life.  
A) True B) False C) Doesn't say
- 10 Jed would like to travel like his uncle did.  
A) True B) False C) Doesn't say

#### Task 2.

Write the correct form of the adjectives.

Example: The people in Ireland are some of the friendliest (friendly) in the world.

- 1 I think this design is \_\_\_\_\_ (interesting) than that one.
- 2 When we all checked in, Sarah's luggage was \_\_\_\_\_ (heavy).
- 3 Is transport here \_\_\_\_\_ (expensive) as in your country?
- 4 The trains in Japan are \_\_\_\_\_ (modern) I've ever travelled on.
- 5 That was probably \_\_\_\_\_ (bad) meal we've ever had in a restaurant!
- 6 She looks much \_\_\_\_\_ (good) with long hair.
- 7 My new office is \_\_\_\_\_ (tiny) as my last one.

#### Task 3.

Complete the dialogues with the verbs. Use the present perfect simple or the past simple.

Example: I've been to Beijing, but I've never been (not / go) to Shanghai.

John How long 1 \_\_\_\_\_ (you / know) each other?

Keira Well, we 2 \_\_\_\_\_ (meet) in 1998 and we've been good friends since.

Doctor What seems to be the problem?

Mike I 3 \_\_\_\_\_ (fall) over playing basketball. I think I 4 \_\_\_\_\_ (break) my finger.

Sean Hello, could I speak to Mr Jackson, please?

Alison I'm sorry, he 5 \_\_\_\_\_ (just / go) into a meeting.

Jennie 6 \_\_\_\_\_ (you / take) out any money from the cash machine this morning?

Alex No, because I had £30 in my wallet.

Will 7 \_\_\_\_\_ (you / ever / lend) anyone your car?

Tom Yes, I lent it to my brother and I would never do it again!

#### Task 4.

Read the article and tick (✓) A, B, or C.

#### How I got my dream job

Are you still looking for your dream job? Don't give up. Here's how three people achieved their goals.

Mario Mendes, 29 –

I'm doing something I really enjoy. I'm part of a team that develops new technologies. I work with intelligent, interesting people and occasionally get to travel abroad. I won't pretend it was easy getting my dream job, but it was worth the effort. My advice? Decide exactly what your dream job is and what it involves. Learn about the job. Make contact with companies that could offer your chosen career. Make sure they know your strengths. You may just get that dream job.

Andy Collins, 46 –

As a student, I earned \$295 a week in cash working in a beach café. At the time, it was my dream job! Later I became a chef. It was hard work, I was often in a hot kitchen for twelve hours a day, six days a week. But you have to know the meaning of hard work if you want to achieve your goals. I now own five restaurants around the U.S. My best advice is to find out what your skills and talents are. Talent is something you're born with. Skills are something you've learned to do. People like doing things that come naturally to them, so work and enjoy!

Sarah Cooper, 38 –

I'd been working as a secretary for three years when I decided to change my career. My work was often boring and always busy. I started studying to become a teacher. It certainly wasn't easy; I continued working full-time to pay for my training at night school. I was exhausted most of the time, but after two years, I finally got my qualifications and resigned. I'm now a primary school teacher and it's as good as I imagined. So don't wait! Write a list of the things that are stopping you from getting your dream job. Make a plan to deal with each thing. There's always an answer.

Example: Mario is \_\_\_\_\_.

A very interesting B self-employed C very happy with his job ✓

1 Mario sometimes \_\_\_\_\_.

A enjoys his job B travels abroad C works in a team

2 Mario thinks he got his dream job because \_\_\_\_\_.

A he's intelligent B it was easy C he did a lot of preparation

3 When Andy was young, his dream job was to \_\_\_\_\_.

A become a chef B have his own restaurant C work in a café by the beach

4 When he was a chef, Andy \_\_\_\_\_.

A earned \$295 a week B didn't enjoy his job C didn't get much time off

5 Andy says it's important to know \_\_\_\_\_.

A your goals B what you're good at C what you enjoy doing

6 It took Sarah \_\_\_\_\_ years to train to be a teacher.

A five B three C two

7 Sarah's job as a secretary wasn't very \_\_\_\_\_.

A hard B exciting C easy

8 Sarah studied \_\_\_\_\_.

A full-time B at evening classes C during the day

9 Sarah advises people to \_\_\_\_\_.

A plan how they can achieve their goals

B become primary school teachers

C continue working while they train

10 Who has become a successful businessman / woman?

A Andy B Mario C Mario and Andy

Task 5.

You have received a letter from your English-speaking friend Max. He asks you to write about your family and plans for the future. Write a short e-mail. In your e-mail write

- about your parents and their jobs
- their routine at work
- what profession are you going to take and why.

Write about 100-120 words

Key

Task 1.1A 2C 3C 4A 5C 6A 7A 8B 9A 10C

Task 2. 1 more interesting 2 the heaviest 3 as expensive 4 the most modern 5 the worst  
6 better 7 as tiny

Task 3. 1 have you known 2 met 3 fell 4 've broken 5 's just gone 6 Did you take 7 Have you

ever lent

Task 4.1B 2C 3C 4C 5B 6C7B 8B 9A 10 A

Task 5. Sample answer

Dear Max,

Thanks for your letter. My family is quite common. My mum Lilia works as an engineer at a factory. She's calm and never loses her temper. I suppose it helps her to deal with my father Vitaly, who is rather active. He's a shop assistant and makes good money. They both leave home early in the morning, do their everyday work which I find boring, and come home to spend time with me)

To tell you the truth, I'm not going to become either a shop assistant or an engineer. You remember I'm good at cooking, so I'm thinking about starting my own restaurant one day. But first I need to take a course in cooking.

Have you decided what to do in the future?

Best wishes,

Tamara

## Семестр 2

### A1

Task 1. Complete the sentences with the correct word.

Example: My brother's daughter is my \_\_\_\_\_. C

A) granddaughter B) sister C) niece

1 I work for a newspaper. I'm a \_\_\_\_\_.

A) journalist B) politician C) lawyer

2 My sister works in an office. She's a \_\_\_\_\_.

A) builder B) musician C) receptionist

3 My mother's brother is my \_\_\_\_\_.

A) grandfather B) nephew C) uncle

4 Can I use my credit \_\_\_\_\_, please?

A) wallet B) card C) money

5 The opposite of expensive is \_\_\_\_\_.

A) safe B) cheap C) empty

6 The opposite of safe is \_\_\_\_\_.

A) dangerous B) difficult C) different

7 You can buy food at a \_\_\_\_\_.

A) pharmacy B) market C) post office

8 We eat in the \_\_\_\_\_.

A) bathroom B) garage C) dining room

9 I need some \_\_\_\_\_ for this letter.

A) keys B) stamps C) coins

10 My father's a \_\_\_\_\_. He flies all over the world.

A) pilot B) builder C) nurse

Task 2. Complete the sentences. Use the verbs in brackets.

Example: They **didn't drive** (not drive) to Edinburgh, they got the bus.

1 Steven \_\_\_\_\_ (not be) at work on Tuesday.

2 I \_\_\_\_\_ (buy) a new car last weekend.

3 Who \_\_\_\_\_ (be) the three greatest people of the twentieth century?

4 Emma \_\_\_\_\_ (write) him a message four days ago.

5 I think we \_\_\_\_\_ (not have) a holiday next month.

- 6 Elizabeth and Ben \_\_\_\_\_ (have) three dogs.  
 7 \_\_\_\_\_ you ever \_\_\_\_\_ (break) your arm?  
 8 They have an exam on Thursday so they \_\_\_\_\_ (study) now.  
 9 My brother \_\_\_\_\_ (listen) to classical music at the moment.  
 10 Look! James is carrying a lot of boxes. \_\_\_\_ he \_\_\_\_\_(have) a party next week?  
 11 She \_\_\_\_\_ (not like) writing e-mails.  
 12 How often \_\_\_\_\_ you \_\_\_\_\_ (use) your smartphone?

Task 3. Read the text. Mark the sentences true (T), false (F) or doesn't say (DS)

### The frozen extremes of the earth

The Arctic in the north and the Antarctic in the south are at opposite ends of the planet, but they are similar in many ways. Both are lands of ice and snow, where the temperature in winter can be so low that your skin can freeze in seconds – it can be as low as  $-80^{\circ}\text{C}$ . Very few animals are able to survive these conditions, but there are some both in the north and in the south. The Arctic has more plants and animals than the Antarctic, including polar bears, the largest bear in the world. In the south there are no land animals because of the extreme cold, but there are penguins and other sea animals that live on or near the coast – although both in the north and the south the sea is frozen for much of the year.

One difference between the Arctic and the Antarctic is the human population. In parts of the Arctic there are towns and villages. Greenland, for example, the largest island in the world, has a population of 55,000 people. Many of these people work in fishing. They have a difficult life. There aren't many roads between towns and villages, so people travel by snowmobile or with dogs. From November to January, it's dark for 24 hours a day, but from May to July there are 24 hours of daylight.

In the Antarctic there are no normal towns and villages. Only scientists live there all year round, in special buildings called 'stations. They study the sea animals and learn about the history of the world's climate by studying the weather and the ice. It's a hard place to live, especially in winter, but many of them love it there and return again and again.

Example: The Antarctic is the coldest place in the world.

A True B False C Doesn't say V

- 1 There aren't any animals in the Antarctic.
- 2 No people live in the Antarctic.
- 3 There aren't any towns in the Antarctic.
- 4 It is usually  $-80^{\circ}\text{C}$  in the Antarctic.
- 5 The sea in the Antarctic is usually frozen.
- 6 There aren't any sea animals in the Arctic.
- 7 In Greenland, people don't work in winter.
- 8 There aren't many roads in Greenland.
- 9 In Greenland in October it's light all the time.

Task 4. Read the text once again. Write the Arctic or the Antarctic.

Example: It's at the South Pole. *the Antarctic*

- 1 Scientists sometimes live here in stations.
- 2 No land animals live here.
- 3 People live here all the time.
- 4 There are more plants here.
- 5 In December it's dark for 24 hours a day.
- 6 There aren't any towns or villages here.

Task 5. Translate into Russian. You have got 30 minutes. Use a dictionary.

### Rice pudding

It is flavoured with cardamom, raisins, saffron, cashew nuts, pistachios or almonds. It is typically served during a meal or as a dessert.

### INGREDIENTS

Half glass of rice (any rice)

A sauce pans

Milk

Cardamom

2tbs sugar

1 Fill the sauce pan, not all to the top, bring to a boil and add rice. When boiled put low heat and simmer till rice is soft and mushy. If the water is reduced and rice is not cooked. You can add more water

2 When it is cooked add sugar and if you want more flavour, open cardamom pods and add seeds only

3 Stir then add milk enough to cover rice, bring to boil then lower heat and stir

4 Put heat up again to this, three times stirring occasionally

5 When the pudding is done leave it to cool

6 You can have the rice pudding warm or cold. You can also add broken pieces of almonds and pistachios and serve.

### Answer Keys:

#### Task 1

1A 2C 3C 4B 5B 6A 7B 8C 9B 10A

#### Task 2

- 1) is not/ isn't
- 2) bought
- 3) were
- 4) wrote
- 5) will not/ won't
- 6) have
- 7) have... broken
- 8) are studying
- 9) is listening
- 10) is ... having/ is... going to have
- 11) doesn't like/ does not like
- 12) do... use

#### Task 3.

1F 2F 3T 4DS 5T 6F 7DS 8T 9F

#### Task 4.

- 1 the Antarctic
- 2 the Antarctic
- 3 the Arctic
- 4 the Arctic
- 5 the Arctic
- 6 the Antarctic

#### Task 5. (Sample answer)

Рисовый пудинг

Его приправляют кардамоном, изюмом, шафраном, орехами кешью, фисташками или миндалем. Его обычно подают во время еды или в качестве десерта.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Полстакана риса (любого риса)

Кастрюля

Молоко

Кардамон

2 столовые ложки сахара

1 Наполнить кастрюлю, не доверху, доведите до кипения, добавьте рис. Когда закипит, поставьте на слабый огонь и варите, пока рис не станет мягким и кашеобразным. Если вода выкипит, а рис не сварится, добавьте больше воды.

2 Когда рис будет готов, добавьте сахар, а если вы хотите больше аромата, откройте стручки кардамона и добавьте только семена.

3 Перемешайте, затем добавьте молока так, чтобы оно покрывало рис, доведите до кипения, уменьшите огонь и перемешайте.

4 Прогрейте трижды, периодически помешивая

5 Когда пудинг будет готов, дайте ему остыть.

6 Вы можете есть рисовый пудинг теплым или холодным. Вы также можете добавить кусочки дробленого миндаля и фисташки и подавать.

## A2

**Part 1.** Listen to two people discussing candidates at a job interview.

Choose A, B, or C.

1. Mark doesn't get the job because he \_\_\_\_\_.  
A) is too old B) has too little experience C) isn't good enough
2. Gemma doesn't get the job because she \_\_\_\_\_.  
A) is inexperienced B) has no qualifications C) is unfriendly
3. Luke doesn't get the job because he \_\_\_\_\_.  
A) usually works in Italy B) has just left his job C) hasn't had a job for a long time
4. David doesn't get the job although he is good at \_\_\_\_\_.  
A) managing people B) solving problems C) wasting time
5. Susie doesn't get the job because she is \_\_\_\_\_.  
A) not intelligent enough B) too lazy C) not the hardest worker

## Part 2 Questions 6-10

Read the sentences (6-10) about camping. Choose the best word (A, B or C) for each space.

For questions 6-10, mark A, B or C on the answer sheet.

EXAMPLE

- 0 A lot of families prefer to ..... on a campsite because it is cheaper than a hotel.  
A) keep B) stay C) travel ANSWER  
B
6. For some campsites, you have to phone and ..... before you go.  
A) book B) take C) spend
  7. Some people play loud music on campsites so it can be very .....  
A) angry B) busy C) noisy
  8. One of the nicest things about camping is ..... breakfast outside.  
A) doing B) having C) putting
  9. It is better to use plastic cups and plates for camping because they don't ..... easily.  
A) break B) hurt C) fail
  10. One problem with camping is making ..... insects don't get into the tent.  
A) careful B) clear C) sure

## Part 3 Questions 11-15



If there is not enough information to answer “Right” (A) or “Wrong” (B), choose “Doesn’t say” (C).

For questions 21-27, mark A, B or C on the answer sheet.

### David swims the Cook Strait

David Johnson has loved swimming all his life. When he was 27, he swam in a race near the home in the USA. The sea was very cold and David started to feel unwell. He was taken to hospital but he soon got better and started swimming again. In 1983, he became the first person to swim from Santa Cruz Island to the Californian Coast.

In January 2004, at the age of 52, David crossed New Zealand’s Cook Strait in 9 hours and 38 minutes. The oldest swimmer before David was only 42 years old. David spent over a year getting ready to swim the Strait. Then, he and his wife flew to New Zealand so that David could practise for a few weeks there. But only days after they arrived, the weather improved so David decided to start his swim. He did it with the help of a team. “They were great,” David said. “They were in a boat next to me all the time! After a few hours, I thought about stopping but I didn’t and went on swimming.”

Afterwards, David and his wife travelled around New Zealand before returning to the USA.

- 0 Example: Answer: A  
David Johnson has always enjoyed swimming.  
A) Right B) Wrong C) Doesn’t say
21. David Johnson had problems during a swimming competition in the USA.  
A) Right B) Wrong C) Doesn’t say
22. After 1983, many people swam between Santa Cruz Island and the Californian coast.  
A) Right B) Wrong C) Doesn’t say
23. In January 2004, David was the first person of his age to swim across the Cook Strait.  
A) Right B) Wrong C) Doesn’t say
24. David practised for more than a year to swim across the Cook Strait.  
A) Right B) Wrong C) Doesn’t say
25. David was in New Zealand for a long time before he swam across the Cook Strait.  
A) Right B) Wrong C) Doesn’t say
26. David’s wife was in the boat beside him when he swam the Cook Strait.  
A) Right B) Wrong C) Doesn’t say
27. David had to stop for a short time while swimming the Cook Strait.  
A) Right B) Wrong C) Doesn’t say

### Part 5 Questions 28-35

Read the article about doing homework. Choose the best word (A, B or C) for each space 28-35.

For questions 28-35, mark A, B or C on the answer sheet.

#### Doing homework

It is a good idea to   0   your homework early. If you can do it   28   your evening meal, you will have   29   time later to do things that you enjoy, like talking   30   the phone.

It is also better to do homework as soon as possible after the teacher has given it to you. Then, if the homework is difficult and you   31   time to think about it, you will   32   have time to do it.

Always turn off your mobile phone and the television when you   33   doing homework. You will work a lot   34   without them. Make sure you have a quiet place to work, with   35   light and a comfortable chair. \_\_\_\_\_

EXAMPLE

ANSWER

- 0     C  
A) starting                             B) started                             C) start
28.    A) since         B) before         C) until  
29.    A) more        B) much         C) most  
30.    A) by           B) at            C) on  
31.    A) should       B) need         C) must  
32.    A) still         B) yet           C) already  
33.    A) have         B) are           C) were  
34.    A) fastest      B) fast          C) faster  
35.    A) enough      B) all           C) many

Part 6. Translate into Russian. Use the dictionary. You have 30 minutes.

You can enjoy the rich flavor and delightful aroma of freshly ground coffee beans without having to spend extra money on a coffee grinder simply by using your blender.

Step 1 - Set Up Your Blender

Put your blender on a flat surface on the counter and plug it in. The flat surface is really important so the blender's vibrations do not cause other things to fall off the counter.

Step 2 - Decide how Finely You Need to Grind the Beans

Different kinds of coffee makers require different beans. Medium ground beans work best for a Drip maker. This means that when you pour the ground coffee into your hand, some will stick together, while most will fall away. Espresso Machines tend to do best with medium-fine grounds. In this case most will stick together, but individual grounds can be easily seen. French Press Makers require a more coarse texture so that the grinds do not stick together at all.

Step 3 - Pour Your Coffee Beans into the Blender And Grind Away

Start with a small amount of beans in the blender until you can figure out exactly how much ground coffee your beans will yield. As you have more experience, you will be better able to determine the right amount of coffee beans to put into your blender, but typically, a handful of beans should yield one to two tablespoons of ground coffee

Key

Part 1.

1B 2D 3E 4A 5C

Part 2.

6 A 7 C 8 B 9 A 10 C

Part 3.

11 B 12 A 13 C 14 A 15 C 16 E 17 G 18 C 19 H 20 D

Part 4.

21 A 22 C 23 A 24 A 25 B 26 C 27 B

Part 5.

28 B 29 A 30 C 31 B 32 A 33 B 34 C 35 A

Part 6.(Sample answer)

Вы можете наслаждаться богатым вкусом и восхитительным ароматом свежемолотых кофейных зерен, не тратя лишних денег на кофемолку, просто используя блендер.

Шаг 1 — Настройте свой блендер

Положите блендер на плоскую поверхность на столе и подключите его к сети. Плоская поверхность очень важна, чтобы вибрации блендера не приводили к падению других предметов со стола.

Шаг 2. Решите, насколько мелко вам нужно измельчить бобы.

Для разных кофеварок требуются разные зерна. Зерна среднего помола лучше всего подходят для кофеварок капельного типа. Это означает, что, когда вы насыпаете молотый кофе себе в руку, некоторые из них слипаются, а большая часть отваливается. Эспрессо-

машины, как правило, лучше всего работают с зерном среднего помола. В этом случае большинство из них слипнутся, но отдельные частички легко просматриваются. Кофеварки типа френч-пресс требуют более грубой текстуры, чтобы помол не слипался.

Шаг 3. Насыпьте кофейные зерна в блендер и измельчите

Начните с небольшого количества зерен в блендере, пока не сможете точно определить, сколько молотого кофе получится. По мере того, как у вас будет больше опыта, вы сможете лучше определить, сколько кофейных зерен нужно положить в блендер, но, как правило, горсть зерен должна давать от одной до двух столовых ложек молотого кофе.

Script

Pam So, what do you think about Mark? Do you think we should give him the job?

Bob Mmm. I don't know. If he weren't as young as he is, I'd definitely give him a chance, but I don't think he has enough experience.

Pam Neither do I. Although he'd probably be good at it, we need someone who's older.

2

Bob I thought Gemma was someone who has some experience of the job. And she was very open and got on with everybody.

Pam Well, yes, she had great personal qualities, but she hasn't finished her university course or passed any exams yet. I think we should find somebody who's actually finished university.

3

Pam So, do you think Luke is better than the others?

Bob Well, he's older. He used to work for a major company in Italy, but he left that job five years ago and he hasn't worked since. I don't think he's very good and perhaps he'll get bored quickly. I think we need someone who has more recent experience of this sort of job.

4

Bob David might be the person we're looking for. In this job you have to spend a lot of time managing other people and he's good at that.

Pam Well, yes, I agree, although I don't think David's very good at solving problems and, in this job, that's as important as being able to manage.

5

Pam Shall we give the job to Susie, then? She won't be the most experienced person we've ever employed, but she'll work harder than most, that's for sure.

Bob Mmm. But I think we need someone who is more intelligent than Susie. I don't think she's bright enough.

**B1**

**Part 1**

**Questions 1–5**

Look at the text in each question. What does it say? Mark the correct letter A, B or C on your answer sheet.

Example 0:

Answer: A

<p>0. NO BICYCLES AGAINST GLASS PLEASE</p>	<p>A. Do not leave your bicycle touching the window. B Broken glass may damage your bicycle tyres. C Your bicycle may not be safe here</p>
<p>1. To: All students From: College Secretary Monday 6 May Can I remind you that all essays are due this Friday. No late work will be accepted unless accompanied by a doctor's letter</p>	<p>A The college secretary will post students their essays on Friday. B Students may hand in their essays after Friday if they can prove illness. C Unless your essay is due by Friday, you do not need to reply</p>
<p>2. TAKE ONE TABLET THREE TIMES A DAY AFTER MEALS FINISH THE PRESCRIPTION</p>	<p>A Take the tablets regularly until the bottle is empty. B Take one tablet every day until they are finished. C Take three tablets after meals until you feel better</p>
<p>3. Ben, Why not bring your new game round tonight – we can use my brother's PC. I'm playing football till 7.00, so any time after that. Kim.</p>	<p>Kim suggests A meeting at the football match. B going to Ben's house later. C playing on his brother's computer</p>
<p>4. FREE SOFA! (<u>Owner moving back to New Zealand</u>) Must have transport – collect from John any evening this week. Phone 452611 to arrange a suitable time</p>	<p>A John can deliver the sofa if the time is convenient. B Anyone wanting this sofa must pick it up this week. C Call John with advice on how he can transport his sofa.</p>
<p>5. BOAT HIRE INSURANCE INCLUDED FUEL EXTRA NO HIDDEN CHARGES</p>	<p>The hire charge covers all the costs A including fuel and insurance. B except insurance. C apart from fuel</p>

## Part 2

### Questions 6–10

The people on the next page (6-10) all want to buy a book for a young person. On the opposite there are descriptions of eight books (A-H). Decide which book would be the most suitable for the following people.

BOOKS FOR CHILDREN

6	Marta wants a course in Business Studies and English, starting in September. She would prefer to be in a city, but wants a college which will organise visits, so she can see something of Britain	<p><b>A Lowton College</b> Situated in a pleasant area of the city close to the river. Convenient for North Wales and the English Lake District.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Courses in English run all year.</li> <li>• Part-time courses available in the evenings/days.</li> <li>• We will arrange accommodation with an English family</li> </ul>
7	Jean wants to attend classes for a few hours a week in July, so that he has plenty of free time to visit the countryside. He wants to stay in a city, with a family.	<p><b>B Bristow College</b> The college is in the centre of Bristow.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Full-time courses at all levels, beginners to advanced, from September to June.</li> <li>• Visits arranged to places of interest.</li> <li>• Excellent range of sports offered.</li> <li>• Students arrange their own accommodation in flats and houses.</li> </ul>
8	Laura is looking for a full-time beginners' course and can come to Britain at any time. She is keen on sport and wants to stay with a family.	<p><b>C Shepton College</b> Shepton College is in the centre of London close to underground and buses.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classes are offered all through the year.</li> <li>• Daytime English courses up to ten hours per week. Evening classes of four hours per week.</li> <li>• Extra classes offered in English for Business.</li> <li>• Students arrange their own accommodation in flats and houses.</li> </ul>
9	Marek likes big cities. He hopes to find work during the day, so he is looking for an evening class. He wants to live in a flat or house.	<p><b>D Frampton College</b> Situated in West London close to bus and underground.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Courses run from September to July (daytime only).</li> <li>• Special courses available, e.g. English for Business.</li> <li>• Summer school in July and August.</li> <li>• Accommodation arranged in student hostels.</li> </ul>
10	Birgit is going to spend August in Britain. She knows some English already and wants a full-time course. She wants to meet people through the	<p><b>E Daunston College</b> Daunston is a small town in the Midlands near pleasant countryside.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Part-time and full-time classes</li> </ul>

	college and live with a family.	<p>available from September to June.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Full-time summer school in August.</li> <li>• Complete beginners part-time only.</li> <li>• Trips and other social events arranged regularly.</li> <li>• Accommodation in the college or with families.</li> </ul>
<b>11</b>		<p><b>F Exford College</b> Exford is beside the sea and surrounded by beautiful countryside.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Courses at all levels, September to June (full-time).</li> <li>• Summer schools (mornings only) during August.</li> <li>• Full social programme including sports and hobby clubs provided by the college.</li> <li>• Students live in college rooms or with families.</li> </ul>
<b>12</b>		<p><b>G Chesford College</b> Situated in the centre of Chesford, a quiet market town.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• English courses offered from September to June, daytime and evenings.</li> <li>• Trips organised to Cambridge, Oxford and London.</li> <li>• Accommodation is with local families.</li> </ul>
<b>13</b>		<p><b>H Howe College</b> The college is in the city centre, but near the North Yorkshire countryside and the sea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classes run from September to June.</li> <li>• Part-time and full-time courses from beginners to advanced (daytime only).</li> <li>• Full-time courses in English with Business Studies.</li> <li>• Trips arranged to places of interest.</li> <li>• Help given in finding a flat or room in the area.</li> </ul>

**Part 3**  
**Questions 11–20**

Look at the sentences about an English city.

Read the text to decide if each sentence is correct or incorrect.

If it is correct, **mark A** on your answer sheet.

If it is not correct, **mark B**.

11. The River Wensum flows through East Anglia.
12. People have lived by the River Wensum for at least 2000 years.
13. In the 11th century, Norwich was a small village.
14. Norwich has been a city since its first cathedral was built.
15. Norwich has always been one of the smallest English cities.
16. There are more than 50 churches in Norwich.
17. The number of students in Norwich is increasing.
18. The Norwich City football team is called 'The Canaries' because of the colours the player's wear.
19. 'The Castle Mall' took more than two years to build.
20. Norwich people still like using the old market as well as shopping in 'The Castle Mall'.

### **Norwich**

Norwich, the capital of the part of Britain known as East Anglia, has existed as a place to live for more than two thousand years. It began as a small village beside the River Wensum. At the time of the Norman invasion in 1066 it had grown to become one of the largest towns in England.

With two cathedrals and a mosque, Norwich has long been a popular centre for various religions. The first cathedral was built in 1095 and has recently celebrated its 900 th anniversary, while Norwich itself had a year of celebration in 1994 to mark the 800 th anniversary of the city receiving a Royal Charter. This allowed it to be called a city and to govern itself independently.

Today, in comparison with places like London or Manchester, Norwich is quite small, with a population of around 150,000, but in the 16 th century Norwich was the second city of England. It continued to grow for the next 300 years and got richer and richer, becoming famous for having as many churches as there are weeks in the year and as many pubs as there are days in the year.

Nowadays, there are far fewer churches and pubs, but in 1964 the University of East Anglia was built in Norwich. With its fast-growing student population and its success as a modern commercial centre (Norwich is the biggest centre for insurance services outside London), the city now has a wide choice of entertainment: theatres, cinemas, nightclubs, busy cafés, excellent restaurants, and a number of arts and leisure centres. There is also a football team, whose colours are green and yellow. The team is known as 'The Canaries', though nobody can be sure why.

Now the city's attractions include another important development, a modern shopping centre called 'The Castle Mall'. The people of Norwich lived with a very large hole in the middle of their city for over two years, as builders dug up the main car park. Lorries moved nearly a million tons of earth so that the roof of the Mall could become a city centre park, with attractive water pools and hundreds of trees. But the local people are really pleased that the old open market remains, right in the heart of the city and next to the new development. Both areas continue to do good business, proving that Norwich has managed to mix the best of the old and the new.

### **Part 4**

#### **Questions 21–30**

Read the text below and choose the correct word for each space.

For each question, mark the correct letter A, B, C or D on your answer sheet.

Example:                    0 A) of B) down            C) in                    D) through

### **THE ROCKIES**

The Rocky Mountains run almost the length (0) ..... North America.

They start in the North-west, but lie only a (21) ..... hundred miles from the centre in more southern areas. Although the Rockies are smaller (22) ..... the Alps, they are no less wonderful.

There are many roads across the Rockies, (23) ..... the best way to see them is to (24) ..... by train. You start from Vancouver, (25) ..... most attractive of Canada's big cities. Standing with its feet in the water and its head in the mountains, this city (26) ..... its residents to ski on slopes just 15 minutes by car from the city (27) .....

Thirty passenger trains a day used to (28) ..... off from Vancouver on the cross-continent railway. Now there are just three a week, but the ride is still a great adventure. You sleep on board, (29) ..... is fun, but travel through some of the best (30) ..... at night.

21. A) many B) lot C) few D) couple  
22. A) from B) to C) as D) than  
23. A) but B) because C) unless D) since  
24. A) drive B) travel C) ride D) pass  
25. A) a B) one C) the D) its  
26. A) lets B) allows C) offers D) gives  
27. A) centre B) circle C) middle D) heart  
28. A) leave B) get C) take D) set  
29. A) when B) which C) who D) where  
30. A) scenery B) view C) site D) beauty

### Part 5

Translate into Russian. Use a dictionary. You have 30 minutes.

#### How To Grind Flaxseed

There are several ways of grinding flaxseeds into powder to get the full health benefit. These include the use of a blender or food processor, a coffee grinder, or manual methods like mortar and pestle.

Each of these ways comes with its uniqueness to grind flax seeds to a powder. This article answers the question by reviewing the best ways to grind flaxseeds.

Can You Grind Flaxseeds in A Blender?

Blenders or food processor is a common kitchen appliance to grind. If you want to grind flaxseeds in a blender or food processor, you will need to add at least a cup of flaxseed into the blender or food processor for it to work properly.

This method takes several minutes as you need to regulate the speed of your blender or food processor, stop, shake, and blend again until your flaxseed is ground to your desired consistency.

Using a blender or food processor to grind flaxseed is time-consuming as you have to continue regulating the speed, and grind again to achieve your result.

While using a blender or food processor, care needs to be taken to prevent the flax seeds from turning into paste due to the high quantity of oil present in them.

Key

PART 1: 1B, 2A, 3C, 4B, 5C;

PART 2: 6H, 7A, 8F, 9C, 10E;

PART 3: 11A, 12A, 13B, 14B, 15B, 16B, 17A, 18B, 19A, 20A;

PART 4: 21C, 22D, 23A, 24B, 25C, 26B, 27A, 28D, 29B, 30A

Part 5. (Sample answer)

Как измельчить льняное семя

Есть несколько способов измельчения семян льна в порошок, чтобы получить максимальную пользу для здоровья. К ним относятся использование блендера или кухонного комбайна, кофемолки или ручные методы, такие как ступка и пестик.

Каждый из этих способов имеет свои уникальные особенности измельчения семян льна в

порошок. Эта статья отвечает на вопрос, рассматривая лучшие способы измельчения семян льна.

Можно ли измельчить семена льна в блендере?

Блендер или кухонный комбайн — это обычный кухонный прибор для измельчения. Если вы хотите измельчить льняное семя в блендере или кухонном комбайне, вам нужно будет добавить в блендер или кухонный комбайн как минимум чашку льняного семени, чтобы он работал правильно.

Этот метод занимает несколько минут, так как вам нужно отрегулировать скорость блендера или кухонного комбайна, остановить, встряхнуть и снова смешать, пока льняное семя не будет измельчено до желаемой консистенции.

Использование блендера или кухонного комбайна для измельчения льняного семени отнимает много времени, так как вам нужно продолжать регулировать скорость и снова измельчать, чтобы добиться желаемого результата.

При использовании блендера или кухонного комбайна необходимо соблюдать осторожность, чтобы семена льна не превратились в пасту из-за большого количества присутствующего в них масла.

## 2.3. Задания для промежуточной аттестации

### УРОВЕНЬ А1.

#### ЧАСТЬ 1 – ГРАММАТИКА, ЛЕКСИКА

1. I'm ... New York.  
A) in B) for C) at D) of
2. Is your surname Anderson?

- A) Yes, you are.
- B) Yes, it is.
- C) Yes, I am.
- D) Yes, my is.

3. A Mercedes is ... German car.

- A) a
- B) an
- C) the
- D) \*

4. Annis ... wife.

- A) John's
- B) John is
- C) John's is
- D) John

5. She ... a uniform.

- A) wear
- B) to wear
- C) wearing
- D) wears

6. Anna likes Joanna, but Maria doesn't like ... .

- A) her
- B) them
- C) your
- D) their

7. What time is it? - 3:45

- A) It is quarter past three.
- B) It is fifteen past four.
- C) It is quarter to four.
- D) It is fifteen to three.

8. She ... a bus to university.

- A) always takes
- B) always take
- C) takes always
- D) take always

9. This doll is a present for my ... . I hope she likes it.

- A) husband
- B) nephew
- C) niece
- D) uncle

10. ... sells things.

- A) A postman
- B) A nurse
- C) A doctor
- D) A shopkeeper

11. I like Tom ... I don't like his wife.

- A) and
- B) but
- C) because
- D) so

12. ... did you buy your new jacket? - At supermarket.

- A) What
- B) When
- C) Where
- D) How

13. My brother is ... a book.

A) riding      B) reading      C) speaking      D) playing

14. Madison doesn't like working. She is ....

A) happy      B) poor      C) rich D) lazy

15. I'll look in my ... and see if I'm free on Wednesday.

A) diary      B) dictionary      C) briefcase      D) calendar

16. Do you want to ... biscuit?

A) eat      B) see      C) play      D) read

17. Where ... they born? - They ... born ... .

A) were / were / in 1995

B) was / were / in Italy

C) were / were / in Denmark

D) was / were / in 1995

18. New York is .... Paris.

A) dirty      B) dirtier than      C) the dirtiest      D) dirtier

19. I ... him three months ago.

A) see      B) sees      C) saw      D) seen

20. He takes photos only ... spring.

A) in      B) at      C) on      D) by

Key

1A 2B 3A 4A 5D 6A 7C 8A 9C 10D 11B 12C 13B 14D 15A 16A 17C 18B 19C 20A

## ЧАСТЬ 2 – ЧТЕНИЕ

### Задание 21

Read the letter and do the tasks on the text

Dear Ann,

Thank you for asking to come and visit you and your family next month. It is a great idea.

I'm really interested in visiting new places. I like museums and old churches very much. I also like visiting art galleries - there are so many fascinating things to see there. I know there is one in your town. Can we visit it? You say that there isn't a sport center in your town but is there a swimming pool? I enjoy swimming a lot and I love diving. Is there also a place to eat fish and chips? Fish and chip shops are great!

The only problem is that I don't know what to take with me: warm shoes, a jumper, boots? What's the weather like in your area? In my town it rains a lot and that's why I always carry an umbrella with me. And what about other things? For example, a camera?

Please send me a leaflet about your town and a street map.

One last question - how old is your sister, Gina? I want to bring her a present. Would she like the new Celine Dion CD?

See you soon!

Josephine

Read the sentences and choose T (TRUE) or F (FALSE)

1. Josephine likes going places.

2. Josephine is interested in visiting old churches
3. There is a big sports center in Ann's town
4. Josephine wants to buy Ann a Celine Dion CD
5. Josephine's hobbies are swimming and diving

Read the questions and answer Y (YES) or N (NO)

6. Does Josephine want to visit Ann next week?
7. Does Josephine know what to take on her trip?
8. Is there an art gallery in Ann's town?
9. Does Josephine like fish and chips?
10. Does Josephine want to get a street map of Ann's town?

ОТВЕТЫ: 21 Т 22 Т 23 F 24 F 25 Т 26 N 27 N 28 Y 29 Y 30 Y

ЧАСТЬ 3 – ПЕРЕВОД (30 минут)

Уровень А1 Переведите рецепт.

Tiramisu

INGREDIENTS

200 gr mascarpone cheese

50 gr dark chocolate

2 tbsp coffee

6-7 lady fingers

1 bsp cacao

2 eggs

1-5 tbsp powdered sugar

Cooking:

1. Separate egg yolks, add sugar and mascarpone, beat until light and creamy
2. Put coffee and cacao in the batter
3. Then quickly dip the fingers in the cold coffee top with 2 tbsp of cacao-mascarpone mixture
4. Then one lady finger, and 2 tbsp of coffee-mascarpone mixture, finish it with dust of chocolate. Repeat it until it is a few layers. Put the dish in the fridge for about an hour.

Key

Тирамису

Ингредиенты

200 граммов маскарпоне

50 граммов темного шоколада

1 чайная ложка кофе

6-7 печений Савоярди/ Дамские пальчики

1 столовая ложка какао

2 яйца

1-5 ст. л. сахарной пудры

Приготовление еды:

- 1 Отделить яичные желтки, добавить сахар и маскарпоне, взбить до легкой и кремообразной консистенции
- 2 Добавьте в тесто кофе и какао.

3 Затем быстро окуните печенье в холодный кофе, покройте сверху 2 столовыми ложками смеси какао и маскарпоне.

4 Затем выкладывайте печенье и по 2 столовые ложки смеси кофе и маскарпоне, посыпьте шоколадной крошкой. Повторяйте это, пока не будет несколько слоев. Поставьте блюдо в холодильник приблизительно на час.

## УРОВЕНЬ А2

Paper 1 Reading and Writing (1 hour)

Reading Part 1 Questions 1–5

Which notice (A-H) says this (1-5)? For questions 1-5, mark the correct letter A-H on the answer sheet.

EXAMPLE

0 You can sleep here.

ANSWER

F

1	You must not play football here.	A	<i>BRIDGE CLOSED TO TRAFFIC BECAUSE OF HIGH WIND.</i>
2	You may be late.	B	DELAYS POSSIBLE
3	You should not leave your car here.	C	OLYMPIC SPORTS CENTRE - use your student card here.
4	You can study here soon.	D	DO NOT PARK IN FRONT OF THE GARAGE
5	You cannot drive here today.	E	CAR PARK £2.00 for 2 hours
		F	<i>GUEST HOUSE</i>
		G	NO BALL GAMES ON GRASS
		H	COMPUTER COURSE STARTS ON MONDAY

Part 2. Questions 6-10

Read the sentences (6-10) about cooking. Choose the best word (A, B or C) for each space. For questions 6-10, mark A, B or C on the answer sheet.

EXAMPLE

0 Claudia was going to cook a ..... for her parents.

A) food B) meal C) plate

B

6. She ..... some fruit and vegetables from the market.

A) bought B) kept C) grew

7. She cut up some meat and onions and fried them in a pan on the

A) cooker B) cupboard C) fridge

8. There was a big ..... of salad to eat afterwards.

A) bottle B) bowl C) spoon

9. When everything was ..... they all sat down at the table.

- A)real B) round C) ready  
 10. After dinner Claudia's parents ..... her to wash up.  
 A)practiced B) agreed C) helped

Part 3. Questions 11-15

Complete the five conversations. For questions 11-15, mark A, B or C on the answer sheet.

EXAMPLE ANSWER A  
 - Where do you come from? A) New York.  
 B) School.C) Home.

11. How far is it to Manchester?	11. A)About two months.
	B)It'squitelong.
	C)Almost 30 kilometers.
12. Could you give me the butter?	A)Hereyouare.
	B)Thankyou.
	C) I don'tknow.
13. John hates shopping.	A) I love it.
	B)It's six pounds.
	C) The shop's open.
14. I've already done my homework.	A) When did you do it?
	B)Please do it.
	C) Have you done it yet?
15. What's the date today?	A)It's Thursday.
	B) The third, I think.
	C)I'm 22 today.

Questions 16-20

Complete the conversation. What does Howard say to the hotel receptionist?

For questions 16-20, mark the correct letter A-H on the answer sheet.

EXAMPLE

ANSWER

Receptionist: Good morning. Can I help you?

Howard: 0 .....

D

Receptionist: Will that be a single room? Howard: 16 .....	A) I want to pay tomorrow morning.
Receptionist: How long do you want to stay, sir? Howard: 17 .....	B) Is that with breakfast?
Receptionist: For one night, that will be £54 per person.	C) That's all night.
	D) I'd like a room, please.
	E) No, I'd like a double, please.
	F) Just tonight, I think. How much will that be, please?

<p>Howard: 18 .....</p> <p>Receptionist: Yes, it is. How would you like to pay, sir?</p> <p>Howard: 19 .....</p> <p>Receptionist: That'll be fine. Your room number is 401. Do you need any help with your luggage?</p> <p>Howard: 20 .....</p> <p>Receptionist: Here is your key, sir. I hope you enjoy your stay with us.</p>	<p>G) No, thank you. I only have one small suitcase.</p> <p>H) By cheque if that's possible.</p>
---	--

Part 4 Questions 21-27

Read the article about a British Airways manager and then answer the questions.  
For questions 21-27, mark A, B or C on the answer sheet.

**WORKING FOR AN AIRLINE**

Nicola Peet left school at eighteen, went to college and then worked at a local airport. After nine months, she went to work for Saudi Arabian Airlines and then she joined British Airways as an air hostess. Four years later, she got her present job as a manager.

This is what she told us about her job:

“My office is at Heathrow Airport, but I spend 60 % of my time in the air. I teach air hostesses and help them with any problems. I also go to lots of meetings. My hours are usually from 8 a.m. to 4 p.m. but sometimes I work from 1 p.m. to 9 p.m. At work, the first thing I do is check plane times on my computer and then I speak with some of the air hostesses. Sometimes I go on long flights to check how the air hostesses are doing. That's my favourite part of the job, but I like office work, too. Travelling can be hard work. When I get back from a long journey, all I can do is eat something and then go to bed! I don't earn much money, but I'm happy with British Airways and want to stay there and continue to travel.”

0	Example Nicola's first job was	Answer C	
		A)	at a college
		B)	with Saudi Arabian Airlines
		C)	at a local airport

21. When Nicola first started working for British Airways, she was  
A) a manager.  
B) an air hostess.  
C) a pilot.
22. Nicola does most of her work

- A)in the office.  
 B)in aeroplanes.  
 C)in meetings.
23. Most days, Nicola starts work at  
 A) 8 a.m.  
 B) 1 p.m.  
 C) 4 p.m.
24. At the beginning of each day, Nicola  
 A) goes to a meeting.  
 B) talks to air hostesses.  
 C) works with her computer.
25. What does Nicola like best?  
 A) flying  
 B) working in the office  
 C) helping people
26. The first thing Nicola does after a long journey is  
 A) go to bed.  
 B) have a meal.  
 C) go to the office.
27. Nicola would like to  
 A) stay in the same job.  
 B) stop travelling.  
 C) earn more money.

Part 5. Questions 28-35

Read the article about a working holiday. Choose the best word (A, B or C) for each space 28-35. For questions 28-35, mark A, B or C on the answer sheet.

*The Ruwenzori Mountains*

Mary Daniels is a student in England. This year she   0   a very interesting summer holiday. She travelled   28   fifteen other people to the Ruwenzori Mountains in Africa. They went there to help make a road   29   a forest between two big towns. "It was very difficult   30   there was no water to drink and no shops where we   31   buy food", said Mary. "It was also very cold and wet in the mountains. It is   32   of the wettest places in the world.

Mary stayed in the mountains   33   six weeks. It was hard work, but she says it was the   34   thing she has ever   35  . She is hoping to return next year to do some more work there.

EXAMPLE

ANSWER

0      A) had                                      B) have                                      C) has                                      A

28.	A to	B with	C by
29.	A through	B on	C among
30.	A so	B because	C why
31.	A could	B must	C may
32.	A one	B some	C any

33.	A for	B during	C since
34.	A good	B best	C better
35.	A did	B do	C done

WritingPart 6

Questions 36-40

Read the descriptions (36-40) of some clothes. What is the word for each description?

The first letter is already there. There is one space for each other letter in the word.

For questions 36-40, write the words on the answer sheet.

EXAMPLE

0 You put this on your head.

ANSWER  
H AT

36. These are often made of leather and you wear them on your feet. s \_ \_ \_ \_

37. This is a jacket and trousers in the same colour. s \_ \_ \_

38. This will keep you dry in wet weather. r \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_

39. When the weather is too hot for long trousers, men and women often wear these with a T-shirt.

s \_ \_ \_ \_ \_

40. You can put this on over a T-shirt if you feel cold. s \_ \_ \_ \_ \_ \_

KEY

1	G	11	C	21	B	31	A
2	B	12	A	22	B	32	A
3	D	13	A	23	A	33	A
4	H	14	A	24	C	34	B
5	A	15	B	25	A	35	C
6	A	16	E	26	B	36	shoes
7	A	17	F	27	A	37	suit
8	B	18	B	28	B	38	raincoat
9	C	19	H	29	A	39	shorts
10	C	20	G	30	B	40	sweater

ЧАСТЬ 2 ПЕРЕВОД

Уровень А2. Переведите информацию о вебкамерах, совместимых с iPhone. (933 п.з.) Вы можете пользоваться словарем.

**EposCam Alternatives**  
If you're not satisfied with EposCam, there are a few other apps that allow you to use your iPhone as a webcam.

1. iCam  
iCam is a paid app that can turn an iPhone into a webcam. The mobile app is just one part of the equation; like EposCam, you'll also need the iCamSource component on your computer. Once you have both apps installed, you can stream live video and audio from any iOS device.  
iCam also works as a security camera; it can send you instant alerts if it detects motion or sound. All motion events are automatically backed up to the cloud. In addition to the original iCam, the company also offers iCam Pro with some additional features.

2. iVCam  
iVCam is specifically designed for iPhone owners who have a Windows PC---you cannot use iVCam to stream your iPhone's video output to a Mac.  
The app works via WLAN or USB and allows you to connect multiple phones to one computer at the same time. You can stream video in 1080p, 720p, 480p, or 360p resolution. This multi-connection aspect means the software is ideal for anyone who wants to use their old iPhone as a CCTV device, a baby monitor, or a pet cam.

**Sample answer**

**Альтернативы ЭпокКэм (ЕросСам)**

Если вас не устраивает ЕросСам, есть несколько других приложений, позволяющих использовать iPhone в качестве веб-камеры.

1. айкам (iCam)

iCam — это платное приложение, которое может превратить iPhone в веб-камеру. Мобильное приложение — это только одна часть уравнения; как и в случае с ЕросСам, вам также понадобится компонент iCamSource на вашем компьютере. После установки обоих приложений вы можете транслировать живое видео и аудио с любого устройства iOS.

iCam также работает как камера безопасности; оно может отправлять вам мгновенные оповещения, если обнаруживает движение или звук. Все движения автоматически сохраняются в облаке. Помимо оригинального iCam, компания также предлагает iCamPro с некоторыми дополнительными функциями.

2. айвикам (iVCam)

iVCam специально разработан для владельцев iPhone, у которых есть ПК с Windows — вы не можете использовать iVCam для потоковой передачи видео с вашего iPhone на Mac.

Приложение работает через WLAN или USB и позволяет одновременно подключать несколько телефонов к одному компьютеру. Вы можете транслировать видео в разрешении 1080p, 720p, 480p или 360p. Этот аспект множественного подключения означает, что программное обеспечение идеально подходит для всех, кто хочет использовать свой старый iPhone в качестве устройства видеонаблюдения, радионяни или камеры для домашних животных.

**УРОВЕНЬ В1.**

Paper 1. Reading and Writing (1 hour)

Reading

Part 1.

Questions 1–5

Look at the text in each question.

What does it say?

Mark the correct letter A, B or C on your answer sheet.

Example:

0

Please ring bell once and wait for door to open automatically

- A) Someone will open the door when you ring the bell.
- B) The door will open after you ring the bell.
- C) You can open the door after ringing the bell.

Answer: 0 B

1.

*Claire*

*Tom needs to get the concert tickets. If you don't want to go, can you tell him? If he doesn't hear from you, he'll buy you one.*

- A) Tom wants Claire to get a concert ticket for him.
- B) Tom can't go to the concert and wants Claire to use his ticket.
- C) Tom will get Claire a ticket unless she tells him not to.

2.

TRIP CANCELLED ON  
THURSDAY. GO TO OFFICE  
FOR REFUND

- A) You can get the money you paid for Thursday's trip from the office.
- B) If you haven't paid for Thursday's trip, you should go to the office.
- C) The trip which was cancelled will now take place on Thursday.

3.

*Mum*

*The computer store can deliver your new computer tomorrow or you can collect it. They close at 5.30 today, so can you tell them which you prefer?*

*Luke*

- A) Luke is offering to collect the computer from the shop for his mother.
- B) Luke's mother needs to collect her computer from the shop by 5.30 today.
- C) Luke's mother should decide today if she can fetch her computer from the shop.

4.

*Take bicycles for repair to  
side entrance of shop.  
Front entrance for sales only.*

- A) Use either entrance if you want to buy a bicycle.
- B) Use the side entrance if your bicycle needs mending.
- C) Use the side entrance if the front entrance is closed.

5. Bella thinks

A) she has found Stefan's hat.

B) Stefan has taken her hat.

C) Stefan has lost his homework.

*Stefan*

*I can't find my hat. It's a bit like yours so maybe  
you picked it up by mistake when we were  
doing our homework together last night.*

*Bella*

Part 2.

Questions 6–10

The people below all want to watch a TV programme.

In the second column there are descriptions of four TV programmes.

Decide which programme would be the most suitable for the following people.

For questions 6–10, mark the correct letter (A–H) on your answer sheet.

<p>6. Ivan and Anna like to keep up to date with what's happening in the world and enjoy seeing interviews with politicians and other people. They prefer to watch programmes which last about 30 minutes.</p>	<p>A. Find out about the life of jazz musician, Bert Randall, in this hour-long documentary which shows him performing live concerts during his life. There are interviews with members of his family and people he worked with.</p>
<p>7. Fatima likes watching comedy programmes which last about half an hour. She enjoys watching a series where she can follow what the characters are doing from one episode to another.</p>	<p>B. This is the weekly chance to try to get a better score than the celebrities in the studio, who range from pop musicians to politicians. As usual Billie Flanagan spends a half hour asking the two teams the questions. They need to be experts in a wide range of topics from music to animals to international news.</p>
<p>8. Rosa enjoys pop music and films and wants to watch interviews with popular celebrities. She likes programmes which are a mixture of interviews and live music.</p>	<p>C. Find out about the latest news, both international and local, with Aaron Willis every day between 6.00 and 6.30 in the evening. His interviews with those in the news, whether they are politicians or journalists, always get to the point of a story.</p>
<p>9. Grace is interested in travelling and she likes watching documentaries about different parts of the world. She especially enjoys programmes which show animals and birds.</p>	<p>D. Every Saturday evening between 8.30 and 9.30, Kevin Connery presents an hour of fun and entertainment. As usual in the new series, there is music and chat with well-known stars from the world of film, music or comedy. Each guest is interviewed and then one of them performs their latest song live.</p>

<p>10. William is keen on general knowledge and likes watching quizzes to see how many questions he can answer. He prefers those which have questions on lots of different subjects.</p>	<p>E. There are three half-hour episodes of the popular soap South Street on our TVs every week. There's lots going on this week when Cathy returns from her trip round the world to find Felicity has moved into her flat and all Cathy's things have disappeared. She is not pleased and shows her feelings.</p>
	<p>F. Robert Burroughs first visited the Amazon rainforest 40 years ago. Since then, he has travelled all around the world showing us amazing scenery, animals and different ways of living. Now he returns with a series about the Amazon and we see again the amazing wildlife of this beautiful area.</p>
	<p>G. On the Way is a short comedy film made 30 years ago. The actors were unknown at the time but they have since become famous. The main character, Zak, decides to travel to India but he takes a variety of animals with him on the journey. They soon become a problem.</p>
	<p>H. Joel and Charlie return for another series of The Shop. They work in a supermarket where things seem to go wrong every day. This series should be as funny as the last, with a new manager in the shop and some unexpected events in each 30-minute programme.</p>

### Part 3.

#### Questions 11–20

Look at the sentences below about a hotel.

Read the text to decide if each sentence is correct or incorrect.

If it is correct, mark A on your answer sheet. If it is not correct, mark B on your answer sheet.

11. During the 1980s, few tourists used to go to the Arctic in summer.
12. People came in large numbers to Jukkasjärvi to see the Arctic Hall.
13. The artist encouraged people to sleep in the Arctic Hall.
14. Each winter, guests come and sleep in the hotel before it is finished.
15. Progress when building the hotel is influenced by the weather.
16. The temperature inside the hotel changes according to the temperature outside.
17. Some clothes are provided by the hotel.
18. Guests should buy boots which fit as tightly as possible.
19. Items ordered through the ICEHOTEL shop will be delivered to your home.
20. It is possible to take a train from the airport to the ICEHOTEL.

#### THE ICEHOTEL

For many years the Arctic was a popular destination in the summer season to see the land of the midnight sun but in winter the few inhabitants had the snow and ice to themselves. By the end of the 1980s it was decided that the dark and cold winter should be seen as an advantage. In the winter of 1990, the French artist Jannot Derit was invited to have the opening of an exhibition in a specially built igloo (a building made of snow) in the little town of Jukkasjärvi on the frozen Torne River. The building, named Arctic Hall, attracted many interested visitors to the area. One

night a group of foreign guests decided it would be a good idea to sleep in the Arctic Hall. The following morning the brave group were very pleased with their experience and the idea of an ice hotel was born. Today it is world famous.

As soon as winter begins, a team of snow builders, architects and artists from all over the world come to Jukkasjarvi and they make the hotel for that year. As one part is completed, it opens to visitors and overnight guests, while the other parts are still being built. The first part is completed in December and each week after that a new part opens, until January 7th when the hotel is completed. As the ICEHOTEL is built under the open sky, using the natural materials of the winter season, the finishing date depends on nature and therefore there are sometimes changes to the plan. In the spring, as the weather gets warmer, the hotel melts.

Inside the hotel, the temperature is never colder than  $-5^{\circ}\text{C}$  to  $-8^{\circ}\text{C}$ , however cold it may be outside. Winter outer clothes such as warm overalls, hats and gloves are included in the cost of guests' stay at the hotel. In addition to this, it is a good idea for guests to bring sweaters and a scarf as well as plenty of woolen socks and to choose footwear that is larger than normal to allow space for thick socks.

If you are planning to come to the hotel, you can buy warm sweaters, woolen socks and much more on the ICEHOTEL website. You can order these and the equipment you will need at the same time as you book your visit. The items will be delivered to your room when you check in. The hotel is in the village of Jukkasjarvi, 200 km above the Arctic Circle but only 15 km from Kiruna airport and 17 km from Kiruna train station. Transport by bus can be arranged from the airport or train station to the IceHotel.

Part 4.

Questions 21–30

Read the text below and choose the correct word for each space.

For each question, mark the correct letter A, B, C or D on your answer sheet.

Example:

0 A) was B) had C) did D) has

Answer: 0 A

#### The Skywalk

The Grand Canyon in the United States (0) \_\_\_\_\_ created by the River Colorado. People visit the Grand Canyon Park to go walking and running but (26) \_\_\_\_\_ to look at the view. It is a wonderful view made (27) \_\_\_\_\_ better by the Skywalk. The distance (28) \_\_\_\_\_ the Skywalk to the bottom of the Grand Canyon is 1219 metres. It is a platform (29) \_\_\_\_\_ walls and floor are built of glass (30) \_\_\_\_\_ that you can see the beautiful rocks of the canyon. Up to 120 people are allowed to stand on it at the same (31) \_\_\_\_\_. It opened in 2007 and since (32) \_\_\_\_\_ thousands of people have used it. You have to (33) \_\_\_\_\_ special covers over your shoes to (34) \_\_\_\_\_ scratching the glass beneath your feet. Walking onto the Skywalk makes you (35) \_\_\_\_\_ like a bird floating high up in the air.

21.	A) hugely	B) mainly	C) greatly	D) completely
22.	A) already	B) such	C) more	D) even
23.	A) from	B) through	C) by	D) for
24.	A) who	B) where	C) whose	D) which
25.	A) therefore	B) although	C) so	D) because
26.	A) day	B) period	C) hour	D) time
27.	A) then	B) there	C) that	D) this

28.	A)take	B)wear	C)dress	D)change
29.	A)avoid	B)keep	C)hold	D)let
30.	A)believe	B)wish	C)consider	D)feel

## Writing

### Part 1.

#### Questions 1–5

Here are some sentences about a hairdresser's.

For each question, complete the second sentence so that it means the same as the first.

Use no more than three words.

Write only the missing words on your answer sheet.

#### Example:

0 The hairdresser's I go to is beside the supermarket.

The hairdresser's I go to is \_\_\_\_\_ to the supermarket.

*Answer: 0 next*

1. My friend told me she always went there, so I started going too.

My friend said, 'I always \_\_\_\_\_ there', so I started going too.

2. It has been there for four years.

It has been there \_\_\_\_\_ four years ago.

3. It stays open until seven o'clock.

It \_\_\_\_\_ close until seven o'clock.

4. I have my hair cut there every six weeks.

The hairdresser \_\_\_\_\_ my hair every six weeks.

5. Men's haircuts are cheaper than women's haircuts.

Men's haircuts are less \_\_\_\_\_ women's haircuts.

### Part 2.

#### Question 6

You went away for the weekend with your English friend Alex and his family.

Write an email to Alex. In your email, you should

- thank him
- say what you enjoyed most
- invite Alex to do something

Write 35–45 words on your answer sheet.

## KEYS

### Reading

#### Part 1.

1 C 2 A 3 C 4 B 5 B

#### Part 2.

6 C 7 H 8 D 9 F 10 B

#### Part 3.

11 B 12 A 13 B 14 A 15 A 16 B 17 A 18 B 19 B 20 B

#### Part 4.

21 B 22 D 23 A 24 C 25 C 26 D 27 A 28 B 29 A 30 D

### Writing

Part 1. 1 go 2 since 3 doesn't 4 cuts 5 expensive than

#### Part 2.

Dear Alex,

Thank you for the weekend. Your parents are great and your brother Jim is cool! I really loved

roller skating in the park with you and him. Why don't you come to me to go trekking in the mountains?

Rick

## ЧАСТЬ 2 – ПЕРЕВОД

Уровень В1. Переведите инструкцию к мессенджеру Slack. (1194 п.з.) У Вас есть 30 минут, Вы можете пользоваться словарем. Надписи на картинках переводить не нужно.

### **How to use Slack: your quick start guide**

Welcome to Slack – a messaging app for business. Slack transforms the way that organisations communicate by bringing people together to work as one unified team. To get started, [download the desktop app](#) and take a look at the video and guide below for a quick tour.

#### Sidebar

From the sidebar, you can access your conversations in Slack. You'll see a list of channels that you've joined and your direct messages, notifications for specific conversations and the option to compose new messages.

You can use the [compose button](#) to write and send a message to any conversation. Messages automatically save as drafts in the Drafts section of your sidebar until you're ready to send them.

#### Channels

[Channels](#) are fundamental to working in Slack – they bring the right people and information together in one place, and make it possible to organise work around a common purpose.

From the channel header, you can access details about the channel that you're in. Click on the channel name to see details such as the [channel topic and description](#), plus any [added files](#). Use the other tabs to see who's in the channel and view other conversation settings.

#### Message field

When working in Slack, you have a variety of messaging options available from the message field to help you communicate and connect with your team. [Add files](#) to your messages to share important information alongside your team's discussions.

### Sample answer

#### Как использовать Slack: краткое руководство

Добро пожаловать в Slack — приложение для обмена сообщениями для бизнеса. Slack меняет способы общения в организациях, объединяя людей для совместной работы. Чтобы начать работу, загрузите приложение для компьютера и посмотрите видео и руководство ниже для краткого ознакомления.

#### Боковая панель

На боковой панели вы можете получить доступ к своим разговорам в Slack. Вы увидите список каналов, к которым вы присоединились, и ваши личные сообщения, уведомления для определенных разговоров и возможность создавать новые сообщения.

Вы можете использовать кнопку «Создать», чтобы написать и отправить сообщение в любую беседу. Сообщения автоматически сохраняются как черновики в разделе «Черновики» на боковой панели до тех пор, пока вы не будете готовы их отправить.

#### Каналы

Каналы имеют основополагающее значение для работы в Slack — они объединяют нужных людей и информацию в одном месте и позволяют организовать работу вокруг общей цели.

В заголовке канала вы можете получить доступ к сведениям о канале, в котором вы находитесь. Нажмите на название канала, чтобы просмотреть такие сведения, как тема и описание канала, а также любые добавленные файлы. Используйте другие вкладки, чтобы узнать, кто находится на канале, и просмотреть другие настройки беседы.

#### Поле сообщения

При работе в Slack у вас есть множество вариантов обмена сообщениями, доступных в поле сообщения, которые помогут вам общаться и поддерживать связь с вашей командой.

Добавляйте файлы в свои сообщения, чтобы делиться важной информацией в обсуждениях вашей команды.

### 3. Библиографический список

Основная литература:

1. **Безкорвайная, Г. Т.** Planet of English : Учебник английского языка для учреждений СПО / Г. Т. Безкорвайная, Н. И. Соколова, Е. А. Койранская, Г. В. Лаврик. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.; 22 см.- 10 000 экз. - ISBN 978-5-4468-4418-0.- Текст: непосредственный.
2. **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.

Дополнительная литература:

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. **Афанасьева, О. В.** Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева. – Москва : Просвещение, 2018. – 248 с. – ISBN: 978-5-09-068073-8. – Текст: непосредственный.
2. **Афанасьева, О. В.** Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева. – Москва : Просвещение, 2018. – 240 с. – ISBN: 978-5-09-019656-7. - Текст: непосредственный.
3. **Биболетова, М. З.** Английский с удовольствием. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / М. З. Биболетова, Е. Е. Бабушис, Н. Д. Снежко. – Москва : Просвещение, 2020. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-20853-7. – Текст: непосредственный.
4. **Биболетова, М. З.** Английский с удовольствием. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / М. З. Биболетова, Е. Е. Бабушис, Н. Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2019. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-17772-7. – Текст: непосредственный.
5. **Joathan Marks.** English Pronunciation in Use - elementary. Cambridge University Press / J. Marks. – Cambridge : Cambridge University Press, 2017. – 168 p. - ISBN: 9781108403528. – Текст: непосредственный.

Рекомендуемые электронные источники:

1. Английский язык для естественно-научных направлений : учебник и практикум для вузов / Л. В. Полубиченко, Е. Э. Кожарская, Н. Л. Моргун, Л. Н. Шевырдяева ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15168-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа

- Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489569> (дата обращения: 20.02.2022).
2. Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes : учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Пospelова, Ю. А. Суворова ; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13839-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489787> (дата обращения: 19.02.2022).
  3. Видеоуроки в интернет: [сайт]. — ООО «Мультиурок», 2020 — URL: <http://videouroki.net> (дата обращения: 06.02.2022) — Текст: электронный.
  4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). — Текст: электронный.
  5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.02.2022). — Текст: электронный.
  6. Онлайн-словари АBBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyuonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). — Текст: электронный.
  7. Онлайн-словари Мультитран». - URL:<http://www.multitran.ru> (дата обращения: 11.02.2022). — Текст: электронный.
  8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.
  9. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. — Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 — URL: [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (дата обращения: 26.04.2020) — Текст: электронный.
  10. Cambridge Dictionaries Online. - URL:<http://dictionary.cambridge.org> (дата обращения: 11.02.2022). — Текст: электронный.
  11. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. — Macmillan Education Limited, 2009-2020 — URL:

[www.macmillandictionary.com](http://www.macmillandictionary.com) (дата обращения: 08.02.2022) – Текст:  
электронный.

12. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL:  
<https://www.newsinlevels.com> (дата обращения: 06.02.2022) – Текст:  
электронный

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.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по учебной дисциплине**

**ОУПБ.04 МАТЕМАТИКА**

**программы подготовки специалистов среднего звена**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО.**

Южноуральск, 2023

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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)

Разработчики:

Трембач Т.В., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

Коледа В.В. преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

## Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
1.1. Область применения фонда оценочных средств	3
1.2. Система контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины	13
2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины	14

2.1 Задания для входного контроля	14
2.2. Задания для текущего контроля	24
2.3. Задания для промежуточной аттестации	74
3. Библиографический список	90

# 1. Паспорт фонда оценочных средств

## 1.1. Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (далее УД) ОУПБ. 04 Математика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проведения промежуточной аттестации в форме зачета по дисциплине математического и общего естественнонаучного цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины «Математика», в соответствии с минимальными требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. № 835.

### 1.2 Требования к компетентности обучающегося

В процессе изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующие планируемые результаты освоения:

№ в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Содержание показателей
<b>Знать</b>	
<b>З 1.1</b>	– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
<b>З 1.2</b>	– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
<b>З 1.3</b>	– основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятности и математической статистики;
<b>З 1.4</b>	– основы интегрального и дифференциального исчисления;

<b>Уметь</b>	
<b>У 1.1</b>	– решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности

### 1.3 Перечень проверяемых компетенций

#### Профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций	Показатели освоения компетенции	№ в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций
ПК 1.1	Выявлять потребность в товарах.	<b>Знания:</b> – значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;	З 1.1
		– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;	З 1.2
		– основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятности и математической статистики;	З 1.3
		– основы интегрального и дифференциального исчисления;	З 1.4
		<b>Умения:</b> – решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	У 1.1
ПК 3.1	Участвовать в планировании основных показателей	<b>Знания:</b> – значение математики в	З 1.1

деятельности организации.	профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;	
	– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;	З 1.2
	– основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятности и математической статистики;	З 1.3
	– основы интегрального и дифференциального исчисления;	З 1.4
	<b>Умения:</b> – решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	У 1.1

### Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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 личностного развития.
ОК	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-

05	коммуникационных технологий.
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.

#### **1.4 Тип задания**

Задание экзамена дисциплины состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания, разрешается пользоваться калькулятором

Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться калькуляторы.

#### **1.5 Время выполнения задания**

Максимальное время выполнения заданий -2академических часа, из них:

- инструктаж обучающихся, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения- 15 минут;
- выполнение тестового задания–1 час;
- решение учебно-профессиональных задач– 0,5 часа;
- проверка выполненного задания 30 минут.

## II РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

### 2.1 Организация и проведение экзамена

2.1.1 Выполнение заданий, предусмотренных комплектом оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по дисциплине «Математика» осуществляется в кабинете теоретического обучения в течение 2 академических часов. Распределение времени прописано в пункте 1.5.

2.2.2 Для всех аттестующихся предусмотрено выполнение задания одного варианта, который предоставляется каждому студенту в печатном виде на каждом этапе экзамена (теоретического и практического) и шариковая ручка.

Первым проводится теоретический этап, задание выполняется в строго отведённое время, разрешается пользоваться калькулятором, после выполнения сразу сдается на проверку.

Приступая ко второму практическому этапу для решения учебно-профессиональных задач, всем обучающимся обязательно предоставляется задание в печатном виде, калькулятор, после выполнения сразу сдается на проверку.

2.2.3 Во время проведения экзамена обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнение заданий увеличивается на его срок.

2.2.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни обучающегося преподавателем незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении данного студента от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения экзамена.

2.2.5 В случае отстранения обучающегося от дальнейшего участия в 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 экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который

подписывается преподавателем. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

2.2.8 После повторного предупреждения участник удаляется из кабинета, где проводится промежуточная аттестация, вносится соответствующая запись в протокол с подписью преподавателя.

### III ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНА

#### 3.1 Описание заданий экзамена

3.1.1 Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемыми декомпозиций знаний осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2.

Профессиональные компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией компетенций	Знания в соответствии с требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	№ в соответствии с декомпозицией компетенций	№ заданий в соответствии с проверочной компетенцией	Максимальное количество баллов
ПК 1.1 Управлять товарными запасами и потоками.	З 1.1.2 Товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели	значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;	3 1.1	24	1
		основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;	3 1.2	4, 5	2
		основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики,	3 1.3	1, 2, 3, 7, 8, 9, 10, 11	8

		линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятности и математической статистики;			
		основы интегрального и дифференциального исчисления;	3 1.4	16, 17, 18	3
ПК 3.1 Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.		значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;	3 1.1	25	1
		основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;	3 1.2	6, 12	2
		основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятности и математической статистики;	3 1.3	13, 14, 15, 23	4
		основы интегрального и дифференциального исчисления;	3 1.4	19, 20, 21, 22	4

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.

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 – 25 баллов.

3.1.2 Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемых декомпозиций умений, осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Профессиональные компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией компетенции	Умения	Умения в соответствии с декомпозицией компетенций	№ задачи	Максимальное количество баллов
ПК 1.1 Управлять товарными запасами и потоками.	У 1.1. 4 Рассчитывать показатели ассортимента	решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	У 1.1	2	5

ПК 3.1 Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.	У 1.1.5 Рассчитывать экономические показатели деятельности подразделения организации	решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	У 1.1	1, 3	10
<b>ВСЕГО</b>					<b>15</b>

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 -15 баллов.

## IV ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА

### 4.1 Эталоны ответов заданий

В ходе оценки заданий экзамена по дисциплине ОУПБ. 04 Математика 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-профессиональные задачи
ПК 1.1 Управлять товарными запасами и потоками.	14	5
ПК 3.1 Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации	11	10
<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>25</b>	<b>15</b>

### 4.3 Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	40-34	отлично
84 - 69	33-28	хорошо
68 - 53	27-21	удовлетворительно
Меньше 53 %	20 баллов и ниже	неудовлетворительно

### 4.4 Решение об освоении проверяемых компетенций

Положительное решение о получении оценки теоретических знаний и умений в освоении дисциплины ОУПБ. 04 Математика на экзамене принимается в случае, если обучающийся набрал не менее 21 балла из 40 баллов возможных.

В случае, если обучающийся набрал менее 21 балла, то преподаватель выставляет оценку - теоретические знания и умения не освоены.

**ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки) \_\_\_\_\_  
группы № \_\_\_\_\_

для зачета по дисциплине ОУПБ. 04«Математика»

**1 ВАРИАНТ***Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы*

1. Определитель это:

- а) Множество
- б) Число
- в) Последовательность
- г) Матрица

2. Какая из перечисленных видов матриц существует?

- а) квадратная,
- б) положительная,
- в) отрицательная
- г) перевернутая

3. Какова размерность матрицы  $\begin{pmatrix} 4 & 5 & 7 \\ 3 & 1 & -1 \end{pmatrix}$ 

- а)  $3 \times 2$
- б)  $4 \times 2$
- в)  $2 \times 3$
- г)  $2 \times 4$

4. Определитель  $\begin{vmatrix} 1 & 4 \\ -2 & 3 \end{vmatrix}$  равен:

а) 11

б) -5

в) 10

г) 14

5. Последовательность сходится при условии, что:

а) предел последовательности не существует

б)  $\lim_{n \rightarrow \infty} x_n = a$

в)  $\lim_{n \rightarrow \infty} x_n = \infty$

г) предел последовательности равен бесконечности или не существует.

6. Последовательность ограничена при условии, что:

а)  $\exists M > 0$ , такое что  $\forall n \in N: |x_n| \geq M$

б)  $\exists M > 0$ , такое что  $\forall n \in N: |x_n| \leq M$

в)  $\forall M > 0 \exists n \in N: |x_n| \leq M$

г)  $\forall M > 0 \exists n \in N: |x_n| > M$

7. Значение предела  $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{2x^2 + 3x - 1}{4x - 3x^2 + 5}$  равно:

а)  $\frac{1}{2}$

б)  $-\frac{2}{3}$

в)  $-\frac{1}{5}$

г) 1.

8. Значение предела  $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{4x^3 - x^2}{3x^2}$  равно:

а)  $-\frac{1}{3}$

б)  $-\frac{2}{3}$

в)  $\frac{4}{3}$

г) 0.

9. Какое из следующих утверждений верно для любой линейной функции:

- а) дифференциал функции равен приращению функции;
- б) дифференциал функции равен приращению аргумента;
- в) дифференциал функции – это постоянная величина;
- г) дифференциал функции равен производной этой функции.

10. Какой предел относится к I замечательному пределу:

а)  $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{\cos x}{x} = 0$

б)  $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{\sin x}{x} = 1$

в)  $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{\sin x}{x} = 1$

г)  $\lim_{x \rightarrow \infty} \left(1 + \frac{1}{x}\right)^x = e$

11. Значение предела  $\lim_{x \rightarrow 1} \frac{4x^2 - x + 2}{5}$  равно:

а)  $\frac{4}{5}$

б) 1

в) 2

г) 0.

12. Для двух множеств  $A = \{1, 2, 5, 7\}$  и  $B = \{2, 5, 6\}$  их пересечение равно:

а)  $\{1, 2, 5, 6, 7\}$

б)  $\{2, 5\}$

в)  $\{1, 7\}$

г)  $\{1, 6, 7\}$

13. Четвертый член последовательности  $a_n = 1 + (-1)^n \cdot \frac{1}{n}$  равен:

а)  $\frac{5}{4}$

б) 0

в)  $\frac{3}{4}$

г) 1

14. Производная функции  $y = \frac{1}{x^2-5x+3}$  равна:

а)  $y' = \frac{1}{2x-5}$

б)  $y' = 0$

в)  $y' = \frac{5-2x}{(x^2-5x+3)^2}$

г)  $y' = \frac{2x-5}{(x^2-5x+3)^2}$

15. Производная функции  $y = \arctg x^2$  равна:

а)  $y' = \frac{2x}{1+x^2}$

б)  $y' = \frac{2x}{1+x^4}$

в)  $y' = \frac{x^2}{1+x^4}$

16. Среди перечисленных функций указать функцию, которая является первообразной для функции  $y = \frac{2}{\cos^2 2x}$

а)  $\operatorname{tg} 2x$

б)  $2\operatorname{tg} x + 3$

в)  $2\operatorname{ctg} 2x - 1$

17. Неопределенный интеграл  $\int \frac{dx}{x \cdot \ln x}$  равен:

а)  $\frac{x}{\ln x} + C$

б)  $-\frac{1}{\ln x} + C$

в)  $\frac{1}{\ln x} + C$

18. Неопределенный интеграл  $\int \frac{\sin\sqrt{x}}{\sqrt{x}} dx$  равен:

а)  $-2\cos\sqrt{x} + C$

б)  $-2\sin\sqrt{x} + C$

в)  $2\cos\sqrt{x} + C$

19. Определенный интеграл  $\int_1^2 \frac{1+x^2}{x^2} dx$  равен:

а) 1,5

б) 1

в) 2

20. Определенный интеграл  $\int_0^{\frac{\pi}{2}} \cos x \cdot \sin^2 x dx$  равен:

а) 0

б) 1

в)  $\frac{1}{3}$

21. Среди перечисленных интегралов укажите интеграл, который вычисляется с помощью формулы интегрирования по частям:

а)  $\int x e^{x^2} dx$

б)  $\int x \cos x dx$

в)  $\int x \cos x^2 dx$

г)  $\int \frac{e^{\sqrt{x}}}{\sqrt{x}} dx$

22. Среди перечисленных дифференциальных уравнений укажите однородное уравнение:

а)  $2xyy' - y^2 + x = 0$

б)  $y' + y \cos x = 0$

в)  $(1 - x)(y' + y) = e^{-x}$

г)  $xy' = y(1 + \ln x - \ln y)$

23. Среди 10 документов, поступивших в офис, два оформлены с ошибками. Для проверки наудачу взяли 4 документа. Какова вероятность того, что среди них окажется только один неверно оформленный документ?

а) 0,53

б) 0,6

в) 0,43

24. Рабочий обслуживает 3 станков, каждый из которых за смену может потребовать внимание рабочего с вероятностью 0,25. Найти вероятность того, что за смену не менее двух станков потребуют внимания рабочего.

а) 0,25

б) 0,891

в) 0,75

25. На складе находятся 6 костюмов 48 размера, 10 костюмов 50 размера и 8 костюмов 52 размера. Случайным образом выбирают 2 костюма. Найти вероятность того, что они окажутся одного размера.

а) 0,32

б) 0,4

в) 0,5

### Эталоны ответов 1 варианта

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов	№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов
1	б	1	14	в	1
2	а	1	15	б	1
3	а	1	16	а	1
4	а	1	17	б	1
5	б	1	18	а	1
6	б	1	19	а	1
7	б	1	20	в	1
8	а	1	21	б	1
9	а	1	22	г	1
10	в	1	23	а	1
11	б	1	24	б	1
12	б	1	25	а	1
13	а	1			

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	25-22	отлично
84 - 69	21-18	хорошо
68 - 53	17-13	удовлетворительно
Меньше 53 %	12 баллов и ниже	неудовлетворительно

К практической части зачета допускаются обучающиеся, набравшие не менее 13 баллов из 25 возможных баллов.

### ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

Студент (а)(ки) \_\_\_\_\_  
группы № \_\_\_\_\_

для зачета по дисциплине ОУПБ. 04 Математика

## 2 ВАРИАНТ

*Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы*

1. Порядок определителя – это:

- а) Диапазон значений его элементов
- б) Значение
- в) Число его строк и столбцов
- г) Сумма индексов первого элемента первой строки

2. Какая из нижеперечисленных видов матриц не существует?

- а) прямоугольная,
- б) единичная,
- в) положительная,
- г) обратная,

3. Какая из матриц является квадратной?

а)  $\begin{pmatrix} 1 & 1 & 1 \\ 1 & 1 & 1 \end{pmatrix}$

б)  $\begin{pmatrix} 2 & 2 \\ 3 & 3 \\ 4 & 4 \end{pmatrix}$

в)  $\begin{pmatrix} -2 & 5 & 3 \\ 3 & 1 & 4 \\ 4 & 2 & 0 \end{pmatrix}$

г)  $(1 \ 4 \ 3)$

4. Определитель  $\begin{vmatrix} 6 & -3 \\ 1 & 2 \end{vmatrix}$  равен:

- а) 0
- б) 15

в) 9

г) 12

5. Последовательность расходится при условии, что:

а) предел последовательности не существует

б)  $\lim_{n \rightarrow \infty} x_n = a$

в)  $\lim_{n \rightarrow \infty} x_n = \infty$

г) предел последовательности равен бесконечности или не существует.

6. Последовательность не ограничена при условии, что:

а)  $\exists M > 0$ , такое что  $\forall n \in N: |x_n| \geq M$

б)  $\exists M > 0$ , такое что  $\forall n \in N: |x_n| \leq M$

в)  $\forall M > 0 \exists n \in N: |x_n| \leq M$

г)  $\forall M > 0 \exists n \in N: |x_n| > M$

7. Значение предела  $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{5x - 2x^2 + 4}{2x^2 + 3x + 1}$  равно:

а)  $\frac{5}{2}$

б)  $-\frac{2}{3}$

в) 4

г) -1.

8. Значение предела  $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{5x^2 + x}{3x}$  равно:

а)  $\frac{1}{3}$

б)  $\frac{5}{3}$

в)  $\frac{4}{3}$

г) 0.

9. Какое из следующих утверждений верно для нелинейной функции:

а) дифференциал функции равен производной этой функции;

- б) дифференциал функции равен приращению аргумента;  
в) дифференциал функции равен части приращения функции;  
г) дифференциал функции – это постоянная величина.

10. Какой предел относится к II замечательному пределу:

а)  $\lim_{x \rightarrow 0} \left(1 + \frac{1}{x}\right)^x = e$

б)  $\lim_{x \rightarrow \infty} \left(1 + \frac{1}{x}\right)^x = e^x$

в)  $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{\sin x}{x} = 1$

г)  $\lim_{x \rightarrow \infty} \left(1 + \frac{1}{x}\right)^x = e$

11. . Значение предела  $\lim_{x \rightarrow -1} \frac{5x^2 - 3x + 2}{2}$  равно:

а)  $\frac{5}{2}$

б) 2

в) 5

г) 0.

12. Для двух множеств  $A=(2, 4, 5, 8)$  и  $B=(4, 8, 9)$  их пересечение равно:

а) (4, 8)

б) (2, 5)

в) (2, 4, 5, 8, 9)

г) (4, 8, 9)

13. Пятый член последовательности  $a_n = n \cdot (1 - (-1)^n)$  равен:

а) 0

б) 5

в) -10

г) 10

14. Производная функции  $y = \frac{1}{x^2 - 4x + 7}$  равна:

$$a) y' = 0$$

$$б) y' = \frac{1}{2x-4}$$

$$в) y' = \frac{4-2x}{(x^2-4x+7)^2}$$

$$г) y' = \frac{2x-4}{(x^2-4x+7)^2}$$

15. Производная функции  $y = \ln(2x)$  равна:

$$a) y' = \frac{1}{2x}$$

$$б) y' = 2$$

$$в) y' = \frac{1}{x}$$

16. Среди перечисленных функций указать функцию, которая является первообразной для функции  $y = \frac{3}{\sin^2 3x}$

$$a) 3\operatorname{tg}3x$$

$$б) -3\operatorname{ctg}3x + 1$$

$$в) -\operatorname{ctg}3x$$

17. Неопределенный интеграл  $\int e^{x^2} x dx$  равен:

$$a) e^{x^2} + C$$

$$б) \frac{e^{x^2}}{2} + C$$

$$в) -\frac{e^{x^2}}{2} + C$$

18. Неопределенный интеграл  $\int \frac{\sin \frac{1}{x}}{x^2} dx$  равен:

$$a) -\cos \frac{1}{x} + C$$

$$б) \cos \frac{1}{x} + C$$

$$в) \cos x^2 + C$$

19. Определенный интеграл  $\int_1^3 \frac{3+x^2}{x^2} dx$  равен:

а) 4

б) 3

в) 1

20. Определенный интеграл  $\int_0^{\pi} \sin x \cdot \cos^2 x dx$  равен:

а) 0

б)  $\frac{2}{3}$

в)  $\frac{1}{3}$

21. Среди перечисленных интегралов укажите интеграл, который вычисляется методом «внесения под знак дифференциала»:

а)  $\int x e^{x^2} dx$

б)  $\int x \cos x dx$

в)  $\int x \ln x dx$

г)  $\int x e^x dx$

22. Среди перечисленных дифференциальных уравнений укажите линейное уравнение:

а)  $2xyy' - y^2 + x = 0$

б)  $y' + \sqrt{xy} = 0$

в)  $(1 - x)(y' + y) = e^{-x}$

г)  $xy' = y(1 + \ln x - \ln y)$

23. Среди 12 счетов 4 оформлены с ошибками. Ревизор наугад берет 3 счета. Какова вероятность того, что среди вынутых счетов будет только один неправильно оформленный счет?

а) 0,6

б) 0,51

в) 0,4

24. Первый магазин может выполнить план с вероятностью 0,9, второй - с вероятностью 0,8, а третий - с вероятностью 0,7. Найти вероятность того, что план выполнят не менее двух магазинов.

а) 0,504

б) 0,902

в) 0,89

25. В трех одинаковых коробках лежат шоколадки: в первой коробке из 8 шоколадок 5 с орехами, во второй из 12 шоколадок 8 с орехами, в третьей из 10 шоколадок 6 с орехами. Какова вероятность того, что из выбранной коробки наудачу взятые 2 шоколадки окажутся с орехами.

а) 0,3

б) 0,54

в) 0,12

## Эталоны ответов 2 варианта

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов	№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов
1	в	1	14	в	1
2	в	1	15	в	1
3	в	1	16	в	1
4	б	1	17	б	1
5	г	1	18	б	1
6	а	1	19	а	1
7	г	1	20	б	1
8	а	1	21	а	1
9	в	1	22	в	1
10	г	1	23	б	1
11	в	1	24	б	1
12	а	1	25	в	1
13	г	1			

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	25-22	отлично
84 - 69	21-18	хорошо
68 - 53	17-13	удовлетворительно
Меньше 53 %	12 баллов и ниже	неудовлетворительно

К практической части зачета допускаются обучающиеся, набравшие не менее 13 баллов из 25 возможных баллов.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАДАЧ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки) \_\_\_\_\_

группы № \_\_\_\_\_

для зачета по дисциплине ОУПБ. 04 Математика

### 1 ВАРИАНТ

Внимательно прочитайте практические задания, подробно и последовательные пропишите решение, запишите ответ.

*При решении задач можно использовать калькулятор*

#### Задача 1.

Мебельная фабрика выпускает изделия трех видов: стулья, столы и шкафы. Для их производства используются материалы трех типов: ЛДСП 2500x1830x25мм, МДФ 2800\*2070\*6мм, ДВПО 2745\*1220\*3,2мм.

Нормы расхода каждого из них на одно изделие и объем расхода материалов на один день заданы таблицей:

Вид материалов	Нормы расхода материалов на одно изделие, усл. ед.			Расход материалов на один день, усл. ед.
	Стулья	Стол	Шкафы	
ЛДСП 2500x1830x25мм	0,9	1,8	5,7	1560
МДФ 2800*2070*6мм	0,75	1,3	4,5	1195
ДВПО 2745*1220*3,2мм	0,4	2	3,5	1270

Найти ежедневный объем выпуска каждого вида изделий.

#### Задача 2.

Объем продукции  $V$ , произведенный бригадой рабочих, задается уравнением  $V = -\frac{5}{6}t^3 + \frac{15}{2}t^2 + 100t + 50, 1 \leq t \leq 8$

где  $t$  – рабочее время в часах.

Вычислить производительность труда через час после начала работ и за час до ее окончания.

**Задача 3.**

Задана функция предельных издержек  $f(x) = 2x^2 - 2x + 90$ . Найти функцию издержек и вычислить издержки на изготовление 15 ед. товара.

# ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАДАЧ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки) \_\_\_\_\_  
группы № \_\_\_\_\_

для зачета по дисциплине ОУПБ.04 Математика

## 2 ВАРИАНТ

Внимательно прочитайте практические задания, подробно и последовательные пропишите решение, запишите ответ.

*При решении задач можно использовать калькулятор*

### Задача 1.

Типография производит печать продукции трех видов: газеты, журналы, книги. Для их производства используется сырье трех типов: бумага 297×420 мм, краска для печати 1 л., бумвинил 1 м<sup>2</sup>.

Нормы расхода каждого из них на одну продукцию и объем расхода сырья на один день заданы таблицей:

Вид материалов	Нормы расхода материалов на одно изделие, усл. ед.			Расход материалов на один день, усл. ед.
	Газеты	Журналы	Книги	Y
бумага 297×420 мм	5	25	150	23750
краска для печати 1 л	1,3	2,1	5,4	1715
бумвинил 1 м <sup>2</sup>	0	0	1,2	120

Найти ежедневный объем выпуска каждого вида изделий.

### Задача 2.

Цементный завод производит X тонн цемента в день. По договору он должен ежедневно поставлять строительной фирме не менее 20 тонн цемента. Производственные мощности завода таковы, что выпуск не может превышать 90 тонн в день.

Определить при каком объеме производства удельные затраты производства будут наибольшими (наименьшими).

Функция суммарных затрат имеет вид:  $K(x) = -x^3 + 98x^2 + 200x$ .

### Задача 3.

Пусть  $f(t) = -3t^2 + 18t$  – производительность труда. Определить выработку рабочего за весь рабочий день (8 часов).

## Эталон решения учебных задач

### 1 ВАРИАНТ

#### Задача 1.

Мебельная фабрика выпускает изделия трех видов: стулья, столы и шкафы. Для их производства используются материалы трех типов: ЛДСП 2500х1830х25мм, МДФ 2800\*2070\*6мм, ДВПО 2745\*1220\*3,2мм.

Нормы расхода каждого из них на одно изделие и объем расхода материалов на один день заданы таблицей:

Вид материалов	Нормы расхода материалов на одно изделие, усл. ед.			Расход материалов на один день, усл. ед.
	Стулья	Стол	Шкафы	Y
ЛДСП 2500х1830х25мм	0,9	1,8	5,7	1560
МДФ 2800*2070*6мм	0,75	1,3	4,5	1195
ДВПО 2745*1220*3,2мм	0,4	2	3,5	1270

Найти ежедневный объем выпуска каждого вида изделий.

Ответ: фабрика выпускает ежедневно 300 стульев, 400 столов, 100 шкафов.

#### Задача 2.

Объем продукции  $V$ , произведенный бригадой рабочих, задается уравнением  $V = -\frac{5}{6}t^3 + \frac{15}{2}t^2 + 100t + 50, 1 \leq t \leq 8$

где  $t$  – рабочее время в часах.

Вычислить производительность труда через час после начала работ и за час до ее окончания.

Ответ:  $P(1)=112,5$  и  $P(7)=82,5$

#### Задача 3.

Задана функция предельных издержек  $f(x) = 2x^2 - 2x + 90$ . Найти функцию издержек и вычислить издержки на изготовление 15 ед. товара.

Ответ:  $F(x) = \frac{2}{3}x^3 - x^2 + 90x + C, F(15)=3375$  (усл.ед)

## Эталон решения учебных задач

### 2 ВАРИАНТ

#### Задача 1.

Типография производит печать продукции трех видов: газеты, журналы, книги. Для их производства используется сырье трех типов: бумага  $297 \times 420$  мм, краска для печати 1 л., бумвинил  $1 \text{ м}^2$ .

Нормы расхода каждого из них на одну продукцию и объем расхода сырья на один день заданы таблицей:

Вид материалов	Нормы расхода материалов на одно изделие, усл. ед.			Расход материалов на один день, усл. ед.
	Газеты	Журналы	Книги	Y
бумага $297 \times 420$ мм	5	25	150	23750
краска для печати 1 л	1,3	2,1	5,4	1715
бумвинил $1 \text{ м}^2$	0	0	1,2	120

Найти ежедневный объем выпуска каждого вида изделий.

Ответ: типография выпускает ежедневно 500 газет, 250 журналов и 100 книг

#### Задача 2.

Цементный завод производит  $X$  тонн цемента в день. По договору он должен ежедневно поставлять строительной фирме не менее 20 тонн цемента. Производственные мощности завода таковы, что выпуск не может превышать 90 тонн в день.

Определить при каком объеме производства удельные затраты производства будут наибольшими (наименьшими).

Функция суммарных затрат имеет вид:  $K(x) = -x^3 + 98x^2 + 200x$ .

Ответ:  $f(90)=320$ -наименьшие,  $f(49)=2601$ -наибольшие.

#### Задача 3.

Пусть  $f(t) = -3t^2 + 18t$  – производительность труда. Определить выработку рабочего за весь рабочий день (8 часов).

Ответ: 64 (усл.ед.)

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 УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ**

ОУПБ.05 ИНФОРМАТИКА

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель предметной (цикловой)  
комиссии естественнонаучных  
дисциплин \_\_\_\_\_ Л.А. Христич

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 учебного предмета Информатика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:**

1.Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины «Информатика»

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Объяснение сущности и социальной значимости своей будущей профессии. Проявление интереса к инновациям в области социальной сферы населения. Участие в тематических профессионально-ориентированных мероприятиях.	Защита практических работ.  Выполнение самостоятельной работы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способность выявлять методические проблемы в социальной сфере. Умение определять возможные причины проблем в социальной сфере. Готовность принимать решения в нестандартных ситуациях.	Устный опрос  Письменный опрос
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Владение основными способами поиска, анализа и оценки информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, и личностного развития. Умение пользоваться источниками различных информационных ресурсов в социальной сфере.	Выполнение самостоятельной работы.  Защита практических работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение проектировать способы решения профессиональных задач с использованием средств ИКТ социальной сферы населения. Владение средствами ИКТ для совершенствования процесса	Письменный опрос

	управления социальной сферой	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение методами, формами и приемами взаимодействия с социальными слоями населения, представителями администрации, социальными партнерами. Владение деловым стилем общения, профессиональной лексикой. Осуществление партнерских отношений внутри группы, колледжа.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Ответственность за результат выполнения заданий на практике. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы. Использование специализированных программных средств для работы в социальной сфере.	Защита практических работ.  Выполнение самостоятельной работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение выявлять пробелы в своих образовательных достижениях. Готовность самостоятельно определять задачи в области методического развития. Способность самостоятельно определять задачи личностного развития, составлять программу саморазвития.	Устный опрос  Защита практических работ. Выполнение самостоятельной работы.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Готовность осуществлять профессиональную деятельность в условиях внедрения ФГОС НПО: обновление целей, содержания, смены технологий в области социальной сферы населения. Владение технологией реализации деятельностного подхода в социальной сфере.	Устный опрос

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебного предмета

Таблица 3.

Учебный предмет	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУПБ.05 Информатика	Промежуточная аттестация в форме зачета



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

### 2.1 Задания для текущего контроля

#### Задания для текущего контроля

#### Контрольная работа «Системы счисления»

#### 1 вариант

1. Сколько целых чисел находится в указанном интервале:

а)  $2648 < x < B916$ ; б)  $1518 \leq x < 11100112$ ; в)  $110111002 \leq x \leq DA16$

**Ответ:**

а)	б)	в)

2. Выполните сложение в различных с.с. Для заданий ответ укажите в десятичной с.с.

а)  $11001101_2 + 10111011_2$

б)  $257_8 + 754_8$

в)  $1A5_{16} + 229_{16}$

г)  $11010101_2 + 12021_3$

д)  $274_8 + 54_{11}$

е)  $15C_{14} + 207_{16}$

**Ответ:**

а)	б)	в)	г)	д)	е)

3. Выполните вычитание в различных с.с. Для заданий г, д, е ответ укажите в десятичной с.с.

а)  $11001101_2 - 10011001_2$

б)  $620_8 - 541_8$

в)  $2C6_{16} - 1E9_{16}$

г)  $1023_4 - 111011_2$

д)  $257_8 - 205_6$

е)  $101010101_2 - 109_{16}$

**Ответ:**

<b>а)</b>	<b>б)</b>	<b>в)</b>	<b>г)</b>	<b>д)</b>	<b>е)</b>

4. Даны два натуральных числа  $A$  и  $B$ . Известно, что их произведение, записанное в семеричной системе счисления равно 165. Найдите сумму чисел  $A$  и  $B$ , если известно, что одно из чисел является максимально возможным двухразрядным числом, записанным в троичной системе счисления. В ответе запишите сумму чисел  $A$  и  $B$  в десятичной системе счисления.

**Решение:**

**Ответ:** \_\_\_\_\_

5. Некоторое число  $X$  из десятичной системы счисления перевели в системы счисления с основаниями 16 и 8. Часть символов при записи утеряна. Позиции утерянных символов обозначены знаком \*:

$$X = 1*0_{16} = 57*_{8}$$

Определите число  $X$  в десятичной с.с.

**Решение:**

**Ответ:** \_\_\_\_\_

6. Значение арифметического выражения:  $36^{16} + 6^{42} - 16$  записали в системе счисления с основанием 6. Сколько цифр «0» в этой записи?

**Решение:**

**Ответ:** \_\_\_\_\_

### 2 вариант

1. Сколько целых чисел находится в указанном интервале:

а)  $264_8 < x < BC_{16}$ ;      б)  $164_8 \leq x < 1110010_2$ ;      в)  $11011100_2 \leq x \leq$

$D1_{16}$

**Решение:**

**Ответ:**

<b>а)</b>	<b>б)</b>	<b>в)</b>

2. Выполните сложение в различных с.с. Для заданий г, д, е ответ укажите в десятичной с.с.

а)  $11110001_2 + 10100011_2$

б)  $551_8 + 722_8$

в)  $2B5_{16} + 3C_{16}$

г)  $10010101_2 + 3201_4$

д)  $250_8 + 605_9$

е)  $1D0_{14} + F6_{16}$

**Решение:**

**Ответ:**

а)	б)	в)	г)	д)	е)

3. Выполните вычитание в различных с.с. Для заданий г, д, е ответ укажите в десятичной с.с.

а)  $11110001_2 - 11001001_2$

б)  $2257_8 - 2024_8$

в)  $A50_{16} - 9E9_{16}$

г)  $403_5 - 1100011_2$

д)  $1007_8 - 211_6$

е)  $109_{16} - 22020_3$

**Решение:**

**Ответ:**

а)	б)	в)	г)	д)	е)

4. Даны два натуральных числа А и В. Известно, что их произведение, записанное в восьмеричной системе счисления равно 245. Найдите сумму чисел А и В, если известно, что одно из чисел является максимально возможным двухразрядным числом, записанным в четверичной системе счисления. В ответе запишите сумму чисел А и В в десятичной системе счисления.

**Решение:**

**Ответ:** \_\_\_\_\_

5. Некоторое число  $X$  из десятичной системы счисления перевели в системы счисления с основаниями 16 и 8. Часть символов при записи утеряна. Позиции утерянных символов обозначены знаком \*:

$$X = *61_{16} = 5*1_8$$

Определите число  $X$  в десятичной с.с.

**Решение:**

**Ответ:** \_\_\_\_\_

6. Значение арифметического выражения:  $36^{24} + 6^{19} - 19$  записали в системе счисления с основанием 6. Сколько цифр «0» в этой записи?

**Решение:**

**Ответ:** \_\_\_\_\_

### Контрольная работа «Массивы»

#### Вариант 1

1. Сколько существует значений числа  $d$ , таких, что после выполнения программы будет напечатано 89?

```
var n, s, d: integer;  
begin  
  readln(d);  
  n := 5;  
  s := 2083;  
  while s >= 1200 do begin  
    s := s - d;  
    n := n + 6  
  end;  
  write(n)  
end.
```

Максимальный

Фактический балл

балл

2. Определите, что выведет на экран программа при вызове F(4).

```
procedure F(n: integer);
```

```
begin
```

```
  n:=n+1;
```

```
  write(n);
```

```
  if n > 3 then begin
```

```
    write(n);
```

```
    F(n-3);
```

```
    F(n div 3)
```

```
  end
```

```
  else
```

```
    write(n);
```

```
end;
```

Максимальный балл

Фактический балл

3. Ниже представлен фрагмент программы, обрабатывающей одномерный целочисленный массив с индексами от 0 до 10. Известно, что в начале выполнения этого фрагмента в массиве находилась возрастающая последовательность двухзначных натуральных чисел, то есть  $A[0] < A[1] < \dots < A[10]$ . Какое минимальное значение может иметь переменная s после выполнения данной программы?

```
s := 37;
```

```
n := 10;
```

```
for i:=0 to n-1 do begin
```

```
  s:=s+A[i]-A[i+1]+5
```

```
end;
```

Максимальный балл

Фактический балл

4. В программе используется одномерный целочисленный массив A с индексами от 0 до 9. Значения элементов равны 14, 2, 4, 3, 15, 8, 8, 17, 3, 4, т.е.  $A[0]=14$ ,  $A[1]=2$  и т.д. Определите значение переменной s после выполнения следующего фрагмента программы:

```

s := 0;
for i:=1 to 9 do
  if A[i-1] <= A[i] then begin
    A[i] := A[i-1] + 1;
    s := s + 1
  end

```

Максимальный балл

Фактический балл

5. Дан целочисленный массив из 30 элементов. Элементы массива могут принимать целые положительные значения от 1 до 10 000 включительно. Напишите на одном из языков программирования программу, которая находит сумму минимального из чётных элементов массива кратного 3 и минимального из нечётных элементов массива кратного 5, затем уменьшает все элементы массива, которые больше этой суммы, на величину этой суммы, и выводит изменённый массив в обратном порядке, по одному числу в строке. Если в массиве нет чётных или нечётных элементов, считается, что соответствующий минимум равен 0.

```

const N = 30;
var a: array [1..N] of longint;
i, k, m: longint;
begin
  for i := 1 to N do
    readln(a[i]);
  ...
end.

```

Максимальный балл

Фактический балл

6. Дан массив, содержащий 2018 положительных целых чисел, не превышающих 30 000. Необходимо найти в этом массиве количество элементов, которые в шестнадцатеричной системе счисления оканчиваются на 5, а их число десятков совпадает в десятичной системе счисления со следующим значением в массиве, и заменить каждый из таких элементов на это количество. Напишите программу для решения этой задачи. В качестве

результата программа должна вывести изменённый массив, по одному элементу в строке.

```
const N = 2018;
var
  a: array [1..N] of integer;
  i, k, s: integer;
begin
  for i := 1 to N do
    readln(a[i]);
  ...
end.
```

Максимальный балл

Фактический балл

7. Дан массив, состоящий из целых чисел. Напишите программу, которая определит количество различных чисел в этом массиве.

Максимальный балл

Фактический балл

## Вариант 2

1. При каком наименьшем введенном числе  $d$  после выполнения программы будет напечатано 63?

```
var n, s, d: integer;  
begin  
  readln(d);  
  n := 3;  
  s := 2057;  
  while s >= 1200 do begin  
    s := s - d;  
    n := n + 4  
  end;  
  write(n)  
end.
```

Максимальный балл

Фактический балл

2. Определите, что выведет на экран программа при вызове  $F(7)$ .

```
procedure F(n: integer);  
begin  
  if n > 3 then begin  
    write(n);  
    n:=n+1;  
    F(n-4);  
    F(n div 3)  
  end  
  else  
    write(n-1);  
end;
```

Максимальный балл

Фактический балл

3. Ниже представлен фрагмент программы, обрабатывающей одномерный целочисленный массив с индексами от 0 до 10. Известно, что в начале

выполнения этого фрагмента в массиве находилась возрастающая последовательность двухзначных натуральных чисел, то есть  $A[0] < A[1] < \dots < A[10]$ . Какое наибольшее значение может иметь переменная  $s$  после выполнения данной программы?

```
s := 15;  
n := 10;  
for i:=0 to n-1 do begin  
  s:=s-A[i]+A[i+1]+3  
end;
```

Максимальный балл

Фактический балл

4. В программе используется одномерный целочисленный массив  $A$  с индексами от 0 до 9. Значения элементов равны 1, 12, 4, 13, 5, 8, 8, 7, 3, 4, т.е.  $A[0]=1$ ,  $A[1]=2$  и т.д. Определите значение переменной  $s$  после выполнения следующего фрагмента программы:

```
s := 0;  
for i:=2 to 9 do  
  if A[i-1] <= A[i] then begin  
    A[i] := A[i-1] + 1;  
    s := s + 1  
  end
```

Максимальный балл

Фактический балл

5. Дан целочисленный массив из 30 элементов. Элементы массива могут принимать целые положительные значения от 1 до 10 000 включительно. Напишите на одном из языков программирования программу, которая находит сумму минимального из чётных элементов массива кратного 4 и минимального из нечётных элементов массива кратного 7, затем увеличивает все элементы массива, которые меньше этой суммы, на величину этой суммы, и выводит изменённый массив в обратном порядке, по одному числу в строке. Если в массиве нет чётных или нечётных элементов, считается, что соответствующий минимум равен 0.

```
const N = 30;
```

```

var a: array [1..N] of longint;
i, k, m: longint;
begin
  for i := 1 to N do
    readln(a[i]);
  ...
end.

```

Максимальный балл

Фактический балл

6. Дан массив, содержащий 2018 положительных целых чисел, не превышающих 30 000. Необходимо найти в этом массиве количество элементов, которые в восьмеричной системе счисления оканчиваются на 3, а их число десятков совпадает в десятичной системе счисления с предыдущим значением в массиве, и заменить каждый из таких элементов на это количество. Напишите программу для решения этой задачи. В качестве результата программа должна вывести изменённый массив, по одному элементу в строке.

```

const N = 2018;
var
  a: array [1..N] of integer;
  i, k, s: integer;
begin
  for i := 1 to N do
    readln(a[i]);
  ...
end.

```

Максимальный балл

Фактический балл

7. Дан массив, состоящий из целых чисел. Напишите программу, которая определит количество различных чисел в этом массиве.

Максимальный балл

Фактический балл

**КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА «МОДЕЛИРОВАНИЕ»  
Вариант 1**

1. Между населёнными пунктами А, Б, В, Г, Д, Е, К построены дороги, протяжённость которых приведена в таблице. (Отсутствие числа в таблице означает, что прямой дороги между пунктами нет.)

	А	Б	В	Г	Д	Е	К
А			6			4	22
Б	4		1				
В	6	1		2	10		
Г			2				
Д			10	4		3	6
Е					3		2
К	22				6	2	

Определите длину кратчайшего пути между пунктами А и К (при условии, что передвигаться можно только по построенным дорогам).

2. Обувная фабрика «Юничел» в своем магазине продаёт обувь трех видов (туфли, босоножки и сапоги), сделанные из четырех материалов (кожа, хлопок, шелк и резина). На диаграмме 1 показано количество обуви каждого вида, а на диаграмме 2 – распределение обуви по материалам.

Диаграмма 1

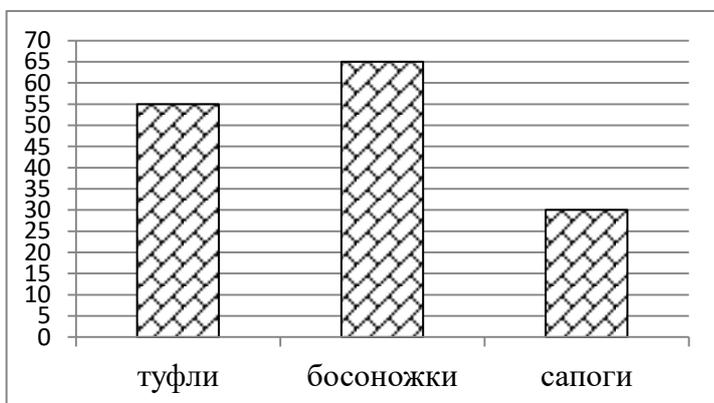


Диаграмма 2

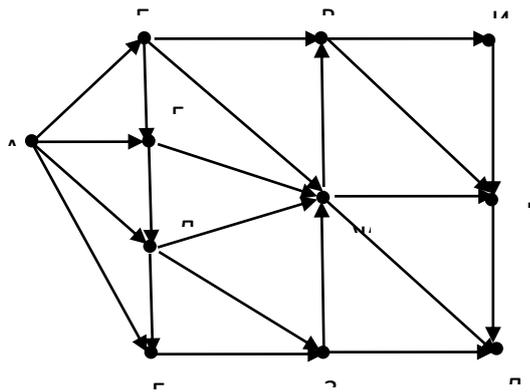


Какое из этих утверждений следует из анализа обеих диаграмм?

- 1) Все хлопковые изделия могут быть сапогами.
- 2) Все босоножки могут быть из кожи или резины.
- 3) Среди изделий, сделанных не из хлопка, может не быть ни одной босоножки.
- 4) Среди изделий из кожи может не быть туфель.

3. На рисунке – схема дорог, связывающих города А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, З, И, К, Л. По каждой дороге можно двигаться только в одном направлении,

указанном стрелкой. Сколько существует различных путей, ведущих из города А в город Л и проходящих через город Ж, но НЕ проходящих через город Д?



**Вариант 2**

1. Между населёнными пунктами А, В, С, D, E, F, Z построены дороги, протяжённость которых приведена в таблице. (Отсутствие числа в таблице означает, что прямой дороги между пунктами нет.)

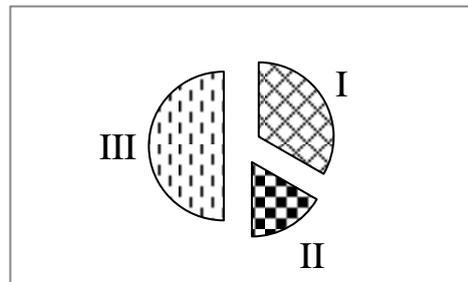
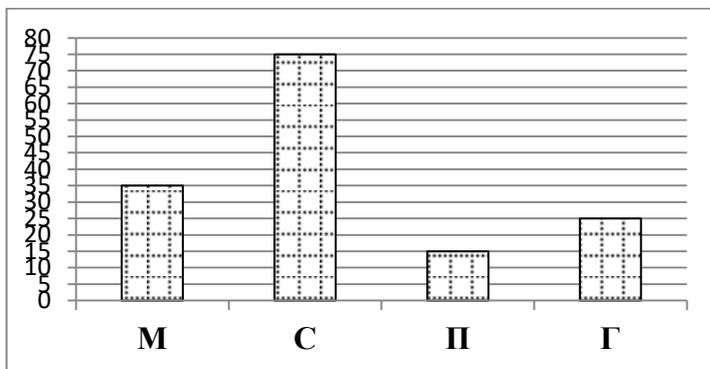
	А	Б	В	Г	Д	Е	К
А		4	6				27
Б	4		1				
В	6	1		2		11	20
Г			2		4	1	
Д				4		2	5
Е			11				
К	27		20	3	5		

Определите длину кратчайшего пути между пунктами А и К (при условии, что передвигаться можно только по построенным дорогам).

2. Торговое предприятие владеет тремя торговыми точками (I, II и III), которые продают морковь (М), просо (П), свеклу (С) и гречку (Г). На диаграмме 1 показано количество проданных товаров каждого вида за месяц, а на диаграмме 2 – распределение продаж по магазинам.

**Диаграмма 1**

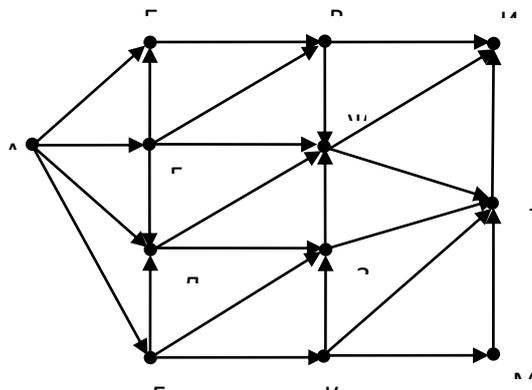
**Диаграмма 2**



Какое из этих утверждений следует из анализа обеих диаграмм?

- 1) Вся свекла могла быть продана через торговую точку III
- 2) Вся морковь могла быть продана через торговую точку I
- 3) Всё просо и гречка могли быть проданы через торговую точку II
- 4) Ни один килограмм овощей не был продан через торговую точку II

3. На рисунке – схема дорог, связывающих города А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, З, И, К, Л. По каждой дороге можно двигаться только в одном направлении, указанном стрелкой. Сколько существует различных путей, ведущих из города А в город И проходящих через город Ж, но НЕ проходящих через город З?



## 2.2 Задания для промежуточной аттестации

### Перечень теоретических вопросов:

1. Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.
2. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов
3. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.
4. Способы представления данных.
5. Различия в представлении данных, предназначенных для хранения и обработки в автоматизированных компьютерных системах и предназначенных для восприятия человеком.
6. Информационное взаимодействие в системе, управление.
7. Знаки, сигналы и символы. Знаковые системы.
8. Равномерные и неравномерные коды. Префиксные коды.
9. Сжатие данных.
10. Учет частотности символов при выборе неравномерного кода.
11. Передача данных. Источник, приемник, канал связи, сигнал, кодирующее и декодирующее устройства.
12. Дискретное представление звуковых данных.
13. Дискретное представление статической и динамической графической информации.
14. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления.
15. Операции «импликация», «эквиваленция». Логические функции.
16. Алгоритмы анализа и преобразования записей чисел в позиционной системе счисления.
17. Подпрограммы (процедуры, функции). Параметры подпрограмм.
18. Этапы решения задач на компьютере.
19. Библиотеки подпрограмм и их использование.

## Практические задания

### Практическое задание №1

1. Сколько натуральных чисел находится в указанном интервале  $256_8 < x < AA_{16}$ . Ответ укажите в десятичной системе счисления.

Ответ \_\_\_\_\_

### Практическое задание №2

В таблице приведены запросы и количество найденных по ним страниц некоторого сегмента сети Интернет.

Запрос	Количество страниц (тыс.)
Челябинск & Южноуральск	6800
Челябинск & Магнитогорск	37500
Челябинск & Магнитогорск & Южноуральск	6730

Какое количество страниц (в тысячах) будет найдено по запросу *(Магнитогорск / Южноуральск) & Челябинск?*

Ответ \_\_\_\_\_

### Практическое задание №3

Определите, что будет напечатано в результате работы следующей программы:

```
var k,m: integer;  
begin  
  m:=100;  
  for k:=1 to 5 do  
    begin  
      m:= m - 5;  
      m:= m + 10;  
    end;  
  writeln (m)  
end.
```

Ответ \_\_\_\_\_

### Практическое задание №4

На экзамен по информатике пришли 60 учащихся. Практическое задание по программированию выполняли на PascalABC, C++, Python. При выполнении работы каждый ученик использовал только один язык программирования. На диаграмме 1 показано количество учащихся, пришедших на экзамен из разных школ, на диаграмме 2 – количественное распределение учащихся по языкам программирования. Известно, что из одной школы учащихся пришло вдвое больше, чем из любой другой.

Диаграмма 1



Диаграмма 2



Ответьте на вопросы, используя данные двух диаграмм:

Вопрос	Ответ
1. Вычислите количество учащихся из школы 4	
2. Вычислите количество учащихся из школы 1	
3. Могут ли все учащиеся использующие ЯП C++ быть учениками школы 2?	
4. Могут ли все учащиеся 4 школы использовать ЯП Python?	

Ответ \_\_\_\_\_

### Практическое задание №5

Создать модели различных жизненных ситуаций:

Жизненная ситуация	Моделируемый объект	Цель моделирования	Моделируемые характеристики	Модель
Чтобы объяснить сестренке движение Земли вокруг своей оси, девочка принесла глобус	Земной шар	Объяснение Изучение	Форма земли и ее движение вокруг своей оси	Глобус
Мальчик рисует своему другу схему дороги к его дому				
Объясняя движение Земли вокруг солнца, девочка носит глобус по комнате вокруг настольной лампы				
На конкурс по благоустройству центральной улицы города архитекторы сдают свои рисунки				
Для подготовки организма к перегрузкам в полете пилоты тренируются на центрифуге				

Готовя к игре футбольную команду, тренер на макете футбольного поля передвигает фигурки, обозначающие игроков				
---	--	--	--	--

### Практическое задание №6

Логическая функция  $F$  задаётся выражением  $(y \equiv \neg w) \rightarrow ((y \vee z) \equiv x)$ . На рисунке приведён частично заполненный фрагмент таблицы истинности функции  $F$ , содержащий неповторяющиеся строки. Определите, какому столбцу таблицы истинности функции  $F$  соответствует каждая из переменных  $x, y, z, w$ .

?	?	?	?	F
	0	0		0
		0	0	0
0		0	0	0

В ответе напишите буквы  $x, y, z, w$  в том порядке, в котором идут соответствующие им столбцы. Буквы в ответе пишите подряд, никаких разделителей между буквами ставить не нужно.

Ответ \_\_\_\_\_

### Практическое задание №7

По каналу связи передаются сообщения, содержащие только заглавные русские буквы. Для передачи используется двоичный код, удовлетворяющий условию Фано. Кодовые слова для некоторых букв известны: Т – 10, С – 010, Н – 1110. Какое наименьшее количество двоичных знаков потребуется для кодирования слова САТКА?

Ответ \_\_\_\_\_

### **3.БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК**

#### **Печатные издания:**

-

#### **Электронные издания**

-

#### **Дополнительные источники**

1. Горячев, А. В. Практикум по информационным технологиям / А. В. Горячев, Ю. В. Шафрин. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2002. — 272 с. — Текст : непосредственный.
2. Киселев, С. В. Современные офисные технологии: Учебное пособие для 10-11кл / С. В. Киселев, И. Л. Киселев. — Москва : Академия, 2002. — 208 с. — Текст : непосредственный.
3. Макарова, Н. В. Информатика 10-11 класс / Н. В. Макарова. — СПб : Питер, 2003. — 300 с. — Текст : непосредственный.
4. Макарова, Н. В. Информатика и ИКТ / Н. В. Макарова. — СПб : Лидер, 2009. — 416 с. — Текст : непосредственный.
5. Макарова, Н. В. Информатика и ИКТ. Учебник для 8-9 класс / Н. В. Макарова. — СПб : Лидер, 2009. — 416 с. — Текст : непосредственный.
6. Семакин, И. Г. Информатика Задачник-практикум в 2 т / И. Г. Семакин, Е. К. Хеннер. — том 1. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2003. — 304 с. — Текст : непосредственный.
7. Семакин, И. Г. Информатика Задачник-практикум в 2 т / И. Г. Семакин, Е. К. Хеннер. — том 2. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2003. — 278 с. — Текст : непосредственный.
8. Угринович, Н. Д. Информатика и информационные технологии / Н. Д. Угринович. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2003. — 512 с. — Текст : непосредственный.
9. Угринович, Н. Д. Информатика и ИКТ. Базовый курс: Учебник для 9 класса / Н. Д. Угринович. — 5-е издание. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2007. — 320 с. — Текст : непосредственный.

10. Угринович, Н. Д. Информатика и ИКТ. Базовый курс: Учебник для 10 класса / Н. Д. Угринович. — 9-е издание. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2012. — 213 с. — Текст : непосредственный.

### Рекомендуемая литература

1. Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2014.
2. Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М. : 2016.
3. Мельников В.П. , Клейменов С.А. , Петраков А.В. Информационная безопасность: Учебное пособие / под ред. С.А. Клейменова. – М.: 2013  
Новожилов Е.О. , Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. – М.: 2013
4. Мельников В.П., Клейменов С.А., Петраков А.В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2013.
5. Назаров С.В., Широков А.И. Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2011.
6. Новожилов Е.О., Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.
7. Парфилова Н. И. , Пылькин А. Н. , Трусов Б. Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М.: 2014
8. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б.Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М., 2014.
9. Сулейманов Р.Р. Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2012
10. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014.
11. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 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 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

**КОМПЛЕКТ  
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ**

ОУПБ.06 ФИЗИКА

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель предметной (цикловой)  
комиссии естественнонаучных  
дисциплин \_\_\_\_\_ Л.А. Христинич

Разработчики:

Фисенко Т.Р., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский  
энергетический техникум»

Эксперт: Коледа В.В., 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.....	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

Используется для проведения зачета, который является частью промежуточной аттестации основной профессиональной образовательной программы колледжа по программам подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. 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.

**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</i> 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,	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
<b>Раздел 1. Механика</b>	
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.
<b>Раздел 2. Тепловые явления.</b>	
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.
<b>Раздел 3. Электродинамика.</b>	
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.

<b>Раздел 4. Строение атома и квантовая физика.</b>	
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

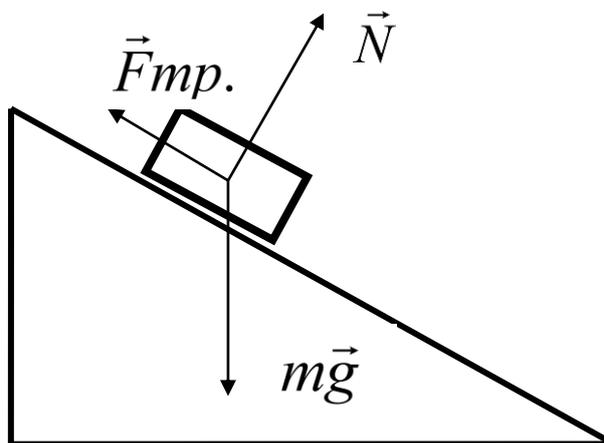
#### Исследование движения тела под действием постоянной силы.

**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  $30^0$  ( $h=22$  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 таблице

Таблица

№ серии	S, м	t, с	t <sub>ср.</sub> , с	a, м/с <sup>2</sup>	a <sub>ср.</sub> , м/с <sup>2</sup>	$\frac{\Delta a}{a}$	$\Delta a$ , м/с <sup>2</sup>
1	0,25	t <sub>1</sub> = t <sub>2</sub> = t <sub>3</sub> =					
2	0,30	t <sub>1</sub> = t <sub>2</sub> = t <sub>3</sub> =					
3	0,35	t <sub>1</sub> = t <sub>2</sub> = t <sub>3</sub> =					

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:  $\Delta a = \varepsilon \cdot a_{\text{ср.}}$

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  $10^\circ$ .

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  $10^\circ$  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 $l, м$	Число полных колебаний $N$	Время колебаний $t, с$	Период колебаний $T, с$
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°C, 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		
°C	°C	°C	%

**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°C. 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 °C	Длительность проветривания помещений мин	
	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  $4^{\circ}\text{C}$ . Относительная влажность равна 60%. Чему равны показания сухого и влажного термометров?

2. Влажность воздуха равна 78%, показание сухого термометра равно  $12^{\circ}\text{C}$ . 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 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.

*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  $4^{\circ}\text{C}$ . 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<sup>0</sup>С. 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  $\Delta U$  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  $I$

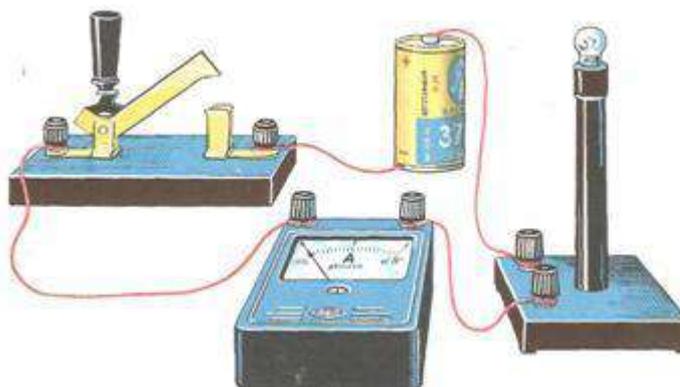
Сила тока -- скалярная физическая величина, равная отношению заряда  $q$ , переносимого через поперечное сечение проводника за интервал времени  $t$ , к этому интервалу времени:

$$I = \frac{q}{t}$$

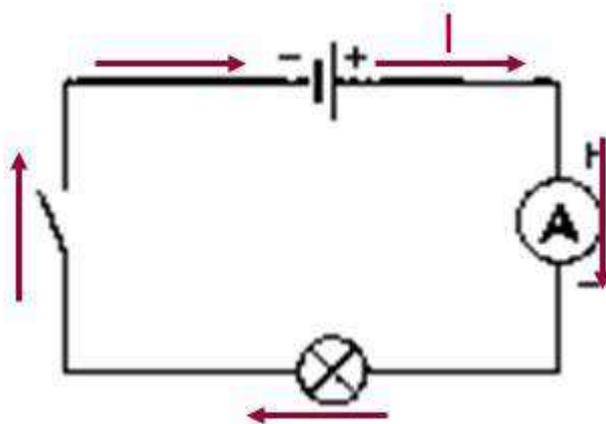
В Международной системе единиц СИ сила тока измеряется в амперах [A].

[1A=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  $\varphi_1$  в точку с потенциалом  $\varphi_2$

$$U_{12} = \varphi_1 - \varphi_2 \quad U = \frac{A}{q}$$

$U$  – напряжение

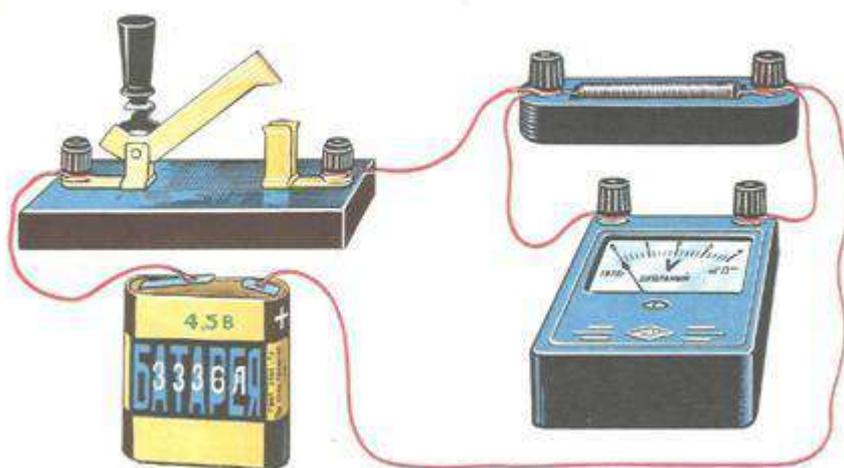
$A$  – работа тока

$q$  – электрический заряд

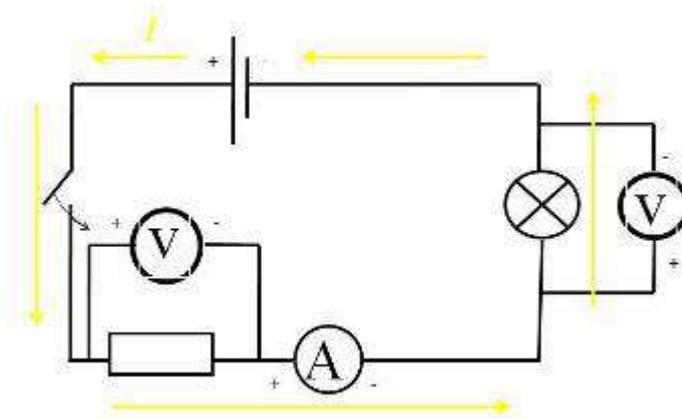
Единица напряжения – Вольт [В]

[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.

$$R = \rho \frac{l}{S}$$

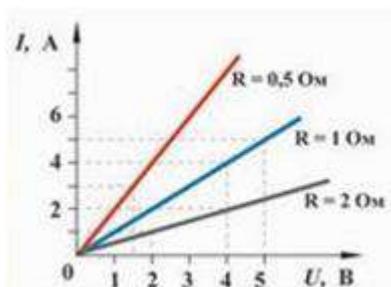
$S$  – площадь поперечного сечения проводника

$l$  – длина проводника

$\rho$  – удельное сопротивление проводника

В СИ единицей электрического сопротивления проводников служит ом [Ом].

Графическая зависимость силы тока  $I$  от напряжения  $U$  - вольт-амперная характеристика



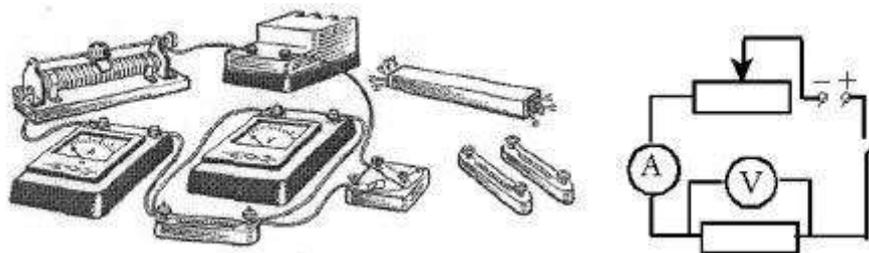
Закон Ома для однородного участка цепи: сила тока в проводнике прямо пропорциональна приложенному напряжению и обратно пропорциональна сопротивлению проводника.

$$I = \frac{U}{R}$$

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 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.

## Контрольная работа «Законы постоянного тока»

### Вариант 1

1. Найдите сопротивление схемы, изображенной на рисунке, если  $R_1 = R_2 = 2 \text{ Ом}$ ,  $R_3 = R_4 = 4 \text{ Ом}$ .

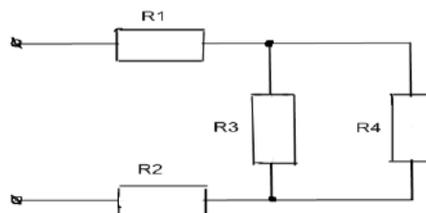
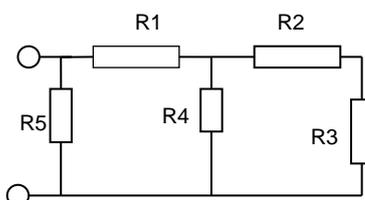


рис. 80

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  $R_1=2$  Ом,  $R_2=R_3=2$  Ом,  $R_4=R_5=4$  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  $R_1 = 4$  Ом,  $R_2 = R_3 = R_4 = 8$  Ом.

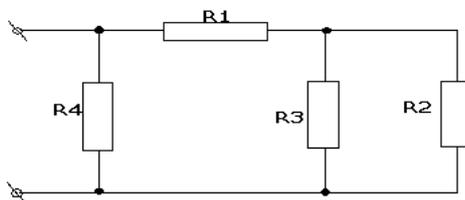


Рис.

2. Определите напряжение на концах проводника, сопротивление которого 20 Ом, если сила тока в проводнике 0,4 А.

### Вариант 4

1. Найдите сопротивление схемы, изображенной на рисунке 88, если  $R_1 = R_2 = R_3 = 3$  Ом,  $R_4 = 9$  Ом.

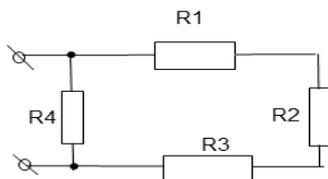


Рис. 88

2. Определите количество теплоты, выделяемое в проводнике за 3 мин, если сила тока в цепи 0,005 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 2см.

### **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 картинки.

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<br>2. 1, 3    |
| Б. передачи и считывания информации   | 3. 1, 2, 3<br>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  $^{56}\text{Fe}$ :

- А. 56
- Б. 30
- В. 82
- Г. 26

3. Число электронов в атоме фтора  $^{19}\text{F}$ :

- А. 19
- Б. 10
- В. 9
- Г. 28

4. Число нейтронов в атоме алюминия  $^{28}\text{Al}$ :

- 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.  $\beta$  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.  $\alpha$ -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/см<sup>2</sup>. Излучение лазера значительно:

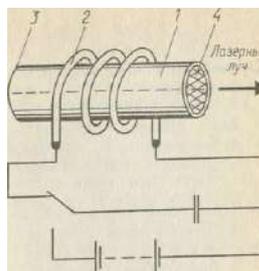
А. Больше излучения Солнца

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

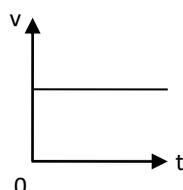
1. Равномерное движение
2. Равноускоренное движение
3. Движение тела по окружности
4. Понятие о силе .Сила тяжести, сила упругости, трение, вес тела
5. Виды деформаций тела. Закон Гука.
6. Механическая работа. Работа силы тяжести, силы упругости, силы трения
7. Кинетическая и потенциальная энергия тела. 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 напряженность 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 10 м/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 10 с 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)?

А)  $\vec{F} = \frac{g}{m}$     В)  $\vec{F} = \frac{mg}{2}$     С)  $\vec{F} = \frac{m}{g}$

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)  $\omega L$     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)  $pV = \frac{m}{M}kT$     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)  $-23^{\circ}\text{C}$     B)  $-523^{\circ}\text{C}$     C)  $23^{\circ}\text{C}$

D)  $523^{\circ}\text{C}$     E)  $-27^{\circ}\text{C}$

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, соединённых 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)  $\alpha$ -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)  $Q = I^2Rt$  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?

- A) интерференция B) фотоэффект
- C) дифракция D) поляризация
- E) дисперсия

25. Закон радиоактивного распада ( $t$ -время,  $T$ -период полураспада,  $N_0$ -начальное число ядер):

- A)  $N = N_0 2^{-\frac{t}{T}}$  B)  $N = N_0 2^{\frac{t}{T}}$

**26. Периодические изменения заряда, силы тока, напряжения называются**

- A) механическими колебаниями B) электромагнитными колебаниями C) свободными колебаниями
- D) вынужденными колебаниями

**27. Резонанс в колебательном контуре возникает, если**

- A) частота внешнего напряжения совпадает с собственной частотой B) амплитуда внешнего напряжения совпадает с собственной частотой C) фаза внешнего напряжения совпадает с собственной частотой D) 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 К1, 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  
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)  $\approx A$ )

**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)  $\approx A$ )

**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:**

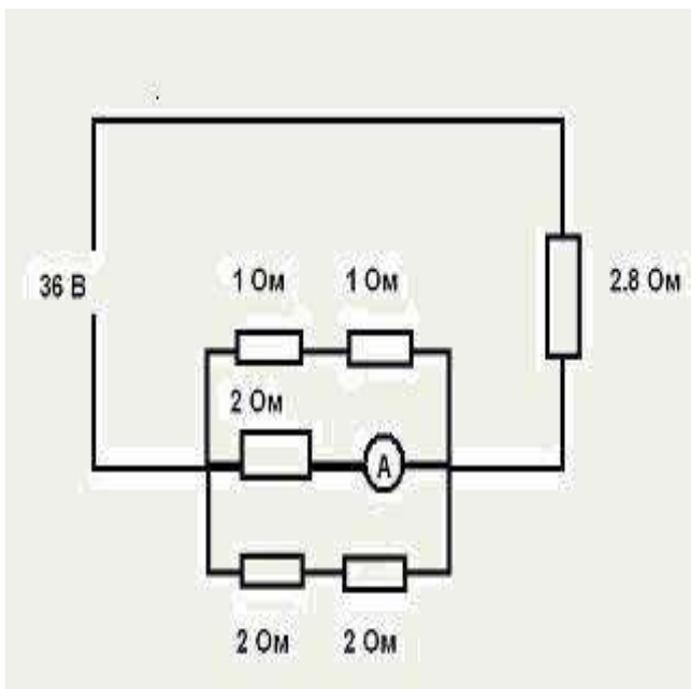
А)  $e_i = B \times S \times w \times \sin w \times t$ . В)  $e_i = I \times R$ . С)  $\epsilon_i = -\frac{\Delta\Phi}{\Delta t}$  Д)  $e = I \times (R + r)$ . Е)  $\epsilon_{is} = -L \frac{\Delta I}{\Delta t}$ .

### 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  $0^{\circ}\text{C}$ . 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)  $5 \text{ с}^{-1}$     B)  $0,2 \text{ с}^{-1}$     C)  $2 \text{ с}^{-1}$

D)  $500 \text{ с}^{-1}$     E)  $200 \text{ с}^{-1}$

3. Какая из формул выражает третий закон Ньютона?

A)  $\vec{F}_{12} = -\vec{F}_{21}$     B)  $\vec{F}_{12} = \vec{F}_{21}$     C)  $\vec{F}_{12} = \sqrt{\vec{F}_{21}}$

$$D) \vec{F}_{12} = 2\vec{F}_{21} \quad E) \vec{F}_{12} = \frac{\vec{F}_{21}}{2}$$

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.

$$A) F = \frac{\mu g}{m} \quad B) F = \mu \frac{mg}{2} \quad C) F = \frac{\mu m}{g}$$

$$D) F = \frac{mg}{\mu} \quad E) F = \mu mg$$

6. Частота колебаний математического маятника определяется выражением?

$$A) \frac{1}{2\pi} \sqrt{\frac{g}{\ell}} \quad B) \frac{1}{\pi} \sqrt{\frac{g}{\ell}} \quad C) 2\pi \sqrt{\frac{\ell}{g}}$$

$$D) \frac{1}{2\pi} \sqrt{\frac{\ell}{g}} \quad E) \sqrt{\frac{\ell}{g}}$$

7. Каким выражением определяется длина волны ( $\lambda$ -длина волны, T-период колебаний,  $v$ -скорость волны)?

$$A) \lambda = \frac{v}{T} \quad B) \lambda = vT \quad C) \lambda = vT^2$$

$$D) \lambda = \frac{Tv}{2} \quad E) \lambda = \frac{T}{v}$$

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?

А) увеличится в 2 раза      В) уменьшится в 2 раза

С) увеличится в 4 раза      D) уменьшится в 4 раза

Е) не изменится

10. Как изменится индуктивное сопротивление, если частоту переменного тока уменьшить в 2 раза, а индуктивность увеличить в 8 раз?

А) увеличится в 2 раза      В) уменьшится в 2 раза

С) увеличится в 4 раза      D) уменьшится в 4 раза

Е) не изменится

11. Какой температуре в шкале Кельвина соответствует температура  $-17^{\circ}\text{C}$ ?

А) 256К      В)  $-256\text{K}$       С) 290К

D)  $-280\text{ K}$       Е)  $-290\text{K}$

12. Вычислите число молекул в трёх молях вещества ( $N_A=6\cdot 10^{23}\text{ мол}^{-1}$ ).

А)  $1,8\cdot 10^{24}$       В)  $2\cdot 10^{23}$       С)  $0,5\cdot 10^{24}$

D)  $9,0\cdot 10^{24}$       Е)  $1,8\cdot 10^{23}$

13. Закон Ома для полной цепи:

А)  $I = \frac{\varepsilon}{R+r}$       В)  $I = \frac{U}{R}$       С)  $I = \frac{P}{U}$

D)  $I = \frac{A}{Ut}$       Е)  $I = \frac{\varepsilon}{Ut}$

14. Сила тока на участке цепи равна 2А, а напряжение 12В. Определите сопротивление участка.

А) 6 Ом      В) 2 Ом      С) 12Ом

D) 24 Ом      Е) 36 Ом

15. Сила тока на участке цепи 2А, а напряжение 12В. Определите сопротивление участка.

А) 6 Ом      В) 2 Ом      С) 12Ом

D) 24 Ом      Е) 36 Ом

16. Ом является единицей:

- А) силе тока                      В) напряжению тока  
 С) сопротивлению    D) интенсивности

Е) потенциалу

17. Ампер является единицей:

- А) силе тока            В) силе тока    С) плотности  
 D) давлению        Е) энергии

18. Какая среда является хорошим проводником?

- А) плазма                      В) стеклянная палочка  
 С) дистиллированная вода    D) вакуумный диод  
 Е) эбонитовая палочка

19. Какую силу вычисляют по формуле  $F = qvB \sin \alpha$  ?

- А) силу Архимеда            В) силу в тяжести  
 С) силу трения        D) силу упругости  
 Е) силу Лоренца

20. Вольтметром измеряют:

- А) давление            В) силу        С) силу тока  
 D) 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)  $I = \frac{U}{R}$

D)  $Q = I^2 R t$         Е)  $Q = \Delta U + A$

22.  $Q = I^2 R t$  закон:

- А) закон Архимеда    В) закон Кулона  
 С) закон Ньютона    D) закон Паскаля  
 Е) закон Джоуля-Ленца

23. Каким световым явлением объясняется получение колец Ньютона?

- А) дифракцией                      В) интерференцией  
 С) поляризацией    D) 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

D) 1, 2 и 3    Е) только 1

25.  $\beta$ - лучи при радиоактивном распаде есть:

А) поток электронов              В) поток протонов

С) поток нейтронов              D) поток  $\alpha$  - частиц

Е) поток  $\gamma$ - 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)  $3 \times 10^5$  Гн. С) 35 Гн. D) 3,5 Гн. Е) 0,35 Гн.

27. **Изменение тока в антенне радиопередатчика происходит по закону:  $i=0,3\sin 15 \cdot 10^5 t$ . Найдите длину излучаемой электромагнитной волны.**

10 $\cdot$  0,6 $\approx$ А) <sup>4</sup> 10 $\cdot$  1,2  $\approx$ м. В) <sup>3</sup> 10 $\cdot$  1,2 $\approx$ м. С) <sup>4</sup> 10 $\cdot$  0,6 $\approx$ м. D) <sup>3</sup> 10 $\cdot$  0,4 $\approx$ м. Е) <sup>3</sup> м.

28. **Напряжение в цепи переменного тока изменяется по закону:  $u=110\cos 50\pi t$ . Определите период колебаний напряжения.**

А) 3,14 с. В) 0,04 с. С) 50 с. D) 110 с. Е) 157 с.

29. **Индукционный ток своим магнитным полем**

А) Противодействует тому изменению магнитного потока, которым он вызван.

В) Действует на электрические заряды. С) Увеличивает магнитный поток. D) Порождает электростатическое поле.

Е) Ускоряет элементарные частицы.

30. **Если в идеальном колебательном контуре к конденсатору подключить параллельно конденсатор такой же емкости, то собственная частота колебаний в контуре**

А) не изменится. В) уменьшится в 2 раза. С) увеличиться в 2 раза. D) увеличиться  $\sqrt{2}$  раз. E) уменьшиться в  $\sqrt{2}$  раз.

**31. Первая автоколебательная система**

А) Маятниковые часы. В) Закрытый колебательный контур. С) Открытый колебательный контур. D) Вибратор Герца.

Е) Камера Вильсона.

**32. Вращающаяся часть генератора имеет специальное название** А) сердечник. В) ротор. С) электромагнит. D) статор. E) обмотка.

**33. Магнитный поток, возникающий в катушке с индуктивностью 0,2 мГн при силе тока 10 А, равен**

А) 50 мВб В) 2 мВб С) 0,02 мВб D) 2 Вб E) 50 Вб

**34. Формула, связывающая период и частоту колебаний.** А)  $w = 2\pi n$ . В)  $T = 2\pi \sqrt{\frac{l}{g}}$ . С)  $\omega = \frac{2\pi}{T}$ . D)  $T = \frac{1}{v}$ . E)  $T = 2\pi \sqrt{\frac{m}{k}}$ .

**35. Прием сигнала колебательным контуром радиоприемника основан на**

А) Превращении энергии. В) Модуляции. С) 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**

А) Энергия равна нулю В) В катушке. С) В подводящих проводниках. D) В конденсаторе и катушке. E) В конденсаторе.

**37. Процесс детектирования высокочастотных колебаний состоит**

А) Выделении из модулированных колебаний высокой частоты низкочастотных колебаний.

В) В усилении принимаемого сигнала.

С) В сложении высокочастотных и низкочастотных колебаний.

D) В усилении плотности потока излучения.

E) В передаче низкочастотных колебаний на большие расстояния.

**38. Резонансная частота  $\nu_0$  в контуре из катушки индуктивностью 4 Гн и конденсатора емкостью 9 Ф равна**

- A)  $\frac{1}{12}$  Гц. B)  $\frac{1}{6}$  Гц. C) 12p Гц. D)  $\frac{1}{12\pi}$  Гц. E)  $\frac{1}{6\pi}$  Гц.

39. **Формула для определения энергии магнитного поля:**

- A)  $W=mgh$ . B)  $W = \frac{q^2}{2C}$ . C)  $W = \frac{CU^2}{2}$ . D)  $W = \frac{m\vartheta^2}{2}$ . E)  $W = \frac{LI^2}{2}$ .

40. **Амплитуда гармонических колебаний - это**

A) Смещение от положения равновесия. B) Время одного полного колебания. C) Величина, зависящая от частоты.

D) Количество колебаний в единицу времени. E) Максимальное смещение от положения равновесия.

41. **В автоколебательной системе транзистор играет роль**

A) колебательной системы. B) преобразования энергии. C) клапана. D) источника энергии. E) обратной связи.

42. **При увеличении индуктивности катушки в 4 раза частота колебаний в контуре**

A) Уменьшится в 2 раза. B) Увеличится в 2 раза. C) Увеличится в 4 раза. D) Не изменяется. E) 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

A) 30 В. B) 20 В. C) 10 В. D) 15 В. E) 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**

A) 57800 м. B) 28900 м. C) 0,5 м. D) 1 м. E) 2 м.

45. **Полная энергия колебательного контура определяется по формуле**

- A)  $W = \frac{m\vartheta^2}{2}$ . B)  $W = \frac{CU^2}{2}$ . C)  $W = \frac{q^2}{2C}$ . D)  $W = \frac{LI^2}{2}$ . E)  $W = \frac{LI^2}{2} + \frac{q^2}{2C}$ .

46. **Чтобы энергия магнитного поля катушки индуктивностью 0,5 Гн оказалась равной 1 Дж, сила тока должна быть равна**

A) 4 А. B) 1 А. C) 8 А. D) 2 А. E) 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. D) Уменьшится в 4 раза.  
 Е) Увеличится в 2 раза.

48. Циклическая частота колебаний в колебательном контуре определяется формулой

А)  $\omega = \frac{1}{\sqrt{LC}}$  . В)  $\omega = \frac{X_L}{L}$  . С)  $\nu = \frac{1}{T}$  . D)  $\omega = \frac{2\pi}{T}$  .v. Е)  $\omega=2\pi$

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  $\nu$  тока, если его амплитуда  $I = 6,0$  А.

- А). 1 Гц В). 10 Гц С). 100 Гц D). 10 кГц Е). 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  $U(t) = 180\sin\omega t$ .

- А) 43,2 кДж В). 24,3 кДж.С). 34,2 кДж D). 42,3 кДж Е). 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
<b>1</b>																									
<b>в</b>	<b>а</b>	<b>д</b>	<b>д</b>	<b>в</b>	<b>а</b>	<b>а</b>	<b>д</b>	<b>е</b>	<b>с</b>	<b>а</b>	<b>е</b>	<b>а</b>	<b>а</b>	<b>в</b>	<b>в</b>	<b>в</b>	<b>в</b>	<b>а</b>	<b>а</b>	<b>а</b>	<b>а</b>	<b>д</b>	<b>в</b>	<b>в</b>	<b>а</b>
	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
	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>С</b>	<b>С</b>	<b>С</b>	<b>С</b>	<b>Д</b>	<b>С</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>Д</b>	<b>В</b>	<b>Д</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>Д</b>	<b>Е</b>	<b>С</b>	<b>В</b>	<b>С</b>
	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
<b>2</b>																									
<b>в</b>	<b>д</b>	<b>в</b>	<b>а</b>	<b>в</b>	<b>е</b>	<b>а</b>	<b>а</b>	<b>с</b>	<b>е</b>	<b>д</b>	<b>е</b>	<b>а</b>	<b>в</b>	<b>а</b>	<b>а</b>	<b>с</b>	<b>а</b>	<b>-</b>	<b>е</b>	<b>д</b>	<b>д</b>	<b>е</b>	<b>в</b>	<b>а</b>	<b>с</b>
	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
	<b>Е</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>Е</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>Д</b>	<b>Е</b>	<b>Д</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Е</b>	<b>Е</b>	<b>С</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>Е</b>	<b>Е</b>	<b>Д</b>	<b>Е</b>	<b>А</b>	<b>С</b>	<b>В</b>

### Ответы, указания, решения к задачам.

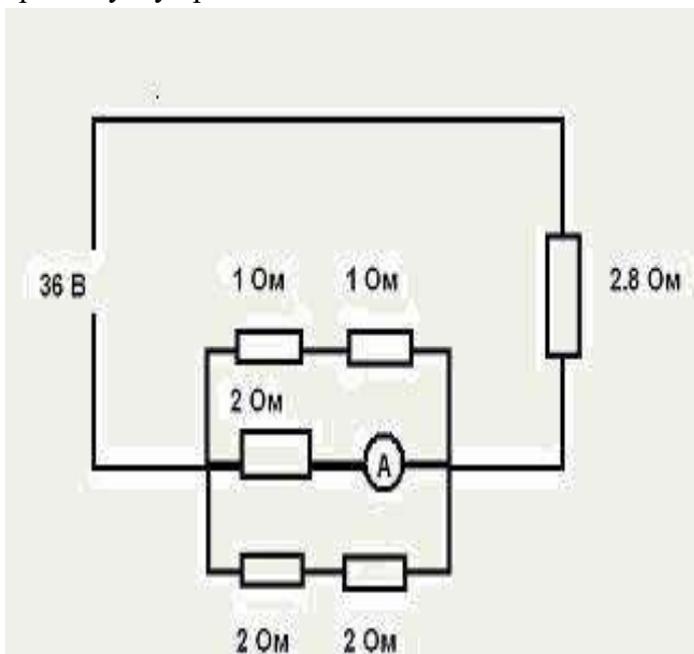
**1.** Средняя скорость тела за 20с движения составила 4 м/с. Средняя скорость этого же тела за последние 4 с движения составила 10 м/с. Определите среднюю скорость тела за первые 16 с движения.

#### 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:  $8\text{В}$  на средней ветви разделить на  $2$  Ом сопротивления средней ветви, т.е.  $4\text{ А}$ . 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  $0^\circ\text{C}$ . 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  $v_0 = 72\text{ км/ч}$ , начинает тормозить и останавливается через  $t_0 = 10\text{ с}$ . 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  $S_1 = v_0 t_1 - \frac{at_1^2}{2} = \frac{3v_0 t_1}{8}$ . На этом

участке средняя скорость машины равна  $v_{ср} = \frac{S_1}{t_1} = \frac{3v_0}{4} = 54 \frac{\text{км}}{\text{ч}}$ .

#### 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:  $t = \frac{t_1 t_2}{t_1 + t_2}$

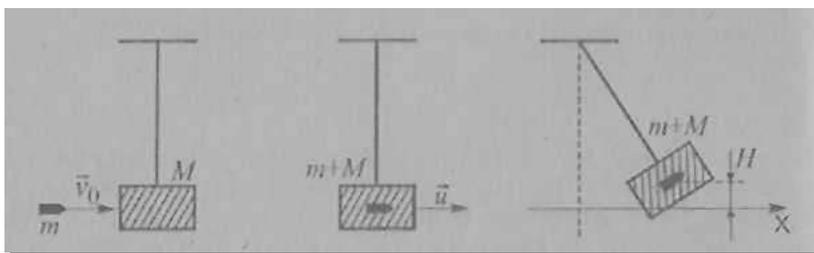
4)  $t = 45$  с.

*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  $v_0$ , 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  $X$ :

$$p_{до} = p_{после} \quad m v_0 = (M + m) u \Rightarrow u = \frac{m v_0}{M + m}.$$

3) Закон сохранения энергии при переходе системы из второго в третье состояние:

$$\frac{(M + m) u^2}{2} = (m + M) g H.$$

4) Решая систему уравнений, находим искомую величину  $H = \frac{u^2}{2g} = \left( \frac{m}{M + m} \right)^2 \frac{v_0^2}{2g}$ .

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»

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 УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ**

**ОУПБ.07 ИСТОРИЯ**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: \_\_\_\_\_ ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель предметной (цикловой)  
комиссии естественнонаучных  
дисциплин \_\_\_\_\_ Л.А. Христинич

Разработчики:

Клепиков К.Н., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт: Боровинская Е.В., 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.....	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 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 экзаменуемого

Обучающийся должен достичь следующие планируемые результаты освоения дисциплины

№ в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Содержание показателей
<b>Знать</b>	
<b>З 1.1</b>	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.)
<b>З 1.2</b>	сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
<b>З 1.3</b>	основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
<b>З 1.4</b>	назначение международных организаций и основные направления их деятельности;
<b>З 1.5</b>	о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
<b>З 1.6</b>	содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.
<b>Уметь</b>	
<b>У 1.1</b>	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

<b>У 1.2</b>	выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
<b>У 1.3</b>	определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте
<b>У 1.4</b>	демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.

### 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.

### 1.4 Тип задания

Задание комплексного зачета предмета общеобразовательного 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.

### 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	Знания в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Форма вопроса, количество баллов		максимальное количество баллов
			№	Количество баллов	
ОК 02	Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	<b>З 1.1</b> 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	
		<b>З 1.2</b> сущность и причины локальных, региональных,	15	2	12
			10	6	

		межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.	9	2	
			11	2	
ОК 03.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	<b>З 1.6</b>  содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	23	2	8
			2	2	
			7	2	
			19	2	
		<b>У 1.2</b> выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	П.3	6	6
ОК 05.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.	<b>З 1.3</b> основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и	20	6	18
			3	2	
			4	2	
			8	2	

		регионов мира;	18	2	
			24	2	
			14	2	
		<b>У 1.3</b> определять значимость профессиональн ой деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;	П. 2	4	4
ОК 06.	Сущность гражданско- патриотическо й позиции.	<b>З 1.5</b> о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственны х традиций	17	2	2
		<b>У 1.4</b> демонстрироват ь гражданско- патриотическую позицию.	П. 1	4	4
ОК 09	современные средства и устройства информатизаци и; порядок их применения и	<b>З 1.4</b> назначение международных организаций и основные направления их	22	2	4
			16	2	

	программное обеспечение в профессиональной деятельности	деятельности			
		<b>У 1.1</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	П. 4	20	20
<b>ВСЕГО</b>					<b>100</b>

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 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.

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 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

4.4 Положительное решение о получении оценки теоретических и практических знаний и умений в освоении компетенций при изучении вида деятельности на экзамене междисциплинарного курса принимается в случае, если соискатель набрал не менее **65 баллов из 100 баллов возможных и допускается на практико-ориентированный экзамен по профессиональному модулю.**

В случае, если обучающийся набрал менее 53 баллов, то экзаменационная комиссия выставляет оценку – теоретические и практические знания и умения не освоены, и не допускает к практико-ориентированному экзамену по профессиональному модулю.

**ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки) \_\_\_\_\_  
группы № \_\_\_\_\_

по комплексному зачету предмета общеобразовательного цикла ОУПБ.07  
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

А) М.С. Горбачев

Б) Л.И. Брежнев

В) Ю.В. Андропов

Г) Н.С. Хрущев

ПЕРИОДЫ

1) 1953-1964гг

2) 1964-1982гг.

3) 1982-1984гг.

4) 1985-1991гг.

5) 1984-1988гг.

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 2008-2012гг.?

- 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 экзамена допускаются соискатели, набравшие **не менее 33 баллов из 66 возможных баллов**.

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАДАЧ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки) \_\_\_\_\_  
группы № \_\_\_\_\_

по комплексному зачету предмета общеобразовательного цикла  
ОУПБ.07 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»

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 УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ  
ОУПБ.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель предметной (цикловой)  
комиссии естественнонаучных  
дисциплин \_\_\_\_\_ Л.А. Христинич

Разработчики:

Клепиков К.Н., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский  
энергетический техникум»

Эксперт: Боровинская Е.В., 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.....	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

#### **1.1 Область применения**

Комплект оценочных средств предназначен для оценки сформированности предметных результатов обучения, предмета общеобразовательного цикла ОУПБ.08 Обществознание, основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 специальности СПО естественно-научного профиля ОУПБ.08 Обществознание изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом специфики осваиваемой специальности. 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.

## 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) отношениях 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.

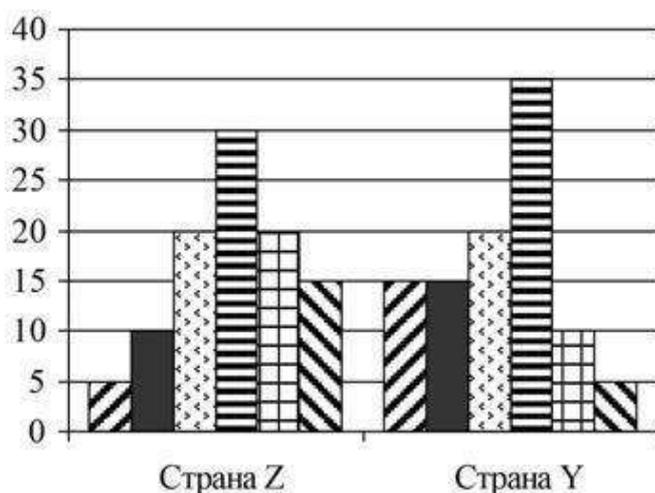
ПРИМЕРЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСУДАРСТВА	ФУНКЦИИ ГОСУДАРСТВА В РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКЕ
А) обеспечение охраны правопорядка Б) организация работы общественного транспорта В) выплата пенсий, субсидий Г) государственное финансирование строительства диагностических медицинских центров Д) бесплатное обеспечение отдельных групп граждан лекарственными препаратами	1) социальное обеспечение населения 2) производство общественных благ

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.

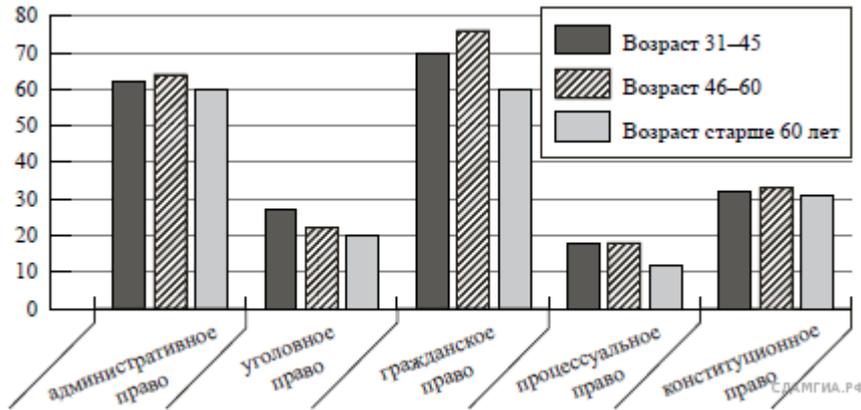
Б. Религия оказывает влияние на отношение верующего к окружающему миру.

- 1) верно только А
- 2) верно только Б
- 3) верны оба суждения
- 4) оба суждения неверны

6) 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	<b>А</b>	13	<b>Б</b>
2	<b>В</b>	14	<b>Б</b>
3	<b>В</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>28</b>
4	<b>Б</b>		
5	<b>А</b>		
6	<b>Б</b>		
7	<b>Б</b>		
8	<b>А</b>		
9	<b>Б</b>		
10	<b>Б</b>		
11	<b>Г</b>		
12	<b>А</b>		

**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</p>

	<p>правительство не наведет порядок в полиции, здравоохранении, образовании (так как в государстве Z большой уровень коррупции среди государственных служащих и ниже уровень медицины, образования).</p>
<b>B3</b>	<b>2413</b>
<b>B4</b>	<p>Торговля / продажа товаров / торговля продуктами на рынке и т.п.;  (Может быть дан другой ответ на вопрос, не искажающий сущности изображённого на фотографии.)  2) два правила с пояснениями, допустим:  — 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).  Могут быть сформулированы другие правила, приведены другие пояснения</p>
<b>B5</b>	<b>4</b>
<b>B6</b>	<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).  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>
<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>

## 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. Толерантность.	30

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 окончании 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 (КЗ).

### 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 зачета
3. Задание зачета
4. Оценка результатов зачета

#### **1.1 Область применения**

Комплект оценочных средств предназначен для оценки сформированности предметных результатов обучения, предмета общеобразовательного цикла ОД.04 Обществознание, основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Комплект оценочных средств создан на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к содержанию и результатам освоения учебного предмета ОД.04 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 ОД.04 Обществознание разработано с ориентацией на естественно-научный профиль профессионального образования. При освоении специальности СПО естественно-научного профиля ОД.04 Обществознание изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с учетом специфики осваиваемой специальности. Изучение учебного предмета ОД.04 Обществознание завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

### **1.2 Тип задания**

Задание зачета учебного предмета ОД.04 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.

## **3. ЗАДАНИЕ ЗАЧЕТА**

Тестовые задания нацелены на выявление уровня овладения обучающимися специфику учебного предмета ОД.04 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 ОД.04 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 ключевым 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 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 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.

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 ОД.04 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 человека	T.2	6
		T.6	5
		T.7	4
		T.9	5
		T.16	5
		T.19	2
		T.25	6
П.п. 4.2.1.1	выявлять особенности социального познания;		
П.б.4.2.1.2	определять роль духовных ценностей в обществе;	T.6	5
		T.17	5
		T.24	2

<b>П.п. 4.2.1.2</b>	<i>объяснять специфику взаимовлияния двух миров социального и природного в понимании природы человека и его мировоззрения;</i>		
<b>П.б.4.2.1.3</b>	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
<b>П.б.4.2.1.4</b>	выделять критерии социальной стратификации;	T.1	4
<b>П.б.4.2.1.5</b>	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
<b>П.б.4.2.1.6</b>	характеризовать основные принципы национальной политики России на современном этапе;	T.21	2
		T.24	3
<b>П.б.4.2.1.7</b>	характеризовать семью как социальный институт, раскрывать роль семьи в современном обществе;	T.13	4
<b>П.б.4.2.1.8</b>	формулировать выводы о роли религиозных организаций в жизни современного общества, объяснять сущность свободы совести, сущность и значение веротерпимости;	T.22	4
		T.24	2
<b>П.б.4.2.1.9</b>	выделять субъектов политической деятельности и объекты политического воздействия;	T.8	5
<b>П.б.4.2.1.10</b>	раскрывать роль и функции политической системы;	T.5	2
		T.8	5
<b>П.п. 4.2.1.4</b>	<i>характеризовать особенности политического процесса в России;</i>		
<b>П.б.4.2.1.11</b>	характеризовать демократическую избирательную систему;	T.12	2
<b>П.п. 4.2.1.3</b>	<i>выделять основные этапы избирательной кампании;</i>		

<b>П.б.4.2.2.1</b>	распознавать формы культуры по их признакам, иллюстрировать их примерами;	Т.3	4
<b>П.п. 4.2.2.1</b>	<i>характеризовать основные методы научного познания;</i>		
<b>П.б.4.2.2.2</b>	конкретизировать примерами виды социальных норм;	Т.18	2
<b>П.б.4.2.2.3</b>	определять и оценивать возможную модель собственного поведения в конкретной ситуации с точки зрения социальных норм	Т.18	2
<b>П.б.4.2.2.4</b>	характеризовать социальные институты семьи и брака; раскрывать факторы, влияющие на формирование института современной семьи;	Т.13	4
<b>П.б.4.2.2.5</b>	различать политическую власть и другие виды власти;	Т.8	5
<b>П.б.4.2.2.6</b>	характеризовать государство как центральный институт политической системы;	Т.22	4
<b>П.б.4.2.2.7</b>	различать мажоритарную, пропорциональную, смешанную избирательные системы;	Т.5	2
<b>П.б.4.2.2.8</b>	различать и приводить примеры непосредственного и опосредованного политического участия, высказывать обоснованное суждение о значении участия граждан в политике.	П. 1	6
<b>П.б.4.2.2.9</b>	различать понятия «права человека» и «права гражданина», ориентироваться в ситуациях, связанных с проблемами гражданства, правами и обязанностями гражданина РФ, с реализацией гражданами своих прав и свобод;	П. 1	6
<b>П.б.4.2.2.10</b>	иллюстрировать примерами виды социальной защиты и социального обеспечения;	П. 1	6
<b>П.б.4.2.3.1</b>	выявлять роль агентов социализации на основных этапах социализации индивида;	Т.7	4
<b>П.п. 4.2.3.1</b>	<i>устанавливать причинно-следственные связи между состоянием различных сфер жизни общества и общественным развитием в целом;</i>		
<b>П.б.4.2.3.2</b>	раскрывать связь между мышлением и деятельностью;	Т.9	2

<b>П.б.4.2.3.3</b>	выявлять и соотносить цели, средства и результаты деятельности;	Т.16	5
<b>П.б.4.2.3.4</b>	выявлять причины социальных конфликтов, моделировать ситуации разрешения конфликтов;	Т.26	2
<b>П.б.4.2.3.5</b>	выделять причины и последствия этносоциальных конфликтов, приводить примеры способов их разрешения;	Т.27	2
<b>П.п. 4.2.3.3</b>	<i>выделять причины социального неравенства в истории и современном обществе;</i>		
<b>П.б.4.2.3.6</b>	высказывать обоснованные суждения о факторах, влияющих на демографическую ситуацию в стране;	П.1	6
<b>П.п. 4.2.3.4</b>	<i>анализировать численность населения и динамику ее изменений в мире и в России</i>		
<b>П.б.4.2.3.7</b>	устанавливать связи между социальными интересами, целями и методами политической деятельности;	П.1	6
<b>П.б.4.2.3.8</b>	устанавливать взаимосвязь правового государства и гражданского общества, раскрывать ценностный смысл правового государства;	П.1	6
<b>П.б.4.2.3.9</b>	сравнивать правовые нормы с другими социальными нормами;	П.1	6
<b>П.б.4.2.3.10</b>	обосновывать взаимосвязь между правами и обязанностями человека и гражданина, выражать собственное отношение к лицам, уклоняющимся от выполнения конституционных обязанностей;	П.1	6
<b>П.б.4.2.4.1</b>	выявлять существенные характеристики религии и ее роль в культурной жизни;	Т.18	2
		Т.22	4
		Т.24	2
<b>П.б.4.2.4.2</b>	иллюстрировать конкретными примерами роль мировоззрения в жизни человека;	Т.25	4
<b>П.п. 4.2.4.2</b>	<i>находить и анализировать социальную информацию о тенденциях развития семьи в современном обществе;</i>		

<b>П.б.4.2.4.3</b>	формулировать собственные суждения о сущности, причинах и последствиях глобализации; иллюстрировать проявления различных глобальных проблем.	П.1	6
<b>П.п. 4.2.4.5</b>	<i>анализировать основные тенденции современного политического процесса.</i>		
<b>П.б.4.2.4.4</b>	выделять особенности молодежи как социально-демографической группы, раскрывать на примерах социальные роли юношества;	Т.11	4
<b>П.п. 4.2.4.4</b>	<i>высказывать обоснованное суждение о факторах, обеспечивающих успешность самореализации молодежи в современных условиях;</i>		
<b>П.б.4.2.4.5</b>	различать типы политических режимов, давать оценку роли политических режимов различных типов в общественном развитии;	Т.12	2
<b>П.п. 4.2.4.1</b>	<i>выявлять, опираясь на теоретические положения и материалы СМИ, тенденции и перспективы общественного развития;</i>		
<b>П.б.4.2.4.6</b>	определять роль политической элиты и политического лидера в современном обществе;	П.1	6
<b>П.б.4.2.4.7</b>	объяснять основные идеи международных документов, направленных на защиту прав человека.	П.1	6
<b>П.б.4.2.5.1</b>	различать формы чувственного и рационального познания, поясняя их примерами;	П.1	6
<b>П.б.4.2.5.2</b>	выявлять особенности научного познания;	Т.15	5
<b>П.п. 4.2.5.1</b>	<i>применять знания о методах познания социальных явлений и процессов в учебной деятельности и повседневной жизни;</i>		
<b>П.б.4.2.6.1</b>	различать виды искусства;	П.1	6
<b>П.б.4.2.6.2</b>	соотносить поступки и отношения с принятыми нормами морали;	Т.6	5

<b>П.п. 4.2.6.1</b>	<i>использовать полученные знания о социальных ценностях и нормах в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</i>		
<b>П.б.4.2.6.3</b>	различать абсолютную и относительную истины;	Т.17	5
<b>П.б.4.2.6.4</b>	выражать и аргументировать собственное отношение к роли образования и самообразования в жизни человека.	Т.16	5
<b>П.п. 4.2.6.6</b>	<i>выявлять причины и последствия отклоняющегося поведения, объяснять с опорой на имеющиеся знания способы преодоления отклоняющегося поведения;</i>		
<b>П.б.4.2.6.5</b>	приводить примеры прогрессивных и регрессивных общественных изменений, аргументировать свои суждения, выводы;	П.1	6
<b>П.п. 4.2.7.5</b>	<i>находить, анализировать информацию о формировании правового государства и гражданского общества в Российской Федерации, выделять проблемы;</i>		
<b>П.б.4.2.6.6</b>	оценивать собственные отношения и взаимодействие с другими людьми с позиций толерантности.	Т.25	4
<b>П.п. 4.2.6.5</b>	<i>толерантно вести себя по отношению к людям, относящимся к различным этническим общностям и религиозным конфессиям; оценивать роль толерантности в современном мире;</i>		
<b>П.п. 4.2.6.2</b>	<i>различать типы мировоззрений;</i>		
<b>П.б.4.2.6.7</b>	конкретизировать примерами роль политической идеологии;	П.1	6
<b>П.б.4.2.6.8</b>	раскрывать на примерах функционирование различных партийных систем;	П.1	6
<b>П.п. 4.2.6.7</b>	<i>в перспективе осознанно участвовать в избирательных кампаниях;</i>		
<b>П.б.4.2.6.9</b>	иллюстрировать примерами основные этапы политического процесса	П.1	6
<b>П.б.4.2.7.1</b>	анализировать различные ситуации свободного выбора, выявлять его	Т.4	6

	основания и последствия;		
<b>П.б.4.2.7.2</b>	выявлять связь науки и образования, анализировать факты социальной действительности в контексте возрастания роли образования и науки в современном обществе;	Т.4	6
<b>П.б.4.2.7.3</b>	выявлять, анализировать, систематизировать и оценивать информацию, иллюстрирующую многообразие и противоречивость социального развития;	Т.16	5
<b>П.п. 4.2.7.1</b>	<i>оценивать разнообразные явления и процессы общественного развития</i>		
<b>П.б.4.2.7.4</b>	анализировать социальную информацию из адаптированных источников о структуре общества и направлениях ее изменения;	Т.4	6
<b>П.п. 4.2.7.2</b>	<i>выразить собственную позицию по вопросу познаваемости мира и аргументировать ее.</i>	Т.19	2
<b>П.б.4.2.7.5</b>	высказывать обоснованное суждение о факторах, обеспечивающих успешность самореализации молодежи в условиях современного рынка труда	Т.11	4
<b>П.п. 4.2.7.4</b>	<i>выявлять существенные параметры демографической ситуации в России на основе анализа данных переписи населения в Российской Федерации, давать им оценку;</i>		
<b>П.б.4.2.7.6</b>	определять и оценивать возможную модель собственного поведения в конкретной ситуации с точки зрения социальных норм	П.1	6
<b>П.б.4.2.7.7</b>	осуществлять комплексный поиск, систематизацию социальной информации по актуальным проблемам социальной сферы, сравнивать, анализировать, делать выводы, рационально решать познавательные и проблемные задачи;	Т.1	4
<b>П.п. 4.2.7.3</b>	<i>систематизировать социальную информацию, устанавливая связи в целостной картине общества (его структурных элементов, процессов,</i>	Т.9	5

	<i>понятий) и представлять ее в разных формах (текст, схема, таблица).</i>		
<b>П.б.4.2.7.8</b>	высказывать аргументированные суждения о соотношении средств и целей в политике;	П.1	6
<b>П.б.4.2.7.9</b>	обобщать и систематизировать информацию о сущности (ценностях, принципах, признаках, роли в общественном развитии) демократии;	П.1	6
<b>П.б.4.2.7.10</b>	формулировать суждение о значении многопартийности и идеологического плюрализма в современном обществе;	П.1	6
<b>П.п. 4.2.7.7</b>	<i>самостоятельно давать аргументированную оценку личных качеств и деятельности политических лидеров;</i>		
<b>П.б.4.2.7.11</b>	оценивать роль СМИ в современной политической жизни;	П.1	6
<b>П.п. 4.2.7.6</b>	<i>отбирать и систематизировать информацию СМИ о функциях и значении местного самоуправления;</i>		
<b>П.б.4.2.7.12</b>	находить и использовать в повседневной жизни информацию о правилах приема в образовательные организации профессионального и высшего образования;	П.1	6
<b>П.п. 4.2.7.8</b>	<i>оценивать происходящие события и поведение людей с точки зрения соответствия закону;</i>		
		<b>ИТОГО</b>	100

#### 4 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЧЕТА

4.1 В ходе оценки заданий 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 экзаменационная комиссия выставляет оценку - основные виды деятельности обучающихся (на уровне учебных действий) не освоены.

## ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студент(а)(ки) \_\_\_\_\_

группы № \_\_\_\_\_

по зачету предмета общеобразовательного цикла ОУПБ.08 Обществознание

### 1. Установите соответствия:

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| А) Социальная<br>стратификация  | 1) это система социального неравенства,<br>состоящая из совокупности<br>взаимосвязанных и иерархически<br>организованных социальных слоев (страт). |
| Б) Социальная<br>дифференциация | 2) возможность смены человеком своего<br>социального слоя.   |
| В) Социальная мобильность       | 3) путь, по которому происходит<br>перемещение людей из одних социальных<br>групп в другие   |
| Г) Социальный лифт              | 4) это разделение общества на группы,<br>занимающие разное социальное<br>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<br>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 общество	2. отношение	3. традиционное 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. многопоколенная 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.**

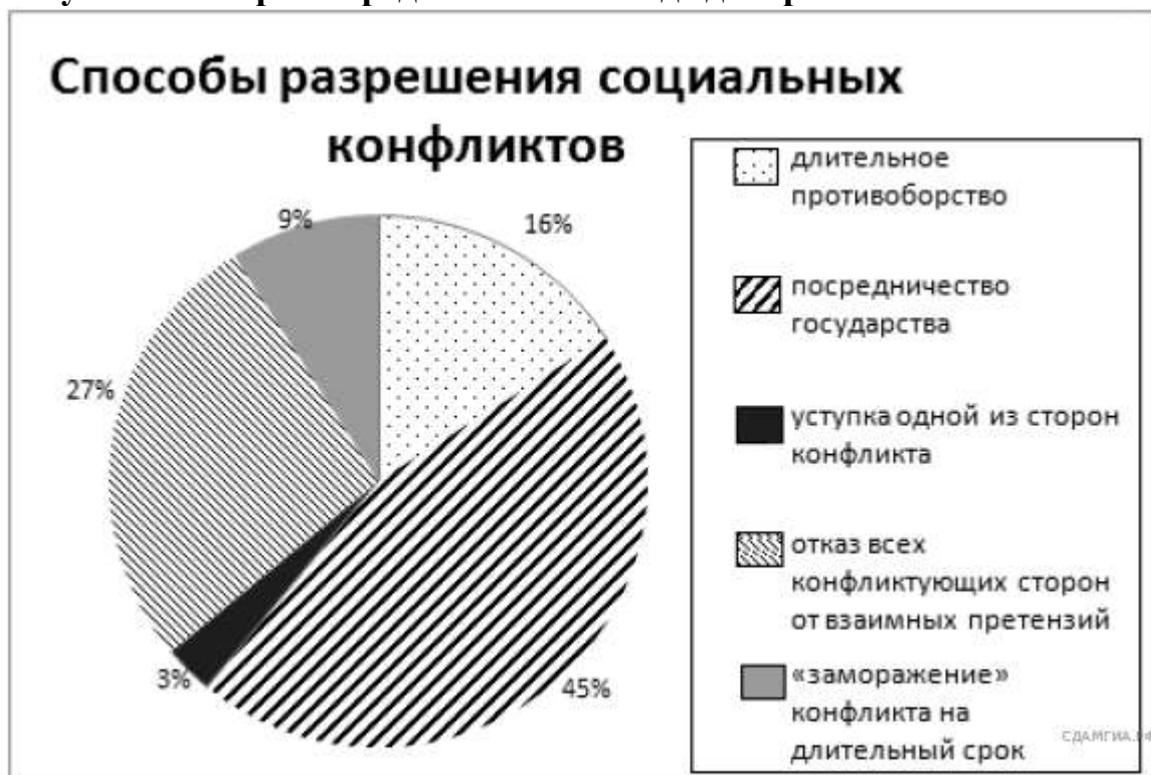
**Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.**

«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 противостояние 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 о баллов Р=	№ вопроса	Правильные ответы	Количество о 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 посредничеств о государства наиболее эффективно для разрешения конфликта — да, верно. 2)Абсолютное большинство — 97% не считают уступку эффективным средством разрешения конфликтов — да, верно. 3)Отказ всех конфликтующи х сторон от взаимных претензий считают менее эффективным, чем длительное противоборств о в конфликте — нет, неверно. 4)Только 3% респондентов верят в то, что уступки одной из сторон могут помочь в разрешении социального конфликта —	2

				да, верно. 5)Самым эффективным способом разрешения социальных конфликтов опрошенные считают отказ от взаимных претензий — нет, неверно.	
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	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	5			

	ценности доминирующей культуры; Истина - То, что существует в действительност и, отражает действительност ь, правда.				
--	--	--	--	--	--

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**

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1

Выберите одно из предложенных ниже высказываний, раскройте его смысл в форме эссе, обозначив при необходимости разные аспекты поставленной автором проблемы (затронутой темы).

При изложении своих мыслей по поводу поднятой проблемы (обозначенной темы), при аргументации своей точки зрения используйте знания, полученные при изучении курса обществознания, соответствующие понятия, а также факты общественной жизни и собственный жизненный опыт. (В качестве фактической аргументации приведите не менее двух примеров из различных источников.)

**Тема №1** «Революция - варварская форма прогресса». (Ж. Жорес)

**Тема №2** «В ходе социализации личность выступает как субъект и объект этого процесса». (Н. Мельникова)

**Тема №3** «Разделяй и властвуй» - мудрое правило, но "объединяй и направляй" ещё лучше». (И.В. Гёте)

**Тема №4** «Единственный способ защититься от внешнего мира- это его познать». (Д. Локк)

**Тема №5** «Искусство – выражение глубоких мыслей самым простым способом». (А. Эйнштейн)

Содержание критерия	Баллы
1) Смысл высказывания раскрыт: верно выделены одна или несколько основных идей, связанных с содержанием обществоведческого курса, и/или в контексте высказывания сформулированы один или несколько тезисов, который(-е) требует(-ют) обоснования.	3
Раскрытие смысла подменяется прямым пересказом / перефразированием приведённого высказывания / последовательным объяснением каждого слова в высказывании без объяснения смысла высказывания в целом  ИЛИ Выделенная идея, сформулированный тезис не отражают смысла высказывания / произведена подмена смысла высказывания рассуждениями общего характера («домашней заготовкой»), не отражающими специфики предложенного высказывания.	1
ИЛИ Смысл высказывания не раскрыт: ни одна основная идея не выделена / ни один тезис не сформулирован.	0
В контексте хотя бы одной выделенной идеи / одного тезиса приведены корректные с точки зрения научного обществознания (без ошибок) объяснения ключевого(-ых) понятия(-ий) и теоретические	3

положения.	
<p style="text-align: center;">ИЛИ</p> <p>В контексте хотя бы одной выделенной идеи / одного тезиса приведены корректные с точки зрения научного общественнознания (без ошибок) теоретические положения, смысл ключевого(-ых) понятия(-ий) не раскрыт.</p> <p style="text-align: center;">ИЛИ</p> <p>В приведённых объяснениях ключевого(-ых) понятия(-ий) / теоретических положениях допущены отдельные неточности, не искажающие научного смысла этих понятий, теоретических положений</p>	2  1
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.
<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>	

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. 09 ГЕОГРАФИЯ**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Г. Южноуральск, 2023 год

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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: Боровинская Е.В., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Казанцева М.В., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский  
Эксперт: энергетический техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов	6
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	6
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
3. Библиографический список	73

## **1. Паспорт комплекта контрольно- измерительных материалов**

### **1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов**

1.1 Комплект оценочных средств предназначен для оценки зачета, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении учебного предмета общего гуманитарного и социально-экономического цикла Основные вопросы географии, в соответствии с минимальными требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

#### **Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебного предмет.

### 1.2.1 Тип задания

Задание зачет ОУПБ.09 География общеобразовательного цикла, состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап – решение тестового задания

Практический этап – решение учебных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные и справочные источники.

### 1.3 Время выполнения задания

Максимальное время выполнения заданий – 2 академических часа, из них:

- инструктаж зачёта, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения – 10 минут;
- выполнение тестового задания – 40 мин
- решение учебно-профессиональных задач– 40 мин
- проверка выполненного задания 30 минут.

### **Промежуточная аттестация –зачет**

Промежуточная аттестация представляет собой процедуру аттестации обучающихся на уровне среднего общего образования и проводится по окончании изучения предмета. Промежуточная аттестация проводится в форме 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 предмета ОУПБ. 09 География, для проведения процедуры промежуточной аттестации (зачет).

#### 1. Назначение диагностической работы

Работа предназначена для проведения процедуры диагностики (по разделам программы учебного курса: Человек и общество. Духовная культура человека и общества. Социальные отношения. Политика.

#### 2. Документы, определяющие содержание работы:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (Приказ Минобрнауки России от 31 мая 2021 г. №287).

#### 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 зачета
3. Задание зачета
4. Оценка результатов зачета

### **1. СПЕЦИФИКАЦИЯ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА**

#### **1.1 Область применения**

Комплект оценочных средств предназначен для оценки сформированности предметных результатов обучения, предмета ОУПБ. 09 География, основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Комплект оценочных средств создан на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к содержанию и результатам освоения учебного предмета ОУПБ. 09 География 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 ОУПБ. 09 География разработано с ориентацией на естественно-научный профиль профессионального образования. Изучение учебного предмета ОУПБ. 09 География завершается подведением итогов в форме зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

#### **1.2 Тип задания**

Задание зачета учебного предмета ОУПБ. 09 География состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап – решение тестового задания

Практический этап – решение практических задач.

#### **1.3 Время выполнения задания**

Максимальное время выполнения заданий - 2 академических часа, из них:

- инструктаж обучающихся, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения - 5 минут;

- выполнение тестового задания – (45 минут)

- решение практических задач – (40 минут)

- проверка выполненного задания 30 минут.

### **ЗАДАНИЕ ЗАЧЕТА**

Тестовые задания нацелены на выявление уровня овладения обучающимися спецификой учебного предмета ОУПБ. 09 География 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. 09 География. Содержание работы включены знания на определение сформированности предметных результатов курса ОУПБ. 09 География; 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 «одиначный 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 ключевым 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 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.

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 ОД.05 «География» представлено в таблице.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие <sup>1</sup>	Дисциплинарные <sup>2</sup>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее;</li> <li>- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную</li> </ul>

	<p>исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов,</li> </ul>
--	---	--

		<p>определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- сформировать систему знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач: определять проблемы взаимодействия географической среды и общества на территориях разного ранга; оценивать различные подходы к решению геоэкологических проблем; интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для решения практико-ориентированных задач: решения проблем, имеющих географические аспекты; объяснения географических особенностей проявления проблем взаимодействия</li> </ul>
--	--	--

		географической среды и общества; составления географических прогнозов;
<p>ОК 02. Исползовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;</li> <li>- владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности,</li> </ul>

	<p>гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>	<p>сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов: самостоятельно выбирать тему; определять проблему, цели и задачи исследования; формулировать гипотезу; составлять план исследования; определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационной системы) для сбора материалов и обработки результатов;</p> <p>- сформировать навыки картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий: представлять информацию в виде карт, картограмм, картодиаграмм;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	<p>- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития</p>

ситуациях	<p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</li> </ul>	<p>природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</p>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных</li> </ul>

команде	<p>социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	и (или) практико-ориентированных задач;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять</li> </ul>

	<p>разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul>	<p>географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов;</p> <p>объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном</li> </ul>
--	---	--

		и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</p> <p>патриотического воспитания:</p>	<p>- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее;</p> <p>- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека;</li> </ul>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении</li> </ul>

<p>бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<p>мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности;</li> </ul> <p>владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой</p>
--	---	--

		<p>для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека;</li> <li>- применить географические знания для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий: оценивать уровень безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий, в том числе на территории России; оценивать влияние последствий изменений в окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне; сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России;</li> </ul>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания:</p>	<p>- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов,</p>

<p>на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<p>определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности;</li> </ul>
--	---	--

		<p>владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;</p> <p>- сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека</p>
ПК	4.3. В области экологического воспитания:	- сформировать комплекс

<p>Организовывать работу трудового коллектива</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul>	<p>знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной. .</li> <li>- сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека;</li> </ul>
<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть географической терминологией и системой географических понятий:</li> </ul>

результаты работы трудового коллектива.	<p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul>	применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
---	---	--

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 являются 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 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 – 20 баллов.

### ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ДЗАЧЕТА

1 В ходе оценки заданий зачета

- эталоны ответов, на теоретическом этапе решение тестового задания, и на практическом этапе – решение учебных задач

2 Шкала перевода баллов в оценку:

% Выполнения	Оценка
100 - 85	отлично
84 - 69	хорошо
68 - 53	удовлетворительно
Меньше 53 %	неудовлетворительно

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 **21 балла из 51 баллов возможных**

В случае, если обучающийся набрал менее 21 балла, то выставляется оценка - основные виды деятельности обучающихся (на уровне учебных действий) не освоены.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

## ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

Специальности \_\_\_\_\_

студент(а)(ки) \_\_\_\_\_

группы № \_\_\_\_\_

по зачету ОУПБ. 09 География 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. **Выберите один вариант ответа. В международной практике слово «Суб регион» обозначает:**
  - а) Часть региона, объединяющую несколько соседних стран
  - б) Несколько материков
  - в) Несколько регионов с общими особенностями развития
  - г) Несколько частей света

ОТВЕТ \_\_\_\_\_
2. **Выберите один вариант ответа. На современной политической карте мира насчитывается \_\_\_\_\_ государств:**
  - а) 230
  - б) 200
  - в) 250

ОТВЕТ \_\_\_\_\_
3. **Выберите один вариант ответа. Правильное утверждение «страны «удобного флага» – это»:**
  - а) Великобритания, Либерия, ФРГ
  - б) Япония, Кипр, Панама
  - в) Франция, Мальта, Либерия
  - г) Кипр, Панама, Либерия

ОТВЕТ \_\_\_\_\_
4. **Выберите один вариант ответа. На протяжении многих лет выясняют проблему принадлежности Гибралтара:**
  - а) Франция и Испания
  - б) Испания и Португалия
  - в) Великобритания и Франция
  - г) Великобритания и Испания

ОТВЕТ \_\_\_\_\_
5. **Выберите один вариант ответа. Россия занимает первое место в мире по запасам:**
  - а) Калийных солей
  - б) Золото

- в) Нефть
- г) бокситов

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

6. **Выберите один вариант ответа. Какое из перечисленных государств расположено в Южной Азии:**

- а) Казахстан
- б) Индия
- в) Китай

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

7. **Вставьте пропущенные слова:**

Часть земной \_\_\_\_\_, непосредственно связанная с жизнью и \_\_\_\_\_ человека, называется географической \_\_\_\_\_.

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

8. **Расположите страны в порядке возрастания в них в них численности населения:**

- А) США
- Б) Мексика
- В) Белоруссия
- Г) Испания

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

9. **Приведите в соответствие минеральные ресурсы и страны–лидеры**

- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 1. Нефть         | а Австралия         |
| 2. Природный газ | б Марокко           |
| 3. Руды          | в Россия            |
| 4. Фосфориты     | г Саудовская Аравия |

**по их запасам:**

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

10. **Выберите из предложенного списка три отрасли международной специализации Италии. Запишите цифры в порядке возрастания**

- А) Угледобывающая промышленность
- Б) Железорудная промышленность
- В) Автомобилестроение
- Г) Выращивание льна-долгунца
- Д) Выращивание оливок
- Е) Виноградарство.

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

11. **Выберите один вариант ответа. Единственная развитая страна в Африке:**

- а) Алжир;
- б) Ливия;
- в) ЮАР.

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

12. **Выберите один вариант ответа. Первые два места по вывозу рыбы в мире занимают**

- а) США и Россия
- б) Россия и Япония
- в) Япония и Китай
- г) Китай и США

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

13. **Выберите один вариант ответа. Какие изменений происходят в отраслевой структуре народного хозяйства под воздействием НТР?**

- а) В сельском хозяйстве возрастает доля растениеводства
- б) Возрастает доля обрабатывающей промышленности
- в) В целом возрастает значение железнодорожного транспорта
- г) Возрастает доля добывающей промышленности

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

14.

**Выберите один вариант ответа. К исчерпаемым возобновимым природным ресурсам относят:**

- а) Бурый уголь
- б) Ядерную энергию
- в) Лесные ресурсы
- г) Морские приливы

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

15. **Выберите один вариант ответа. Какая из перечисленных стран относится к «ключевым» развивающимся странам?**

- а) Канада
- б) Бразилия
- в) Ангола
- г) Иран.

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

16. **Выберите один вариант ответа. Какая из перечисленных стран по форме правления является республикой?**

- а) Норвегия
- б) Швеция
- в) Бразилия
- г) Саудовская Аравия

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

17. **Выберите один вариант ответа. Какая из перечисленных городских агломераций является наиболее крупной по численности населения**

- а) Москва

- б) Лондон
  - в) Токио
  - г) Париж.
- ОТВЕТ \_\_\_\_\_

18. **Выберите один вариант ответа. Выделите страну –лидера по производству электроэнергии на душу населения:**

- а) Бразилия;
- б) Норвегия;
- в) Россия;
- г) Япония.

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

19. **Выберите один вариант ответа. Что является основным источником загрязнения океана?**

- а) Отходы рыб переработки
- б) Бытовой мусор
- в) Аварии при транспортировке нефти
- г) Добыча морских животных.

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

20. **Используя данные из приведённой ниже таблицы, сравните обеспеченность стран лесными ресурсами. Расположите страны в порядке уменьшения показателя ресурс обеспеченности Запишите получившуюся последовательность букв**

Страна	Размеры лесной площади, млн. га	Численность населения
Австралия	145,0	19,7
Канада	494,0	32,2
Перу	84,8	28,4

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

21. **Выберите один вариант ответа. Какая из перечисленных стран по форме правления является монархией**

- а) Польша
- б) Болгария
- в) Испания
- г) Швейцария.

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

22. **Выберите один вариант ответа. Какая особенность характерна для населения стран Восточной Европы**

- а) Естественная убыль населения
- б) Низкий (менее 30%) уровень урбанизации

- в) Наибольшая доля детей в возрастной структуре населения  
 г) Религия большинства населения –протестантство.  
 ОТВЕТ \_\_\_\_\_

**23. Выберите один вариант ответа. Около ½ мировой добычи нефти приходится на страны**

- а) Африки и Зарубежной Европы  
 б) Западной Европы и США  
 в) Зарубежной Азии и России  
 г) Африки и Латинской Америки  
 ОТВЕТ \_\_\_\_\_

**24. Выберите один вариант ответа. В наибольшей степени атмосферу загрязняет**

- а) Лёгкая промышленность  
 б) Лесная промышленность  
 в) Автомобильный транспорт  
 г) Атомная электроэнергетика.  
 ОТВЕТ \_\_\_\_\_

**25. Выберите один вариант ответа. Какое из утверждений об обеспеченности природными ресурсами стран мира является верным**

- а) Китай обладает крупнейшими запасами каменного угля  
 б) На территории Саудовской Аравии расположены крупнейшие месторождения бокситов  
 в) Реки стран Южной Европы Обладают высоким гидроэнергетическим потенциалом  
 г) Мексика является лидером по заготовке промышленного леса ценовым факторам совокупного спроса относят изменение  
 ОТВЕТ \_\_\_\_\_

### Эталоны ответов 1 варианта

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов P=
1	В	1
2	В	1
3	Г	1
4	Г	1
5	В	1
6	Б	1
7	1 Природы 2 Деятельность 3 Средой	3
8	ВГБА	2
9	1Г 2В 3А 4Б	2
10	В,Д,Е	2

11	В	1
12	Г	1
13	В	1
14	В	1
15	Б	1
16	В	1
17	В	1
18	Б	1
19	В	1
20	Б,А,В	2
21	В	1
22	А	1
23	Б	1
24	В	1
25	А	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

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАДАЧ  
1 вариант**

Специальности \_\_\_\_\_

студент(а)(ки) \_\_\_\_\_

группы № \_\_\_\_\_

по зачету ОУПБ. 09 География 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Внимательно прочитайте практические задания, подробно и последовательные пропишите решение, запишите ответ.*

**Задание 1.**

Объясните, почему в Австралия является одним из крупнейших экспортёров угля в мире? укажите не менее двух причин. Используя приведённую ниже таблицу, определите страну, в которой по прогнозам на 2025 г. численность населения будет больше. Объясните выявленные различия.

**Задание 2.**

Используя приведённую ниже таблицу, определите страну, в которой по прогнозам на 2025 г. численность населения будет больше. Объясните выявленные различия.

Страна	Численность населения, млн.чел	Рождаемость, на 1000 рождений	Смертность на 1000 рождений	Ожидаемая продолжительность жизни	
				женщины	мужчины
Мадагаскар	17	43	13	53	57
Берег Слоновой Кости	17	37	18	41	46

**Задание 3.**

Как транспорт воздействует на окружающую среду? Опишите негативные воздействия различных видов транспорта

**Задание 4.**

Рассчитайте уровень урбанизации в отдельных регионах, используя данные таблицы. Дополните таблицу, используя следующую формулу:

УУ (уровень урбанизации) = (ЧНг (численность городского населения):

ЧН (численность населения региона) X 100%.

$$УУ = (ЧНг: ЧН) X 100\%$$

Регион мира	Численность населения, млн. человек	Численность городского населения, млн. человек	Уровень урбанизации, %
Зарубежная Европа	505	402	
Зарубежная Азия	3424	1438	

## ЭТАЛОН РЕШЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

### Задание 1

**Содержание верного ответа и указания по оцениванию**

**Баллы**

(допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)

1. **Ответ:** 1) Наличие крупных месторождений

5

2) Низкая себестоимость добычи

3) Выгодное месторасположение месторождений – недалеко от побережья

4) Добыча открытым способом

Допущена ошибка

2

Максимальный балл

5

### Задание 2

**Содержание верного ответа и указания по оцениванию**

**Баллы**

(допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)

<b>Ответ:</b> В Мадагаскаре численность населения в 2025 году будет выше, чем в Береге Слоновой Кости. Это связано с тем, что в Мадагаскаре выше рождаемость и ожидаемая продолжительность жизни	5
Допущена ошибка	2
Максимальный балл	5

## Задание 3

<b>Содержание верного ответа и указания по оцениванию</b>	<b>Баллы</b>
---	--------------

(допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)

Половозрастная структура на рисунке А характерна для развивающихся стран. Это связано с тем, что в данных странах: 1) высокая рождаемость, т.е. большое количество людей в возрасте до 9 лет; 2) низкая численность населения в возрасте старше 70 лет, т.е. небольшая продолжительность жизни	5
--	---

Допущена ошибка	2
-----------------	---

Максимальный балл	5
-------------------	---

## Задание 4

<b>Содержание верного ответа и указания по оцениванию</b>	<b>Баллы</b>
---	--------------

(допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)

Западная Европа –80%;      Зарубежная Азия –50%	5
---	---

Допущена ошибка	2
-----------------	---

Максимальный балл	5
-------------------	---

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**  
**учебной дисциплины**  
ОУПБ.10 Физическая культура  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании предметной (цикловой) комиссии

физического воспитания

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии физического воспитания

\_\_\_\_\_ Г.Д. Сарсенбаева

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 .....	4
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины .....	5
2.1. Задания для текущего контроля.....	5
2.1.1 Тестовые задания .....	5
2.1.2 Контрольные нормативы для оценки уровня физической подготовленности основной медицинской группы (входной контроль) .....	27
2.1.3 Оценка образовательных достижений обучающихся (текущий контроль).....	28
2.1.4 Учебные контрольные нормативы (тесты) для оценки уровня физической подготовленности по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств обучающихся подготовительной медицинской группы здоровья.....	29
2.1.5 Нормы ГТО. Возрастная группа от 16 до 17 лет .....	31
2.2. Задания для промежуточной аттестации .....	35
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 учебной дисциплины (далее УД) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология общественного питания.

**Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:**

1. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 1.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Уметь: 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
знать:		
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
основы здорового образа жизни	Знает основы здорового образа жизни	Тестовые задания

### 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 2.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУПБ 10 Физическая культура	Зачет (2 семестр)

## **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.

#### **1. Тест на тему «Гимнастика»**

1. Полет после отталкивания ногами или руками от опоры
 

А.Прыжок;	Б.Соскок;	В.Сальто
-----------	-----------	----------
2. Прыжок со снаряда:
 

А.Сальто;	Б.Соскок;	В.Спад
-----------	-----------	--------
3. Вертикальное положение ногами кверху
 

А. Упор;	Б. Стойка;	В. Вис
----------	------------	--------
4. Способ, с помощью которого занимающийся держится за снаряд
 

А. Захват;	Б. Хват;	В.Обхват
------------	----------	----------
- 5.Положение сидя, без выраженной дополнительной опоры
 

А.Сед;	Б. Присед;	В.Упор присев
--------	------------	---------------
6. Положение на согнутых ногах опорой на носках
 

А.Сед;	Б. Присед;	В.Полуприсед
--------	------------	--------------
7. Положение занимающегося на снаряде, когда его плечи находятся выше точек опоры
 

А.Упор;	Б.Сед;	В.Стойка
---------	--------	----------
8. Согнутые в коленях ноги подтянуты руками к груди, кисти захватывают голени
 

А.Группировка;	Б.Присед;	В.Сед
----------------	-----------	-------

9. Вращательное движение тела с последовательным касанием опоры и переворачиванием через голову  
А.Переворот;                      Б.Кувырок;                      В.Оборот
10. Вращательное движение тела с полным переворачиванием и с промежуточной опорой руками или головой (или и тем и другим одновременно), с одной или двумя фазами полёта  
А.Кувырок в сторону;                      В.Переворот вперёд  
Б.Круговой перекат;
11. Дугообразное, максимально прогнутое положение тела спиной к опоре и с опорой на ноги и руки  
А.Группировка;                      Б.Стойка;                      В.Мост
12. Сед с широко разведенными ногами, ноги касаются опоры поверхностью бедер и находятся на одной линии  
А.Кувырок;                      Б.Шпагат;                      В.Наклон
13. Положение занимающегося на снаряде, при котором его плечи находятся ниже точек хвата  
А.Спад;                      Б.Вис;                      В.Сед
14. Вращательное движение тела с полным переворачиванием через голову с опорой рук  
А.Сальто;                      Б.Перекат;                      В.Переворот
15. Вращательное движение занимающегося вокруг оси, проходящей через точку хвата  
А.Оборот;                      Б.Поворот;                      В.Переворот
16. Свободное движение тела относительно оси вращения  
А.Оборот;                      Б.Поворот;                      В.Мах
17. Быстрый переход из упора в вис или из более высокого упора в более низкий  
А.Упор;                      Б.Спад;                      В.Перемах
18. Безопорное вращательное движение тела после отталкивания или отпускания рук  
А.Сальто;                      Б.Оборот;                      В.Мах
19. Переход из вися в упор или из более низкого – в высокий

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. спортсмен или команда, показавшие наилучший результат в финальных забегах или финальных попытках технических дисциплин.

В. спортсмен 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

19. Закрытый 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

20. Легкоатлетическая дисциплина, которая отличается от беговых видов тем, что у спортсмена должен быть постоянный контакт ноги с землей?

А. прыжок в высоту

В. эстафетный бег

Б. прыжок с шестом

Г. спортивная ходьба

21. Виды бега в лёгкой атлетике...

А. спринт, бег на средние дистанции, бег на длинные дистанции, барьерный бег, эстафета.

Б. спортивная ходьба, метание молота, прыжок в высоту, прыжок в длину, метание копья.

В. баскетбол, волейбол, метание копья, прыжок через коня, лазание по канату, метание диска.

Г. прыжок через козла, метание гири, плавание, синхронное плавание, выездка.

22. Какие дистанции относят к нестандартным?

А. 100, 200, 400м

В. 2000, 3000, 4000м

Б. 30, 60, 300м

Г. 800, 1500, 3000м

23. Бег на короткие дистанции ...

А. 100, 200, 400м

В. 2000, 3000, 4000м

Б. 30, 60, 300м

Г. 800, 1500, 3000м

24. Бег на средние дистанции ...

А. 100, 200, 400м

В. 2000, 3000, 4000м

Б. 30, 60, 300м

Г. 800, 1500, 3000м

25. Бег на длинные дистанции ...

А. 5000, 10000, 42195м

В. 2000, 3000, 4000м

Б. 300, 600, 3000м

Г. 800, 1500, 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

В. 14

Б. 4

Г. 5

28. Упражнения легкоатлетов, требующие «взрывных» мышечных усилий?

А. бег

В. спортивная ходьба

Б. прыжок

Г. метания

29. Каков вес гранаты для метания у мужчин?

А. 3000г

В. 550г

Б. 2000г

Г. 700г.

30. Сколько весит ядро для метаний у женщин?

А. 4000г

В. 3567г

Б. 7260г

Г. 250г.

31. Сколько весит молот для метаний у женщин?

А. 4000г

В. 3567г

Б. 7260г

Г. 250г.

32. Сколько весит молот для метаний у мужчин?

А. 4000г

В. 3567г

Б. 7260г

Г. 250г.

33. Назовите разницу веса между мужским диском для метаний и женским.

А. 300г

В. 1000г

Б. 234г

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

Б. 31234м

В. 42195м

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

### 3. 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 выигрывает ...

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 В. 6

Б. 3 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 жребью

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  
 В. нет  
 Б. иногда  
 Г. зависит от ситуации

9. Можно ли ставить блок на подачу?

- А. да  
 В. нет  
 Б. иногда  
 Г. зависит от ситуации

10. Сколько касаний мяча допускается во время атаки в волейболе?

- А. 3  
 В. 1  
 Б. 2  
 Г. 4

11. В каком году волейбол был включен в программу Олимпийских игр в Токио?

- А. 1220г. В. 1954г.  
Б. 1964г. Г. 1947г.

12. Размер стандартного волейбольного поля составляет...

- А. 18x7 В. 15x7  
Б. 18x9 Г. 12x6

13. Назовите высоту сетки на мужских соревнованиях?

- А. 212см В. 345см  
Б. 312см Г. 243см

14. В каком году были утверждены Международной федерацией волейбола размеры сетки ?

- А. 1220г. В. 1925г.  
Б. 1964г. Г. 1947г.

15. Назовите высоту сетки на женских соревнованиях?

- А. 224см В. 345см  
Б. 312см Г. 243см

16. Свободное пространство над игровым полем должно равняться...

- А. 13,5м В. 12,9м  
Б. 14,3м Г. 12,5м

17. Каковы размеры свободной зоны от лицевых линий?

- А. 5-8м В. 3-5м  
Б. 1-2м 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. 12x4 | В. 18x9  |
| Б. 9x9  | Г. 12x12 |

### 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

В. 20 очков

Б. 22 очков

Г. 15 очков

6. Сколько должен весить волейбольный мяч?

А. 560-780г

В. 345-378г

Б. 250-270г

Г. 450-500г.

7. Игрок, атакующий с края сетки – это...

А. либеро

В. диагональный

Б. доигровщик

Г. связующий

8. Самый высокий и прыгучий игрок команды, как правило, атакует с задней линии - это...

- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| А. либеро     | В. диагональный |
| Б. доигровщик | Г. связующий    |

9. В первых международных соревнованиях по волейболу, это был чемпионат YMCA участвовало ... команд.

- |       |       |
|-------|-------|
| А. 12 | В. 11 |
| Б. 23 | Г. 32 |

10. Основной принимающий, рост обычно меньше 190 сантиметров – это...

- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| А. либеро     | В. диагональный |
| Б. доигровщик | Г. связующий    |

11. Игрок в волейболе, определяющий варианты атаки – это...

- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| А. либеро     | В. диагональный |
| Б. доигровщик | Г. связующий    |

12. Самые престижные соревнования по волейболу – это...

- |                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| А. Чемпионат мира | В. Мировая лига     |
| Б. Кубок мира     | 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
- Б. 3
- В. 6
- Г. 10

17. Можно ли ставить блок на подачу?

- А. да
- Б. иногда
- В. нет
- Г. зависит от ситуации

18. Сколько весят два волейбольных мяча?

- А. 500-540г
- Б. 230-400г
- В. 220-330г
- 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:**

<b>Тест ВАРИАНТ № 1</b>				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Б</b>	<b>Б</b>	<b>Г</b>	<b>В</b>	<b>А</b>
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>Б</b>	<b>Г</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>	<b>Б</b>
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>Г</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>В</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>Г</b>	<b>Б</b>	<b>А</b>	<b>Г</b>	<b>В</b>

<b>Тест ВАРИАНТ № 2</b>				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Г</b>	<b>Г</b>	<b>Г</b>	<b>Б</b>	<b>Г</b>
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>А</b>	<b>Г</b>	<b>В</b>	<b>В</b>	<b>А</b>
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>Б</b>	<b>Б</b>	<b>Г</b>	<b>В</b>	<b>А</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>Г</b>	<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>

<b>Тест ВАРИАНТ № 3</b>				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>А</b>	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>Г</b>
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>Б</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>	<b>А</b>
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>Г</b>	<b>Г</b>	<b>В</b>	<b>Б</b>	<b>Б</b>

<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>В</b>	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>Г</b>	<b>Г</b>

**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

#### 4. 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
16. Сколько времени команда может владеть мячом на своей стороне площадки?
- а) 10 сек.
  - б) 8 сек.
  - в) 24 сек.

17. Продолжительность игры в баскетбол?

- а) 2 тайма по 20 минут                                в) 4 тайма по 12 минут  
б) 4 тайма по 10 минут

18. Сколько очков даётся за забитый мяч со штрафной линии?

- а) 2 очка    в) 3 очка  
б) 1 очко

19. С какого номера начинаются номера у игроков баскетболистов?

- а) 2    в) 4  
б) 3    г) 5

20. Сколько времени даётся игроку на выбрасывание мяча?

- а) 3 сек.    б) 5 сек.    в) 10 сек.

**Ключ к тесту:**

1-в; 2-а; 3-а; 4-а; 5-а; 6-в; 7-б; 8-в; 9-а; 10-б; 11-в; 12-б; 13-а; 14-б; 15-б;  
16-б; 17-б; 18-б; 19-в; 20-б.

**Критерии оценивания:**

Количественным критерием оценки правильности выполнения тестовых заданий служит коэффициент Ка, представляющий собой отношение количества правильно выполненных обучающимися существенных операций (А) к общему числу существенных операций теста (Р)  $Ка = А/Р$

$$P = 20,$$

Ка	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

### 5. Тест по физической культуре на тему «Футбол»

1. Какая страна считается родиной футбола?  
А. Бразилия.                              Б. Англия.                              В. Италия.
2. В каком году проходил Чемпионат мира по футболу в России?  
А. 2018г.                              Б. 2010 г.                              В. 2002 г.
3. Чемпионат мира по футболу проводится:  
А. раз в 4 года.                              Б. каждый год.                              В. Раз в 2 года.
4. В каком году проходил первый Чемпионат мира по футболу ?  
А.1941г.                              Б. 1930г.                              В.1925 г.
5. Состав команды для игры в футбол:  
А. 10 ч.                              Б.11 ч.                              В. 5 ч.
6. Сколько длится тайм в футболе ?  
А. 30 мин.                              Б. 20 мин.                              В. 45 мин.
7. В каком году футбол включили в программу Олимпийских игр?  
А. 1914 г.                              Б. 1898 г.                              В. 1908 г.
8. Со сколько метров от ворот пробивается пенальти в футболе?  
А. 11 м.                              Б. 10 м.                              В. 15 м.

**Ключ:**

1. Б.
2. А.
3. А.
4. Б.
5. Б.
6. В.
7. В.
8. 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)  $K_a = A/P$

$$P = 8$$

$K_a$	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 Оценка образовательных достижений обучающихся (текущий контроль)

Учебные контрольные нормативы (тесты) для оценки уровня физической подготовленности по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств обучающихся и студентов **основной медицинской группы** здоровья

№ 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
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
5.	Прыжок в длину с места (м., см.)	Ю	2,15	2,00	1,90
		Д	1,75	1,60	1,50
6.	Метание гранаты 700г.(ю), 500 г.(д) (м., см.)	Ю	30	26	23
		Д	18	13	11
7.	Подтягивание на высокой перекладине(ю),низкой перекладине (д), (раз)	Ю	11	9	7
		Д	20	15	10
8.	Ведениеб/б мяча с изменением направления 10 м (с)	Ю	9,5	10,0	10,5
		Д	10,5	11,0	11,5
9.	Передача и ловля отскочившего б/б мяча с расстояния 3 м (30 с)	Ю	30	25	20
		Д	25	20	15

10.	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Ю	30	25	20
		Д	10	8	6
11.	В висе поднимание прямых ног до касания перекладины (ю), угла 90° (д)	Ю	8	6	4
		Д	7	6	5
12.	Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой (раз)	Ю	40	35	30
		Д	35	30	25
13.	Приседание на одной ноге без опоры	Ю	5/5	4/4	3/3
		Д	4/4	3/3	2/2
14.	Отжимания на 1-й руке	Ю	4/4	3/3	2/2
	Поднимание прямых ног из положения лёжа	Д	15	14	13
15.	Прыжки со скакалкой за 1 мин (кол.раз)	Ю	140	130	120
		Д	130	120	110
16.	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
17.	Прием передача в парах (без сетки)	Ю	32	30	28
		Д	28	26	22
18.	Передача в парах через сетку	Ю	20	15	10
		Д	15	10	8
19.	Верхняя передача в/б мяча над собой (высота взлета мяча не менее 1 м)	Ю	20	15	13
		Д	15	13	10
20.	Ведение ф/б мяча с обводкой 4 стоек и удар по воротам (попадание обязательно)	Ю	5	4	3
21.	Удары ф/б мяча на точность в ворота с расстояния 6 м, из 5 попыток	Ю	4	3	2
22.	Прохождение дистанции на лыжах 5000м (ю), 3000м (д), (мин., с.)	Ю	27,00	30,00	б/вр
		Д	21,00	21,50	б/вр

**2.1.4 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
5	Прыжок в длину с места (м., см.)	Ю	2,00	1,90	1,80
		Д	1,60	1,50	1,40
6	Метание гранаты 700г.(ю), 500 г.(д) (м., см.)	Ю	26	23	21
		Д	13	11	9

7	Подтягивание на высокой перекладине (ю), низкой перекладине (д), (раз)	Ю	9	7	5
		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 на спине, руки за головой (раз)	Ю	35	30	25
		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

## 2.1.5 Нормы ГТО. Возрастная группа от 16 до 17 лет

### Нормы ГТО для мужчин

№	Испытания (тесты)	Юноши			девочки		
							
<b>Обязательные испытания (тесты)</b>							
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
<b>Испытания (тесты) по выбору</b>							
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), 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).

№ 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

№ 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	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже

		положения стоя, см	17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, количество раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16 17	11 и выше 12	8–9 9–10	4 и ниже 4	20 и выше 20	11-19 11-19	10 и ниже 10

## Библиография

### 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.

Меньшикова. – 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-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ  
ОУПБ.11 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальность  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: \_\_\_\_\_ ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании предметной (цикловой)  
комиссии естественнонаучных  
дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель предметной (цикловой)  
комиссии естественнонаучных  
дисциплин \_\_\_\_\_ Л.А. Христич

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.....	5
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебного предмета....	6
2.1. Задания для текущего контроля .....	6
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	15
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 Основы безопасности жизнедеятельности для программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:**

1.Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебного предмета «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.

<b>Учебный предмет</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
1	2
ОУПБ.11 Основы безопасности жизнедеятельности	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№11**

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, 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) 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 противогаза ГП-5?

А) По высоте лица

Б) По окружности головы через щеки

В) По объему лица

18. Общевойсковой 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) Закрыть глаза, прекратить дыхание, противогаз взять таким образом, что бы 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) Военскими 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 методической работе

\_\_\_\_\_ И.С. Николаева  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Комплект  
контрольно-измерительных материалов  
по учебной дисциплине  
ОУП.01 ХИМИЯ  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
СПО  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-  
разработчик:

ГБПОУ ЮЭТ

---

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании предметной  
(цикловой) комиссии  
естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии  
\_\_\_\_\_ (Христич ЛА)

Разработчики:

Шишкина О.А., преподаватель

*Ф.И.О., ученая степень, звание, должность*

Рецензент:

Христич Лариса Александровна, преподаватель

*Ф.И.О., должность, место работы*

## Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин..	9
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины .....	9
2.1. Задания для текущего контроля .....	9
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	16
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....	20

## 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 специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело.

**Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:**

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Средства проверки (№№ заданий)</b>
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Систематизирует материал: составляет формулы веществ, используемых в профессии, знает о роли различных классов веществ.	Контрольная работа «Нулевой срез» Лабораторные и практические занятия
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Самостоятельно применяет различные методы вычисления при решении задач, составлении молекулярных формул веществ, решении уравнений реакций. Соблюдает правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	Лабораторные и практические занятия.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способен выполнять задания и упражнения, отвечать на контрольные вопросы, оформлять результаты своей работы.	Лабораторные и практические занятия.

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Умеет работать с текстом, выделяет необходимую информацию для выполнения задания, делает выводы по полученной информации.</p>	<p>Лабораторные и практические занятия</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Умеет составлять уравнения реакций: взаимодействие веществ, используемых в профессиональной деятельности; получает информацию при составлении ответов на вопросы.</p>	<p>Лабораторные и практические занятия Самостоятельные работы</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Работает в микрогруппе при выполнении заданий, обсуждает с учащимися варианты ответов.</p>	<p>Самостоятельная работа Лабораторные и практические занятия</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Использует лабораторную посуду и оборудование; выбирает метод и ход химического анализа, подбирает реактивы и аппаратуру; проводит качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполняет количественные расчеты состава вещества по результатам измерений.</p>	<p>Лабораторные и практические занятия</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать</p>	<p>Знает основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования</p>	<p>Лабораторные и практические занятия Самостоятельные работы</p>

повышение квалификации.	лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории химический состав сырья пищевых продуктов и их превращения при хранении и переработке;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Умеет применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства веществ и систем для оптимизации технологического процесса.	Лабораторные и практические занятия Самостоятельные работы

## 2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
применение основных понятий и законов химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использование свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывание уравнениями химических реакций процессов, лежащих в основе производства продовольственных продуктов;	использовать в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики, название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре отражение состава этих соединений с помощью химических формул, отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций	лабораторные и практические занятия, самостоятельные работы

		тесты
<p>проведение расчетов по химическим формулам и уравнениям реакции; использование лабораторной посуды и оборудования;</p>	<p>проведение самостоятельного поиска решения химических задач с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета), использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах.</p>	<p>лабораторные и практические занятия, самостоятельные работы, тесты</p>
<p>выбирает метод и ход химического анализа, подбирает реактивы и аппаратуру; проводит качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполняет количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдает правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</p>	<p>объяснять химические явления происходящие в природе, быту на производстве, определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях, соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде, оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.</p>	<p>лабораторные и практические занятия</p>

<p>знает основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p>	<p>уметь давать определение и оперировать химическими понятиями; формулировать законы; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p>	<p>лабораторные и практические занятия, самостоятельные работы, тесты</p>
<p>основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p>	<p>выполнять химический эксперимент в полном соответствии с правилами безопасности; наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента, установка зависимости между качественной и количественной сторонами</p>	<p>лабораторные и практические занятия, самостоятельные</p>

	химических объектов и процессов; решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям	работы , тесты
методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории химический состав сырья пищевых продуктов и их превращения при хранении и переработке;	соблюдать правила безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием; подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве.	лабораторные и практические занятия, самостоятельные работы

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОУП.01 Химия У	1 семестр – комплексный зачет 2 семестр - экзамен

## 2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

### 2.1 Задания для текущего контроля

#### Самостоятельная работа.

1. Составить уравнения реакций по фрагменту текста учебника.
2. Составить характеристику цинка, хрома и алюминия, их применение в профессии повар.
3. Раскройте понятие «амфотерность». Приведите примеры амфотерных элементов и их химических свойств.
4. Осуществить цепочки превращений:
  - 1)  $Zn S \rightarrow Zn Cl_2 \rightarrow Zn O$
  - 2)  $Al \rightarrow Al(OH)_3 \rightarrow Al_2 O_3 \rightarrow Al \rightarrow Al_2 S_3 \rightarrow Al Cl_3$
  - 3)  $Al \rightarrow Al_2(SO_4)_3 \rightarrow Al(OH)_3 \rightarrow K[Al(OH)_4] \rightarrow Al_2 O_3 \rightarrow Al$
  - 4)  $Zn \rightarrow Zn S \rightarrow Zn Cl_2 \rightarrow Zn O \rightarrow Zn SO_4 \rightarrow Zn (OH)_2$
  - 5)  $Zn S \rightarrow H_2 S \rightarrow SO_3 \rightarrow SO_3$

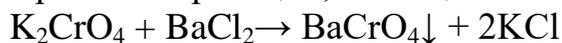


### Самостоятельная работа.

**Задача 1.** Золь хромата серебра получен путем смешивания равных объемов 0,005М раствора  $\text{K}_2\text{CrO}_4$  и 0,012М раствора  $\text{BaCl}_2$ . Напишите схему строения мицеллы золя и укажите знак заряда ее гранул.

*Решение*

Уравнение реакции, лежащей в основе получения золя:

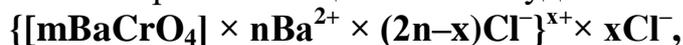


Так как  $C(\text{BaCl}_2) > C(\text{K}_2\text{CrO}_4)$ , то при равных объемах растворов количество  $\text{BaCl}_2$  больше количества  $\text{K}_2\text{CrO}_4$  ( $0,012 \times V > 0,005 \times V$ ).

Следовательно, в избытке находится  $\text{BaCl}_2$ .

Агрегат мицеллы золя образуют микрокристаллы плохо растворимого  $\text{BaCrO}_4$ . По правилу Панета – Фаянса на поверхности агрегата будут адсорбироваться потенциалопределяющие ионы, родственные веществу агрегата и находящиеся в растворе в избытке. В нашем случае – это  $n\text{Ba}^{2+}$ . Противоионами будут также находящиеся в избытке  $2n\text{Cl}^-$ , которые распределяться следующим образом:  $(2n-x)\text{Cl}^-$  будут находиться в адсорбционном слое, а остальные  $x\text{Cl}^-$  – в диффузном.

Схема строения мицеллы золя будет иметь следующий вид:

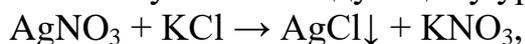


Гранула мицеллы, заключенная в фигурные скобки, имеет положительный заряд, т.е. знак заряда потенциалопределяющих ионов  $\text{Ba}^{2+}$ .

**Задача 2.** Гранулы золя иодида серебра, полученного путем смешивания растворов  $\text{AgNO}_3$  и  $\text{KCl}$ , имеют отрицательный заряд. Какой из данных электролитов взят в избытке? Напишите формулу мицеллы.

*Решение*

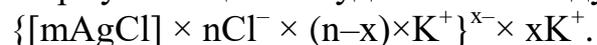
Золь получен по следующему уравнению реакции:



из которого следует, что агрегатом является малорастворимый иодид серебра  $\text{AgCl}$ .

Так как гранула имеет отрицательный заряд, то потенциалопределяющими ионами, по правилу Панета – Фаянса, будут отрицательные ионы, входящие в состав агрегата, т.е.  $\text{Cl}^-$ -ионы. Следовательно, в избытке взят раствор  $\text{KCl}$ , содержащий эти ионы.

Формула мицеллы будет иметь следующий вид:



**Задача 3.** Заряд частиц золя гидроксида железа (III) положительный. Какой из электролитов –  $\text{KCl}$ ,  $\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3$ ,  $\text{CaCl}_2$ ,  $\text{AlCl}_3$  – будет иметь наименьший порог коагуляции по отношению к данному золю?

*Решение*

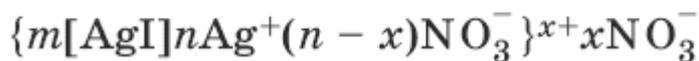
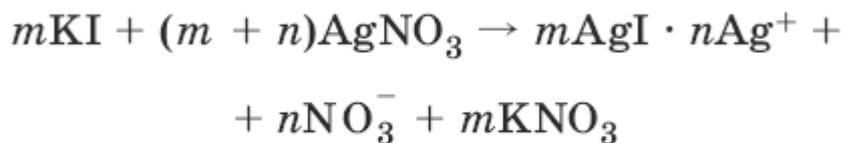
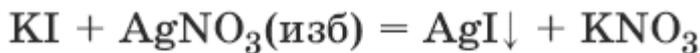
Так как частицы имеют положительный заряд, то в соответствии с правилом Шульце – Гарди коагуляцию золя будут вызывать ионы, имеющие противоположный знак заряда, т.е. анионы электролитов ( $\text{Cl}^-$  или

$\text{SO}_4^{2-}$ ). И чем выше величина заряда иона-коагулятора, тем сильнее коагулирующее действие электролита, а порог коагуляции меньше. Следовательно, наименьший порог коагуляции будет у  $\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3$ , т.к. заряд сульфат-иона вышезаряда хлорид-иона.

**Задача 4.** Электролиты  $\text{KCl}$ ,  $\text{K}_2\text{SO}_4$ ,  $\text{K}_3\text{PO}_4$  по отношению к золю гидроксида железа (III) имеют следующие пороги коагуляции: 7,1; 0,099 и 0,01 ммоль/л. Какой знак заряда имеют частицы золя?

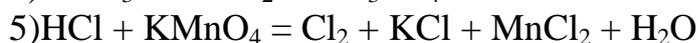
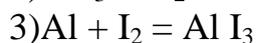
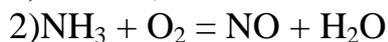
*Решение*

По условию задачи пороги коагуляции электролитов  $\text{KCl}$ ,  $\text{K}_2\text{SO}_4$ ,  $\text{K}_3\text{PO}_4$  относятся следующим образом:  $g_1 : g_2 : g_3 = 7,1 : 0,099 : 0,01 = 740 : 10 : 1$ . Это соотношение близко к теоретическому отношению порогов коагуляции (730:11:1). Следовательно, коагуляцию вызывают ионы одного знака, но разной величины заряда. В нашем случае – это  $\text{Cl}^-$ ,  $\text{SO}_4^{2-}$ ,  $\text{PO}_4^{3-}$ . Поскольку коагуляцию вызывают анионы, то знак заряда частиц золя положительный.



### Самостоятельная работа.

Расставить коэффициенты методом электронного баланса. Расставить степени окисления. Определить окислитель и восстановитель.



### Самостоятельная работа.

Используя образцы задач, решите следующие задачи.

1. Кристаллогидрат хлорида бария содержит 14,8% кристаллизационной воды. Определите формулу кристаллогидрата.

Ответ.  $\text{BaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$

2. Определите формулу кристаллогидрата, если известно, что при прокаливании кристаллогидрата карбоната натрия массой 14,3 г его масса уменьшилась на 9 г.

Ответ.  $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$

3. Какая масса кристаллической соды  $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$  потребуется для получения 10%-го раствора безводного карбоната натрия массой 200 г?

Ответ. 54 г.

4. Какова массовая доля сульфата цинка в растворе, полученном при растворении 114,8 г  $\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  в воде объемом 85,2 мл?

Ответ. 32,2%

5. Какую массу кристаллогидрата  $\text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$  и какую массу воды надо взять для приготовления 300 г 15%-ного раствора  $\text{CaCl}_2$ ?

Ответ. 89,2 г  $\text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ ; 210,8 г  $\text{H}_2\text{O}$ .

### Самостоятельная работа.

**Задача 1.** Разбавление (концентрирование) растворов.

К 200 г 15% раствора хлорида натрия прилили 50 г воды. Определить концентрацию полученного раствора.

**Задача 2.** Приготовление раствора определенной концентрации.

Какую массу кристаллогидрата  $\text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$  и какую массу воды надо взять для приготовления 300 г 15% раствора  $\text{CaCl}_2$ ?

**Задача 3.** Растворимость вещества.

Коэффициент растворимости (растворимость) – масса растворенного вещества, приходящаяся на 100 г воды в насыщенном при данной температуре растворе.

Массовая доля хлорида меди (II) в насыщенном растворе равна 42,7%.

Определить коэффициент растворимости этой соли.

**Задача 4.** Приготовление раствора определенной концентрации.

Сколько хлорида бария и воды надо взять для приготовления 150 г 20% раствора?

**Задача 5.** Смешивание растворов одного и того же вещества.

В лаборатории имеются растворы с массовой долей хлорида натрия 10 и 20%.

Какую массу раствора нужно взять для получения 300 г раствора с массовой долей хлорида натрия 12%?

**Задача 6.** Смешивание растворов одного и того же вещества.

Смешали 200 г 15% раствора хлорида натрия и 300 г 10% раствора этого же вещества. Определите концентрацию полученного раствора.

**Задача 7.** Перевод одного типа концентрации в другой.

Какова молярная концентрация 22% серной кислоты ( $\rho = 1,16$  г/мл)?

**Задача 8\*.** 10 г хлорида натрия растворили в 40 г воды. Определите массовую долю хлорида натрия в полученном растворе.

**Задача 9\*.** 25 г хлороводорода растворили в 75 г воды. Определите массовую долю хлороводорода в полученном растворе.

**Задача 10\*.** К 350 г 25% раствора соляной кислоты добавили 150 г воды.

Найдите массовую долю соляной кислоты в полученном растворе.

### Самостоятельная работа.

**Задание 1.** Решить задачи.

**Задача 1.** Золь хромата серебра получен путем смешивания равных объемов 0,005М раствора  $K_2CrO_4$  и 0,012М раствора  $BaCl_2$ . Напишите схему строения мицеллы золя и укажите знак заряда ее гранул.

**Задача 2.** Гранулы золя иодида серебра, полученного путем смешивания растворов  $AgNO_3$  и  $KCl$ , имеют отрицательный заряд. Какой из данных электролитов взят в избытке? Напишите формулу мицеллы.

**Задача 3.** Заряд частиц золя гидроксида железа (III) положительный. Какой из электролитов –  $KCl$ ,  $Fe_2(SO_4)_3$ ,  $CaCl_2$ ,  $AlCl_3$  – будет иметь наименьший порог коагуляции по отношению к данному золю ?

**Задача 4.** Электролиты  $KCl$ ,  $K_2SO_4$ ,  $K_3PO_4$  по отношению к золю гидроксида железа (III) имеют следующие пороги коагуляции: 7,1; 0,099 и 0,01 ммоль/л. Какой знак заряда имеют частицы золя?

**Задачи 5.** Золь иодида свинца получен смешением равных объемов 0.007н раствора нитрата свинца и 0.009н раствора иодида натрия. Определить знак заряда частиц золя и написать формулу мицеллы.

**Задача 6.** Написать формулу мицеллы золя бромид серебра, полученного при взаимодействии разбавленного раствора бромида калия с избытком нитрата серебра.

**Задача 7.** Написать формулу мицеллы сульфата бария, полученного при взаимодействии 10мл 0.0001н раствора хлорида бария и 10мл 0.001н раствора серной кислоты.

**Задание 2.** Дать определение понятий: дисперсная система, дисперсионная среда, дисперсная фаза, золь, мицелла, гранула, истинные растворы.

### Самостоятельная работа.

Выполнить качественные задачи.

1. Какой из элементов, литий или углерод, обладает большей электроотрицательностью и почему?
2. Сравните радиусы атомов элементов, находящихся в одних и тех же периодах в IA и IIA группах.
3. В приведенных ниже соединениях расставьте степени окисления элементов: гидроксид натрия, пероксид калия, оксид калия, карбонат лития, сульфит калия, гидросульфид натрия.
4. Как изменяется активность металлов в ряду от лития к францию? Объясните, с чем это связано?
5. Опишите электролитический способ получения металлического натрия из расплава хлорида натрия.
6. Почему металлический натрий нельзя хранить на воздухе? Можно ли считать это явление примером коррозии?
7. Докажите путем составления электронного баланса, что в реакциях с галогенами щелочные металлы ведут себя как восстановители. Обоснуйте это свойство щелочных металлов строением их атомов.
8. Для чего, растирая в ступке натрий с порошком серы, обертывают руку, держащую пестик, полотенцем?
9. Составьте уравнения реакций, отражающих взаимодействие щелочных металлов с: а) концентрированной серной кислотой; б)

- концентрированной азотной кислотой; в) разбавленной серной кислотой; г) разбавленной азотной кислотой.
10. В кристаллизатор с водой опустили кусочек металлического калия. После того, как реакция закончилась, туда поместили немного гидроксида цинка. Основание растворилось. Какие химические процессы произошли? Какие вещества находятся в растворе? Обоснуйте свой ответ.
  11. Один из лаборантов, зная, что литий и калий взаимодействуют с влагой воздуха, решил их сохранить в сосудах, заполненных инертным азотом. Через некоторое время он обнаружил, что калий сохранил свой первоначальный блеск, а вместо лития он увидел зеленовато-черные комочки. Почему произошли эти изменения с литием? Составьте уравнение реакции.
  12. Реакция взаимодействия натрия с кислородом может протекать с образованием оксида и пероксида. Напишите уравнения соответствующих реакций с указанием условий.
  13. Почему цезий, а не литий применяется для конструирования различных фотоэлементов?
  14. Почему при электролизе расплава хлорида натрия можно получить металлический натрий, а при электролизе раствора этой же соли металл получить нельзя?
  15. Учащийся опустил в раствор сульфата меди (II) кусочек металлического натрия, надеясь вытеснить из соли металлическую медь. Вместо металла красного цвета получился студенистый голубой осадок. Опишите произошедшие реакции и запишите их уравнения.
  16. Для отбеливания тканей используют «лабарракову воду», которую получают, пропуская хлор через разбавленный раствор гидроксида натрия. При этом происходит реакция с образованием хлорида натрия и гипохлорита натрия. Если пропускать хлор в раствор гидроксида калия, то получается «жавелевая вода», которую используют для тех же целей. Составьте уравнения указанных реакций.
  17. С какими из перечисленных веществ будет реагировать оксид натрия: вода, азотная кислота, оксид бария, гидроксид кальция, фосфорная кислота, оксид серы (IV)? Запишите уравнения реакций.
  18. На чем основано применение пероксида натрия для регенерации воздуха в дыхательных аппаратах изолирующего типа? Ответ подтвердите уравнениями реакций.
  19. Если хранить раствор гидроксида натрия в склянках с притертыми пробками, то мы не сразу можем извлечь эти пробки. Но, подержав некоторое время склянку в воде, мы свободно вынимаем пробку. Объясните, приведя уравнения реакций, какие процессы происходят в данном случае.

### **Самостоятельная работа.**

**Задача 1:** Определите *температуру кипения и замерзания раствора*, содержащего 1 грамм нитробензола ( $C_6H_5NO_2$ ) в 10 граммах бензола ( $C_6H_6$ ). Эбулиоскопическая и криоскопическая константы бензола соответственно

равны 2,57 и 5,1 °С. Температура кипения чистого бензола 80,2 °С, температура замерзания -5,4 °С.

**Задача 2:** Вычислите *температуру замерзания раствора* 5%-ного раствора этилового спирта (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH), зная, что криоскопическая константа воды 1,86 °С.

**Задача 3:** Найти *температуру кипения раствора* 50-процентной сахарозы (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>)? Эбулиоскопическая константа воды 0,52.

**Задача 4.** Рассчитать температуру замерзания и кипения 40%-ного раствора этилового спирта в воде.  $K_{\text{H}_2\text{O}} = 1,86 \text{ } ^\circ\text{C}$ ;  $E_{\text{H}_2\text{O}} = 0,512 \text{ } ^\circ\text{C}$ .

**Задача 5.** При растворении 0,1 моля гидроксида натрия в 1000 г воды температура замерзания понизилась на 0,33 °С. Определите степень диссоциации гидроксида натрия в растворе.

### Самостоятельная работа.

Цепочки превращений веществ

(указать условия проведения реакций)

- 1) NaCl → Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> → Na H CO<sub>3</sub> → Na Cl → Na OH
- 2) Fe S<sub>2</sub> → SO<sub>2</sub> → SO<sub>3</sub> → Ca SO<sub>4</sub>
- 3) Zn S → Zn Cl<sub>2</sub> → Zn O
- 4) Ca → Ca O → Ca(OH)<sub>2</sub> → Ca CO<sub>3</sub> → Ca (HCO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> → CO<sub>2</sub>
- 5) C → CO → CO<sub>2</sub> → Na H CO<sub>3</sub> → Na<sub>2</sub> CO<sub>3</sub>
- 6) NO → NO<sub>2</sub> → H NO<sub>3</sub> → Cu (NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> → Cu (CH<sub>3</sub>COO)<sub>2</sub>
- 7) Al → Al(OH)<sub>3</sub> → Al<sub>2</sub> O<sub>3</sub> → Al → Al<sub>2</sub> S<sub>3</sub> → Al Cl<sub>3</sub>
- 8) K<sub>2</sub> CO<sub>3</sub> → K<sub>2</sub> SO<sub>4</sub> → KCl → Cl<sub>2</sub> → Ca Ca<sub>2</sub>
- 9) Fe → Fe S → Fe Cl<sub>2</sub> → Fe Cl<sub>3</sub> → Fe (OH)<sub>3</sub> → Fe<sub>2</sub> O<sub>3</sub>
- 10) Ca → Ca Cl<sub>2</sub> → Ca(OH)<sub>2</sub> → Ca (NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> → Ca Cl<sub>2</sub>
- 11) Na<sub>2</sub> SO<sub>4</sub> → Na<sub>2</sub> CO<sub>3</sub> → Na Cl → Na OH → Na OH → Na H CO<sub>3</sub> → CO<sub>2</sub>
- 12) Al<sub>2</sub> → Al<sub>2</sub>(SO<sub>4</sub>)<sub>3</sub> → Al(OH)<sub>3</sub> → K[Al(OH)<sub>4</sub>] → Al<sub>2</sub> O<sub>3</sub> → Al
- 13) Zn → Zn S → Zn Cl<sub>2</sub> → Zn O → Zn SO<sub>4</sub> → Zn (OH)<sub>2</sub>
- 14) Cu → Cu (NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> → Cu O → Cu S O<sub>4</sub> → Cu → Cu(OH)<sub>2</sub>
- 15) Ca → Ca O → Ca (NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> → Ca(OH)<sub>2</sub> → Ca Si O<sub>3</sub>
- 16) Na → NaCl → Na<sub>2</sub> CO<sub>3</sub> → Na H CO<sub>3</sub> → Na<sub>2</sub> CO<sub>3</sub>
- 17) Si O<sub>2</sub> → H<sub>2</sub> Si O<sub>3</sub>
- 18) Si O<sub>2</sub> → Si → Mg<sub>2</sub> Si → Si H<sub>4</sub>
- 19) Cu O → Cu → Cu Cl<sub>2</sub>
- 20) N<sub>2</sub> → NH<sub>3</sub> → HNO<sub>3</sub> → Mg (NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>
- 21) (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub> Cr<sub>2</sub> O<sub>7</sub> → Cr<sub>2</sub> O<sub>3</sub> → Na Cr O<sub>2</sub> → Cr<sub>2</sub> (S O<sub>4</sub>)<sub>3</sub>
- 22) Zn S → H<sub>2</sub> S → SO<sub>3</sub> → SO<sub>3</sub>
- 23) H Cl → Cl<sub>2</sub> → K Cl O<sub>3</sub> → K Cl → Ag Cl
- 24) K Cl O<sub>3</sub> → O<sub>2</sub> → P<sub>2</sub> O<sub>5</sub>
- 25) Na<sub>2</sub> CO<sub>3</sub> → Na<sub>2</sub> S O<sub>4</sub> → Na Cl → Na NO<sub>3</sub> → Na Cl
- 26) Al → Al<sub>2</sub> S<sub>3</sub> → Al(OH)<sub>3</sub> → Al<sub>2</sub> (SO<sub>4</sub>)<sub>3</sub>
- 27) Fe S<sub>2</sub> → Fe(OH)<sub>3</sub> → Fe<sub>2</sub> (SO<sub>4</sub>)<sub>3</sub> → Fe Cl<sub>3</sub> → Fe<sub>2</sub> O<sub>3</sub>
- 28) Si O<sub>2</sub> → Si → Si H<sub>4</sub> → Si O<sub>2</sub> → Na<sub>2</sub> Si O<sub>2</sub>
- 29) PB (NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> → HNO<sub>3</sub> → NH<sub>4</sub> NO<sub>3</sub> → N<sub>2</sub>
- 30) Ca<sub>3</sub> (PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub> → Ca (H<sub>2</sub> PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub> → Ca SO<sub>4</sub> → Ca S → Ca CO<sub>3</sub>
- 31) NH<sub>3</sub> → NH<sub>4</sub> Cl → NH<sub>3</sub> → NO
- 32) Na NO<sub>3</sub> → Na NO<sub>2</sub> → N<sub>2</sub> → NO → Ba (NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> → Ba Cl<sub>2</sub>
- 33) Na Cl → Na<sub>2</sub> CO<sub>3</sub> → Na OH → Na<sub>2</sub> SO<sub>3</sub>
- 34) Na<sub>2</sub> SO<sub>3</sub> → S → Al<sub>2</sub> S<sub>3</sub> → H<sub>2</sub> S → SO<sub>2</sub>
- 35) HNO<sub>3</sub> → NH<sub>4</sub> NO<sub>3</sub> → N<sub>2</sub> O

- 36)  $\text{Ba}(\text{NO}_3)_2 \rightarrow \text{BaCl}_2 \rightarrow \text{BaSO}_3 \rightarrow \text{BaS} \rightarrow \text{H}_2\text{S} \rightarrow \text{S}$   
 37)  $\text{KNO}_3 \rightarrow \text{KCl} \rightarrow \text{KClO}_3 \rightarrow \text{KCl} \rightarrow \text{K}_2\text{SO}_4$   
 38)  $\text{CaSO}_4 \rightarrow \text{Ca}(\text{OH})_2 \rightarrow \text{CaCl}_2 \rightarrow \text{HCl} \rightarrow \text{Cl}_2$   
 39)  $\text{KClO}_3 \rightarrow \text{KCl} \rightarrow \text{HCl} \rightarrow \text{CaCl}_2 \rightarrow \text{CaSO}_4$   
 40)  $\text{Cu}(\text{NO}_3)_2 \rightarrow \text{CuO} \rightarrow \text{CuSO}_4 \rightarrow \text{Cu}(\text{NO}_3)_2$   
 41)  $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \rightarrow \text{P} \rightarrow \text{H}_3\text{PO}_4 \rightarrow \text{CaHPO}_4 \rightarrow \text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$   
 42)  $\text{Fe} \rightarrow \text{FeS} \rightarrow \text{Fe}(\text{OH})_2 \rightarrow \text{Fe}(\text{OH})_3 \rightarrow \text{Fe}_2\text{O}_3 \rightarrow \text{FePO}_4$   
 43)  $\text{NH}_4\text{Cl} \rightarrow \text{NH}_4\text{NO}_3 \rightarrow \text{NH}_3 \rightarrow \text{NO} \rightarrow \text{Fe}(\text{NO}_3)_3$   
 44)  $\text{K}_2\text{S} \rightarrow \text{SO}_2 \rightarrow \text{S} \rightarrow \text{ZnS} \rightarrow \text{ZnCl}_2$   
 45)  $\text{FeS}_2 \rightarrow \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{SO}_2 \rightarrow \text{KHSO}_3$   
 46)  $\text{HNO}_3 \rightarrow \text{NH}_4\text{NO}_3 \rightarrow \text{NH}_3 \rightarrow \text{NO}$   
 47)  $\text{NaCl} \rightarrow \text{Cl}_2 \rightarrow \text{HCl} \rightarrow \text{AgCl}$   
 48)  $\text{KCl} \rightarrow \text{KOH} \rightarrow \text{KClO}_3 \rightarrow \text{KCl} \rightarrow \text{HCl}$   
 49)  $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH} \rightarrow \text{CO}_2 \rightarrow \text{Na}_2\text{CO}_3 \rightarrow \text{CaCO}_3$   
 50)  $\text{Fe} \rightarrow \text{FeCl}_2 \rightarrow \text{FeCl}_3 \rightarrow \text{Fe}_2\text{O}_3 \rightarrow \text{Fe} \rightarrow \text{Fe}(\text{OH})_3$

## 2.2 Задания для промежуточной аттестации

### Перечень теоретических вопросов.

1. Основные понятия и законы физической химии.
2. Термодинамика: энтальпия, энтропия, энергия Гиббса.
3. Классификация химических реакций. Понятия и примеры.
4. Классификация окислительно-восстановительных реакций.
5. Поверхностно-активные вещества, их роль в профессии технолога.
6. Гидролиз органических и неорганических веществ.
7. Жидкое состояние веществ, их характеристика. Виды растворов.
8. Основные понятия и законы органической химии.
9. Спирты. Фенолы. Простые эфиры. Их роль в профессии технолога.
10. Альдегиды. Кетоны. Карбоновые кислоты. Их роль в профессии технолога.
11. Азотсодержащие соединения: белки, аминокислоты, амины. Их роль в профессии технолога.
12. Липиды (жиры). Углеводы. Их роль в профессии технолога.
13. Основные понятия и законы коллоидной химии.
14. Классификация дисперсных систем. Их роль в профессии технолога.
15. Коллоидные растворы и их свойства.
16. Грубодисперсные системы, примеры, свойства, их роль в профессии технолога.
17. Понятие полимеров, виды полимеров, их роль в профессии технолога.
18. Основные понятия и законы аналитической химии.
19. Классификация катионов и анионов по аналитическим группам, их особенность.
20. Титриметрические методы анализа. Их классификация и значение в профессии технолога.
21. Метод нейтрализации, его сущность.
22. Сущность методов осаждения.
23. Сущность хроматографии.
24. Комплексонометрический метод, его сущность.
25. Классификация окислительно-восстановительных методов в аналитической химии.
26. Перманганатометрия и её сущность.

## 27. Хроматографические методы анализа.

Перечень практических вопросов.

1. Определить массу кристаллогидрата  $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$  и воды, которые необходимо взять для приготовления раствора массой 540 г. с массовой долей карбоната натрия 15%.
2. При полном обезвоживании 48,3 г кристаллогидрата получено 21,3 г сульфата натрия. Определите формулу кристаллогидрата.
3. Сколько воды и английской соли (семиводный кристаллогидрат сульфата магния) необходимо взять для приготовления 440 г раствора сульфата магния с массовой долей 8%?
4. Сколько кристаллизационной воды (масса и количество) содержится в 180 г гипса  $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  ?
5. Кристаллогидрат хлорида бария содержит 14,8% кристаллизационной воды. Определите формулу кристаллогидрата.
6. Определите формулу кристаллогидрата, если известно, что при прокаливании кристаллогидрата карбоната натрия массой 14,3 г его масса уменьшилась на 9 г.
7. Какая масса кристаллической соды  $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$  потребуется для получения 10%-го раствора безводного карбоната натрия массой 200 г?
8. Какова массовая доля сульфата цинка в растворе, полученном при растворении 114,8 г  $\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  в воде объемом 85,2 мл?
9. Какую массу кристаллогидрата  $\text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$  и какую массу воды надо взять для приготовления 300 г 15%-ного раствора  $\text{CaCl}_2$ ?
10. Определите температуру кипения и замерзания раствора, содержащего 1 грамм нитробензола ( $\text{C}_6\text{H}_5\text{NO}_2$ ) в 10 граммах бензола ( $\text{C}_6\text{H}_6$ ). Эбулиоскопическая и криоскопическая константы бензола соответственно равны 2,57 и 5,1 °С. Температура кипения чистого бензола 80,2 °С, температура замерзания -5,4 °С.
11. Вычислите температуру замерзания раствора 5%-ного раствора этилового спирта ( $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ ), зная, что криоскопическая константа воды 1,86 °С.
12. Найти температуру кипения раствора 50-процентной сахарозы ( $\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$ )? Эбулиоскопическая константа воды 0,52.
13. Рассчитайте  $\Delta H_{298}^\circ$  химической реакции  $\text{Na}_2\text{O}(\text{т}) + \text{H}_2\text{O}(\text{ж}) \rightarrow 2\text{NaOH}(\text{т})$  по значениям стандартных теплот образования веществ ( $\Delta H_f^\circ$ , см. таблицу). Укажите тип реакции (экзо- или эндотермическая).
14. Рассчитайте величину  $\Delta S_{298}^\circ$  для процесса  $\text{Na}_2\text{O}(\text{т}) + \text{H}_2\text{O}(\text{ж}) \rightarrow 2\text{NaOH}(\text{т})$ , используя значения стандартных энтропий веществ (см. таблицу).
15. Рассчитайте изменение энергии Гиббса ( $\Delta G_{298}^\circ$ ) для процесса  $\text{Na}_2\text{O}(\text{т}) + \text{H}_2\text{O}(\text{ж}) \rightarrow 2\text{NaOH}(\text{т})$  по значениям стандартных энергий Гиббса образования веществ (см. таблицу). Возможно ли самопроизвольное протекание реакции при стандартных условиях и 298 К ?
16. Энтальпии образования газообразных уксусного альдегида, метана и оксида углерода(II) соответственно равны -166,0; -74,8 и -110,5 кДж/моль. Рассчитайте  $\Delta H$  процесса:  $\text{CH}_3\text{CHO}(\text{г}) = \text{CH}_4(\text{г}) + \text{CO}(\text{г})$ .
17. Температурный коэффициент скорости реакции равен трем. Во сколько раз увеличится скорость реакции при повышении температуры на 40 °С.

18. Составить формулу мицеллы  $BaSO_4$ , полученного в избытке  $BaI_2$ .
19. Если пропустить сероводород через спиртовой раствор цианида ртути  $Hg(CN)_2$ , то получится золь сульфида ртути (II). Напишите формулу мицеллы сульфида ртути.
20. Составить формулу мицеллы золя гидроксида хрома. Его получают в результате взаимодействия хлорида хрома (III) с карбонатом аммония.
21. Составить формулу мицеллы золя гидрофосфата железа(III). Из  $FeCl_3$  и р-ра  $Na_2HPO_4$ . Образуется золь фосфата железа (III).
22. Золь хлорида серебра получен смешиванием 5 мл раствора нитрата серебра и 10 мл раствора хлорида лития равной концентрации. Запишите формулу мицеллы золя.
23. Как определить состав соли, находящейся в каждой из 3-х пробирок:  
1  $K_2CO_3$       2  $Ba(NO_3)_2$       3  $Na_3PO_4$
24. Как определить состав соли, находящейся в каждой из 3-х пробирок:  
1  $BaCl_2$       2  $Na_2SO_4$       3  $BaCO_3$
25. Как определить состав соли, находящейся в каждой из 3-х пробирок: 1  
1  $Ca(NO_3)_2$       2  $Na_2CO_3$       3  $MgCl_2$

## БИБЛИОГРАФИЯ

### Печатные издания

1. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 288 с.
2. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [электронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013гг.

### Электронные издания:

1. <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. [www.krugosvet.ru/](http://www.krugosvet.ru/) универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
3. <http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/
4. [www.auditorium.ru/](http://www.auditorium.ru/) библиотека института «Открытое общество»/
5. [www.bellerbys.com](http://www.bellerbys.com)-сайт учителей биологии и химии
6. <http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффектные опыты, химические новости
7. <http://dnttm.ru/> – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
8. <http://www.it-n.ru/> - сетевое сообщество учителей химии
9. <http://chemistry-chemists.com/> – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).
10. [http://www.astu.org/content/userimages/file/upr\\_1\\_2009/04.pdf](http://www.astu.org/content/userimages/file/upr_1_2009/04.pdf)

### Дополнительные источники:

1. Габриелян О. С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2012г. 303 с
2. Габриелян О. С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2012г. 303 с

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

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заместитель директора  
по методической работе

\_\_\_\_\_ И.С. Николаева  
от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Комплект**  
**контрольно-измерительных материалов**  
**по учебной дисциплине**  
**ОУП.02 БИОЛОГИЯ У**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**по специальности**  
**СПО**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-  
разработчик:

ГБПОУ ЮЭТ

---

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании предметной  
(цикловой) комиссии  
естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель предметной  
(цикловой) комиссии  
\_\_\_\_\_ (Христич ЛА)

Разработчики:

Шишкина О.А., преподаватель  
*Ф.И.О., ученая степень, звание, должность*

Рецензент:

Христич Лариса Александровна, преподаватель  
*Ф.И.О., должность, место работы*

## Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин..	9
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины .....	9
2.1. Задания для текущего контроля .....	9
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	16
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....	20

## 1. Паспорт комплекта контрольно- измерительных материалов

### 1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов

#### 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки сформированности предметных результатов обучения, предмета общеобразовательного цикла «Биология», основной образовательной программы по специальности и профессии естественнонаучного профиля в форме экзамена.

Комплект оценочных средств создан на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к содержанию и результатам освоения учебного предмета «Биология», 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 учебному предмету «Биология» разработано с ориентацией на естественнонаучный профиль профессионального образования. При освоении специальности и профессии СПО естественнонаучного профиля профессионального образования «Биология» изучается на углубленном уровне ФГОС среднего общего образования с учетом специфики осваиваемой специальности. Изучение учебного предмета «Биология» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

#### 1.2 Тип задания

Задание экзамена учебного предмета «Биология», состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап – решение тестового задания

Практический этап– решение учебных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные и справочные источники.

#### 1.3 Время выполнения задания

Максимальное время выполнения заданий - 6 академических часа, из них:

- инструктаж экзаменуемых, по ознакомлению с заданием и правилом выполнения - 10 минут;

- выполнение тестового задания – (90 минут)

- решение учебно-профессиональных задач– (230 минут)

- проверка выполненного задания 30 минут.

### ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНА

Тестовые задания нацелены на выявление уровня овладения обучающимися специфику учебного предмета «Биология», 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 «Биология». Содержание работы включены знания на определение сформированности способов деятельности: усвоение понятийного аппарата курса естествознания; овладение методологическими умениями; применение знаний при объяснении биологических, процессов, явлений, а также решении

элементарных задач. Овладение умениями по работе с информацией естественно-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 «Биология» представлено в таблице.

Распределение заданий диагностической работы по основным содержательным разделам учебного предмета «Биология», представлено в таблице.

Дескрипторы предметных результатов «Выпускник на углубленном уровне научится:»		Чисел задания	Максимальный балл за задание
П.у.6.3.1.1	оценивать роль биологических открытий и современных исследований в развитии науки и в практической деятельности людей;	Т.1	1
		Т. 2	1
		Т. 3	1
П.у.6.3.1.2	оценивать роль биологии в формировании современной научной картины мира, прогнозировать перспективы развития биологии	Т. 4	1
П.у.6.3.2.1	устанавливать и характеризовать связь основополагающих биологических понятий (клетка, организм, вид, экосистема, биосфера) с основополагающими понятиями других естественных наук	Т. 5	5
П.у.6.3.2.2	обосновывать систему взглядов на живую природу и место в ней человека, применяя биологические теории, учения, законы, закономерности, понимать границы их применимости	П.3 1	5
П.у.6.3.5.3	выявлять в тексте биологического содержания проблему и аргументированно ее объяснять		
П.у.6.3.5.4	представлять 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		
П.у.6.3.2.3	выявлять и обосновывать существенные особенности разных уровней организации жизни	Т.6	8
П.у.6.3.2.4	устанавливать связь строения и функций основных биологических макромолекул, их роль в процессах клеточного метаболизма;	Т.7	10
		Т.8	4
П.у.6.3.2.5	делать выводы об изменениях, которые произойдут в процессах матричного синтеза в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	Т.9	1
П.у.6.3.2.6	выявлять существенные признаки строения клеток организмов разных царств живой природы, устанавливать	Т 10	1
		Т.11	2
		Т. 12	9

	взаимосвязь строения и функций частей и органоидов клетки;		
<b>П.у.6.3.2.7</b>	обосновывать взаимосвязь пластического и энергетического обменов; сравнивать процессы пластического и энергетического обменов, происходящих в клетках живых организмов;	Т. 13	1
		Т. 14	5
<b>П.у.6.3.2.8</b>	определять количество хромосом в клетках растений основных отделов на разных этапах жизненного цикла;	Т.15	4
<b>П.у.6.3.2.9</b>	характеризовать основные этапы онтогенеза организмов;	Т. 16	6
<b>П.у.6.3.2.10</b>	выявлять причины и существенные признаки модификационной и мутационной изменчивости; обосновывать роль изменчивости в естественном и искусственном отборе;	Т.17	6
		Т. 18	1
<b>П.у.6.3.2.11</b>	обосновывать значение разных методов селекции в создании сортов растений, пород животных и штаммов микроорганизмов	Т.19	1
		Т. 20	5
<b>П.у.6.3.2.12</b>	обосновывать причины изменчивости и многообразия видов, применяя синтетическую теорию эволюции	Т. 21	1
		Т.22	1
<b>П.у.6.3.2.13</b>	характеризовать популяцию как единицу эволюции, вид как систематическую категорию и как результат эволюции;	Т.23	1
<b>П.у.6.3.2.14</b>	устанавливать связь структуры и свойств экосистемы	Т 24	1
		Т 25	1
<b>П.у.6.3.2.15</b>	составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистеме (сети питания), прогнозировать их изменения в зависимости от изменения факторов среды;	Т 26	3
		Т 27	1
<b>П.у.6.3.3.1</b>	проводить учебно-исследовательскую деятельность по биологии: выдвигать гипотезы, планировать работу, отбирать и преобразовывать необходимую информацию, проводить эксперименты, интерпретировать результаты, делать выводы на основе полученных результатов	П.3 2	10
<b>П.у.6.3.5.3</b>	выявлять в тексте биологического содержания проблему и аргументированно ее объяснять		3

<b>П.у.6.3.5.4</b>	представлять 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		2
<b>П.у.6.3.3.2</b>	сравнивать разные способы размножения организмов	Т.28	6
<b>П.у.6.3.3.3</b>	аргументировать собственную позицию по отношению к экологическим проблемам и поведению в природной среде	П.3 3	4
<b>П.у.6.3.3.4</b>	обосновывать необходимость устойчивого развития как условия сохранения биосферы	Т.29	1
<b>П.у.6.3.4.1</b>	решать 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	П.3 4	3
<b>П.у.6.3.5.4</b>	представлять 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
<b>П.у.6.3.4.2</b>	сравнивать фазы деления клетки; решать задачи на определение и сравнение количества генетического материала (хромосом и ДНК) в клетках многоклеточных организмов в разных фазах клеточного цикла	Т 30	6
<b>П.у.6.3.4.3</b>	решать генетические задачи на дигибридное скрещивание, сцепленное (в том числе сцепленное с полом) наследование, анализирующее скрещивание, применяя законы наследственности и закономерности сцепленного наследования	П.3 5	5
		П.3.6	3
<b>П.у.6.3.5.4</b>	представлять биологическую информацию в виде текста, таблицы, схемы, графика, диаграммы и делать	П.3 5.6	2

	выводы на основании представленных данных; преобразовывать график, таблицу, диаграмму, схему в текст биологического содержания		
<b>П.у.6.3.5.1</b>	раскрывать причины наследственных заболеваний, аргументировать необходимость мер предупреждения таких заболеваний	Т. 31	1
		Т.32	1
<b>П.у.6.3.5.2</b>	оценивать практическое и этическое значение современных исследований в биологии, медицине, экологии, биотехнологии; обосновывать собственную оценку	П.3 7	6
<b>П.у.6.3.5.4</b>	представлять 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		

Диагностическая работа (нулевой срез)

**ЗАДАНИЯ УРОВНЯ А**

**Выберите один верный ответ из четырех предложенных.**

1. Какая наука изучает ископаемые остатки вымерших организмов?
  - 1) систематика
  - 2) эмбриология
  - 3) генетика
  - 4) палеонтология
2. Какое свойство характерно для живых тел природы – организмов, в отличие от объектов неживой природы?
  - 1) ритмичность
  - 2) движение
  - 3) раздражимость
  - 4) рост
3. Какая из последовательностей понятий отражает основные уровни организации организма?
  - 1) Орган–ткани–организм – клетки – молекулы – системы органов
  - 2) Молекулы–ткани–клетки–органы–системы органов – организм
  - 3) Молекулы–клетки–ткани–органы–системы органов – организм
  - 4) Система органов–органы–ткани–клетка–молекулы–организм–клетки
4. У вирусов процесс размножения происходит в том случае, если они
  - 1) вступают в симбиоз с растениями
  - 2) находятся вне клетки
  - 3) паразитируют внутри кишечной палочки
  - 4) превращаются в зиготу
5. Одно из положений клеточной теории заключается в том, что
  - 1) растительные организмы состоят из клеток
  - 2) животные организмы состоят из клеток
  - 3) все низшие и высшие организмы состоят из клеток
  - 4) клетки организмов одинаковы по своему строению и функциям
6. В ядре клетки листа томата 24 хромосомы. Сколько хромосом будет в ядре клетки корня томата после ее деления?
  - 1) 12
  - 2) 24
  - 3) 36
  - 4) 48
7. Молекулы АТФ выполняют в клетке функцию
  - 1) защиты от антител
  - 2) катализатор реакции
  - 3) транспорта веществ
  - 4) аккумулятора энергии
8. Как назвал Г. Мендель признаки, не проявляющиеся у гибридов первого поколения?
  - 1) гетерозиготными
  - 2) гомозиготными
  - 3) рецессивными
  - 4) доминантными
9. Наследственная изменчивость, борьба за существование и естественный отбор – это
  - 1) свойства живой природы
  - 2) результаты эволюции
  - 3) движущие силы эволюции
  - 4) основные направления эволюции
10. Какой из перечисленных факторов относят к абиотическим?
  - 1) выборочная вырубка леса
  - 2) соленость грунтовых вод
  - 3) многообразие птиц в лесу



## *Тестирование*

№п/п	Тестовые задания по разделам программы
1	Введение
2	Учение о клетке
3	Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов
4	Основы генетики и селекции
5	Эволюционное учение
6	История развития жизни на земле
7	Основы экологии

№п/п	Практические задания к разделу программы	кол-во комплектов
1	Введение	1
1	Учение о клетке	4
2	Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов	5
3	Основы генетики и селекции	5
4	Эволюционное учение	5
5	История развития жизни на земле	2
6	Основы экологии	2

### **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.

### ***Промежуточная аттестация – Экзамен***

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 65 % от максимального балла за выполнение заданий углубленного уровня.

**Спецификация контрольных измерительных материалов по предмету «Биология» для проведения процедуры промежуточной аттестации (экзамен).**

#### **1. Назначение диагностической работы**

Работа предназначена для проведения процедуры диагностики (по разделам программы учебного курса: Биология).

#### **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 естествознанию 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. Тестовые задания нацелены на выявление уровня овладения обучающимися спецификой учебного предмета «Биология», 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 «Биология». Содержание работы включены знания на определение сформированности способов деятельности: усвоение понятийного аппарата курса естествознания; овладение методологическими умениями; применение знаний при объяснении биологических, процессов, явлений, а также решении элементарных задач. Овладение умениями по работе с информацией естественно-научного содержания проверяется опосредованно через представления её различными способами (в виде рисунков, схем, таблиц, графиков, диаграмм).

#### 4. Структура КИМ.

1. Спецификация контрольно-оценочного средства
2. Регламент проведения экзамена
3. Задание зачета
4. Оценка результатов зачета

	Всего		143
--	-------	--	-----

### ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

Профессии, специальности, профессии

студент(а)(ки) \_\_\_\_\_

группы № \_\_\_\_\_

по экзамену учебного предмета «Биология»,

1. Наука цитология получила свое развитие благодаря созданию:

- |                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| 1. Генной теории    | 3. Эволюционного учения    |
| 2. Клеточной теории | 4. Биогенетического закона |

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

2. Какая практическая наука разрабатывает методы сохранения и улучшения здоровья человека?

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1. Анатомия | 3. Генетика |
|-------------|-------------|

## 2. Антропология

## 4. Гигиена

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

3. Какова роль науки палеонтологии?

- 1) объяснение полового поведения животных
- 2) развитие генной теории
- 3) уточнение структур органоидов клетки
- 4) развитие эволюционного учения

ОТВЕТ \_\_\_\_\_

4. Оцените роль представленных фактов и закончите фразу:

1. Создание стройной систематики растений (К. Линней) и животных (Ж. Б. Ламарк)
2. Описание значительного числа видов, а также палеонтологические находки
3. Синтетическая теория эволюции, созданная на основе теории Ч. Дарвина, и теория Ж. Б. Ламарка
4. Применение микроскопии и других методов смежных наук
5. Открытие закономерностей передачи наследственной информации Г. Менделем
6. Развитие представлений об окружающей среде привело к возникновению такой науки, как экология, и формулировке учения о биосфере

ОТВЕТ. Биология сыграла немаловажную роль в становлении современной \_\_\_\_\_ картины мира

5. Установите связь основополагающих биологических понятий с понятиями других естественных наук

Биологических понятий

Естественные науки

1. Клетка
2. Организм
3. Вид
4. Экосистема
5. Биосфера

- А. Медицина
- Б. Цитология
- В. Экология
- Г. Синэкология
- Д. Теория эволюции

6. Установите соответствие элементов систем и уровней организации жизни

Уровень организации

Элементы, образующие систему

1. Молекулярно - генетический
2. Клеточный
3. Тканевый
4. Органный

- А Клетки, ткани
- Б Совокупность особей одного вида
- В Структурные части клетки
- Г Исторически сложившаяся совокупность организмов разного ранга в сочетании с факторами окружающей среды
- Д Клетки, ткани, органы и системы органов с их уникальными жизненными функциями

5. Организменный

6. Популяционно - видовой Е Макромолекулы нуклеиновых кислот, белков, АТФ
7. Биогеоценотический(экосистемный) Ж Все биогеоценозы
8. Биосферный З Совокупность клеток и межклеточного вещества

7 Установите связь макромолекул и их роль в процессах клеточного метаболизма

- | Макромолекула | Роль в процессах клеточного метаболизма         |
|---------------|---|
| 1. Белок      | А. структурная                                  |
| 2. ДНК        | Б. энергетическая                               |
| 3. Углеводы   | В. запасующая                                   |
| 4. и-РНК      | Г ферментативная                                |
|               | Д. сигнальная                                   |
|               | Е транспортная                                  |
|               | Ж хранение и передача наследственной информации |
|               | З. передача информации о структуре белка        |

8. Установите связь вида структуры белка и строения

- | Структуры белка | Строение   |
|-----------------|--|
| 1. Первичная    | А. упорядоченное свертывание полипептидной цепи в спираль          |
| 2. Вторичная    | Б. укладка полипептидных цепей в глобулы                           |
| 3. Третичная    | В. молекулы которых образованы двумя и более глобулами.            |
| 4. Четвертичная | Г. последовательность аминокислотных остатков в полипептидной цепи |

9. Что произойдет в процессе матричного синтеза в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК

1. Повлияет на структуру и функции соответствующего белка
2. Не повлияет, если изменился третий нуклеотид триплета
3. Не повлияет, если изменения произошли в участке ДНК, который не кодирует белок
4. Все ответы верны

10. Клетку бактерии относят к группе прокариот, так как она не содержит

- |                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. органоидов движения | 3. многих органоидов и ядра |
| 2. клеточной оболочки  | 4. плазматической мембраны  |

11. Растительная клетка, в отличие от животной, содержит

- 1) пластиды
- 2) вакуоли
- 3) рибосомы
- 4) рибосомы и включения

12. Соотнесите строение органоидов клетки с их функциями

<b>Органоид</b>	<b>Функция органоида в клетке</b>
1. Аппарат Гольджи состоит из цистерн и пузырьков	А. Регуляция и контроль процессов жизнедеятельности клетки
2. Вакуоль содержит дисперсный раствор белка, липидов, углеводов, минеральных веществ	Б. Осуществления процесса фотосинтеза
3. Эндоплазматическая сеть состоит из сети каналов и полостей	В. Учувствует в процессе деления клетки
4. Внутренняя мембрана митохондрий образует складки - кристы	Г. Участие в процессе биосинтеза - трансляция
5. На гранах хлоропластов располагается хлорофилл	Д. Полупроницаемость
6. Клеточный центр состоит из двух центриоль	Е. Обеспечивает синтез белков, углеводов и липидов; транспортирует вещества внутри клетки
7. Рибосома состоит из малой, большой субъединиц, РНК	Ж. созревание и транспорт белков плазматической мембраны, секретов, ферментов лизосом
8. Клеточная мембрана имеет мозаичное строение, слой белка и два слоя липидов	З. Синтез АТФ
9. Ядро состоит из оболочки, карิโอплазмы, ядрышко и хроматина	И. Накопление низкомолекулярных водорастворимых метаболитов, запасных веществ

ОТВЕТ

органOID	1	2	3	4	5	6	7	8	9
функция									

13. Обмен веществ и превращение энергии представляет собой единство

- 1) процессов синтеза и распада веществ
- 2) процессов возбуждения и торможения
- 3) свойств наследственности и изменчивости
- 4) процессов роста и развития организма

ОТВЕТ

14. Установите соответствие между видами обмена и процессами, которые к ним относятся.

Вид обмена	Процессы
1. Пластический	А) Энергия выделяется
2. Энергетический	Б) Вещества распадаются
	В) Энергия затрачивается
	Г) Синтезируются молекулы биополимеров
	Д) Продуктами реакции служат вода и углекислый газ

## ОТВЕТ

Вид обмена		
Процессы		

15. Объясните результаты в каждом случае.

Хромосомный набор соматических клеток пшеницы равен 28. Определите хромосомный набор и число молекул ДНК в ядре (клетке) семязачатка перед началом мейоза I и мейоза II.

## ОТВЕТ

Период	хромосомный набор	число молекул ДНК
Перед началом мейоза I		
Перед началом мейоза II		

16. Вставьте пропущенные слова в тексте.

Индивидуальным развитием, или ... (1), называют весь период жизни особи – с момента.....(2), т.е слияния сперматозоида с....(3) и образования .....(4) до гибели организма. Он делится на два периода: ..(5)- от образования зиготы до рождения или выхода из яйцевых оболочек; .....(6) - от выхода из яйцевых оболочек или рождения до смерти организма.

## ОТВЕТ

№	Пропущенное слово
1	
2	
3	
4	
5	
6	

17. Установите соответствие между типами изменчивости и их характерными особенностями.

Тип изменчивости	Характерные особенности
1. Мутационная изменчивость	А) необратима Б) наследуется
2. Модификационная изменчивость	В) непредсказуема Г) не передаётся следующему поколению Д) может быть вызвана изменением числа

## ОТВЕТ

Тип изменчивости	1	2
Характерные особенности		

18. Ведущую роль в возникновении биоразнообразия на Земле играет

- 1 движущий естественный отбор  
 2 наследственная изменчивость  
 3. модификационная изменчивость  
 4. стабилизирующий естественный отбор

19. В селекции растений используют метод полиплоидии для получения

1. явления гетерозиса  
 2. чистых линий  
 3. высокоурожайных сортов  
 4. трансгенных растений

20. Установите соответствие между методом селекции и результатами, которым были достигнуты:

Методы селекции

Результаты селекции

- |                 |  |
|-----------------|--|
| 1. Мутагенез    | А. выведение гетерозисной кукурузы   |
| 2. Полиплоидия  | Б. получение чистых линий гороха   |
| 3. Гибридизация | В. получение мутантных грибов-дрожжей при воздействии на исходную культуру радием  |
| 4. Отбор        | Г. получение форм с повышенной урожайностью, устойчивостью к заболеваниям и неблагоприятным факторам внешней среды, повышенным выходом биологически активных и питательных веществ в урожае (пшеница Новосибирская 67)<br>Д. сохранение человеком наиболее ценных в хозяйственном отношении особей растений и животных данного вида, сорта, породы для получения потомства с желательными признаками.<br>Е. сорта культурных растений (пшеница, картофель) имеют более высокую урожайность и позволяет избежать бесплодия межвидовых гибридов. |

ОТВЕТ

Метод селекции	1	2	3	4
Результат				

21. Ведущую роль в возникновении биоразнообразия на Земле играет

- 1) движущий естественный отбор  
 2) наследственная изменчивость  
 3) модификационная изменчивость  
 4) стабилизирующий естественный отбор

22. Выберите два утверждения, относящиеся к синтетической теории эволюции.

1. Между организмами происходит борьба за существование.  
 2. Движущими силами эволюции являются неопределённая изменчивость, естественный отбор, борьба за существование  
 3. Мутации и комбинации генов служат материалом для эволюции.  
 4. Движущими силами эволюции являются мутационный процесс, популяционные волны, комбинативная изменчивость

5. В природе существуют различные виды борьбы за существование между организмами.
6. Определённая изменчивость не является наследственной.
23. Выберите два утверждения, характеризующие популяцию как единицу эволюции
1. Микроэволюция — процесс, происходящий в популяциях.
  2. Основными эволюционными направлениями являются: ароморфоз, идиоадаптация.
  - 3 Популяции реально существуют в природе и формируются длительное время.
  - 4 Естественный отбор сохраняет одну популяцию и уничтожает других.
  5. Вид состоит из популяций.
24. Верны ли следующие суждения о свойствах экосистемы?
- А.** Экосистема характеризуется числом организмов на каждом трофическом уровне.
- Б.** Чем больше видов, тем сложнее сети питания.
- 1 верно только А    2 верно только Б    3 оба суждения верны    4 оба суждения неверны
25. Верны ли следующие суждения о структуре экосистемы?
- А.** В экосистеме леса сосуществуют продуценты, консументы, редуценты, которые образуют пищевые сети.
- Б.** При переходе от одного звена к другому в наземной пищевой цепи биомасса консументов превышает биомассу продуцентов.
- 1 верно только А    2 верно только Б    3 верны оба суждения    4. оба суждения неверны
26. Выберите три верных суждений. Клевер произрастает на лугу, опыляется шмелями. Какие биологические факторы могут привести к сокращению численности популяции клевера?
1. увеличение численности шмелей
  2. уменьшение численности шмелей.
  3. увеличение численности травоядных животных.
  4. уменьшение численности травоядных животных.
  5. недостаток или отсутствие кормовой базы
  6. усиленное размножение растений-конкурентов.
27. Из перечня организмов правильно составьте пищевую цепь: гусеница, крапива, дрозд, ястреб.
- Ответ \_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_
28. Установите соответствие между формами размножения и их характеристиками
- |             |  |
|-------------|--|
| 1) Бесполое | А) Новый организм возникает из одной клетки или нескольких соматических клеток материнской особи |
| 2) Половое  | Б) Участвует только одна родительская особь  |
|             | В) Новый организм развивается в результате слияния двух половых клеток                           |
|             | Г) Появление новых комбинаций генов  |
|             | Д) Большое количество особей оказываются   |

приспособленными к новым условиям существования

Е) Один из способов размножения - почкование

29. Необходимое условие устойчивого развития биосферы —

1. сокращение численности хищных животных
2. уничтожение насекомых-вредителей сельскохозяйственных культур
3. создание искусственных агроценозов
4. создание разнообразия видов растений и животных в экосистеме

30. Установите соответствие между процессами и фазами митоза, изображёнными на рисунках: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Процессы

Фазы митоза

А. расхождение центриолей к полюсам клетки

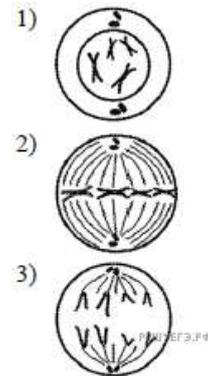
Б. укорачивание нитей веретена деления

В. присоединение нитей веретена деления к хромосомам

Г. выстраивание хромосом в одной плоскости

Д. спирализация хромосом

Е. движение хромосом к полюсам клетки



ОТВЕТ

Фазы митоза	1	2	3
Процессы			

31. Загрязнение окружающей среды мутагенами, повышение уровня радиации — причины

1. увеличения числа инфекционных заболеваний
2. увеличения числа наследственных заболеваний
3. приспособленности организмов к среде
4. усложнения цепей питания

32. У родителей, состоящих в родстве, значительно повышается вероятность рождения детей с заболеваниями

- |                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| 1. наследственными   | 3. инфекционными        |
| 2. ненаследственными | 4. сердечно-сосудистыми |

Шкала перевода баллов в оценку:

Количество баллов	% выполнения	Оценка
99 - 84	100 - 85	отлично
83 - 68	84 - 69	хорошо
67 - 52	68 - 53	удовлетворительно
51 и менее	Меньше 53 %	неудовлетворительно

К практической части теоретического зачета допускаются соискатели, набравшие не менее 52 баллов из 99 возможных баллов

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАДАЧ

Задание 1. Рассмотрите предложенные вам объекты. Определите среду обитания данного животного. Выявите черты приспособленности изучаемых видов к среде обитания (во внешнем и внутреннем строении, размножении, поведении, питании и др.)

Результаты исследований занесите в таблицу

№	Критерии исследования	Результаты исследования
1	Название вида	
2	Среда обитания:	
3	Место обитания:	
4	Черты приспособленности	
5	Биологическая адаптации Её роль	

Ёж обыкновенный, или европейский ёж – самый крупный представитель отряда насекомоядных. Палеонтологические исследования доказали, что ежи существуют в природе 15 миллионов лет.

Ёж обыкновенный – колючий зверёк небольших размеров. Длина тела животного достигает 20-30 сантиметров, хвост короткий, вырастает до 3-х сантиметров. Весят взрослые особи около 800 грамм. Самцы по размерам немного крупнее самок.

Вместо волосяного покрова верхнюю часть тела ежей покрывает крепкий игольчатый панцирь. Голову и брюхо защищает грубый, достаточно жёсткий мех. Иглы у европейских ежей короткие, длиной 2-3 сантиметра. Поверхность колючек гладкая, между ними растут тонкие, но длинные очень редкие волосы.

Тело взрослых ежей покрывает примерно 5000-6000 крепких иголок, у молодых особей колючек немного меньше – около 3000. Внутри иглы полые, наполненные воздухом.

Окрас меха на мордочке, ногах и брюхе у обыкновенных ежей варьируется от желтовато-белого до тёмно-коричневого цвета. Иглы отличаются буроватым оттенком, имеют характерные тёмные поперечные полосы. На груди и горле окрас однотонный, без пятен. У европейских ежей, обитающих на территории Испании, окрас меха бледный.

Вид *Epinaceus europaeus* в дикой природе живёт в самых разных местах. Эти млекопитающие предпочитают селиться на небольших полянах, в широколиственных и смешанных лесах, перелесках и опушках, возле речных долин. Эти животные роют себе небольшие норки в кустах и под корнями

деревьев, иногда поселяются в брошенных жилищах грызунов. От своих домов ежи далеко не отходят.

У обыкновенных ежей отлично развиты слух и обоняние, зрение слабое. Именно тонкое обоняние помогает зверькам находить еду в полной темноте. В середине осени, когда начинает промерзать почва и количество основного корма ежей резко сокращается, колючие зверьки начинают готовиться к спячке. И лишь в тёплую бесснежную зиму можно встретить пробудившегося от сна ежа, который растеряно бродит вокруг норы.

Сразу после зимней спячки, ранней весной у обыкновенных ежей начинается брачный сезон.

В одном помете в период с мая по октябрь на свет появляется от 2-х до 9-ти малышей, обычно 5-6. Ежи рождаются голыми, слепыми и беспомощными.

Ёж обыкновенный поедает вредных насекомых: майских жуков, непарных шелкопрядов, гусениц монашенок и долгоносиков, чем приносит пользу человеку. Но в то же время ежи уничтожают яйца и птенцов домашних, а также гнездящихся на земле птиц, поедают землероек и кротов.

Колючие зверьки передвигаются по лесу очень шумно, а во время трапезы сопят и чавкают, чем нередко привлекают к себе внимание. Но большинству хищников ежи не по зубам. При встрече с крупными лесными обитателями, почувствовав малейшую опасность, они фыркают и стараются подпрыгнуть, чтобы уколоть врага. Если данный приём не срабатывает, ежи сворачиваются в колючий клубок. В таком положении млекопитающие могут находиться достаточно долго.

Задание 2. Проведите анализ теоретического материала и оцените различные гипотезы происхождения жизни на Земле

### 2.1 Заполните таблицу

Таблица. Основные гипотезы возникновения, биосферы

Критерий сравнения	Гипотеза происхождения жизни		
	Креационизм	Абиогенез	Биогенез (панспермия)
Способ зарождения биосферы			
Причины изменений в биосфере			

Оценка доказательности доводов			
Оценка проблемы происхождения жизни			

### Гипотезы возникновения жизни на Земле

**Креационизм** — гипотеза, вытекающая из информации, содержащейся в Священном Писании. Сводится к тому, что жизнь возникла в результате сверхъестественного события в прошлом. В настоящее время существует около 10 разных направлений креационизма:

1. Учение о молодой Земле основывается на буквалистском понимании священных текстов. Последователи этого направления верят, что Земля была создана непосредственно Богом 6000 лет назад.

2. Сторонники современного геоцентризма утверждают, что Земля была создана Богом как неподвижный центр Вселенной и остается таковой и поныне.

3. Эволюционный креационизм гласит, что Бог создал жизнь на Земле путем эволюции. Это представление является на данный момент официально признанным римско-католической церковью.

4. Представители прогрессивного креационизма не отрицают возраста Земли, рассчитанного физиками, однако настаивают на том, что современные существа были созданы самим Богом, а не эволюцией.

5. Функциональный креационизм разделяет представление о том, что Бог должен был создать Землю в ее нынешнем виде сразу, так как иначе человек не смог бы на ней жить.

6. Неокреационизм представляет собой движение, поставившее цель убедить общественность с большим доверием относиться к аргументам противников дарвинизма и эволюции, по возможности избегая ссылок на священные тексты и религиозные термины.

7. Гипотеза разумного замысла — самая современная из креационистских гипотез — базируется на допущении, согласно которому некоторые особенности Вселенной и живых существ лучше объясняются разумным замыслом Создателя, чем ненаправленным процессом эволюции.

8. Согласно гипотезе разрыва в сотворении мира между семью днями творения и изгнанием Адама и Евы из Рая пропущен огромный пласт времени — по сути, вся геологическая история Земли.

9. В соответствии с гипотезой рамочного {формального} креационизма библейский текст о сотворении мира является не более чем метафорой, связанной с культурным контекстом места и времени своего создания. То есть текст лишь символизирует творение жизни, а не описывает его в реальных деталях.

10. Гипотеза творения по дням-эпохам поясняет, что дни, указанные в Библии, не являются сутками; в соответствии с представлениями современной физики о реальном возрасте Земли это эпохи, насчитывающие тысячи и миллионы лет.

**2.2. Проанализируйте и дайте оценку данному мнению** \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---

*Гипотеза абиогенеза* содержит положение о том, что жизнь возникла в процессе эволюции из неживого вещества путем самоорганизации. Эту гипотезу в 1924 —1929 гг. выдвинули русский биохимик А.И.Опарин и, независимо от него, английский ученый Дж.Холдейн. Ими было высказано предположение, что в условиях первобытной Земли был возможен первый этап возникновения жизни: небиологический (абиогенный) синтез органических веществ.

В 1953 г. в США С. Миллер воспроизвел в специальной экспериментальной установке предполагаемый состав атмосферы Земли в эпоху зарождения жизни. Пропуская через газовую смесь мощные импульсные разряды, имитирующие электрические явления в атмосфере, он получил многие органические вещества, в том числе некоторые аминокислоты, азотистые основания и моносахариды, включая рибозу. Сторонники теории самозарождения жизни на Земле вслед за Опариным и Холдейном считают, что на протяжении многих миллионов лет в Мировом океане, или, как его иногда называют, «первичном бульоне», происходило накопление молекул органических веществ. Этот процесс положил начало химической эволюции, которая предшествовала эволюции биологической.

Затем согласно гипотезе Опарина произошло концентрирование органических веществ. По мере накопления органических веществ в «первичном бульоне» их молекулы вступали в физико-химическое

взаимодействие, образуя комплексы, которые в свою очередь вступали во взаимодействие с молекулами воды, подвергаясь гидратации с наружной поверхности. Данный процесс приводил к обособлению скоплений органических веществ от окружающей воды и образованию коацерватных капель. А. И. Опарин исследовал их поведение в растворе, усматривая в поглощении мелких капель крупными прообраз питания, в делении капель — прообраз размножения, а в постепенной с течением времени стандартизации их формы и размера — прообраз естественного отбора. Оказалось, что коацерватные капли способны избирательно извлекать из окружающей среды некоторые вещества, например ионы металлов, а другие, например молекулы липидов, накапливать на поверхности. Дальнейшая химическая эволюция должна была, по мнению Опарина, привести к появлению первичной, примитивной (прокариотической) клетки, способной к самовоспроизведению и гетеротрофному питанию органическими веществами «первичного бульона».

Гипотеза Опарина не противоречит данным астрономии (исследования состава атмосферы Юпитера и Сатурна) и исторической геологии. В то же время по мере изучения химии высокомолекулярных соединений и механизмов передачи наследственной информации стало очевидно, что целый ряд фактов нуждается в дополнительном объяснении.

Так, исследования структуры белка показали, что образование пептидных связей в природе возможно только путем матричного синтеза при участии молекул РНК, ферментов и макроэргических соединений. Несмотря на то что в настоящее время существуют относительно простые технологии получения синтетических пептидов, возможность образования белковых молекул в «первичном бульоне» выглядит маловероятной.

Кроме того, известен лишь один способ получения нуклеиновых кислот — матричный синтез. Данный тип химического взаимодействия не имеет аналогов в неживой природе. В искусственных условиях удалось синтезировать только сравнительно короткие цепочки нуклеотидов. Об их способности к самоудвоению не может идти и речи, поскольку данный процесс реализуется только в клетке в присутствии строго определенных белков-ферментов.

Можно было бы допустить, что перечисленные затруднения возникли из-за недостатка наших знаний в области органической химии, однако существуют возражения против гипотезы Опарина, имеющие принципиальный, мировоззренческий характер.

Структура белков и других пептидных соединений организма зашифрована с помощью генетического кода в виде последовательности нуклеотидов — мономеров нуклеиновых кислот. В ходе усложнения клеточных форм жизни генетический код несколько видоизменялся. Но сам принцип кодирования структуры одного вещества в молекулах другого вряд ли мог возникнуть постепенно. Поэтому буквальное следование логике рассуждений, высказанных Опариним и Холдейном в 30-х гг. прошлого века, ведет к религиозной или мистической трактовке всей проблемы происхождения жизни в целом. Это признается в современной богословской литературе, а международная популярность идей Опарина во многом объясняется религиозными убеждениями значительной части ученых-биологов. В результате обсуждение вопроса о происхождении жизни превращается в проблему, которую нельзя решить методами естественных наук.

**Проанализируйте и дайте оценку данному мнению** \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---

*Гипотеза биогенеза* предполагает возникновение живого из живого в процессе эволюции, причем жизнь признается свойством материи, коренным, изначальным качеством Вселенной. Поэтому жизнь могла быть занесена на Землю извне (гипотеза панспермии). Научная формулировка этой гипотезы была выдвинута во второй половине XIX в. выдающимися натуралистами Г. Рихтером, Г. Гельмгольцем и С. Аррениусом. В XX столетии похожие взгляды развивал В. И. Вернадский, а в настоящее время — один из авторов двуспиральной модели ДНК Ф. Крик. Сторонники этой точки зрения исходят из положения о единстве материи. Они считают, что попытки придумать способ земного происхождения, например, нуклеиновых кислот (в отличие, скажем, от серной или уксусной) не имеют научных оснований. Научная задача заключается в поисках механизма проникновения на Землю рассеянных в межпланетном пространстве носителей жизни. В качестве таких механизмов предполагается перемещение частиц космической пыли под световым давлением, а также занесение в атмосферу и на поверхность Земли объектов, находившихся в составе комет, метеоритов и других небесных тел.

**Проанализируйте и дайте оценку данному мнению** \_\_\_\_\_

---



---



---



---

*Гипотеза панспермии* представляется достаточно правдоподобной с теоретической точки зрения. Споры некоторых бактерий, а возможно, и кристаллические формы вирусов в принципе могли бы выдерживать условия, наблюдаемые на поверхности ряда планет Солнечной системы. Этим объясняются санитарные меры, которые применялись по отношению к побывавшим на Луне космическим аппаратам и образцам лунного грунта. Можно допустить, что попавшие в «первичный бульон» споры хемосинтезирующих бактерий могли бы найти там приемлемую для развития и размножения среду. Такой путь вполне совместим и с возможностью абиогенного синтеза органических веществ, в том числе в условиях, воспроизведенных в упоминавшемся опыте Миллера. Таким образом, обе гипотезы происхождения жизни не вполне противоречат друг другу.

Вместе с тем, несмотря на логическую завершенность, данная гипотеза не дает определенного ответа на вопрос о происхождении биосферы. Исследования метеоритов, Луны, планет Солнечной системы, а также других астрономических объектов не дали достоверных данных, ее подтверждающих. В то же время существующие ныне методы изучения космоса все еще недостаточно точны.

Как и в случае с гипотезой Опарина, в отношении гипотезы панспермии также имеются принципиальные возражения. Исследования параметров космического излучения указывают на невозможность сохранения каких-либо микроскопических объектов в составе космической пыли. Более того, на поверхности Земли жизнь возможна только благодаря экранированию космического излучения озоновым слоем атмосферы, а этот слой, как и весь атмосферный кислород, сам имеет биогенное происхождение. Поэтому вопрос о происхождении жизни был и остается одним из самых сложных и труднообъяснимых вопросов биологии

**Проанализируйте и дайте оценку данному мнению** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

**2.3. Ответьте на вопросы:**

Какая гипотеза, по Вашему мнению, имеет право на существование?

---

---

---

Какая из них, по Вашему мнению, наиболее убедительна? \_\_\_\_\_

Задача 3. Прочитайте экологическую ситуацию. В последнее время возросло количество пожаров в лесах. аргументировать собственную позицию по отношению к экологическим проблемам и поведению в природной среде

1. Сформулируйте гипотезу данной экологической ситуации \_\_\_\_\_

2. Укажите причины их возникновения лесных пожаров \_\_\_\_\_

3. Какие последствия оказывают лесные пожары по твоему мнению \_\_\_\_\_

4. Какие поведение (действия) осуществляете конкретно Вы для предотвращения возникновения лесных пожаров \_\_\_\_\_

Задача 4. Фрагмент цепи иРНК имеет следующую последовательность нуклеотидов: ЦУАЦААГГЦУАУ. Определите последовательность нуклеотидов на ДНК, антикодоны соответствующих тРНК и аминокислотную последовательность соответствующего фрагмента молекулы белка, используя таблицу генетического кода.

Генетический код (иРНК)

Первое основание	Второе основание				Третье основание
	У	Ц	А	Г	
У	Фен	Сер	Тир	Цис	У
	Фен	Сер	Тир	Цис	Ц
	Лей	Сер	—	—	А
	Лей	Сер	—	Три	Г
Ц	Лей	Про	Гис	Арг	У
	Лей	Про	Гис	Арг	Ц
	Лей	Про	Глн	Арг	А
	Лей	Про	Глн	Арг	Г
А	Иле	Тре	Асн	Сер	У
	Иле	Тре	Асн	Сер	Ц
	Иле	Тре	Лиз	Арг	А
	Мет	Тре	Лиз	Арг	Г
Г	Вал	Ала	Асп	Гли	У
	Вал	Ала	Асп	Гли	Ц
	Вал	Ала	Глу	Гли	А
	Вал	Ала	Глу	Гли	Г

Задача 5. Растение с красными круглыми плодами скрестили с растением, обладающим грушевидными желтыми плодами. В потомстве все растения дали красные круглые плоды.

1) Каковы генотипы родителей и гибридов.

2) Каковы генотипы родителей и потомства, если результат иной: 25% растений дают красные округлые плоды, 25% - красные, грушевидные, 25% - желтые, круглые, 25% - желтые, грушевидные.

Составьте схемы скрещивания

Задача 6. У человека доминантный ген А определяет стойкий рахит, который наследуется сцепленно с полом. Какова вероятность рождения больных детей, если мать гетерозиготна по гену рахита, а отец здоров?

Задача 7. Прочитайте текст статьи «Биотехнология», изучите некоторые достижения в биотехнологии и дайте им оценку, ответив на следующие вопросы

1. Чем отличается генетическая селекция и генная инженерия?
2. Как лично вы относитесь к клонированию человека? Почему? Хотели бы вы в будущем получить своего клона? Почему?

### ***Статья Биотехнология***

Биотехнологией называют совокупность технических приемов, использующих различные биологические системы или живые организмы для создания или обработки продуктов самого разного назначения.

Существуют несколько отраслей биотехнологии. Наряду с получением антибиотиков, аминокислот, гормонов биотехнологическими методами существуют и другие продукты, получаемые с помощью отраслей биотехнологии. Наибольшие споры вызывают трансгенные организмы и клонирование животных.

Генная инженерия – это методы изменения генетических свойств организмов в результате введения в их клетки генов других организмов. В результате получают трансгенные организмы.

Генетики скрестить бациллу с картофелем не могут, а генные инженеры — могут. Генетическая селекция улучшает количественные характеристики сорта или породы (урожайность, устойчивость к заболеваниям, надои и др.); генная инженерия способна создать принципиально новое качество — перенести ген, его кодирующий, из одного биологического вида в другой, в частности, ген инсулина от человека в дрожжи. И генетически модифицированные дрожжи становятся фабрикой инсулина.

Считается, что единственное принципиальное препятствие, стоящее перед генными инженерами, — это или их ограниченная фантазия, или

ограниченное финансирование. Непреодолимых природных ограничений в генной инженерии, похоже, нет.

При создании таких организмов высказываются опасения биологического и экологического нравственного, этического, философского, религиозного характера. В 1973-1974 годах были выработаны правила техники безопасности по обращению с трансгенными организмами. По мере ускоряющегося развития генной инженерии строгость правил безопасности все время снижалась. Первоначальные страхи оказались сильно преувеличенными.

В итоге 30-летнего мирового опыта генной инженерии стало ясно, что случайно в процессе «мирной» генной инженерии что-либо вредного возникнуть не может. В общем, за все 30 лет интенсивного и все расширяющегося применения генной инженерии ни одного случая возникновения опасности, связанной с трансгенными организмами, зарегистрировано не было. Когда речь идет об опасности или безопасности трансгенных организмов и продуктов из них полученных, то самые распространенные точки зрения основываются преимущественно на «общих соображениях и здравом смысле». Вот что обычно говорят те, кто против:

- природа устроена разумно, любое вмешательство в нее только все ухудшит;

- поскольку сами ученые не могут со 100%-ной гарантией предсказать все, особенно отдаленные, последствия применения трансгенных организмов, не надо этого делать вообще.

А вот аргументы тех, кто выступает за:

- в течение миллиардов лет эволюции природа успешно «перепробовала» все возможные варианты создания живых организмов, почему же деятельность человека по конструированию измененных организмов должна вызывать опасения?

- в природе постоянно происходит перенос генов между разными организмами (в особенности между микробами и вирусами), так что ничего принципиально нового трансгенные организмы в природу не добавляют.

Дискуссия о выгодах и опасностях применения трансгенных организмов обычно концентрируется вокруг главных вопросов о том, опасны ли продукты, полученные из трансгенных организмов и опасны ли сами трансгенные организмы для окружающей среды?

По характеристикам трансгенная продукция не отличается от аналогичных продуктов, полученных из естественных природных

источников. Это неоднократно доказано тестированием, которое обязательно проводится перед выпуском на рынок продуктов, полученных из генетически модифицированных организмов. Методы оценки возможностей токсичности, аллергенности и других видов вредности достаточно надежны и стандартизированы во многих странах, в частности в России.

Разумеется, это не означает, что любые продукты, полученные из любых генетически модифицированных организмов, будут безопасны. Безопасными могут считаться только те, которые прошли всестороннюю государственную проверку. Потребитель должен иметь право информированного выбора. Продукты из трансгенных организмов должны иметь маркировку, которая позволит выбрать: 1) дорогие «экологически чистые» не трансгенные продукты, полученные без применения химических удобрений, пестицидов и гербицидов или 2) не трансгенные, выращенные с применением химии, или 3) трансгенные, но выращенные без «химии», цена которых должна быть в несколько раз ниже, чем экологически чистых.

Производственные посевы ТР уже занимают большие площади, и они продолжают расширяться. За последние 12 лет в США выращено 3,5 трлн трансгенных растений. При этом не было зарегистрировано ни одного случая возникновения серьезных медико-биологических последствий их производства и использования.

В целом при оценке степени биологической и экологической опасности по принципу близкого сходства безопасное ТР должно быть похожим на его исходный нетрансгенный аналог.

Итак, генные инженеры утверждают, что трансгенные продукты безопасны и дешевы, что трансгенное сельское хозяйство не только более экономично, но и более экологично, чем традиционное, основанное на массовом применении химических средств защиты растений.

Еще одним достижением биотехнологии, вызывающим много споров, является клонирование млекопитающих, в частности клонирование человека.

Сейчас клонами называются особи животных или растений, полученные путем бесполого размножения и имеющие полностью идентичные генотипы. Клонированием называют искусственное получение клонов животных.

Именно возможность искусственного клонирования человека вызвала бурные эмоции в обществе.

Предполагается, что можно использовать клонирование для преодоления бесплодия — так называемое *репродуктивное клонирование*.

Бесплодие, действительно, — чрезвычайно важная проблема, многие бездетные семьи согласны на самые дорогие процедуры, чтобы иметь возможность родить ребенка. Однако возникает вопрос: а что принципиально нового может дать клонирование по сравнению, например, с экстракорпоральным оплодотворением с использованием донорских половых клеток? Честный ответ — ничего. Клонированный ребенок не будет иметь генотипа, являющегося комбинацией генотипов мужа и жены. Генетически такая девочка будет монозиготной сестрой своей матери, генов отца у нее не будет. Точно так же клонированный мальчик для своей матери будет генетически чужд. В таком случае — зачем эта сложная и, что особенно важно, очень рискованная процедура? А если вспомнить эффективность клонирования, представить себе, сколько нужно получить яйцеклеток, чтобы родился один клон, который к тому же, возможно, будет больным, с укороченной продолжительностью жизни, сколько эмбрионов, уже начавших жить, погибнет, то перспектива репродуктивного клонирования человека становится устрашающей. В большинстве тех стран, где технически возможно осуществление клонирования человека, репродуктивное клонирование запрещено законодательно.

*Терапевтическое клонирование* предполагает получение эмбриона, выращивание его до 14-дневного возраста, а затем использование эмбриональных стволовых клеток в лечебных целях. Перспективы лечения с помощью стволовых клеток ошеломляющи — излечение многих нейродегенеративных заболеваний (например, болезней Альцгеймера, Паркинсона), восстановление утраченных органов, а при клонировании трансгенных клеток — лечение многих наследственных болезней. Но посмотрим правде в лицо: фактически это означает вырастить себе братика или сестричку, а потом — убить, чтобы использовать их клетки в качестве лекарства. И если убивается не новорожденный младенец, а двухнедельный эмбрион, дела это не меняет. Поэтому ученые ищут другие пути для получения стволовых клеток.

Китайские ученые с целью получения эмбриональных стволовых клеток человека создали гибридные эмбрионы путем клонирования ядер клеток кожи человека в яйцеклетках кроликов. Было получено более 100 эмбрионов, которые в течение нескольких дней развивались в искусственных условиях, а затем из них были получены стволовые клетки. Ученые надеются, что такой способ получения стволовых клеток окажется этически более приемлемым, чем клонирование человеческих эмбрионов.

К счастью, оказывается, что эмбриональные стволовые клетки можно получать еще проще, не прибегая к сомнительным с этической точки зрения манипуляциям. У каждого новорожденного в его собственной пуповинной крови содержится довольно много стволовых клеток. Если эти клетки выделить, а затем хранить в замороженном виде, их можно использовать, если возникнет необходимость. Создавать банки стволовых клеток можно уже сейчас. Правда, следует иметь в виду, что стволовые клетки могут преподнести сюрпризы, в том числе и неприятные. В частности, имеются данные о том, что стволовые клетки могут легко приобретать свойства злокачественности. Скорее всего, это связано с тем, что в искусственных условиях над ними нет жесткого контроля со стороны организма. А ведь контроль «социального поведения» клеток в организме не только жесткий, но весьма сложный и многоуровневый. Но возможности использования стволовых клеток столь впечатляющи, что исследования в этой области и поиски доступного источника стволовых клеток будут продолжаться.

Допустимо ли клонирование человека в принципе? Какие последствия может иметь применение этого способа размножения?

Одно из вполне реальных последствий клонирования — нарушение соотношения полов в потомстве. Не секрет, что очень и очень многие семьи во многих странах хотели бы иметь скорее мальчика, чем девочку. Уже в настоящее время в Китае возможность пренатальной диагностики пола и меры по ограничению рождаемости привели к такому положению, что в некоторых районах среди детей наблюдается значительное преобладание мальчиков. Что будут делать эти мальчики, когда придет время заводить семью?

Другое негативное следствие широкого применения клонирования — снижение генетического разнообразия человека. Оно и так невелико — существенно меньше, чем, например, даже у таких малочисленных видов, как человекообразные обезьяны. Причина этого — резкое снижение численности вида, имевшее место не менее двух раз за последние 200 тыс. лет. Результат — большое количество наследственных заболеваний и дефектов, вызываемых переходом мутантных аллелей в гомозиготное состояние. Дальнейшее снижение разнообразия может поставить под угрозу существование человека как вида. Правда, справедливости ради следует сказать, что столь широкого распространения клонирования вряд ли следует ожидать даже в отдаленном будущем.

И, наконец, не следует забывать о тех последствиях, которые мы пока не в состоянии предусмотреть.

## ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА

1 В ходе оценки заданий зачета учебного предмета используются  
 - эталоны ответов, на теоретическом этапе решение тестового задания, и на практическом этапе – решение учебных задач, наблюдение за проведением эксперимента

2.Шкала перевода баллов в оценку:

Кол-во баллов	% выполнения	Оценка
143 -122	100 - 85	отлично
121-99	84 - 69	хорошо
98 - 76	68 - 53	удовлетворительно
75 и меньше	Меньше 53 %	неудовлетворительно

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 **75 баллов из 143 баллов возможных**

В случае, если обучающийся набрал менее 75 баллов, то экзаменационная комиссия выставляет оценку - основные виды деятельности обучающихся (на уровне учебных действий) не освоены.

**МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Южноуральский энергетический техникум

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора  
по методической работе

\_\_\_\_\_ И.С. Николаева

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ**  
**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ДУП.01 ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**  
**СПО**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

---

*код и наименование специальности (специальностей)*

**базовой подготовки**

Южноуральск, 2023г.

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Основы исследовательской деятельности» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) – 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-  
разработчик:

ГБПОУ «Южноуральский энергетический  
техникум»

---

РАССМОТРЕНО:

на заседании предметной (цикловой)  
комиссии дисциплин общественного  
питания

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ И.В. Хоменко

Разработчик:

Клепиков К.Н., преподаватель ГБПОУ  
«Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

Боровинская Е.В., ГБПОУ «Южноуральский  
энергетический техникум»

## **I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине**

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины (УД) «Основы учебно-исследовательской деятельности» ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **1. Общие положения**

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в следующих формах:

- проверка выполнения самостоятельной работы студентов;
- проверка и защита практических работ;
- устный опрос во время учебных занятий.

Форма проведения промежуточного контроля –зачет.

Самостоятельная работа обучающихся<sup>3</sup> направлена на самостоятельное освоение практических умений и закрепление знаний.

В ходе выполнения практических работ обучающиеся приобретают умения, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины; учатся планировать, проводить, оформлять и публично представлять результаты учебно-исследовательской работы.

---

<sup>3</sup> Конкретные задания, предназначенные для аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, представлены в Методических рекомендациях по организации самостоятельной работы студентов.

Оценивание самостоятельных и практических работ студента осуществляется по следующим критериям:

- качество выполнения;
- качество оформления и представления результатов работы;
- качество устных ответов на учебных занятиях и на зачете.

Диачет проводится на последнем занятии. Форма проведения зачета – ответы на теоретические вопросы учебного курса. Возможна альтернативная форма проведения зачета – презентация фрагмента собственного исследования.

Оценка по учебной дисциплине выставляется при условии успешного ответа на вопросы, выполнения всех видов самостоятельных и практических работ.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

### *1.1. Освоение умений и усвоение знаний*

<b>Освоенные умения, усвоенные знания</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>№№ заданий для проверки</b>
осуществлять сбор, изучение и обработку информации	- умеет находить и отбирать источники информации, оформлять их в соответствии с предъявляемыми требованиями;	1, 6
определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования	- умеет поставить цель диагностического обследования, составить план; - умеет подобрать или самостоятельно разработать вопросы анкеты (беседы), тестовые задания, протокол наблюдения, проанализировать и обобщить полученные результаты;	СРС
формулировать выводы и	- умеет изучать и обобщать	СРС

<p>делать обобщения;</p>	<p>собственный и чужой педагогический опыт, критически оценивать его содержание и результативность;</p> <p>- умеет поставить цель, спланировать и провести опытную и \ или экспериментальную работу в соответствии с общей целью исследования;</p>	
<p>работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования</p>	<p>- готов выполнять различные виды учебно-исследовательских работ;</p> <p>- умеет выбирать тему, исходя из ее актуальности, практической значимости, собственных профессиональных интересов;</p> <p>- умеет определять объект, предмет, ставить цели и задачи;</p>	7
<p>анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов</p>	<p>- умеет анализировать и обобщать результаты исследования;</p> <p>- умеет оформлять результаты исследования в соответствии с требованиями, предъявляемыми к студенческим исследовательским работам;</p>	СРС
<p>технику эксперимента и обработку его результатов;</p> <p>способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов;</p>	<p>- знает эмпирические и теоретические методы, применяемые в психолого-педагогическом исследовании;</p>	2

методы научного познания;		
правила оформления исследовательской работы;	- знает правила оформления исследовательской работы, содержание Положений о курсовой и выпускной квалификационной работах в части, касающейся требований к их оформлению;	5
методику исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);  этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы;	- знает основные требования к написанию и защите курсовой и выпускной квалификационной работ.	3

**1.2. Формирование элементов профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):**

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Умение ясно и аргументировано объяснять сущность и социальную значимость своей будущей профессии, ее востребованность на рынке	Участие в студенческих научно-практических конференциях

	<p>труда.</p> <p>Личная заинтересованность студента, творческий подход к обучению</p> <p>Активность и инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p> <p>Стремление к профессиональному самосовершенствованию.</p> <p>Наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Умение самостоятельно осуществлять поиск, анализ и оценку информации.</p> <p>Умение аргументировать отбор источников информации.</p> <p>Достаточность источников информации для выполнения различных видов учебно-исследовательских работ.</p> <p>Соблюдение требований к оформлению исследовательской работы, списка литературы.</p>	6
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной</p>	<p>Оптимальность включения информационно-коммуникационных технологий в процесс выполнения заданий.</p> <p>Точность и скорость выполнения заданий, связанных с поиском</p>	6,7

деятельности.	информации и коммуникацией. Результативность информационного поиска. Соблюдение требований к содержанию и оформлению электронных презентаций при их создании и представлении.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Соответствие самооценки и оценки профессионально-личностных качеств. Инициативность, активность и результативность участия в профессиональных конкурсах, олимпиадах, проектах, выставках, трансляции педагогического опыта на студенческих научно-практических конференциях. Использование диагностики для планирования самообразования, повышения квалификации.	Участие в студенческих конкурсах профессионального мастерства олимпиадах, проектах, выставках, студенческих научно-практических конференциях

## 2. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
осуществлять сбор, изучение и обработку информации	Практ. работа, тест	зачет
определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования	Практ. работа, проверка выполнения СРС	

формулировать выводы и делать обобщения;	Практ. работа	
работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования	Практ. работа, тест	зачет
анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов;	Практ. работа	зачет
технику эксперимента и обработку его результатов;  способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов;  методы научного познания;	Тест	зачет
правила оформления исследовательской работы;	Практ. работа	зачет
методику исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);  этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы;	Тест	зачет

### **3. Структура контрольных заданий**

#### **3.1. Тексты заданий**

Зачет проходит в форме защиты проекта.

#### **Требования к структуре проекта:**

1. Титульный лист;
2. Содержание (оглавление):
3. Введение (цели, задачи, актуальность)
4. Описание работы (основной материал)

5. Заключение (выводы)

6. Список информационных источников

**Требования к структуре пояснительной записки проекта:**

Введение включает в себя обоснование актуальности темы проекта, ее теоретической и практической значимости, степень научной разработанности проблемы и наличие различных подходов в ее решении. Отражает основные направления и перспективы развития рассматриваемой отрасли.

Основной материал содержит следующие разделы:

- аналитическая часть;
- исследовательская часть;
- заключение.

Каждый раздел оканчивается соответствующими выводами. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

В заключении подводятся общие итоги работы, формулируются выводы и предложения по дальнейшей научной разработке вопроса. Данный раздел должен быть четким и кратким. По объему не должно превышать введение (1-2 страницы).

В конце пояснительной записки приводят список литературы, которая была использована при ее составлении. Выполняют список и ссылку на него в тексте согласно ГОСТ 7.32-91. Список литературы включают в содержание документа.

**Требования к оформлению текста пояснительной записки проекта:**

Оформление пояснительной записки проекта регламентируется ГОСТ 19.404-79 «Единая система программной документации. Пояснительная записка. Требования к содержанию и оформлению».

При применении компьютера устанавливаются следующие поля: верхнее и правое 2 см; нижнее и левое 2,5 см. Текст рукописи должен быть набран на компьютере в любом текстовом редакторе с обычным межстрочным интервалом (до 40 строк на странице) на одной стороне бумаги формата А4. Абзацный отступ не менее 1,2 см. Размер шрифта: для текста — 14, для формул — 16, для таблиц — 10,12 или 14. Рисунки, графики, чертежи, схемы могут быть выполнены с помощью компьютера или сканера.

Заголовки в тексте выделяются сверху двумя интервалами, снизу — одним. Заголовки разделов (глав), печатаются прописными (большими) буквами (СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ и т.д.).

Переносы слов в заголовках и подзаголовках не допускаются.

В конце заголовка (подзаголовка), вынесенного в отдельную строку, точку не ставят.

Если заголовок состоит из двух самостоятельных предложений, между ними ставят точку, а в конце точку опускают. Если такой заголовок не уместится в одну строку, его разбивают так, чтобы точка попадала внутрь строки, а не заканчивала ее. Заголовки и подзаголовки не следует подчеркивать, а также выделять другим цветом. Не разрешается оставлять заголовок (подзаголовок) в нижней части страницы, помещая текст на следующей.

Каждый раздел текстового документа рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

В пояснительной записке осуществляется сквозная нумерация страниц арабскими цифрами. Номер страницы проставляется в нижнем правом углу.

В пояснительной записке помещают содержание, включающее номера и наименования разделов и подразделов с указанием номеров листов (страниц).

Содержание включают в общее количество листов пояснительной записки.

Слово «СОДЕРЖАНИЕ» записывают в виде заголовка (симметрично тексту) с прописной буквы. Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы

Количество иллюстраций должно быть достаточно для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации могут быть расположены как по тексту документа (возможно ближе к соответствующим частям текста), так и в конце его. Иллюстрации должны быть выполнены в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД. Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, он обозначается «Рисунок 1».

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2».

Иллюстрации при необходимости могут иметь наименования и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом:

Рисунок 1 – Товар.

Материал, дополняющий текст документа, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть графический материал, таблицы большого формата, расчеты и т.д. Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах.

### **Критерии оценивания**

<b>Оценка проекта (включая структуру и оформление)</b>		
<b>Предмет оценивания</b>	<b>Показатели оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
Пояснительная записка проекта	Соответствие формату выбранного жанра	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обзор используемой для написания работы литературы;</li> <li>- представление собственных результатов (используемые методы исследования, полученные данные);</li> <li>- анализ, интерпретации результатов, данных;</li> <li>- выводы;</li> <li>- библиография</li> </ul>
	Качество текста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность;</li> <li>- иллюстративность;</li> <li>- культура оформления текста в соответствии с ГОСТ 19.404-79</li> </ul>
	Правильность (с точки зрения предмета)	<p>Соответствие представленного материала теме проекта, профессиональное содержание.</p> <p>Практическая значимость.</p>
<b>Оценка защиты проекта</b>		
<b>Предмет оценивания</b>	<b>Показатели оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
Защита проекта, презентация работы	Содержание, выступление	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описание предыстории работы, представление собственного интереса;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- представление основной проблеммы, гипотезы, исследовательского вопроса или решаемой задачи;</li> <li>- представление результатов работы и выводов</li> </ul>
	Знание	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уровень владения теорией, терминологией по данному вопросу;</li> <li>- доступность и понятность передачи знаний аудитории;</li> <li>- аргументированность ответов на вопросы.</li> </ul>
	Наглядность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование в ходе презентации таблиц, схем, графиков, моделей, эксперимента и др.</li> </ul>
	Работа с аудиторией	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение вступать в диалог;</li> <li>- установление связи с аудиторией;</li> </ul>
	Выступление, речь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- логичность и последовательность сообщения;</li> <li>- свободная (говорит, а не читает), грамотная выразительная речь</li> </ul>

Примерная тематика проектов

Наука как знание и сфера деятельности.

3.Место науки в современной жизни.

4. Основные функции науки,
5. Особенности современного научного знания.
6. Наука и обыденное знание.
7. Научно-техническая информация.
8. Экспериментальные методы исследования.
9. Научное исследование: цель, задачи.
10. Требования к теме научного исследования.
11. Теоретические методы исследования.
12. Методология эксперимента,
13. Основные этапы научного исследования, их характеристика.
14. Логика. Место логики в методологии научных исследований.
15. Логический закон: форма, функции.
16. Общая характеристика законов логики, их роль в познании.
17. Общелогические методы исследования: анализ и синтез, абстрагирование и обобщение
18. Основные характеристики науки как социального института.
19. Научная картина мира.
20. Понятие как форма мышления.
21. Особенности организации научно-исследовательской работы студентов.
22. Способы запоминания.
23. Закон достаточного основания и тождества.
24. Закон «исключения третьего» и не противоречия.
25. Правила доказательного рассуждения.
26. Особенности теоретических исследований.
27. Стадии теоретических исследований.
28. Требования, предъявляемые к теме.
29. Проработка информации: изучение и запоминание.

30.Классификация методов исследования. Общая характеристика.

31.Специфика научной политики современного российского государства.

32.Методы построения научной теории.

***Перечень тестовых заданий***

***Задание 1. Тест к теме 2.1. Технология работы с литературой***

*Инструкция:* Выберите и укажите ответ, который является единственно верным вариантом.

1. *Чтение книги для получения и переработки информации может быть:*  
А. Аналитическое.

Б. Беглое.

В. Скоростное.

Г. Все варианты верны.

2. *Самая краткая запись прочитанного, отражающая последовательность изложения текста:*

А. Конспект.

Б. План.

В. Реферат.

Г. Тезис.

3. *Краткая характеристика печатного издания с точки зрения содержания, назначения, формы:*

А. Рецензия.

Б. Цитата.

В. Аннотация.

Г. Все варианты верны.

4. *Положение, отражающее смысл значительной части текста:*

А. Тезис.

Б. Конспект.

В. План.

Г. Аннотация.

5. *Конспект нужен для того, чтобы:*

А. Выделить в тексте самое необходимое.

Б. Передать информацию в сокращенном виде.

В. Сохранить основное содержание прочитанного текста.

Г. Все варианты верны.

6. *Точная выдержка из какого-нибудь текста:*

А. Рецензия.

Б. Цитата.

В. Реферат.

Г. Все варианты верны.

7. *При цитировании:*

А. Каждая цитата сопровождается указанием на источник.

Б. Цитата приводится в кавычках.

В. Цитата должна начинаться с прописной буквы.

Г. Все варианты верны.

8. *Критический отзыв на научную работу – это:*

А. Аннотация.

Б. План.

В. Рецензия.

Г. Тезис.

9. *Сжатое изложение основной информации первоисточника на основе ее*

*смысловой переработки:*

А. Реферат.

Б. Цитата.

В. Контрольная работа.

Г. Все варианты верны.

*10. Критерии оценки учебного реферата:*

А. Соответствие содержания теме реферата.

Б. Глубина переработки материала.

В. Правильность и полнота использования источников.

Г. Все варианты верны.

*11. Установите верную последовательность структурных компонентов учебного реферата, указав рядом с цифрами буквы:*

А. Основная часть 1.

Б. Список литературы 2.

В. Оглавление (план) 3.

Г. Заключение 4.

Д. Введение 5.

Е. Титульный лист 6.

Ж. Приложение 7.

*Ключ к тесту:*

1	2	3В	4А	5	6
А	Б			Г	Б
7Г	8	9	10Г	11	
	В	А		ЕВДАГБЖ	

***Критерии и нормы оценки:***

- ***оценка «5» – 10-11 правильных ответов,***

- оценка «4» – 8-9 правильных ответов,
- оценка «3» – 6-7 правильных ответов,
- оценка «2» – менее 6 правильных ответов.

**Задание 2. Тест к разделу II «Методы психолого-педагогического исследования».**

*Инструкция:* выберите и укажите ответ, который является единственно верным вариантом.

1. *Научное исследование:*

- А. Деятельность в сфере науки.
- Б. Изучение объектов, в котором используются методы науки.
- В. Изучение объектов, которое завершается формированием знаний.
- Г. Все варианты верны.

2. *Область действительности, которую исследует наука:*

- А. Предмет исследования.
- Б. Объект исследования.
- В. Логика исследования.
- Г. Все варианты верны.

3. *Принципы построения, формы и способы научно-исследовательской деятельности:*

- А. Методология науки.
- Б. Методологическая рефлексия.
- В. Методологическая культура.
- Г. Все варианты верны.

4. *Логика исследования включает:*

- А. Постановочный этап.
- Б. Исследовательский этап.

В. Оформительско-внедренческий этап.

Г. Все варианты верны.

5. *Обоснованное представление об общих результатах исследования:*

А. Задача исследования.

Б. Гипотеза исследования.

В. Цель исследования.

Г. Тема исследования.

6. *Метод исследования, который предполагает организацию ситуации исследования и позволяет её контролировать:*

А. Наблюдение.

Б. Эксперимент.

В. Анкетирование.

Г. Все варианты верны.

7. *Метод исследования, предполагающий, что обследуемый выполняет задания, проходит определённое испытание:*

А. Интервью.

Б. Тестирование.

В. Изучение документов.

Г. Все варианты не верны.

8. *Тип вопроса в анкете или интервью, содержащий в себе варианты ответа:*

А. Проективный.

Б. Открытый.

В. Альтернативный.

Г. Закрытый.

9. Тип вопроса в анкете или интервью, предоставляющий респонденту возможность самостоятельно выстроить свой ответ:

А. Открытый.

Б. Закрытый.

В. Альтернативный.

Г. Прямой.

10. Метод исследования, предполагающий, что обследуемый отвечает на ряд задаваемых ему вопросов:

А. Манипуляция.

Б. Опрос.

В. Тестирование.

Г. Эксперимент.

11. В ситуации, когда возможно возникновение искажённых ответов, лучше применять:

А. Альтернативные вопросы.

Б. Закрытые вопросы.

В. Косвенные вопросы.

Г. Прямые вопросы.

12. Вопрос в анкете или интервью, допускающий односложный ответ:

А. Косвенный.

Б. Закрытый.

В. Проективный.

Г. Открытый.

13. Метод исследования, предполагающий выяснение интересующей информации в процессе двустороннего общения с испытуемым:

А. Интервью.

Б. Беседа.

В. Опрос.

Г. Все варианты верны.

*14. Вид наблюдения, предполагающий, что исследователь является участником наблюдаемого процесса:*

А. Опосредованное.

Б. Скрытое.

В. Включенное.

Г. Все варианты верны.

*15. Методы исследования, основанные на опыте, практике:*

А. Эмпирические.

Б. Теоретические.

В. Статистические.

Г. Все варианты верны.

*16. Метод письменного опроса респондентов:*

А. Тестирование.

Б. Анкетирование.

В. Моделирование.

Г. Все варианты не верны.

*17. Эксперимент, который выявляет актуальный уровень развития некоторого свойства у испытуемого или группы:*

А. Естественный.

Б. Формирующий.

В. Констатирующий.

Г. Лабораторный.

18. *Исследовательский метод, связанный привлечением к оценке изучаемых явлений экспертов:*

А. Тестирование.

Б. Эксперимент.

В. Беседа.

Г. Рейтинг.

19. *Мысленное отделение какого-либо свойства предмета от других его признаков:*

А. Моделирование.

Б. Абстрагирование.

В. Синтез.

Г. Все варианты не верны.

20. *Воспроизведение характеристик некоторого объекта на другом объекте, специально созданном для его изучения:*

А. Конкретизация.

Б. Анализ.

В. Моделирование.

Г. Все варианты верны.

*Ключ к тесту:*

Г	Б	А	Г	В	Б	Б	Г	А	0Б
1В	2Б	3Б	4В	5А	6Б	7В	8Г	9Б	0В

***Критерии и нормы оценки:***

- ***оценка «5» – 19-20 правильных ответов,***
- ***оценка «4» – 15-18 правильных ответов,***
- ***оценка «3» – 11-14 правильных ответов,***
- ***оценка «2» – менее 10 правильных ответов.***

### **Задание 3 к разделу III «Логическая структура исследования»**

*Инструкция:* установите соответствие между элементами второго и четвертого столбцов данной таблицы:

<b>№ п/п</b>	<b>Понятие</b>	<b>Вариант ответа</b>	<b>Вопросы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1.	Проблема	А	Почему именно эту тему в настоящее время необходимо изучать?
2	Тема	Б	Что нужно изучить из того, что не было ранее изучено?
3.	Актуальность	В	Какой результат предполагается получить?
4.	Объект исследования	Г	Как это назвать?
5.	Предмет исследования	Д	Что конкретно рассматривать?
6.	Цель	Е	Что не очевидно в объекте, что исследователь видит в нем такого, что не замечено другими?
7.	Задачи	Ж	Как рассмотреть объект?
8.	Гипотеза	З	Какие недостатки практики можно исправить с помощью полученных результатов?
9.	Значение для практики	И	Что нужно сделать, чтобы цель была достигнута?

*Ключ к заданию:*

1Б; 2Г; 3А; 4Д; 5Ж; 6В; 7И; 8Б; 9З.

**Критерии и нормы оценки:**

- оценка «5» – 9 правильных ответов,
- оценка «4» – 8-7 правильных ответов,
- оценка «3» – 5-6 правильных ответов,
- оценка «2» – менее 5 правильных ответов.

***Задание 4. Тест к темам 4.4 «Курсовая работа», 4.5 «Выпускная квалификационная работа»***

*Инструкция:* выберите и укажите ответ, который является единственно верным вариантом.

1. *Курсовая работа решает задачи:*

- А. Краткое изложение полученных выводов.
- Б. Самостоятельный анализ концепций по изучаемой проблеме.
- В. Определение актуальности, объекта и предмета исследования.
- Г. Все варианты верны.

2. *Не рекомендуется вести изложение в курсовой и выпускной квалификационной работах:*

- А. От первого лица единственного числа.
- Б. От первого лица множественного числа.
- В. В безличной форме.
- Г. Все варианты верны.

3. *Основные характеристики курсовой работы:*

- А. Цель исследования.
- Б. Объект исследования.
- В. Предмет исследования.
- Г. Задачи исследования.

Д. Все варианты верны.

4. *Объект исследования в курсовой и выпускной квалификационной работе отвечает на вопрос:*

- А. «Как называется исследование?».

Б. «Что рассматривается?».

В. «Что нужно сделать, чтобы цель была достигнута?».

Г. «Какой результат исследователь намерен получить?».

5. *Установите последовательность в структуре курсовой работе:*

А. Содержание 1.

Б. Введение 2.

В. Титульный лист 3.

Г. Основная часть 4.

Д. Приложения 5.

Е. Список использованной литературы 6.

Ж. Заключение 7.

6. *Основная часть курсовой работы включает в себя:*

А. Анализ литературы.

Б. Изложение позиции автора курсовой работы.

В. Результаты самостоятельно проведенного фрагмента исследования.

Г. Все варианты верны.

7. *Важнейшие выводы, к которым пришел автор курсовой или выпускной квалификационной работы:*

А. Приложения.

Б. Введение.

В. Заключение.

Г. Основная часть.

8. *Основные требования к выпускной квалификационной работе:*

А. Актуальность исследования.

Б. Практическая значимость работы.

В. Общий объем работы не менее 30-50 страниц печатного текста

Г. Все варианты верны.

*9. Установите последовательность в структуре выпускной квалификационной работе:*

А. Приложения 1.

Б. Задание 2.

В. Титульный лист 3.

Г. Список использованной литературы 4.

Д. Введение 5.

Е. Содержание 6.

Ж. Основная часть 7.

З. Заключение 8.

*10. Установите последовательность в определении основных характеристик выпускной квалификационной работы:*

А. Тема исследования 1.

Б. Объект исследования 2.

В. Цель 3.

Г. Актуальность исследования 4.

Д. Проблема исследования 5.

Е. Предмет исследования 6.

Ж. Задачи 7.

З. Гипотеза 8.

*11. Внутритекстовая ссылка:*

- А. Делается в тексте сразу после окончания цитаты.
- Б. Делается после изложения чужой мысли.
- В. Оформляется в квадратных скобках.
- Г. Все варианты верны.

*12. При подготовке к защите выпускной квалификационной работы необходимо:*

- А. Составить текст (тезисы) выступления примерно на 10 минут.
- Б. Оформить средства наглядности (слайды и т. д.).
- В. Составить варианты ответов на замечания рецензента.
- Г. Все варианты верны.

*Ключ к тесту:*

Г	А	3Д	4Б	5	6
В	Г	9	10	ВАБГЖЕД	1
		БДГЕЖВД	ГДАБЕВЗЖ	11Г	2Г

**Критерии и нормы оценки:**

- оценка «5» – 11-12 правильных ответов,
- оценка «4» – 9-10 правильных ответов,
- оценка «3» – 6-8 правильных ответов,
- оценка «2» – менее 6 правильных ответов.

**Задание 5 к разделу VI «Общие требования к оформлению и защите курсовой и выпускной квалификационной работ».**

1. Изучите Положения о курсовой и выпускной квалификационной работах.
2. Заполните таблицу по требованиям к оформлению текстовых документов.

№	Показатель	Требования ГОСТ
п/п		
1.	Название шрифта	Times New Roman

2.	Размер шрифта	14
3.	Межстрочный интервал	1,5
4.	Выравнивание	По ширине страницы
5.	Размер шрифта в таблице	12
6.	Нумерация страниц	Сквозная, вверху по центру страницы, номер страницы на титульном листе и оглавлении не ставится
7.	Нумерация формул	Сквозная, обозначается арабскими цифрами, указывается в круглых скобках после формулы
8.	Ссылка на источник	Внутритекстовая, записывается в квадратных скобках, напр.: [10, с. 27], где – 10 – номер источника в списке литературы, 27 – номер страницы
9.	Нумерация таблиц	Сквозная по всему тексту или внутри каждого раздела, обозначается арабским цифрами
10	Название таблиц	Помещается непосредственно над таблицей, напр.: Таблица 2 – Результаты констатирующего эксперимента; слева страницы без абзацного отступа и без точки в конце
10	Наименование разделов	Помещаются на новой странице, по центру страницы, точка в конце заголовка не ставится, переносы в словах не допускаются, выделяются полужирным шрифтом; отделяются от последующего текста двумя пробелами. Номера разделов, подразделов обозначаются арабскими цифрами без точки в конце. Между цифрами точка ставится. Заголовки разделов пишутся с абзацного отступа и с прописной буквы.
11	Наименование	Помещаются внутри текста, отделяются от

	подразделов	<p>предыдущего и последующего текста одним пробелом.</p> <p>Подразделы имеют нумерацию в пределах каждого раздела, номера состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой</p> <p>Заголовки подразделов пишутся с абзацного отступа и с прописной буквы.</p>
--	-------------	--

**Критерии и нормы оценки:**

- оценка «5» – 11 правильных ответов,
- оценка «4» – 9-10 правильных ответов,
- оценка «3» – 6-8 правильных ответов,
- оценка «2» – менее 6 правильных ответов.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

**Тема:** Составление докладов на выбранные темы

**Цель работы:** научиться составлять доклады, изучить требования к докладу.

**Задачи работы:**

изучить особенность устных выступлений (докладов); научиться ориентироваться в ситуации общения, правильно выбирая стиль речи; совершенствовать умения пользоваться средствами официально-делового стиля; уметь обосновывать и аргументировать свою точку зрения; стимулировать речевую активность и самостоятельность суждений; воспитывать коммуникативно-компетентную личность, умеющую строить свою речь в соответствии с правилами эффективного общения.

**Средства обучения:**

учебные тексты, РМ для практической работы, памятка «Типовые приёмы речевой разработки текста выступления».

**Метод обучения:** сравнительный анализ.

**Теоретическое обоснование:**

**Доклад** — вид самостоятельной научно-исследовательской работы, в которой автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на неё.

Этапы работы над докладом

У Подбор и изучение основных источников по теме (как и при написании реферата рекомендуется использовать не менее 8–10 источников).

У Составление библиографии.

У Обработка и систематизация материала. Подготовка выводов и обобщений.

У Разработка плана доклада.

У Написание текста выступления.

У Публичное выступление с результатами исследования.

В докладе соединяются три качества исследователя:

- 1) умение провести исследование;
- 2) умение преподнести результаты слушателям;
- 3) квалифицированно ответить на вопросы.

Отличительной чертой доклада является научный, академический стиль.

Академический стиль — это совершенно особый способ подачи текстового материала, наиболее подходящий для написания учебных и научных работ.

Данный стиль определяет следующие нормы: предложения могут быть длинными и сложными; часто употребляются слова иностранного происхождения, различные термины, вводные конструкции типа «по всей видимости», «на наш взгляд»; авторская позиция должна быть как можно менее выражена, то есть должны отсутствовать местоимения «я», «моя (точка зрения)»; в тексте могут встречаться штампы и общие слова. В отличие от сообщения при подготовке к докладу используется не один, а несколько источников — статей, брошюр, книг — или несколько глав, разделов одной

книги, из которых извлекается нужный материал. Качество доклада определяется и тем, как слушатели усвоили его содержание, как они слушали выступающего. Поэтому к докладу нужно тщательно, серьёзно готовиться. античные ораторы полагали, что написание — самый верный способ подготовки речи. Цицерон утверждал, что «... внезапная речь наудачу не выдерживает сравнения с подготовленной и обдуманной... Кто выступает на ораторском поприще с привычкой к письменным работам, тот приносит с собой способность даже без подготовки говорить, как по писанному...»

При подготовке доклада следует соблюдать такую последовательность:

- 1) определить основные мысли, положения, их порядок, то есть наметить план доклада;
- 2) кратко записать содержание каждой мысли, то есть сформулировать тезисы;
- 3) подобрать к каждому тезису доказательства — факты, цифры, цитаты и пр.;
- 4) сделать выводы, обобщения. Выступая с докладом, нужно говорить, а не читать написанное.

Ораторами не рождаются, ораторами становятся. Искусство устного публичного выступления — сложное и трудное искусство, но овладеть хотя бы основами его способен каждый.

Советы о том, как блестяще выступить перед аудиторией

У Продолжительность выступления обычно не превышает 10–12 мин.

Поэтому при подготовке доклада из текста работы отбирается самое главное.

У В докладе должно быть кратко отражено основное содержание всех глав и разделов исследовательской работы.

У Заучите значение всех терминов, которые употребляются в докладе.

У Выступайте в полной готовности — владейте темой настолько хорошо, насколько это возможно.

У Особенно важно, чтобы речь докладчика была ясной, грамматически точной, уверенной, что делает её понятной и убедительной. Это вовсе не значит, что доклад готовится в какой-то упрощённой форме, наоборот, докладчик должен поставить себе задачу сделать доклад строго научным, хорошо аргументированным по содержанию. Тогда он будет понятен широкой аудитории.

У Речь докладчика должна быть не только ясной для понимания и уверенной, но и выразительной (то есть зависящей от темпа, громкости и интонации говорящего). Если он говорит торопливо, проглатывая окончания слов или очень тихо и невнятно, то качество выступления от этого резко снижается. Спокойная, неторопливая манера изложения всегда импонирует слушателям.

У Отвечая на вопросы присутствующих, докладчик показывает глубину знаний по избранной проблеме, умение защищать и обосновывать свою точку зрения, продемонстрировать общую культуру и эрудицию.

При соблюдении этих правил у вас должен получиться интересный доклад, который несомненно будет высоко оценён преподавателем и одноклассниками.

## 2. ознакомление с памяткой (рм) «типовые приёмы речевой

### Разработки текста выступления» (в парах)

#### Типовые приёмы речевой разработки текста выступления

У Начинайте изложение содержания с главных, основополагающих тезисов. Под конец оставьте второстепенные, дополнительные компоненты. Если внимание аудитории ослабнет, то это произойдёт на наименее важных частях вашего выступления.

У В случае необходимости подберите к каждому тезису соответствующую информацию: статистические данные, сведения по истории вопроса, результаты социологических опросов.

У Своё мнение можно подкрепить, сославшись на мнение авторитетного лица. С этой целью целесообразно привести цитату, пересказать другой [текст](#), воспроизвести элементы личной беседы и т. п.

У Высказываемая мысль будет более убедительной, если вы подкрепите её примерами.

У Приводя аргументы в обоснование своего мнения, расположите их таким образом, чтобы их доказательная сила возрастала. Поставьте самые сильные аргументы в конец. Конечный аргумент фиксируется в памяти лучше, чем первый.

У Оцените непротиворечивость всего текста в целом. Проверьте, насколько соответствует последовательность изложения материала поставленной цели, характеру аудитории, конкретной речевой ситуации, сложившейся к моменту начала вашего выступления.

### **Требования к докладу**

1. Доклад не копируется дословно из первоисточника, а представляет собой новый вторичный текст, создаваемый в результате осмысленного обобщения материала первоисточника;
2. При написании доклада следует использовать только тот материал, который отражает сущность темы;
3. Изложение должно быть последовательным и доступным для понимания докладчика и слушателей;
4. Доклад должен быть с иллюстрациями, таблицами, если это требуется для полноты раскрытия темы;
5. При подготовке доклада использовать не менее 3-х первоисточников.

### **Требования к оформлению доклада**

Доклад должен быть выполнен печатным способом на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным (шрифт Times New Roman, 14 пт.).

- Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см.

- Выравнивание текста по ширине.

- Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание.

- Перенос слов недопустим!

- Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

- Подчеркивать заголовки не допускается.

- Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).

- Название каждой главы и параграфа в тексте работы можно писать более крупным шрифтом, жирным шрифтом, чем весь остальной текст. Каждая глава начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом.

- В тексте реферат рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.

- Перечисления, встречающиеся в тексте реферата, должны быть оформлены в виде маркированного или нумерованного списка.

3. Практическая работа по составлению доклада.

3.1 Составить доклады на выбранные темы, используя требования к докладу.

3.2 Выступлению с докладом.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2**

**Тема:** Написание рефератов на выбранные темы

**Цель работы:** научиться писать рефераты на выбранные темы

**Средства обучения:**

Методические рекомендации по выполнению практических работ

**Метод обучения:** сравнительный анализ.

### **Этапы выполнения заданий**

**Задание 1.**

Изучите теоретическое обоснование проблемы.

**Задание 2.**

Изучите требования к выполнению реферата.

**Задание 3.**

Изучите правила работы над рефератом.

**Задание 4.**

Изучите этапы работы над рефератом.

**Задание 5.**

Изучите структуру и правила оформления реферата.

**Задание 6.**

Написать реферат, обращая внимание на требования к оформлению

Реферата.

### **Теоретическое обоснование**

**Реферат** (от лат. *efero* – «сообщаю») – краткое изложение в письменном виде или форме публичного доклада содержания книги, статьи или нескольких работ, научного труда, литературы по общей тематике.

Реферат - это самостоятельная научно-исследовательская работа учащегося, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Содержание материала должно быть логичным, изложение материала носит проблемно-поисковый характер.

Тематика рефератов определяется преподавателем, а право выбора темы реферата предоставляется самому студенту. Прежде чем выбрать тему реферата, автору необходимо выяснить свой интерес, определить, над какой проблемой он хотел бы поработать, более глубоко ее изучить. Название реферата, поданного преподавателю, может не совпадать с названием из предлагаемого списка, но должно соответствовать тематике и географическим и временным рамкам изучаемой дисциплины, а так же предварительно согласовано с преподавателем.

Преподаватель должен ознакомить студентов с требованиями, предъявляемыми к форме написания реферата, определить его примерный объем, количество первоисточников, которые будут проанализированы в работе. Помощь в выборе литературы для реферата также входит в компетенцию преподавателя.

### **Требования к выполнению реферата**

Реферат является научной работой, поскольку содержит в себе элементы научного исследования, а потому к нему предъявляются требования, как к научной работе. Правила оформления научных работ являются общими для всех отраслей знаний и регламентируются государственными стандартами, в частности ГОСТом 7.1 - 84. «Библиографическое описание документа:

Общие требования и правила составления», «Правилами составления библиографического описания». При оформлении реферата необходимо соблюдать правила цитирования, правильное оформление ссылок, библиографического списка, правила сокращения.

### **Правила работы над рефератом**

Работа открывается титульным листом, где указывается полное название ведомства, института, факультета, кафедры, тема реферата, фамилии автора и руководителя, место и год написания. На следующей странице, которая нумеруется сверху номером «2», помещается оглавление с точным названием каждой главы и указанием начальных страниц.

Общий объем реферата *не должен превышать* 15-20 страниц для печатного варианта (обычно опытный студент укладывается в 10-12 страниц).

При печатании текста реферата абзац должен равняться четырем знакам (1,25 см.). **Поля границы:** левое - 3 см., правое - 1,5 см., нижнее 2 см., верхнее - 2 см. до номера страницы. Текст печатается через 1,5 - 2 интервала. Если текст реферата набирается в текстовом редакторе Microsoft Word, рекомендуется использовать шрифты: Times New Roman Cyr или Arial Cyr, размер шрифта - 14 пт. При работе с другими текстовыми редакторами шрифт выбирается самостоятельно, исходя из требований - 60 строк на лист (через 2 интервала).

Каждая структурная часть реферата (введение, главная часть, заключение и т.д.) начинается с новой страницы. Расстояние между главой и следующей за ней текстом, а также между главой и параграфом составляет 2 интервала.

После заголовка, располагаемого посередине строки, не ставится точка. Не допускается подчеркивание заголовка и переносы в словах заголовка.

Страницы реферата нумеруются в нарастающем порядке. Номера страниц ставятся вверху в середине листа. Титульный лист реферата включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется (это не относится к содержанию реферата).

### **Этапы работы над рефератом**

– Формулирование темы

Тема должна быть не только актуальной по своему значению, но оригинальной, интересной по содержанию. Подбор и изучение основных источников по теме (как правило, не менее 8-10).

– Составление библиографии

– Обработка и систематизация информации

– Разработка плана реферата

– Написание реферата

– Публичное выступление с результатами исследования

### **Структура и правила оформления реферата**

#### **Введение**

Раздел должен содержать постановку проблемы в рамках выбранной темы и обоснование выбора проблемы и темы.

#### **Основная часть**

В данном разделе должна быть раскрыта тема. Для этого в разделе обязательно должно быть отражено:

– Краткий пересказ статьи с использованием изучаемого в курсе понятийного аппарата и инструментария.

– Описание и личную оценку студента (аргументированную на основе материала курса) адекватности приведенных в статье выводов.

#### **Заключение**

Раздел должен подводить итог написанному в основной части и содержать выводы о том, что аппарат институциональной теории может привести в анализ описываемых явлений.

#### **Список литературы**

Текст должен содержать ссылки на цитируемые источники, которые все приводятся в данном разделе. В списке литературы обязательно указывать источник, из которого была взята статья.

Работа (эссе или реферат) считается списанной, если в ней присутствуют цитаты длиной в одно предложение без кавычек или пересказ чужих мыслей без указания ссылки на источник в тексте.

### **Рецензия на реферат**

*Эрудированности в рассматриваемой области:*

- актуальность заявленной проблемы;
- степень знакомства с современным состоянием проблемы;
- использование известных результатов и научных фактов в работе;
- полнота цитируемой литературы.

*Собственные достижения автора:*

- использование знаний вне программы;
- степень новизны;
- научная значимость проблемы;
- владение научным и специальным аппаратом.

### **Характеристика работы**

- грамотность и логичность изложения материала;
- структура работы (введение, основная часть, вывод, приложения, список литературы);
- соответствие оформления реферата стандартам.

Помните, что многие крупные научные результаты возникли просто из попыток привести в порядок известный материал.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3**

**Тема:** Выбор темы учебно-исследовательской работы. Постановка цели, задач, гипотезы

**Цель работы:** уметь самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности.

**Исходные данные (задание):**

1. Определить цель, задачи, объект и предмет исследования в рамках предложенных ниже тем.

Заимствованные слова профессиональной сферы

Профессиональный жаргон в речи сварщика

Особенности языка SMS.

**Порядок выполнения:**

1. Изучите предложенную литературу
2. Определите цель, задачи, объект и предмет исследования.

**Литература:**

Памятка по работе над исследовательским проектом. – Режим доступа: <http://nsportal.ru/shkola/obshchepedagogicheskie-tehnologii/library/2014/02/20/pamyatki-po-rabote-nad-issledovatel'skim>

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4

**Тема:** Организация и проведение исследовательской части работы.

Представление отчета

**Цель работы:** уметь самостоятельно организовывать и проводить исследовательскую часть работы, представлять отчет

**Порядок выполнения:**

1. Изучите теоретические данные
2. Составьте рабочий план исследования
3. Представьте отчет.

**Теоретические данные:**

Организация и проведение исследования включает в себя два последовательных этапа: собственно проведение (так называемый технологический этап) и аналитический, рефлексивный этап.

Чтобы четко уяснить себе последовательность проведения исследования, желательно составить рабочий план. В рабочей программе исследования обязательно рассматриваются действия по подготовке и проведению экспериментов. С учетом специфики творческого процесса такой план должен предусматривать все, что можно предвидеть уже в самом начале исследовательской работы. Конечно, в науке возможны и случайные открытия, но нельзя строить научное исследование, ориентируясь на случайности. Только плановое исследование может позволить надежно шаг за шагом познать новые факты и закономерности.

*В рабочем плане необходимо указать цель планируемых экспериментов; перечислить необходимый для их проведения инвентарь; формы записей в черновых тетрадях. В рабочий также включается первичная обработка и анализ результатов практических действий, этап их проверки.*

По существу, в рабочий план включаются все элементы, обозначенные в части подготовки проведения исследования. Однако если в **первом блоке** они представляют собой содержание теоретической работы с учащимися, где формируются понятийный аппарат, основы исследовательской деятельности, то, включенные в рабочий план те же элементы обозначают этапы непосредственно практики проведения исследования - от определения его объекта и предмета до выбора метода. Перечень этих действий составляет первый блок рабочего плана.

Во **втором блоке** описывается собственно экспериментальная часть работы. Содержание экспериментальной части зависит от объектной области исследования, темы работы, в соответствии с чем и определяется специфика. Вслед за проведением эксперимента, технологического этапа работы, необходимо отрефлексировать полученные результаты: проанализировать, насколько они позволяют подтвердить выдвинутую в начале исследования гипотезу, уточнить их соответствие поставленным целям. Только после проведения рефлексивной части можно приступить к планированию следующего блока работы, включающего в себя оформление результатов исследования.

**Третий блок** включает в себя оформление результатов исследования.

На следующем этапе прописывается способ экспертизы и представления результатов исследования - от рецензии до обсуждения в группе учащихся выступления на конференции. Заметим, что чем чаще результаты работы подвергаются обсуждению в разных по составу аудиториях, тем лучше для ее автора. Особенно продуктивны обсуждения в группах, где несколько учащихся или студентов работали над исследованиями близкой тематики. Здесь обнаруживаются наибольшие возможности для продуктивной дискуссии.

На заключительном этапе целесообразно продумать способ представления результатов своего исследования на городскую конференцию, отработать формы представления в виде статьи и тезисов, осмыслить возможные рекомендации по практическому применению результатов, т.е. спланировать внедренческий этап исследования.

На более поздних стадиях работы составляют план-проспект, т.е. такой план, который представляет собой реферативное, более подробное изложение вопросов, по которым в дальнейшем будет систематизироваться весь собранный фактический материал.

*План-проспект служит основой для последующей оценки научным руководителем учащегося соответствия его работы целям и задачам проводимого исследования. По этому плану уже можно будет судить об основных положениях содержания будущей исследовательской работы, принципах раскрытия темы, о построении и соотношении объемов отдельных ее частей.*

Практически план-проспект - это уже черновое оглавление работы с реферативным раскрытием содержания ее глав и параграфов. Удобство составления предварительного плана-проспекта очевидно: путем систематического включения в такой план все новых и новых данных его можно довести до окончательного объема работы.

Кроме этого, наличие плана-проспекта, представляющего всю работу целиком, позволит предварительно провести анализ ее результатов, проверить их соответствие намеченной цели и при необходимости внести коррективы в ту или иную часть работы.

Отметим, что исследовательская деятельность представляет собой достаточно длительный процесс, который включает и этап предварительного обучения учащихся, и практику проведения, и анализ, и оформление результатов, и их публичное представление на конференции. Поэтому вопрос о распределении времени по подготовке и проведению исследования - один из самых важных. Если планируется представление результатов работы на городскую

конференцию, то сроки ее проведения будут определять последовательность и примерные сроки всех предшествующих этапов. Обычно подготовка и проведение исследовательской работы занимают от года до полутора лет. Необходимо рассчитывать время таким образом, чтобы до проведения конференции можно было не только оформить результаты исследования, но и провести обсуждения по данной работе на классном и общешкольном уровнях. На подобные обсуждения целесообразно приглашать преподавателей и студентов вузов, занимающихся исследованием проблем соответствующей тематики. Такое сотрудничество может оказаться весьма плодотворным для обеих сторон.

За месяц до конференции работа представляется на предварительную экспертизу. Если авторы желают опубликовать результаты своих исследований, то вместе с работой должны быть представлены тезисы. Конечно, выступление на конференции лишь условно можно назвать заключительным этапом исследовательской работы. На самом деле, это некая заметная веха, позволяющая продолжить следование уже на более высоком уровне - с обновленными в обсуждении результатами, обогащенными замечаниями коллег-исследователей и специалистов, сознанием о результатах других работ близкой тематики.

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5**

**Тема:** Демонстрация текста учебно-исследовательской работы

**Цель работы:** уметь самостоятельно проводить демонстрацию текста учебно-исследовательской работы

**Порядок выполнения:**

1. Изучить правила оформления учебно-исследовательской работы.

2. Изучить язык и стиль текста учебно- исследовательской работы.
3. Изучить общие правила оформления текста и требования к учебно-исследовательским работам.

## **Правила оформления исследовательских работ**

### **1.Объектная область, объект и предмет.**

Работа над любым исследованием начинается с определения названной «системы». Её составляют три элемента: «объектная область», «объект» и «предмет» исследования. Объектная область исследования – это сфера науки и практики, в которой находится объект исследования. Объект исследования - это определённый процесс или явление, порождающие проблемную ситуацию( можно предложить проблему, которая не охвачена школьной программой, но дополняет и уточняет изученный в школе материал).

Объект – это своеобразный носитель проблемы – то, на что направлена исследовательская деятельность (более конкретная узкая область исследований).

Предмет исследования – это конкретная часть объекта, внутри которой ведётся поиск. Предметом исследования могут быть явления в целом, отдельные их стороны, аспекты и отношения между отдельными сторонами и целым (совокупность элементов связей, отношений в конкретной области объекта). Предмет исследования определяет тему работы.

### **2.Тема, проблема и актуальность исследования.**

Тема – ракурс, в котором рассматривается проблема. Она представляет объект изучения в определённом аспекте, характерном для данной работы.

Основные критерии выбора темы:

- \* желательно, чтобы тема представляла интерес для учащегося не только на данный момент, но и на перспективу;

- \* очень хорошо, если выбор темы обоюдно мотивирован интересом к ней и

ученика, и педагога. В какой-то мере это может напомнить традиционные отношения «мастер - ученик»;

\* тема также должна быть реализуема в имеющихся условиях. Это значит, что по выбранной теме должны быть доступны оборудование и литература.

Формулировка темы отражает сосуществование в науке уже известного и еще не исследованного, т. е. процесс развития научного познания.

Вследствие этой причины очень ответственным этапом в подготовке исследования становится этап обоснования актуальности темы.

Обосновать актуальность - значит объяснить необходимость изучения данной темы в контексте общего процесса научного познания. Определение актуальности исследования - обязательное требование работы.

### **3.Определение гипотезы.**

Уточнив тему в результате изучения специальной литературы, исследователь может приступить к выработке гипотезы. Это один из самых ответственных моментов работы над исследованием. Сначала обратимся к определению самого понятия.

Гипотеза должна удовлетворять ряду требований:

- \* быть проверяемой;
- \* содержать предположение;
- \* быть логически непротиворечивой;
- \* соответствовать фактам.

При формулировке гипотезы обычно используются словесные конструкции типа: «если..., то...»; «так как...»; «при условии что...», т. е. такие, которые направляют внимание исследователя на раскрытие сущности явления, установление причинно-следственных связей.

### **4.Цель и задачи исследования.**

В общем виде цель и задачи должны уточнить направления, по которым пойдет доказательство гипотезы. Цель исследования - это конечный результат, которого хотел бы достичь исследователь при завершении своей

работы. Выделим наиболее типичные цели. Ими может быть определение характеристик явлений, не изученных ранее; выявление взаимосвязи неких явлений; изучение развития явлений; описание нового явления; обобщение, выявление общих закономерностей; создание классификаций. Формулировку цели исследования также можно представить различными способами, традиционно употребляемыми в научной речи клише. Приведем примеры некоторых из них.

Можно поставить целью:

- \* выявить...;
- \* установить...;
- \* обосновать...;
- \* уточнить...;
- \* разработать...

Формулировать задачи необходимо очень тщательно, так как описание их решения в дальнейшем составит содержание глав. Заголовки глав рождаются именно из формулировок задач.

Задача исследования - это выбор путей и средств для достижения цели в соответствии с выдвинутой гипотезой. Задачи лучше всего формулировать в виде утверждения того, что необходимо сделать, чтобы цель была достигнута. Постановка задач основывается на дроблении цели исследования на подцели. Перечисление задач строится по принципу от наименее сложных к наиболее сложным, трудоемким, а их количество определяется глубиной исследования.

## **5.Проведение научного исследования**

Проведение исследования включает в себя два последовательных этапа: собственно проведение (так называемый технологический этап), аналитический, рефлексивный этап. На заключительном этапе целесообразно продумать способ представления результатов своего исследования на школьную, районную конференции, отработать формы представления в виде

напечатанной работы, тезисов, электронной презентации, осмыслить возможные рекомендации по практическому применению результатов, т. е. спланировать внедренческий этап исследования.

## **6. Оформление научно-исследовательской работы**

Принято считать, что оформление - незначительный, чисто формальный этап создания печатной статьи научного исследования. На самом деле это не так. Оформление результатов исследования - один из самых трудоемких этапов работы.

Основные требования к их оформлению:

- \* по содержанию:
- \* обоснование актуальности темы;
- \* главный тезис;
- \* аргументация, доказательства и факты, подтверждающие выдвинутый тезис;
- \* основные выводы;

**Введение должно включать в себя: формулировку темы; актуальность исследования; проблему исследования; объект, предмет; цель, задачи; гипотезы; методы исследования; структуру исследования; его практическую значимость; краткий анализ литературы.**

**Объем введения небольшой обычно 2-3 страницы.**

Основная (содержательная) часть работы может содержать 2-3 главы. (Название этой части как основной скорее связано с ее большим, чем у остальных частей, объемом, нежели со значением, так как, например, введение является ничуть не менее значимой частью работы).

Глава 1 обычно содержит итоги анализа специальной литературы, теоретическое обоснование темы исследования;

главы 2-3 описывают практические этапы работы, интерпретацию данных, выявление определенных закономерностей в изучаемых явлениях в ходе

эксперимента. Каждая глава завершается выводами.

Заключение обычно составляет не больше 1-2 страниц. Основное требование к заключению: оно не должно дословно повторять выводы по главам. В заключении формулируются наиболее общие выводы по результатам исследования и предлагаются рекомендации. Отмечается степень достижения цели, обозначаются перспективы дальнейших исследований. Иллюстрации к исследовательской работе размещаются в целях придания излагаемому материалу ясности, конкретности, образности.

Рисунки лучше размещать сразу же после первого упоминания о них в контексте работы. Если после упоминания о рисунке оставшееся место на странице не позволяет его разместить, то рисунок можно разместить на следующей странице.

Таблицы, как и рисунки, располагаются после первого упоминания о них в тексте работы. Если таблицы непосредственно не связаны с текстом, то их можно располагать в приложении. Все таблицы должны иметь заголовки, которые кратко характеризуют содержание табличных данных.

Цитаты в тексте работы (во всех вариантах) обязательно заключаются в кавычки. На каждую цитату следует давать указание источника. После сведения частей работы в единое целое рекомендуется провести сплошную нумерацию сносок. При изложении концепции какого-либо автора можно обходиться и без цитат. В этом случае основные мысли автора описываются в точном соответствии с оригиналом по смыслу. Но и в этом случае обязательно делать сноску на источник. Цитаты можно привлекать и для иллюстрации собственных суждений. Однако, исследователь должен быть крайне аккуратен в цитировании и тщательно следить за его правильностью. Неполная, умышленно искаженная и подогнанная под цель исследователя цитата отнюдь не украшает его работу и не прибавляет ей значимости.

Кроме формальных особенностей представления материала исследователю следует подумать над тем, каким языком будут изложены результаты его

работы. Удачное изложение и грамотный литературный язык сами по себе уже являются немалым достоинством и способны подчеркнуть наиболее удачные ее моменты. Особенно это важно на заключительном этапе исследования - его защите.

### **7. Защита результатов исследования.**

Следует помнить, что на все выступление отводится не более 5-7 минут. По регламенту можно рассчитывать дополнительно на 1-2 минуты, но не более. Ни о теме (ее уже объявили), ни о том, что было прочитано (список литературы), говорить не следует. Защита ни в коем случае не должна сводиться к пересказу всего содержания работы. Если вы не сумели заинтересовать аудиторию за отведенное по регламенту время, его продление только усилит непонимание и раздражение слушателей. Подготовку доклада лучше всего начать с продумывания его структуры. Четкое и ясное представление о работе у самого докладчика - залог понимания его аудиторией. Доклад можно разделить на 3 части, состоящие из отдельных, но связанных между собой блоков. Первая часть, по сути, кратко повторяет введение исследовательской работы. Здесь обосновывается актуальность выбранной темы, описывается научная проблема, формулируются задачи исследования и указываются его основные методы. Для того чтобы ваш доклад вызвал интерес аудитории, очень важно правильно настроить слушателей с самого начала вашего выступления. Существует несколько способов привлечения внимания аудитории, вот некоторые из них: вы можете начать выступление с приведения примера, интересной цитаты, образного сравнения предмета выступления с конкретным явлением, с истории, случая, задания проблемы или оригинального вопроса. Во второй части, самой большой по объему, нужно представить содержание глав. Особое внимание комиссия обращает на итоги проведенного исследования, на личный вклад в него автора. Поэтому после краткого изложения содержания глав реферата отдельно подчеркнуть, в чем состоит новизна

предлагаемой работы, это могут быть использованные впервые по отношению к данному материалу методики, достигнутые вами результаты исследования. При изложении основных результатов можно использовать заранее подготовленные схемы, чертежи, графики, таблицы, видеоролики, слайды, видеофильмы. Демонстрируемые материалы должны оформляться так, чтобы они не перегружали выступление и были видны всем присутствующим в аудитории. В третьей части целесообразно кратко изложить основные выводы по результатам исследования, не повторяя тех выводов, которые уже были сделаны в ходе изложения содержания по главам. Постарайтесь в заключении создать кульминацию выступления, предложите слушателям поразмышлять над проблемой, покажите возможные варианты дальнейших исследований, используйте цитату по теме реферата известного ученого. Особое внимание обратите на речь докладчика. Она должна быть ясной, грамматически точной, уверенной, выразительной. Если докладчик старается говорить быстро, проглатывая окончания слов, тихо, невнятно, то качество его выступления снижается. Спокойное, последовательное и хорошо аргументированное изложение материала импонирует слушателям. Но использование научного стиля отнюдь не означает пренебрежения к использованию образных сравнений, контрастов, необычных фактов, позволяющих удерживать внимание аудитории.

Исследование студента является квалификационной научной работой. По качеству ее содержания и оформления можно судить о научной зрелости, об общей образовательной подготовке студента. Поэтому языку и стилю изложения материала работы должно быть уделено значительное внимание. Наличие орфографических и грамматических ошибок, грубых стилистических погрешностей и неточностей снижает ценность научно-исследовательской работы.

**Язык и стиль** изложения материалов исследования как научного труда имеет свой этикет.

В научной работе принят формально-логический способ изложения материала, который состоит преимущественно из рассуждений, имеющих целью раскрытие сути исследования в виде аналитического изложения литературных источников, умозаключений, качественной интерпретации собственных данных.

В работе исключается эмоциональность, образность, риторические вопросы.

Формально-логический способ изложения материала предполагает отбор определенных языковых средств.

#### **Критерии и нормы оценки:**

- *оценка «5» – студент демонстрирует глубокие знания и полное овладение содержанием учебного материала, в котором он свободно и уверенно ориентируется, научно-понятийным аппаратом; умеет практически применить теоретические знания, обосновать собственную позицию в устной и письменной форме, грамотно и логично изложить материал;*

- *оценка «4» – студент демонстрирует достаточно полное освоение содержания учебного материала, в котором он ориентируется, научно-понятийным аппаратом; умеет практически применить теоретические знания, обосновать собственную позицию в устной и письменной форме, грамотно и логично изложить материал, однако содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;*

- *оценка «3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного курса, но излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности, не умеет практически применить теоретические знания; не умеет обосновывать собственную позицию;*

- *оценка «2» – студент имеет разрозненные, бессистемные теоретические знания, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может практически применить теоретические знания.*

### 3.2. Перечень объектов контроля и оценки

№ п/п	Наименование объектов контроля и оценки	Оценка (в баллах)
<b>Тесты</b>		
1	Тест к теме 2.1. Технология работы с литературой.	5
2	Тест к разделу II «Организация научного исследования».	5
3	Задание к разделу III «Технология подготовки ВКР».	5
4	Тест к теме 4.5 «Выпускная квалификационная работа».	10
5	Задание к разделу VI «Общие требования к оформлению выпускной квалификационной работ».	10
<b>Практические работы</b>		
6.	«Составление докладов на выбранные темы»	10
7	«Написание рефератов на выбранные темы»	10
8	«Выбор темы учебно-исследовательской работы. Постановка цели, задач, гипотезы»	10
9	«Организация и проведение исследовательской части работы. Представление отчета»	10
10	«Демонстрация текста учебно-исследовательской работы»	10
Посещаемость занятий и выполнение внеаудиторной самостоятельной работы	90-100%	20
	80-89%	15
	65-79%	10
	менее 65%	0
Участие в научно-практических	в техникуме	3

конференциях	вне техникума	4-5
	заочное участие (вне техникума)	3

*Шкала оценки образовательных достижений обучающегося:*

Результативность в баллах	Оценка уровня подготовки
100-115	5 (отлично)
80-99	4 (хорошо)
60-79	3 (удовлетворительно)
менее 60	2 (неудовлетворительно)

### **3.3. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по педагогике, компьютерного класса.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- нормативно-методические материалы, регламентирующие образовательную деятельность;
- образцы научных статей, докладов, рефератов, курсовых, выпускных квалификационных работ, отчетов, докладов, презентаций.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- мультимедийная доска;
- экран;
- принтер;
- ксерокс

### *Информационное обеспечение обучения*

#### **Основные источники:**

1. Бережнова Е. В., Краевский В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности[Текст]: Учебник.- М.: Академия, 2012
2. Пушкарь А. И., Потрашкова Л. В. Основы научных исследований и организация научно-исследовательской деятельности[Текст]: Учебное пособие.- Х.: ИД «ИНЖЭК», 2006

#### **Дополнительные источники:**

1. Дереклеева Н.И. Научно-исследовательская работа в школе[Текст] / Н.И. Дереклеева. – М.: Вербум - М, 2001.- 48с.
2. Леонтович, А.В. В чем отличие исследовательской деятельности от других видов творческой деятельности? [Текст] / А.В. Леонтович// Завуч. – 2001. - №1. – С 105-107.
3. Леонтович А.В. Рекомендации по написанию исследовательской работы[Текст] / А.В. Леонтович // Завуч. – 2001. - №1. – С.102-105.
4. Масленникова, А.В. Материалы для проведения спецкурса «Основы исследовательской деятельности учащихся» [Текст]/ А.В. Масленникова // Практика административной работы в школе. – 2004. - №5. - С. 51-60.

5. Поддьянов А.Н. Поиск материалов по исследовательской деятельности учащихся в электронных ресурсах: англоязычные источники[Текст] / А.Н. Поддьянов // Исследовательская работа школьников. – 2003. - №3. – С. 29-32.
6. Развитие исследовательской деятельности учащихся[Текст]: Методический сборник. – М.: Народное образование, 2001. – 272с.
7. Савенков А.И. Исследователь. Материалы для подростков по самостоятельной исследовательской практике[Текст] / А.И. Савенков // Практика административной работы в школе. – 2004. - №5. - С. 61-66.
8. Счастливая Т.Н. Рекомендации по написанию научно-исследовательских работ[Текст] / Т.Н. Счастливая // Исследовательская работа школьников. – 2003. - №4. – С. 34-45.
9. Соловьева Н.Н. Основы подготовки к научной деятельности и оформлению ее результатов[Текст]. –М. Высшая школа. 1992
10. Сабитов Р.А. Основы научных исследований [Текст]/ Учебное пособие, 2002.

### **Интернет ресурсы:**

1. Брызгалова С.И. Введение в научно-педагогическое исследование: учебное пособие для студентов. Рек. Междунар. Академией наук пед. образования // E.lanbook.com: электронно-библиотечная система.

2012. URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=13112](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=13112).

2. Ишков А.Д. Учебная деятельность студента: факторы успешности: монография // E.lanbook.com: электронно-библиотечная система.

2013 URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=12998](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=12998).

3. Киберленинка: научная электронная библиотека, основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие

междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии и повышение цитируемости российской науки. URL: <http://cyberleninka.ru/>.

4. КнигаФонд: электронно-библиотечная система, ориентированная на широкую пользовательскую аудиторию, заинтересованную в высококачественных и полных источниках научной и учебной информации, повышении культурного, образовательного и профессионального уровня. URL: <http://www.knigafund.ru/>.

5. КУБ: электронная библиотека. URL: <http://www.koob.ru/>.

6. Лапчик М.П. Подготовка педагогических кадров в условиях информатизации образования. Учебное пособие. // Knigafund.ru: электронно-библиотечная система. 2013. URL: <http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1id=56925>.

7. Наука и школа – общероссийский научный журнал по педагогике, психологии, истории. URL: <http://e.lanbook.com/iournal/element.php?pl10id=2088>.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: Доступно более 1000 наименований российских научных журналов. Библиографические описания и аннотации более 12 миллионов научных статей. URL: <http://www.elibrary.ru/>.

9. Образование и наука – журнал теоретических и прикладных исследований, который публикует наиболее значимые научные труды и результаты деятельности ученых РФ по широкому спектру направлений, связанных с развитием образования. URL: <http://e.lanbook.com/iournal/element.php?pl10id=2339>.

10. Образовательный видеопортал Univertv.ru: образовательный видеопортал, содержащий видеоматериалы по самым разнообразным дисциплинам, преподаваемым в ССУЗе и ВУЗе. URL: <http://univertv.ru/>.

11. [Педагогическая библиотека](http://www.pedlib.ru/) – постоянно пополняющееся собрание литературы по педагогике, ее прикладным отраслям, а также наукам медицинского и гуманитарного циклов, имеющим отношение к воспитанию и обучению детей. URL: <http://www.pedlib.ru/>.

12. Профессионализм современного педагога. Методика оценки уровня квалификации педагогических работников: учебное пособие // Biblioclub.ru: университетская библиотека ONLINE. 2011. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=85032>.

13. Современное образование – научно-практический журнал, освещающий актуальные педагогические проблемы. URL: <http://e.lanbook.com/iournal/element.php?pl10 id=2275>.

14. Университетская библиотека ONLINE: электронно-библиотечная система, ориентированная на учащихся, студентов, аспирантов, преподавателей, научных работников. URL: <http://biblioclub.ru/>.

15. Утемов В.В. Оформление результатов педагогического исследования: учебно-методическое пособие // E.lanbook.com: электронно-библиотечная система. 2014. URL: <http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1 id=52032>.

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ДУП.02 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИИ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15            ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

Организация-разработчик: ГБПОУ Южноуральский энергетический техникум

РАССМОТРЕНО

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.....	19
3. Библиографический список.....	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 Информационные технологии в профессии программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:**

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Объяснение сущности и социальной значимости своей будущей профессии. Проявление интереса к инновациям в области социальной сферы населения. Участие в тематических профессионально-ориентированных мероприятиях.	Защита практических работ.  Выполнение самостоятельной работы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способность выявлять методические проблемы в социальной сфере. Умение определять возможные причины проблем в социальной сфере. Готовность принимать решения в нестандартных ситуациях.	Устный опрос  Письменный опрос
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Владение основными способами поиска, анализа и оценки информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, и личностного развития. Умение пользоваться источниками различных информационных ресурсов в социальной сфере.	Выполнение самостоятельной работы.  Защита практических работ.  Письменный опрос

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Умение проектировать способы решения профессиональных задач с использованием средств ИКТ социальной сферы населения. Владение средствами ИКТ для совершенствования процесса управления социальной сферой</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Владение методами, формами и приемами взаимодействия с социальными слоями населения, представителями администрации, социальными партнерами. Владение деловым стилем общения, профессиональной лексикой. Осуществление партнерских отношений внутри группы, колледжа.</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Ответственность за результат выполнения заданий на практике. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы. Использование специализированных программных средств для работы в социальной сфере.</p>	<p>Защита практических работ.  Выполнение самостоятельной работы. Устный опрос</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Умение выявлять пробелы в своих образовательных достижениях. Готовность самостоятельно определять задачи в области методического развития. Способность самостоятельно определять задачи личностного развития, составлять программу саморазвития.</p>	<p>Защита практических работ. Выполнение самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Готовность осуществлять профессиональную деятельность в условиях внедрения ФГОС СПО: обновление целей, содержания, смены технологий в области социальной сферы населения. Владение технологией реализации деятельностного подхода в социальной сфере.</p>	<p>Устный опрос</p>

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ДУП.02 Информационные технологии в профессии	Комплексный зачет

## 2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

### 2.1 Задания для текущего контроля

#### Тест №1.

#### Основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий, их эффективность

#### Вариант 1

#### Задание 1. Выберите один верный ответ

1. За единицу измерения количества информации принят ...  
а) 1 бит      б) 1 байт      в) 1 бод      г) 1 бар
2. Укажите правильный порядок возрастания единиц измерения количества информации.  
а) Байт, килобайт, мегабайт, гигабайт  
б) Бит, байт, гигабайт, килобайт  
в) Килобайт, гигабайт, мегабайт, байт  
г) Байт, мегабайт, килобайт, гигабайт
3. Процессор входит в состав ...  
а) монитора      б) дисковод  
в) системного блока      г) клавиатуры
4. Накопителем информации является ...  
а) процессор      б) дисплей  
в) диск      г) принтер
5. Не является носителем информации ...  
а) книга      б) глобус  
в) ручка      г) видео пленка

#### Задание 2. Продолжите предложение

6. Современный компьютер — это ...  
а) устройство для обработки текстов  
б) многофункциональное электронное автоматическое устройство для работы с информацией  
в) быстродействующее вычислительное устройство  
г) устройство для хранения информации
7. Одной из основных характеристик компьютера является быстродействие, которое характеризуется ...

- а) количеством выполняемых одновременно программ
  - б) количеством операций в секунду
  - в) временем связи между оперативной памятью и постоянной
  - г) динамическими характеристиками устройств ввода/вывода
8. Для долговременного хранения информации служит ...
- а) оперативная память      б) дисковод
  - в) внешняя память      г) процессор
9. Монитор — это ...
- а) устройство, позволяющее поддерживать компьютер в рабочем состоянии
  - б) устройство вывода информации
  - в) устройство для рисования картинок
  - г) устройство для ввода информации
- 10.носителем информации является (ют) ся ...
- а) провода      б) принтер
  - в) классный журнал      г) телефон
11. Одним из основных свойств информации является ...
- а) доступность      б) результативность
  - в) хаотичность      г) измеримость
12. Понятие информации в информатике означает ...
- а) сведения      б) знания
  - в) уменьшение неопределенности      г) компьютерную программу

**Задание 3. Выберите правильный ответ на вопрос.**

13. Какое из перечисленных устройств относится к внешним запоминающим устройствам?
- а) Жесткий диск      б) Дискета
  - в) Оперативная память      г) CD-ROM
14. Что объединяет папирус, берестяную грамоту, книгу и дискету?
- а) Размер      б) Хранение информации
  - в) Материал, из которого они изготовлены      г) Стоимость
15. Какой объем информации содержит слово «школа!»?
- а) 2 Мбайт      б) 1 Мбайт      в) 6 байт      г) 60 бит

**Ключ к тестовому заданию № 1**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

<b>Ответ</b>	а	а	в	в	в	$\bar{б}$	$\bar{б}$	в	$\bar{б}$	в	$\bar{б}$	в	$\bar{б}$	$\bar{б}$	в
--------------	---	---	---	---	---	-----------	-----------	---	-----------	---	-----------	---	-----------	-----------	---

### Критерии оценки:

- «отлично», если дано 15 правильных ответов;
  - «хорошо», если дано 10 правильных ответов;
  - «удовлетворительно», если дано 7 правильных ответов;
- «неудовлетворительно», если дано менее 7 правильных ответов.

### Тест на тему «Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в профессиональной деятельности»

#### Задание 1. Выберите правильный один ответ

1. В процессе работы Windows открыто пять окон программ. Как определить, какое окно активное?
  - а) Оно самое большое
  - б) Заголовок этого окна выделен цветом
  - в) Оно расположено в правом верхнем углу
  - г) Это окно, в котором расположен указатель мыши
2. В каком устройстве компьютера происходит обработка информации?
  - а) Во внешней памяти
  - б) В процессоре
  - в) В дисплее
  - г) В клавиатуре
3. Какое устройство компьютера может оказывать вредное воздействие на здоровье человека?
  - а) Гибкий диск
  - б) Дисплей
  - в) Системный блок
  - г) Клавиатура
4. От чего зависит четкость изображения на дисплее?
  - а) от числа и плотности расположения точек раstra
  - б) от размера экрана
  - в) от количества оперативной памяти
  - г) от количества цветовой гаммы

#### Задание 2. Продолжите предложение

5. Неверно утверждение, что на рабочем столе окно может быть ...
  - а) в полноэкранном виде
  - б) в нормальном виде
  - в) в виде пиктограммы
  - г) в скрытом виде
6. Под термином «интерфейс» понимается ...
  - а) внешний вид программной среды, служащий для обеспечения диалога с пользователем
  - б) связь текстового редактора с устройством печати
  - в) совокупность файлов содержащихся в одном каталоге
  - г) устройство для хранения графической информации

7. Чтобы вставить строку в текстовом редакторе, нужно нажать на ...
- а) клавишу v                      б) клавишу ^  
в) клавишу Insert              г) клавишу Shift              д) клавишу Enter
8. Графический редактор нужен для ...
- а) нормальной работы баз данных              б) быстрого поиска информации  
в) проигрывания звуковых файлов              г) создания рисунков
9. Операционная система — это ...
- а) программы для поддержания компьютера во включенном состоянии  
б) система программ, необходимых для организации работы всех задач и  
распределения ресурсов  
в) MS-DOS  
г) система программ, позволяющая читать, редактировать текстовые файлы и  
вставлять в них графическую информацию  
д) Norton Commander
10. Неверно утверждение, что на рабочем столе окно может быть ...
- а) в полноэкранном виде              б) в скрытом виде  
в) в виде пиктограммы              г) в нормальном виде

### Задание 3.

11. Определите по рисунку с помощью, какой пиктограммы можно запустить редактор Word?



1    2    3    4    5    6    7    8    9

12. Какой из приведенных ниже списков является маркированным?

1.  
Зима.  
Весна  
Лето  
Осень

- 2.
- Зима
  - Весна
  - Лето
  - Осень

**Задание 4.** Расположите предложенные варианты ответов в правильном порядке

**13.** Укажите номера функций данных клавиш.



1      2      3      4

1. Выравнивание по центру
2. Выравнивание по ширине.
3. Выравнивание по левому краю
4. Выравнивание по правому краю

**14.** Укажите номера пиктограмм, выполняющих указанное действие:

1. Ввод документа с диска.
2. Печать документа.
3. Запись документа на
4. Предварительный



диск.  
просмотр.

1      2      3      4

### Ключ к тестовому заданию

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вопросы										
Ответы	б	б	б	а	г	а	д	г	б	б
№	11	12	13	14						
Вопросы										
Ответы	6	2	2,4,1,3,	3,1,4,2						

### Критерии оценки:

- «отлично», если дано 14 правильных ответов;
  - «хорошо», если дано 9 правильных ответов;
  - «удовлетворительно», если дано 6 правильных ответов;
- «неудовлетворительно», если дано менее 6 правильных ответов.



### Тест № 3 Вариант 1.

#### Проблемно-ориентированные программы управленческой и финансово-экономической деятельности в АПК

#### Задание 1. Продолжите предложение

1. Компьютерная сеть - это:
  1. Программа, для подключения компьютера в Internet;
  2. Несколько компьютеров, находящихся в одном помещении;
  3. Система компьютеров, связанных каналами передачи информации;
  4. Часть аппаратуры компьютера, обеспечивающая работу в сети.
2. Модем – это:
  1. Высоко-производительный компьютер с большим объёмом памяти;
  2. Устройство для преобразования цифровой информации в аналоговую;
  3. Устройство для преобразования аналоговой информации в цифровую;
  4. Устройство для преобразования цифровой информации в аналоговую и обратно.
3. Электронная почта позволяет передавать...
  1. Только сообщения;
  2. Только файлы;
  3. Сообщения и приложенные файлы;
  4. Видеоизображение.
4. Прикладная программа, для работы пользователя с WWW называется...
  1. Web-браузер;
  2. Web-страница;
  3. Web-сервер;
  4. Internet.
5. Каналами связи в глобальных сетях могут быть:
  1. Витая пара;
  2. Телефонные линии;
  3. Коаксиальный кабель;
  4. Оптико-волоконная линия.

#### Задание 2. Выберите один верный ответ

6. Сети по географическому признаку делятся на:
  1. Персональные;
  2. Глобальные;
  3. Локальные;
  4. Местные.
7. Локальная сеть, в которой все компьютеры выполняют одинаковые функции, называется:
  1. Одноранговая;

2. Многогранговая;
  3. Сеть с выделенным сервером;
  4. Персональная.
8. Сеть, работающая в пределах одного помещения, называется:
1. Локальная;
  2. Всемирная;
  3. Глобальная;
  4. Телекоммуникационная.
9. Укажите неправильный электронный адрес:
1. [Ivanov@mail.ru](mailto:Ivanov@mail.ru)
  2. Ktv@pgu.ru
  3. Miller@frend.de
  4. Sveta\_petrova@rest.com
10. Электронный почтовый ящик пользователя E-mail создается на..
1. Пользовательском компьютере, подключенном к глобальной сети
  2. Почтовом сервере
  3. Сервере локальной сети
  4. FTP-сервере

**Задание 3. Выберите правильный ответ на вопрос.**

11. Как называется программное обеспечение, которое даёт возможность абоненту на своём компьютере принимать и отправлять письма, просматривать корреспонденцию, формировать текст письма, называется:
1. Сервер-программа;
  2. Клиент-программа;
  3. Хост-машина;
  4. Всемирная паутина.
12. Как называются технические средства, связывающие компьютеры в сетях?
1. Хост-машинами;
  2. Пропускной способностью;
  3. Скоростью передачи информации;
  4. Каналами связи.
13. Как называется общий стандарт на представление и преобразование передаваемой информации по сети?
1. Сервер-программа.
  2. Клиент-программа.
  3. Протокол.
  4. Интернет.

14. Какие аппаратные средства необходимы для подключения вашего персонального компьютера к сети через телефонную линию?
1. Хост-машина.
  2. Принтер.
  3. Модем.
  4. Телефонная линия.
15. Какие услуги может предоставить пользователю компьютерная сеть ?
1. Обмен электронными письмами.
  2. Распространение программного обеспечения.
  3. Обмен информацией на определённую тему.
  4. Базы данных со справочной информацией (поиск информации).

### Тест № 3 Вариант 2.

#### Проблемно-ориентированные программы управленческой и финансово-экономической деятельности в АПК

#### Задание 1. Продолжите предложение

1. Система обмена информацией на определённую тему между абонентами сети – это
  1. Электронная почта;
  2. Телеконференция;
  3. Чат;
  4. Веб- страница.
2. Для передачи информации в локальных сетях обычно используют...
  1. Телефонную сеть;
  2. Волоконно - оптический кабель;
  3. Спутниковую связь;
  4. Кабель.
3. Электронное письмо-это...
  1. Текстовый файл.
  2. Графический файл.
  3. Электронная таблица.
  4. База данных.
4. Электронный почтовый ящик пользователя E-mail создается на..
  1. Пользовательском компьютере, подключенном к глобальной сети
  2. Почтовом сервере
  3. Сервере локальной сети
  4. FTP-сервере

5. Служба FTP в Интернете предназначена...

1. Для создания, приёма и передачи Web-страниц;
2. Для удалённого управления техническими системами;
3. Для приёма и передачи файлов любого формата;
4. Для обеспечения работы телеконференций.

**Задание 2. Выберите один верный ответ**

6. Сеть, работающая в пределах одного помещения, называется:

1. Локальная;
2. Всемирная;
3. Глобальная;
4. Телекоммуникационная.

7. Компьютер, который распределяет между многими пользователями общие ресурсы, называется:

1. Провайдер;
2. Рабочая станция;
3. Терминал абонента;
4. Сервер.

8. Общими ресурсами в сети могут быть:

1. Телефон;
2. Программы;
3. Принтер;
4. внешняя память

9. Отличительной чертой Web-документа является..

1. Наличие в нём гипертекстовых ссылок;
2. Наличием в нём иллюстраций;
3. Отсутствием строго определённого формата представления документа;
4. Его компактность.

10. Средством телекоммуникации является ...

1. Сканер;
2. Факс;
3. Ксерокс;
4. Принтер.

**Задание 3. Выберите правильный ответ на вопрос.**

11. Какие компоненты обязательно присутствуют в электронном адресе?

1. Имя почтового сервера.

- 2.Имя почтового ящика.  
 3.Имя Web-сервера  
 4.Страна
12. Какой тип сервера используется для хранения файлов?  
 1.FTP-сервер  
 2.WWW-сервер  
 3.НТТР-сервер  
 4.НТМL-сервер
- 13.Задан адрес электронной почты в сети Internet: [user\\_name@int.glasnet.ru](mailto:user_name@int.glasnet.ru)  
 Каково имя владельца электронного адреса?  
 1.Int.glasnet.ru;  
 2.User\_name;  
 3.Glasnet.ru;  
 4.Ru.
- 14.Какой из способов подключения к Internet обеспечивает наибольшие возможности?  
 1.Постоянное подключение по оптоволоконному каналу;  
 2.Удалённый доступ по коммутируемому телефонному каналу;  
 3.Постоянное соединение по выделенному телефонному каналу;  
 4.Терминальное соединение по коммутируемому телефонному каналу.
- 15.Что такое **World Wide Web**?  
 1.Всемирная информационная система с гиперсвязями, существующая на технической базе Internet;  
 2.Программа, с помощью которой, осуществляется доступ в Internet;  
 3.Система обмена информацией на определённую тему между абонентами сети;  
 4.Компания, обеспечивающая доступ в Internet.

### Ключ к тестовому заданию

#### Вариант 1.

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
вопроса															
Ответы	3	3	3	1	2	2	1	1	1	1	2	3	3	3	4

#### Вариант 2.

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
вопроса															
Ответы	3	2	1	1	3	1	4	3	1	2	1	1	2	1	1

### Критерии оценки:

- «отлично», если дано 15 правильных ответов;

- «хорошо», если дано 10 правильных ответов;
  - «удовлетворительно», если дано 7 правильных ответов;
- «неудовлетворительно», если дано менее 7 правильных ответов.

## Тест Интернет

### Задание 1. Установите соответствие

<b>Термин</b>	<b>Определение</b>
1.Браузер – это	<b>А)</b> техническое устройство
2.Глобальная компьютерная сеть – это	<b>Б)</b> программа просмотра web - страниц
3. WWW.yandex.ru - это	<b>В)</b> текст, в котором могут осуществляться переходы по выделенным ссылкам
4. Модем - это	<b>Г)</b> домашняя страница
5.Логин – это	<b>Д)</b> группа компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящимися в пределах здания
6.Гипертекст – это	<b>Е)</b> почтовая программа <b>Ж)</b> поисковая система
	<b>З)</b> сервер Интернета

1- ;    2-    ;    3-    ;    4-    ;    5 - ;    6-  
;

### Задание 2. Выберите один верный ответ

7. Поиск информации в Интернете по ключевым словам предполагает...
- 1.ввод слова (словосочетания) в строку поиска
  - 2.ввод слова (словосочетания) в адресную строку
  - 3.переход по гиперссылкам с первой загруженной страницы
8. Группа компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящимися в пределах здания называется...
- 1.глобальной компьютерной сетью
  - 2.информационной системой с гиперсвязями
  - 3.локальной компьютерной сетью
  - 4.электронной почтой
9. Электронная почта позволяет передавать...
- 1.только сообщения

- 2.только файлы
- 3.сообщения и приложенные файлы
- 4.видеоизображение

10. Модем обеспечивает...

- 1.преобразование двоичного кода в сигнал, передаваемый по телефону и обратно
- 2.преобразование двоичного кода в сигнал, передаваемый по телефону
- 3.преобразование сигнала, передаваемого по телефону в двоичный код
- 4.усиление сигнала двоичного кода

11. Сеть, в которой каждый пользователь сам решает вопрос доступа к своим файлам называют

- 1.сетью с выделенным узлом
- 2.корпоративной компьютерной сетью
- 3.одноранговой компьютерной сетью

**Задание 3. Ответьте правильно на вопрос.**

12. Задан адрес электронной почты в сети Интернет: username@mtu-net.ru. Каково имя владельца этого электронного адреса?

- 1.ru;                      2.mtu-net.ru
- 3.username            4.mtu-net

13. Задан адрес электронной почты в сети Интернет: username@mtu-net.ru; каково имя сервера?

- 1.ru                      2.mtu-net.ru            3.username            4.mtu-net

14. Ниже приведены запросы к поисковому серверу. Выберите запрос, по которому будет найдено самое малое количество страниц.

- 1.музыка & классика & Моцарт
- 2.музыка | классика | Моцарт

15. Что включает в себя почтовый адрес?

- 1.имя пользователя и пароль
- 2.имя сервера и пароль
- 3.имя пользователя, имя сервера, пароль
- 4.имя пользователя и имя сервера

**Ключ к тестовому заданию**

<b>№</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>ответ</b>	<b>Б</b>	<b>Д</b>	<b>Ж</b>	<b>А</b>	<b>З</b>	<b>В</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>

## 2.2. Задания для промежуточной аттестации

Тест создан средствами программы MyTest. Тест содержит 40 вопросов и состоит из трех частей.

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое, с выбором ответа) № 1**

Теоретические задание, направленное на:

- **проверку усвоения теоретических понятий**, демонстрирующих знания определений теоретико-методологических основ информатизации социальной сферы; определение вида программного продукта в соответствии с классификацией информационных технологий; изложение теоретико-методологического подхода к информатизации общества;
- определение основных понятий автоматизации делопроизводства в различных сферах профессиональной деятельности (здравоохранении, образовании, социальной защите). Выполнение релевантного поиска информации, необходимой для решения конкретных задач по оказанию помощи и поддержки клиенту. Демонстрация возможностей использования глобальной сети Интернет в социальной сфере

Часть 1 (А) содержит 20 вопросов базового уровня. В этой части собраны задания, подразумевающие выбор одного или нескольких правильных ответов. Программа автоматически выбирает 12 вопросов из 20 предложенных.

**Текст задания:**

#### **Вопрос №1**

*Вопрос:* Виды информационно-поисковых систем

*Выберите несколько из 7 вариантов ответа:*

- 1) автоматизированные
- 2) текстовые
- 3) библиографические
- 4) диалоговые
- 5) цифровые
- 6) документальные
- 7) фактографические

#### **Вопрос №2**

*Вопрос:* В каком году образована компания «Консультант Плюс»,

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) 1993
- 2) 1992
- 3) 1991
- 4) 1990

#### **Вопрос №3**

*Вопрос:* База данных - это:

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) Специальным образом организованная и хранящаяся на внешнем носителе совокупность взаимосвязанных данных о некотором объекте
- 2) Совокупность программ для хранения и обработки больших массивов информации;
- 3) Интерфейс, поддерживающий наполнение и манипулирование данными
- 4) Определенная совокупность информации.

**Вопрос №4**

*Вопрос:* Перечислите основные типы информационных систем

*Выберите несколько из 5 вариантов ответа:*

- 1) Локальные ИС
- 2) Клиент-серверные
- 3) Разделенные ИС
- 4) Серверные ИС
- 5) Файл-серверные

**Вопрос №5**

*Вопрос:* Отметьте основные типы баз данных

*Выберите несколько из 7 вариантов ответа:*

- 1) Глобальные
- 2) Программные
- 3) Системные
- 4) Реляционные
- 5) Иерархические
- 6) Сетевые
- 7) Табличные

**Вопрос №6**

*Вопрос:* Сетевая БД это:

*Выберите один из 5 вариантов ответа:*

- 1) Данные в виде одной таблицы
- 2) Набор взаимосвязанных таблиц
- 3) Набор данных в виде многоуровневой структуры
- 4) Набор узлов, в которых каждый может быть связан с каждым

**Вопрос №7**

*Вопрос:* В иерархической базе данных совокупность данных и связей между ними описывается:

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) таблицей;
- 2) сетевой схемой;
- 3) древовидной структурой;
- 4) совокупностью таблиц.

**Вопрос №8**

*Вопрос:* Наиболее распространенными в практике являются:

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) иерархические базы данных;
- 2) сетевые базы данных;
- 3) распределенные базы данных;
- 4) реляционные базы данных.

**Вопрос №9**

*Вопрос:* Процесс, использующий совокупность средств и методов сбора, обработки и передачи данных для получения информации нового качества о состоянии объекта, процесса или явления называется

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) Информационное общество
- 2) Информационная технология
- 3) Технология
- 4) Процесс

### **Вопрос №10**

*Вопрос:* Система, состоящая из персонала и комплекса средств автоматизации его деятельности, реализующая автоматизированную технологию выполнения установленных функций называется

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) Информационная система
- 2) Экспертная система
- 3) Автоматизированная система
- 4) Глобальная система

### **Вопрос №11**

*Вопрос:* В каких годах в России стало использоваться понятие “Автоматизированная система управления”

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) в 60-х годах
- 2) в 50-х годах
- 3) в 70-х годах
- 4) в 80-х годах

### **Вопрос №12**

*Вопрос:* Совокупность программных и аппаратных средств, предназначенных для хранения и (или) управления данными и информацией, а также для производства вычислений называется

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) Специализированная система
- 2) Система делопроизводства
- 3) Поисковая система
- 4) Автоматизированная информационная система

### **Вопрос №13**

*Вопрос:* К основным принципам автоматизации информационных процессов относят:

*Выберите несколько из 9 вариантов ответа:*

- 1) окупаемость
- 2) распространенность
- 3) надежность
- 4) гибкость
- 5) управляемость
- 6) безопасность
- 7) точность
- 8) дружелюбность
- 9) соответствие стандартам

**Вопрос №14**

*Вопрос:* Автоматизированная информационно-поисковая система бывают

*Выберите несколько из 4 вариантов ответа:*

- 1) Документальные
- 2) Информационные
- 3) Фактографические
- 4) Профессиональные

**Вопрос №15**

*Вопрос:* Какая функция в Excel выполняет проверку условия, задаваемого первым аргументом логического выражения

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) МАКС
- 2) ЕСЛИ
- 3) СРЗНАЧ
- 4) СУММ

**Вопрос №16**

*Вопрос:* Отметьте статистические функции Excel

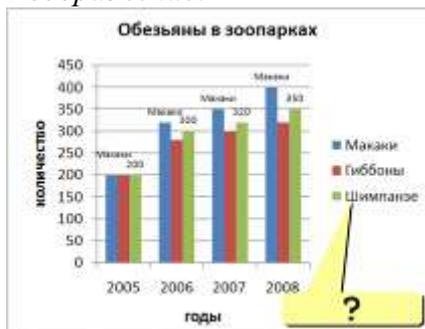
*Выберите несколько из 6 вариантов ответа:*

- 1) = СРЗНАЧ
- 2) = ЕСЛИ
- 3) = МИН
- 4) = МАКС
- 5) = СЧЕТЕСЛИ
- 6) = ИЛИ

**Вопрос №17**

*Вопрос:* Как это называется?

*Изображение:*



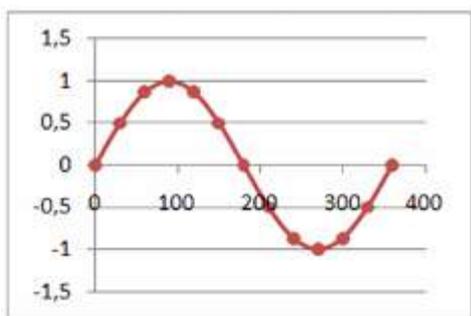
*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) область диаграммы
- 2) область построения
- 3) метка
- 4) легенда

**Вопрос №18**

*Вопрос:* Определите тип диаграммы

*Изображение:*



Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) гистограмма
- 2) график
- 3) точечная
- 4) круговая

### **Вопрос №19**

*Вопрос:* Совокупность взаимосвязанных через каналы передачи данных компьютеров, обеспечивающих пользователя средствами обмена информацией и коллективного использования ресурсов сети

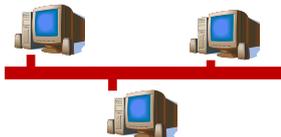
Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Интернет
- 2) компьютерная вычислительная сеть
- 3) база данных
- 4) автоматизированная информационная система

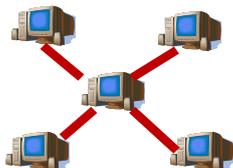
### **Вопрос №20**

*Вопрос:* Сопоставьте название логических схем соединения компьютеров каналами связи с их изображением

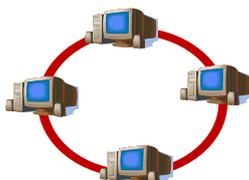
Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:



1)



2)



3)

- Структура звездообразной топологии вычислительной системы
- Структура кольцевой топологии вычислительной системы
- Структура шинной топологии вычислительной системы

## ЗАДАНИЕ (теоретическое, с краткой формой ответа) № 2

Теоретические задание, направленное на:

- **проверку готовности обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию**, демонстрирующих знания определений теоретико-методологических основ информатизации социальной сферы; определение вида программного продукта в соответствии с классификацией информационных технологий; изложение теоретико-методологического подхода к информатизации общества;
- определение основных понятий автоматизации делопроизводства в различных сферах профессиональной деятельности (здравоохранении, образовании, социальной защите); изложение содержания нормативных документов в области информационной безопасности, основных методов и приемов информационной безопасности.

Часть 2 (В) содержит 16 вопросов базового, повышенного и высокого уровня сложности. В этой части собраны задания с краткой формой ответа, подразумевающие самостоятельное формулирование и вод ответа. Программа MyTest автоматически выбирает 8 вопросов из 16 предложенных.

**Текст задания:**

### **Вопрос №1**

*Вопрос:* Это поле (или комбинация полей), которое однозначно определяет запись  
*Составьте слово из букв:*

ЛКЧЮ -> \_\_\_\_\_

### **Вопрос №2**

*Вопрос:* Достоинство локальной информационной системы  
*Составьте слово из букв:*

СМНОАТОНОВТ -> \_\_\_\_\_

### **Вопрос №3**

*Вопрос:* Разработка такой структуры БД, в которой нет избыточных данных и связей  
*Составьте слово из букв:*

ЦМЯИРЛОИЗАНА -> \_\_\_\_\_

### **Вопрос №4**

*Вопрос:* База данных в которой набор простых таблиц, между которыми установлены связи (отношения) с помощью числовых кодов

*Составьте слово из букв:*

НЛЯИЯАРЦЕНО -> \_\_\_\_\_

### **Вопрос №5**

*Вопрос:* Заранее определенная формула в Excel, которая работает с одним или несколькими значениями и возвращает результат.

*Составьте слово из букв:*

КФИУНЯЦ -> \_\_\_\_\_

### **Вопрос №6**

*Вопрос:* Вычислительная сеть, объединяющая пользователей, расположенных на значительном расстоянии друг от друга

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №7**

*Вопрос:* Сопоставьте название сетей с их характеристиками

*Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:*

- 1) объединяют компьютеры одной организации, которые располагаются в одном и нескольких зданиях
  - 2) объединяют пользователей, расположенных на значительном расстоянии друг от друга
  - 3) объединяют различные города, области и небольшие страны
- Глобальные вычислительные сети  
 Региональные вычислительные сети  
 Локальные вычислительные сети

**Вопрос №8**

*Вопрос:* Автоматизированная информационно-поисковая система, использующая табличные реляционные БД с фиксированной структурой данных

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №9**

*Вопрос:* Взаимосвязанная совокупность средств, методов персонала, используемых для обработки данных - это

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №10**

*Вопрос:* Система управления базой данных (СУБД) - это

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №11**

*Вопрос:* Сопоставьте типы ИС с их характеристикой

*Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:*

- 1) БД находится на сервере сети (файловом сервере), а СУБД на компьютере пользователя.
  - 2) БД и СУБД находятся на одном компьютере
  - 3) БД и основная СУБД находятся на сервере, СУБД на рабочей станции посылает запрос и выводит на экран результат
- локальные ИС  
 клиент-серверные  
 файл-серверные

**Вопрос №12**

*Вопрос:* Сопоставьте типы баз данных с их характеристиками

*Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:*

- 1) набор взаимосвязанных таблиц
  - 2) набор узлов, в котором каждый может быть связан с каждым
  - 3) данные в виде одной таблицы
  - 4) в виде многоуровневой структуры
- табличные БД  
 иерархические БД  
 сетевые БД  
 реляционные БД

**Вопрос №13**

*Вопрос:* Сопоставьте виды поисками в базах данных с их характеристиками

*Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:*

- 1) это вспомогательная таблица, которая предназначена для быстрого поиска в основной таблице по выбранному столбцу
- 2) это перебор всех записей до тех пор, пока не будет найдена нужная
- 3) требует предварительной сортировки

- Линейный поиск  
 Двоичный поиск  
 Поиск по индексам

**Вопрос №14**

*Вопрос:* Сопоставьте названия связей в базах данных с их характеристикой

*Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:*

- 1) через третью таблицу и две связи один ко многим
- 2) одной записи в первой таблице соответствует сколько угодно записей во второй
- 3) одной записи в первой таблице соответствует ровно одна запись во второй.
- 4) одной записи в первой таблице соответствует сколько угодно записей во второй, и наоборот

- Один к одному  
 Многие ко многим  
 Один ко многим  
 Реализация

**Вопрос №15**

*Вопрос:* Компании, специализирующиеся на предоставлении услуг доступа в сеть Интернет

*Составьте слово из букв:*

ЙЕОРЫРПДВА -> \_\_\_\_\_

**Вопрос №16**

*Вопрос:* Сопоставьте уровни средств защиты информации с их характеристикой

*Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:*

- 1) На этом уровне формируется политика безопасности и комплекс процедур, определяющих действия персонала в штатных и критических ситуациях
- 2) К этому уровню относятся программные и аппаратные средства, которые составляют технику информационной безопасности
- 3) В Уголовном кодексе РФ имеется статья 28. Преступления в сфере компьютерной информации

- Законодательный уровень  
 Административный и процедурный уровень  
 Программно-технический уровень

**ЗАДАНИЕ (практическое, с краткой формой ответа) № 3**

Практическое задание, направленное на:

- проверку **приобретенного практического опыта** выполнения релевантного поиска информации, необходимой для решения конкретных задач по оказанию помощи и поддержки клиенту в сети Интернет

Часть 3 (С) содержит 4 вопроса высокого уровня сложности. Задания этой части предполагают поиск ответа в сети Интернет средствами СПС «Консультант-Плюс». Программа MyTest автоматически выбирает 2 вопроса из 4 предложенных.

**Текст задания:**

**Вопрос №1**

*Вопрос:* Используя СПС«Консультант-Плюс» в разделе «Кодексы и наиболее востребованные законы» необходимо определить Статью о Среднем профессиональном образовании

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №2**

*Вопрос:* Используя СПС«Консультант-Плюс» в разделе «Кодексы и наиболее востребованные законы» необходимо определить Статью о о Замена товара ненадлежащего качества

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №3**

*Вопрос:* Используя СПС«Консультант-Плюс» в разделе «Кодексы и наиболее востребованные законы» необходимо определить Статью о Порядке, месте и сроках выплаты заработной платы

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №4**

*Вопрос:* Используя СПС«Консультант-Плюс» в разделе «Кодексы и наиболее востребованные законы» необходимо определить Статью о Предоставление жилых помещений в домах системы социального обслуживания населения

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Ключ к тесту.**

№ вопроса	Верные ответы
<b>Часть 1 (А)</b>	
<b>1</b>	1; 3; 4; 6; 7;
<b>2</b>	2
<b>3</b>	1
<b>4</b>	1; 2; 5;
<b>5</b>	4; 5; 6; 7;
<b>6</b>	4
<b>7</b>	3
<b>8</b>	4
<b>9</b>	2
<b>10</b>	3
<b>11</b>	2

<b>12</b>	2
<b>13</b>	1; 3; 4; 6; 8; 9;
<b>14</b>	1; 3;
<b>15</b>	2
<b>16</b>	1; 3; 4; 5;
<b>17</b>	4
<b>18</b>	3
<b>19</b>	2
<b>20</b>	2; 3; 1;
<b>Часть 2 (В)</b>	
<b>1</b>	"КЛЮЧ".
<b>2</b>	"АВТОНОМНОСТЬ".
<b>3</b>	"НОРМАЛИЗАЦИЯ".
<b>4</b>	"РЕЛЯЦИОННАЯ".
<b>5</b>	"ФУНКЦИЯ"
<b>6</b>	"глобальная".
<b>7</b>	2; 3; 1;
<b>8</b>	"фактографическая".
<b>9</b>	"информационные системы".
<b>10</b>	"программное обеспечение для работы с БД".
<b>11</b>	2; 3; 1;
<b>12</b>	3; 4; 2; 1;
<b>13</b>	2; 3; 1;
<b>14</b>	3; 4; 2; 1;
<b>15</b>	"ПРОВАЙДЕРЫ".
<b>16</b>	3;1; 2;
<b>Часть 3 (С)</b>	
<b>1</b>	"Статья 23"
<b>2</b>	"Статья 21"
<b>3</b>	"Статья 136"
<b>4</b>	"Статья 107"

### 3. БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

#### Печатные издания:

-

#### Электронные издания

-

#### Дополнительные источники

1. Горячев, А. В. Практикум по информационным технологиям / А. В. Горячев, Ю. В. Шафрин. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2002. — 272 с. — Текст : непосредственный.
2. Киселев, С. В. Современные офисные технологии: Учебное пособие для 10-11кл / С. В. Киселев, И. Л. Киселев. — Москва : Академия, 2002. — 208 с. — Текст : непосредственный.
3. Макарова, Н. В. Информатика 10-11 класс / Н. В. Макарова. — СПб : Питер, 2003. — 300 с. — Текст : непосредственный.
4. Макарова, Н. В. Информатика и ИКТ / Н. В. Макарова. — СПб : Лидер, 2009. — 416 с. — Текст : непосредственный.
5. Макарова, Н. В. Информатика и ИКТ. Учебник для 8-9 класс / Н. В. Макарова. — СПб : Лидер, 2009. — 416 с. — Текст : непосредственный.
6. Семакин, И. Г. Информатика Задачник-практикум в 2 т / И. Г. Семакин, Е. К. Хеннер. — том 1. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2003. — 304 с. — Текст : непосредственный.
7. Семакин, И. Г. Информатика Задачник-практикум в 2 т / И. Г. Семакин, Е. К. Хеннер. — том 2. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2003. — 278 с. — Текст : непосредственный.
8. Угринович, Н. Д. Информатика и информационные технологии / Н. Д. Угринович. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2003. — 512 с. — Текст : непосредственный.

9. Угринович, Н. Д. Информатика и ИКТ. Базовый курс: Учебник для 9 класса / Н. Д. Угринович. — 5-е издание. — Москва : Бинوم. Лаборатория знаний, 2007. — 320 с. — Текст : непосредственный.
10. Угринович, Н. Д. Информатика и ИКТ. Базовый курс: Учебник для 10 класса / Н. Д. Угринович. — 9-е издание. — Москва : Бинوم. Лаборатория знаний, 2012. — 213 с. — Текст : непосредственный.

### **Рекомендуемая литература**

12. Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2014.
13. Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М. : 2016.
14. Мельников В.П. , Клейменов С.А. , Петраков А.В. Информационная безопасность: Учебное пособие / под ред. С.А. Клейменова. – М.: 2013  
Новожилов Е.О. , Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. – М.: 2013
15. Мельников В.П., Клейменов С.А., Петраков А.В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2013.
16. Назаров С.В., Широков А.И. Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2011.
17. Новожилов Е.О., Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.
18. Парфилова Н. И. , Пылькин А. Н. , Трусов Б. Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. – М.: 2014
19. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б.Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М., 2014.

20. Сулейманов Р.Р. Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2012
21. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014.
22. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2014.
23. Шевцова А.М., Пантюхин П.Я. Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2011.

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

Организация-  
разработчик:

ГБПОУ Южноуральский энергетический техникум

РАССМОТРЕНО

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

гуманитарных дисциплин

\_\_\_\_\_ М.В. Казанцева

Разработчики:

Клепиков К.Н. – преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

Боровинская Е.В., 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 .....	6
2.1. Задания для текущего контроля .....	6
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	19
3. Библиографический список.....	29

## 1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

### 1.1. Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов

#### 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проведения промежуточной аттестации в форме комплексного зачета по дисциплине общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.01 Основы философии, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении данной дисциплины ООП ППСЗ в соответствии с минимальными требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2014 г. N 835.

#### 1.2 Требования к компетентности экзаменуемого

В процессе изучения дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла, обучающийся достигает следующих результатов:

№ в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Содержание показателей
<b>Уметь</b>	
<b>У 1.1</b>	– ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста
<b>Знать</b>	
<b>З 1.1</b>	– основные категории и понятия философии
<b>З 1.2</b>	– роль философии в жизни человека и общества
<b>З 1.3</b>	– основы философского учения о бытии
<b>З 1.4</b>	– сущность процесса познания

<b>3 1.5</b>	– основы научной, философской и религиозной картин мира
<b>3 1.6</b>	– об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды
<b>3 1.7</b>	– о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

### *1.3 Перечень проверяемых компетенций*

#### Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно

Код	Наименование общих компетенций
	планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### *1.4 Тип задания*

Задание комплексного зачета дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Основы философии», состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания

Практический этап (проверка умений) – выполнение заданий, направленных на проведение аналитической оценки основных особенностей изучения текстов философских первоисточников, философских высказываний позиции представителей различных философских течений.

#### *1.5 Время выполнения задания*

Максимальное время выполнения заданий - 2 академических часа на дифференцированный зачет, из них:

- инструктаж по ознакомлению с заданием и правилами выполнения - 10 минут;
- выполнение тестового задания – 1 академический час;
- выполнение задания – 25 минут;
- проверка выполненного задания 10 минут.

### **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ КОМПЛЕКСНОГО ЗАЧЕТА**

### 3.1 Описание заданий

3.1.1 Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемыми компетенций, представленных в пункте 1.2.

Компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией компетенций	Знания в соответствии с требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	№ заданий в соответствии с проверяемой компетенцией	баллов
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации,</p>		<p>З 1.1 основные категории и понятия философии;</p> <p>З 1.2 роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>З 1.3 основы философского учения о бытии;</p> <p>З 1.4 сущность процесса познания;</p> <p>З 1.5 основы научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p>З 1.6 условия формирования</p>	<p>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</p>	25

<p>необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7 Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в</p>		<p>личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</p> <p>3 1.7 социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p>		
---	--	---	--	--

профессиональной деятельности.				
<b>ИТОГО</b>				<b>25</b>

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» реализуется посредством применения прикладной компьютерной программы Mu Test, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключаящую возможность повторения заданий.

Максимальное количество баллов – 50 баллов.

3.1.2 Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемыми умениями осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией компетенций	Умения в соответствии с требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	№ заданий в соответствии с проверяемой компетенцией	количество баллов
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>		<p>У 1.1 ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста</p>	1	5

<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься</p>				
---	--	--	--	--

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9 Ориентироватьс я в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.				
<b>ИТОГО</b>				<b>5</b>

Варианты практических задач представлены в Приложении Б.

При выполнении задания аттестуемому предоставляется возможность в течение всего времени, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд задач с возможностью последующего возврата к пропущенным задачам.

Максимальное количество – 5 баллов.

## ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ КОМПЛЕКСНОГО ЗАЧЕТА

### *1 Эталоны ответов заданий*

В ходе оценки заданий по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии общеобразовательного цикла используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания, и на практическом этапе – решение учебно-профессиональных задач.

### *2 Сводная таблица баллов по каждой осваиваемой компетенции*

Компетенции	Количество баллов	
	Оценка знаний	Оценка умений
	Тестирование	Учебно-производственные задачи
ОК 1-9	25	5

<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>25</b>	<b>5</b>
---------------------------------------	-----------	----------

*3 Шкала перевода процентов в оценку:*

<b>% выполнения</b>	<b>Количество баллов</b>	<b>Оценка</b>
100 - 85	30-26	отлично
84 - 69	25-20	хорошо
68 - 53	19-15	удовлетворительно
Меньше 53 %	14 и менее	неудовлетворительно

#### *4.4 Решение об освоении проверяемых компетенций*

Положительное решение о получении оценки теоретических знаний и умений в освоении дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла Основы философии на дифференцированном зачете принимается в случае, если соискатель набрал не менее **19 баллов из 30 возможных**.

В случае, если обучающийся набрал менее 19 баллов, то преподаватель выставляет оценку – знания и умения не освоены.

**ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки) \_\_\_\_\_  
группы № \_\_\_\_\_

дисциплины общеобразовательного цикла ОГСЭ. 01 Основы философии

**1 ВАРИАНТ**

Описание:

Тестовые задания направлены на проверку сформированности знаний по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. С греческого языка слово «философия» переводится как:
  - а). Любовь к истине
  - б). Любовь к мудрости
  - в). Учение о мире
2. Основы бытия, проблемы познания, назначение человека и его положение в мире изучает:
  - а). философия
  - б). онтология
  - в). гносеология
  - г). этика
3. Мировоззренческая форма общественного сознания, рационально обосновывающая предельные основания бытия, включая общество и право
  - а). история
  - б). философия
  - в). социология
  - г). культурология
4. Мировоззрение – это:
  - а). совокупность знаний, которыми обладает человек
  - б). совокупность взглядов, оценок, эмоций, характеризующих отношение человека к миру и к самому себе

- в). отражение человеческим сознанием тех общественных отношений, которые объективно существуют в обществе
  - г). система адекватных предпочтений зрелой личности
5. Направление, отрицающее существование Бога, называется:
- а). атеизм
  - б). скептицизм
  - в). агностицизм
  - г). неотомизм
6. Гносеология – это:
- а). учение о развитии и функционировании науки
  - б). учение о природе, сущности познания
  - в). учение о логических формах и законах мышления
  - г). учение о сущности мира, его устройстве
7. Антропология – это:
- а). учение о развитии и всеобщей взаимосвязи
  - б). учение о человеке
  - в). наука о поведении животных в естественных условиях
  - г). философское учение об обществе
8. Аксиология – это:
- а). учение о ценностях
  - б). учение о развитии
  - в). теория справедливости
  - г). теория о превосходстве одних групп людей над другими
9. Этика – это:
- а). учение о развитии
  - б). учение о бытии
  - в). теория о нравственном превосходстве одних людей над другими
  - г). учение о морали и нравственных ценностях
10. Раздел философии, в котором разрабатываются проблемы познания
- а). Эстетика
  - б). Этика
  - в). Онтология
  - г). Гносеология
11. О каком историческом типе мировоззрения идет здесь речь: «Это -- целостное миропонимание, в котором различные представления увязаны в единую образную картину мира, сочетающую в себе реальность и фантазию, естественное и сверхъестественное, знание и веру, мысль и эмоции»?
- а). Мифологии
  - б). Религии
  - в). Философии
  - г). Науке

12. Имя основателя буддизма, означающее пробужденный, просветленный:
- а). Будда
  - б). карма
  - в). сансара
  - г). жэнь
  - д). мокша
13. Имя основателя буддизма, означающее пробужденный, просветленный:
- а). Будда
  - б). Лао-цзы
  - в). Конфуций
  - г). Нагарджуна
14. Понятие древнекитайской философии, обозначающее мужское, светлое и активное начало:
- а). Янь
  - б). Карма
  - в). Жэнь
  - г). Дао
15. Основным принципом античной философии был:
- а). космоцентризм
  - б). теоцентризм
  - в). антропоцентризм
  - г). сциентизм
16. Положение: «Число есть сущность и смысл всего, что есть в мире», принадлежит:
- а). Пифагору
  - б). Протагору
  - в). Евклиду
17. Впервые понятие бытия в философии употребил
- а). Боэций
  - б). Плотин
  - в). Парменид
  - г). Г.В.Ф.Гегель
18. Античный философ считавший, что в одну и ту же реку нельзя войти дважды:
- а). Фалес
  - б). Гераклит
  - в). Платон
  - г). Демокрит
19. Впервые выразил идею атомистического строения материи:
- а). Гераклит
  - б). Демокрит

- в). Платон
  - г). Диоген Синопский
20. «Я знаю, что ничего не знаю...». Автор афоризма:
- а). Фалес
  - б). Платон
  - в). Сократ
  - г). Эпикур
21. Тип мировоззрения, согласно которому человек есть центр и высшая цель мироздания:
- а). антропоцентризм
  - б). природоцентризм
  - в). теоцентризм
  - г). космоцентризм
22. Основной объект исследования, мера вещей и отношений в эпоху Возрождения:
- а). человек
  - б). Бог
  - в). природа
  - г). космос
23. «Философская категория для обозначения объективной реальности, которая дана человеку в его ощущениях» есть
- а). Материя
  - б). Явление
  - в). Мера
  - г). Качество
24. Способ существования материи
- а). Движение
  - б). Поток сознания
  - в). Небытие
  - г). Неподвижность
25. Знание, соответствующее реальности, адекватно отражающее действительность
- а). Мультиплет
  - б). Агрегор
  - в). Гипотеза
  - г). Истина

**Эталоны ответов 1 варианта**

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов
1	б	1
2	б	1
3	б	1
4	б	1
5	а	1
6	б	1
7	б	1
8	а	1
9	г	1
10	г	1
11	а	1
12	а	1
13	а	1
14	а	1
15	а	1
16	а	1
17	в	1
18	б	1
19	б	1

20	в	1
21	а	1
22	а	1
23	а	1
24	а	1
25	г	1

К практической части теоретического экзамена допускаются соискатели, набравшие **не менее 14 баллов из 25 возможных**.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАДАЧ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки) \_\_\_\_\_

группы № \_\_\_\_\_

дисциплины общеобразовательного цикла ОГСЭ. 01 Основы философии

**1 ВАРИАНТ**

Выполнение задания происходит в форме беседы.

**Задание 1.**

О притчах.

Многие сетуют на то, что слова мудрецов - это каждый раз всего лишь притчи, но неприменимые в обыденной жизни, а у нас только она и есть. Когда мудрец говорит: «Перейди туда», - он не имеет в виду некоего перехода на другую сторону, каковой еще можно выполнить, если результат стоит того, нет, он имеет в виду какое-то мифическое «там», которого мы не знаем, определить которое точнее и он не в силах и которое здесь нам, стало быть, ничем не может помочь. Все эти притчи только и означают, в сущности, что непостижимое непостижимо, а это мы и так знали. Бьемся мы каждодневно, однако, совсем над другим. В ответ на это один сказал: «Почему вы сопротивляетесь? Если бы вы следовали притчам, вы сами стали бы притчами и тем самым освободились бы от каждодневных усилий». Другой сказал: «Готов поспорить, что и это притча». Первый сказал: «Ты выиграл».

Второй сказал: «Но, к сожалению, только в притче».

Первый сказал: «Нет, в действительности; в притче ты проиграл».

(Кафка, Ф.).

1. В чём обвиняет философию и философов персонаж данного произведения?
2. С позиций какого типа мировоззрения ведётся критика философии?
3. В чём заключается ошибка критики философии героем произведения Кафки «О притчах»? Что означает «освобождение от каждодневных усилий» в реплике второго персонажа, возражающего первому?

## Задание 2

Остаётся без внимания разделение между предметно исследуемой истиной, которой свойственно представлять эффективные средства такой деятельности в мире, которая осуществляется по тому или иному плану, и проясняющей истиной, которая пробуждает импульсы, не указывая планирующему рассудку определённых путей, или читает шифры, не постигая то или иное бытие в понятиях. Но проясняющее мышление не есть знание, обеспечивающее возможность употребления, с другой стороны, могущее быть употреблённым знание, будучи всегда неизбежно ограниченным, не имеет сил полностью обосновать самосознание. Если по ошибке одно занимает место другого, то в этом смешении заключена возможность оказаться зачарованным задачами, которых вовсе не существует и которые вообще могут быть приняты только в силу самообмана. (Ясперс, К. Ницше: Введение в понимание его философствования).

1. Какие два типа истин выделяются в тексте? Какая из них является философской, а какая научной?
2. Составьте таблицу основных характеристик двух типов истин. В чём их преимущества и недостатки по сравнению друг с другом?
3. К каким последствиям ведёт ошибка смешения двух типов истин?
4. Приведите примеры такого смешения двух типов истин из истории и культуры.

## Задание 3

Природа пускает философа, как стрелу, в людей; она не целится, но надеется, что стрела куда-нибудь попадёт. При этом она множество раз ошибается и испытывает огорчение. <...> Художник и философ свидетельствуют против целесообразности средств природы, хотя они представляют блестящее доказательство мудрости её целей. Они действуют лишь на немногих, а должны действовать на всех; и даже в эти немногих философ и художник попадают не с той силой, с какой они посылают свой заряд... (Ницше, Ф. Шопенгауэр как воспитатель).

1. Почему философия оказывает воздействие не на всех, а лишь на немногих?
2. В чём состоит смысл этого воздействия философии на людей?

#### **Задание 4**

М. Хайдеггер в начале одного из своих лекционных курсов приводит определение философии, данное Новалисом: «Философия есть, собственно, ностальгия, тяга повсюду быть дома». Сам Хайдеггер даёт такое пояснение этому определению: «Подобной тягой философия может быть только когда мы, философствующие, повсюду не дома».

Прокомментируйте высказывание. Что означает метафора дома в данном контексте?

#### **Задание 5**

Что является предметом философии, по Аристотелю?

«Есть некоторая наука, которая рассматривает сущее как такое и то, что ему присуще самому по себе. Эта наука не тождественна ни с одной из частных наук: ни одна из других наук не исследует общую природу сущего как такого, но все они выделяют себе какую-нибудь часть его (сущего) и затем рассматривают относительно этой части то, что ей окажется присущим, так поступают, например, науки математические». «О сущем говорится, правда, в различных значениях (с различных точек зрения), но при этом всегда в отношении к чему-то одному и к одной основной реальности, так что здесь не одна только общность названия; [напротив], [дело обстоит] здесь по образцу того, как все здоровое, например, находится в том или другом отношении к здоровью - или потому, что сохраняет его, или потому, что его производит, или потому, что является его признаком, или, наконец, потому,

что способно воспринять его... /.../ Теперь, подобно тому как все, что носит название здорового, составляет предмет одной науки, так точно обстоит дело и в остальных случаях. Ибо одна наука должна рассматривать не только то, что принадлежит к одному [роду], но и то, о чем [так или иначе] говорится в отношении к одной основной реальности; ведь и это все в известном смысле охватывается одним [родом]. Поэтому ясно, что и рассмотрение сущего, поскольку оно сущее, есть дело одной науки. А наука во всех случаях основным образом имеет дело с первым [в данной области] - с тем, от чего все остальное зависит и благодаря чему оно обозначается [как такое]. Следовательно, если это сущность, то философ должен, думается, обладать познанием начал и причин сущностей» (с. 409-410).

«Теперь нужно сказать, должна ли одна [и та же] наука или различные иметь дело с положениями, которые в математике носят название аксиом, с одной стороны, и с сущностью - с другой. Конечно, ясно, что и рассмотрение [таких] аксиом составляет [вместе с рассмотрением сущности] предмет одной науки, а именно той, которую занимается философ; ибо аксиомы эти имеют силу для всего существующего, а не специально для одного какого-нибудь рода отдельно от всех других. И пользуются ими все, потому что это аксиомы, определяющие сущее как такое, а каждый род [изучаемых предметов] есть [некоторое] сущее... Таким образом, ясно, что аксиомы применяются ко всему, поскольку оно есть [нечто] сущее (это ведь то свойство, которое одинаково присуще всему), и, следовательно, человеку, который занимается познанием сущего как такого, надлежит также рассматривать и эти аксиомы. Поэтому никто из тех, кто ведет исследование частного характера, не берется что-либо сказать о них, истинны ли они или нет, - ни геометр, ни арифметик.. (с. 410-411).

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

<i>код</i>	<i>наименование специальности</i>
Организация-разработчик:	<u>ГБПОУ Южноуральский энергетический техникум</u>

РАССМОТРЕНО  
 Протокол № \_\_\_\_\_  
 от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 Председатель предметной  
 (цикловой) комиссии  
 гуманитарных дисциплин  
 \_\_\_\_\_ М.В. Казанцева

Разработчики:

Клепиков К.Н. – преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт: Боровинская Е.В., 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 .....	6
2.1. Задания для текущего контроля .....	6
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	19
3. Библиографический список.....	29

## 1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

### 1.1. Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов

Комплект оценочных средств предназначен для проведения промежуточной аттестации в форме комплексного зачета по дисциплине «История», направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении данной дисциплины ООП ППСЗ в соответствии с минимальными требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 25 августа 2014 г. N 835.

#### 1.2 Требования к компетентности аттестуемого

В процессе изучения дисциплины «История», обучающийся достигает следующих результатов:

№ в соответствии с декомпозицией результатов освоения дисциплины	Содержание показателей
<b>Уметь</b>	
<b>У 1.1</b>	– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
<b>У 1.2</b>	– выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
<b>Знать</b>	
<b>З 1.1</b>	– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).
<b>З 1.2</b>	– сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
<b>З 1.3</b>	– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

<b>3 1.4</b>	– назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
<b>3 1.5</b>	– о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
<b>3 1.6</b>	– содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

### *1.3 Перечень проверяемых компетенций*

#### Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### *1.4 Тип задания*

Задание комплексного зачета дисциплины «История», состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания

Практический этап (проверка умений) – выполнение заданий, направленных на проведение аналитической оценки исторической документации, проведение сравнительного анализа исторических событий.

#### *1.5 Время выполнения задания*

Максимальное время выполнения заданий - 2 академических часа на дифференцированный зачет, из них:

- инструктаж экзаменуемых, по ознакомлению с заданием и правилами выполнения - 10 минут;
- выполнение тестового задания – 1 академический час;
- выполнение задания – 25 минут;
- проверка выполненного задания 10 минут.

### – **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ В ФОРМЕ КОМПЛЕКСНОГО ЗАЧЕТА**

### 3.1 Описание заданий

3.1.1 Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемыми компетенций, представленных в пункте 1.2.

Компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией компетенций	Знания в соответствии с требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	№ заданий в соответствии с проверяемой компетенцией	баллов
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и</p>		<p>З 1.1 основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</p> <p>З 1.2 сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p> <p>З 1.3 основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные)</p>	<p>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</p>	25

<p>нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4.</p> <p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5.</p> <p>Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>		<p>политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>З 1.4</p> <p>назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>З 1.5</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>З 1.6</p> <p>содержание и назначение важнейших нормативных правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</p>		
--	--	--	--	--

<p>потребителями.</p> <p>ОК 7.</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8.</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9.</p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>				
<b>ИТОГО</b>				<b>25</b>

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» реализуется посредством применения прикладной компьютерной программы Mu Test, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

Максимальное количество баллов – 25.

3.1.2 Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемыми умениями осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией компетенций	Умения в соответствии с требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	№ заданий в соответствии и с проверяемой компетенцией	Максимальное количество баллов
<p>ОК 1.</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3.</p> <p>Принимать решения в</p>		<p>У 1.1 ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>У 1.2 выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p>	1,2	10

<p>стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4.</p> <p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5.</p> <p>Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно</p>				
--	--	--	--	--

<p>общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7.</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8.</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9.</p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>				
---	--	--	--	--

<b>ИТОГО</b>				<b>10</b>

Варианты практических задач представлены в Приложении Б.

При выполнении задания аттестуемому предоставляется возможность в течение всего времени, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд задач с возможностью последующего возврата к пропущенным задачам.

Максимальное количество – 10 баллов.

## **ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ КОМПЛЕКСНОГО ЗАЧЕТА**

### *4.1 Эталоны ответов заданий*

В ходе оценки заданий по дисциплине «История» 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*

Компетенции	Количество баллов	
	Оценка знаний	Оценка умений
	Тестирование	Учебно-производственные задачи
ОК 1-9	25	10
<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>25</b>	<b>10</b>

### *4.3 Шкала перевода процентов в оценку:*

% выполнения	Оценка
100 - 85	отлично
84 - 69	хорошо
68 - 53	удовлетворительно
Меньше 53 %	неудовлетворительно

#### 4.4 Решение об освоении проверяемых компетенций

Положительное решение о получении оценки теоретических знаний и умений в освоении дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла История на дифференцированном зачете принимается в случае, если соискатель набрал не менее **24 баллов из 35 возможных**.

В случае, если обучающийся набрал менее 24 баллов, то преподаватель выставляет оценку – знания и умения не освоены.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студент(а)(ки) \_\_\_\_\_

группы № \_\_\_\_\_

дисциплины ОГСЭ. 02 История

*Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы*

#### 1. Установите соответствие между понятиями и определениями.

*Понятие:*

1. Диссидент

*Определение:*

А. Преодоление разногласий между Россией и США и поднятие отношений на новый уровень взаимодействия.

2. «Перестройка»                    Б. Человек, который подвергается преследованию и репрессиям со стороны государства за свои политические взгляды.
3. «Перезагрузка»                  В. Общее название реформ и новой идеологии советского партийного руководства, используемое для обозначения больших перемен в экономической и политической структуре СССР.

**2. Установите соответствие между историческими событиями и политическими деятелями.**

<i>Политический деятель:</i>	<i>Историческое событие:</i>
1. Б.Н Ельцин	А. Ввод советских войск в Афганистан
2. М.С Горбачев	Б. Объединение Германии
3. Л.И Брежнев	В. Начало экономической реформы. "Либерализация цен"

**3. Установите соответствие между историческими периодами и событиями культуры:**

<i>Исторический период:</i>	<i>Событие культуры:</i>
1. Застой	А. Фильм В. Меньшова «Москва слезам не верит» получил награду «Оскар»
2. Перестройка	Б. Создание общественного телевидения
3. 2013 г	В. Празднование 1000 - летия крещения Руси

**4. Установите соответствие между датой и событием:**

<i>Дата:</i>	<i>Событие:</i>
1. 1985 год	А. Распад Советского Союза
2. 1991 год	Б. Начало вооруженного конфликта в Чечне
3. 1994 год	В. Избрание М, С Горбачева Генеральным секретарем ЦК КПСС

**5. Какому политическому деятелю принадлежит идея «нового политического мышления» во внешней политике?**

1. Д.А. Медведев.

2. Б.Н. Ельцин.
3. М.С. Горбачёв.
4. Ю.В. Андропов.

**6. «Берите \_\_\_\_\_ столько, сколько сможете проглотить» (из обращения Б.Н. Ельцина к автономиям)?**

1. Денег.
2. Суверенитета.
3. Обязательств.
4. Доверия.

**7. В чём заключалась главная задача политики «шоковой терапии» в экономике РФ в начале 90-х гг. XX века?**

1. Быстрый переход к рыночной экономике.
2. Сохранение плановой экономики.
3. Поддержка госзаказов.
4. Борьба с теневой экономикой.

**8. В каком году состоялся референдум о сохранении СССР?**

1. 1990 г.
2. 1991 г.
3. 1992 г.
4. 1993 г.

**9. Межэтнический конфликт — конфликт между представителями \_\_\_\_\_ обычно проживающих в непосредственной близости в каком-либо государстве?**

1. Одного этноса.
2. Этнических общин.
3. Разных социальных групп одного этноса.
4. Противоположных полов одного этноса

#### **10. Что такое «гонка вооружений»?**

1. Передислокация войск.
2. Спортивное состязание.
3. Политическое противостояние держав за превосходство в области вооружённых сил.
4. Оперативное развёртывание войск в зоне конфликта.

#### **11. Назовите страну постсоветского пространства, не входящую в СНГ?**

1. Россия.
2. Грузия.
3. Таджикистан.
4. Казахстан.

#### **12. Что из перечисленного является признаком, говорящим о демографических проблемах современной России?**

1. Превышение смертности над рождаемостью.
2. Увеличение количества людей с высшим образованием.
3. Сокращение личного состава вооружённых сил.
4. Переизбыток специалистов с экономическим образованием на внутреннем рынке труд

**13. Глобализация это:**

1. Застой социального роста и культуры человека.
2. Процесс всемирной экономической, политической и культурной интеграции и унификации.
3. Деление общества на социальные слои.
4. Модификация политической системы для улучшения её эффективности

**14. Кто был инициатором политики максимальной открытости в деятельности государственных учреждений и свободы информации?**

1. Ю.В. Андропов.
2. К. У. Черненко.
3. М.С. Горбачёв.
4. Л.И. Брежнев.

**15. Укажите страну социалистического лагеря, в которой в 1980 г. появился независимый профсоюз «Солидарность»?**

1. Польша.
2. Чехословакия.
3. Венгрия.
4. Румыния.

**16. Какой статус у Российской Федерации в Совете Безопасности ООН?**

1. Не имеет никакого статуса
2. Временное членство

3. Наблюдатель
4. Постоянное членство

**17. Кто из президентов стал инициатором создания научно-технического комплекса «Сколково» в рамках проекта развития инновационной деятельности?**

1. Д.А. Медведев.
2. В.В. Путин.
3. Б.Н. Ельцин.
4. М.С. Горбачёв.

**18. Прочитайте данный отрывок и укажите название субъекта Российской Федерации, пропущенное в тексте.**

Строительство новой Федерации осложнялось и ситуацией в отдельных регионах страны. Федеративный договор не подписала Республика \_\_\_\_\_. Более того, вопреки протестам федеральных властей в ноябре 1992 г. после референдума её Верховный Совет утвердил новую Конституцию, где Республика характеризовалась как «суверенное государство, субъект международного права, ассоциированное с Россией на основании Договора».

**19. Какие три черты характеризуют период президентства В.В. Путина в России? Запишите соответствующие цифры в таблицу.**

1. установление цензуры средств массовой информации
2. укрепление позиций России на международной арене
3. провозглашение курса на построение социалистического правового государства
4. приоритетное развитие военной промышленности

5. осуществление программы национальных проектов в области здравоохранения и образования
6. привлечение иностранных инвестиций в российскую экономику

**20. Какие три характерные черты социально-экономического развития России относятся к 1994—1998 гг. Соответствующие цифры запишите в ответ.**

1. рост преступности и криминализация экономики
2. возврат к командно-административной системе руководства экономикой
3. рост внутреннего и внешнего долга РФ
4. уменьшение внутренних и внешних долгов страны
5. выход России на одно из первых мест в мире по уровню потребления
6. массовый уход от уплаты налогов, перевод капиталов за границу

**21. В каком году был завершён вывод советских войск из Восточной Европы?**

1. 1992г.
2. 1993г.
3. 1994г.
4. 1995г.

**22. Период правления Л.И. Брежнева, характеризующийся замедлением темпов экономического роста, возрастанием роли партийной номенклатуры и стагнацией культурной жизни получил название периода?**

1. Перестройки.

2. Гласности.
3. Оттепели.
4. Застоя.

**23. Дайте расшифровку аббревиатуре СНГ?**

Ответ: \_\_\_\_\_

**24. Религиозный фанатизм — это крайняя степень увлечения \_\_\_\_\_ с созданием из неё культа, поклонением и растворением в группе единомышленников?**

1. Религиозной деятельностью.
2. Политической деятельностью.
3. Террористической деятельностью
4. Общественной деятельностью.

**25. Укажите латиноамериканскую страну – члена Совета Экономической Взаимопомощи?**

1. Венесуэла.
2. Мексика.
3. Куба.
4. Колумбия.

**Эталоны ответов тестового задания**

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов
-----------	-------------------	-------------------

1	1 – Б, 2 – В, 3 - А	1
2	1 –В, 2 – Б, 3 - А	1
3	1 -А, 2 – В, 3 - Б	1
4	1 – В, 2 – А, 3 - Б	1
5	3	1
6	2	1
7	1	1
8	2	1
9	2	1
10	3	1
11	2	1
12	1	1
13	2	1
14	3	1
15	1	1
16	4	1
17	1	1
18	Татарстан	1
19	2,5,6	1
20	1,3,6	1
21	3	1
22	4	1
23	Содружество Независимых Государств	1

24	1	1
25	3	1

К практической части теоретического экзамена допускаются учащиеся, набравшие **не менее 14 баллов из 25 возможных.**

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНЫХ ЗАДАЧ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студент(а)(ки) \_\_\_\_\_

группы № \_\_\_\_\_

дисциплины ОГСЭ. 02 История

*Внимательно практические задания, выполните решение и запишите ответ*

**Задание 1**

**Прочтите внимательно текст «Последствия глобализации» и ответьте письменно на вопросы.**

«Сегодня многие авторы... всё чаще обращают внимание на то, что глобализация не обязательно предполагает принятие единых, универсальных норм и правил поведения... Отнюдь не всегда распространяются западные цивилизационно-культурные образцы. Налицо и обратный процесс. Симптоматичен интерес индустриально развитых сообществ к восточным религиям, африканской культуре и т. п.

Глобализация – гораздо более многосторонний процесс, не сводимый к чисто экономическим составляющим. Так, информационный обмен в планетарной сети Интернет... сам по себе ценен и значим... Проникновение информации сквозь границы способствует демократизации мира, снижению вероятностей авторитарного управления и изоляционизма, ускорению темпов экономического развития... [Новые технологии и биотехнологии] открывают перспективы при борьбе с голодом либо в выравнивании продовольственной ситуации между Севером и Югом, а также для прогресса фармакологии и медицины...

Глобализация – это отнюдь не линейный, развивающийся равномерно и позитивно процесс... Многие страны по разным причинам оказались на периферии глобальных тенденций. Более того... разрыв между странами,

отдельными регионами, вовлечёнными в этот процесс, и остальными с каждым годом становится всё ощутимее... Относительно бедные страны скатываются на ещё более низкий уровень; из них идёт массовая миграция в благополучные регионы; в обделенных странах возникают плохо управляемые конфликты. В итоге появляются «новые недовольные», «новые изгои», с одной стороны, по размежеванию Север – Юг, а с другой – по линии расслоения населения в развитых странах, где формируется, преимущественно из иммигрантов... современный «низший класс».

### Вопросы к тексту:

1. Какие положительные последствия глобализации указывают авторы? Назовите любые четыре.

2. О каких противоречиях глобализации говорится в тексте? Укажите любые четыре.

### Задание 2.

Сравните демократические политические режимы развитых стран мира (конец XX – начало XXI вв.) – США и Российская Федерация.

Укажите, что было общим (не менее двух характеристик), а что было различным (не менее трех характеристик).

*Примечание.* Запишите ответ в форме таблицы.

<b>Общее:</b>	
1.	
2.	
<b>Различия:</b>	
США	Россия
1.	1.
2.	2.
3.	3.

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**

**ОУП.03 Иностранный язык (английский)**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебному предмету разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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)

Разработчики:

Казанцева М.В.,  
преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт:

1. Хоменко И.В.,  
преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»
2. \_\_\_\_\_

## 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 учебного предмета	8
2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебного предмета	9
2.1 Задания для текущего контроля	9
2.2 Задания для промежуточной аттестации	49
3. Библиографический список	51

## 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 специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:**

Таблица 1

Метапредметные, предметные компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
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	- проводит поэтапную проверку	1, 2, 6, 9, 10, 12,

<p>осуществлять, контролировать и корректировать деятельностью; сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.</p>	<p>результатов своей деятельности путем сравнения ее результатов с образом цели;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дает аргументированную оценку результатам своей деятельности;</li> <li>- намечает план корректирующих мероприятий;</li> <li>- адекватно реагирует на критические замечания преподавателя (руководителя практики)</li> </ul>	15
<p>МК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует навыки поиска необходимой информации в Интернет-ресурсах;</li> <li>- демонстрирует навыки работы с учебной, научно-профессиональной и профессиональной литературой;</li> <li>- демонстрирует навыки работы с нормативно-правовыми актами;</li> <li>- демонстрирует навыки отбора необходимой информации</li> </ul>	3, 6, 7, 16, 17
<p>МК 5. Осуществлять самостоятельную информационно-познавательную деятельность; владеть навыками получения необходимой информации из словарей разных типов; уметь ориентироваться в различных источниках информации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует навыки работы с компьютерной техникой;</li> <li>- демонстрирует навыки работы с Интернет-ресурсами, в том числе в сетевых сообществах, с электронной почтой</li> <li>- Критически оценивает и интерпретирует информацию с разных позиций</li> </ul>	1, 2, 4, 12, 15
<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 симпатий;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует навыки выполнения групповых заданий с четким разделением функций;</li> <li>- демонстрирует навыки ведения дискуссии;</li> <li>- демонстрирует умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности;</li> <li>- проявляет толерантность по отношению к иному мнению, в том числе критике;</li> <li>- демонстрирует лояльное отношение к руководителю (педагогу), в том числе четкое исполнение инструкций, приказов;</li> <li>- соблюдает правила трудового распорядка (в том числе правила поведения в ОУ)</li> </ul>	10, 11, 17

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 аутентичных текстов на иностранном языке, относящихся к разным коммуникативным типам речи (сообщение, рассказ), уметь определять тему текста, выделять главные факты в тексте, опуская второстепенные;	- демонстрирует понимание аутентичных текстов разных стилей, используя основные виды чтения: ознакомительное, изучающее, просмотровое, в зависимости от коммуникативной задачи.	7, 9, 12, 14, 19
ПК 4. Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	- 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	15, 16, 17, 20

	нормами русского литературного языка.	
ПК 5. Используя различные приемы смысловой переработки текста (языковую догадку, анализ, выборочный перевод), оценивать полученную информацию, выражать свое мнение на иностранном языке;	- демонстрирует умение понимать относительно полно общий смысл высказываний на изучаемом языке в различных ситуациях общения	19, 16, 11, 7, 8
ПК 6. Владеть лексическим минимумом (1200-1400 ЛЕ), необходимым для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности	- 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	5, 9, 12
ПК 7. Владеть грамматическим минимумом по каждой теме учебного предмета	- систематизирует и объясняет примеры грамматических явлений; - Употребляет в речи грамматические конструкции и структуры	11, 16, 19, 20
ПК 8 - Владеть слухопроизводительными навыками в рамках тем, включенных в раздел «Предметное содержание речи»; - Владеть навыками ритмико-интонационного оформления речи в зависимости от коммуникативной ситуации.	- различает характерные особенности иностранной языковой речи; - воспроизводит все звуки иностранного языка, интонации повелительных, повествовательных (утвердительных и отрицательных) и вопросительных предложений.	4, 7, 8, 15
ПК 9 – Владеть лингвострановедческой, страноведческой и социокультурной информацией, расширенной за счет новой тематики и проблематики речевого общения.	- 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	1, 2, 10, 12

	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.	
ПК 10 Понимать важность владения иностранными языками в современном мире как средством межличностного и межкультурного общения.	- выражает потребность практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности; - имеет представление об образцах деловой документации и рекламной продукции на английском языке.	15, 16, 17, 20

## 1.2 Система контроля и оценки освоения рабочей программы учебного предмета

Таблица 2

<b>Учебный предмет</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
1	2
ОУП.03 Иностранный язык	Зачёт

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

### **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.

1. 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
1. Present Simple	1. Future Simple
5. Past Simple	2. Present Simple
6. Present Progressive	3. Present Progressive
7. Past Simple	4. Present Simple

8. Present Perfect	5. Present Simple
9. Present Simple	6. Future Simple
10. Present Simple	7. Past Simple
11. Past Simple	8. Present Simple
12. Present Progressive	9. Past Simple
13. Present Simple	10. 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.

11. 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 in1147.
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 in1147.
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.

## 2. 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 km<sup>2</sup>. 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 высоко развитой, 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>
12. <i>something</i>	12. <i>anything</i>

Критерии оценки:

11-12 правильных ответов – «5»

9-10 правильных ответов - «4»

1. 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:

<b>3,1c</b>	o	u	n	t	r	y			
O		<b>2g</b>	o	v	e	r	n	t	M
A	<b>4s</b>	e	n	a	t	e			E
S	<b>7r</b>	<b>5,6p</b>	r	o	d	u	c	e	N
T	E	O	<b>11p</b>	<b>13r</b>	i	v	e	r	t
<b>9o</b>	P	L	o	p	u	l	a	<b>10a</b>	
C	A	<b>8I</b>	n	d	u	s	t	r	I
E	B	T	<b>12m</b>	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, дуящие из Мексиканского залива, часто приносят тайфуны. Климат вдоль Тихоокеанского побережья намного теплее, чем у Атлантического побережья.

США — высоко развитая 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, Marta \_\_\_\_\_ 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

1 ..... he 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.

When .....you ..... (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	1. 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 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

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, был великий писатель Уильям Шекспир. Благодаря нему 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

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 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

группы уже нет, но их музыка до сих пор также популярны, 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 как Дэвид Бекхэм - знаменитый футболист, Пола Рэдклифф – знаменитый атлет, Стив Редгрейв - знаменитый гребец и многие другие. Великобритания также может гордиться некоторыми выдающимися

<p>prominent artists, such as Thomas Gainsborough, William Hogarth, Sir Joshua Reynolds, John Constable and several others.</p>	<p>художниками, такими как Томас Гейнсборо, Уильям Хогарт, сэра Джошуа Рейнольдс, Джон Констебл и некоторыми другими.</p>
---	---

### 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	1. задание
1 I 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

1. Ключ: 1 задание

2. 1 вариант	3. 2 вариант
1. opening	4. 1. Telling
2. to speak	5. 2. To come
3. to move	6. 3. Having
4. telling	7. 4. Talking
5. to learn	8. 5. To speak
6. going	9. 6. Giving
7. stealing	10. 7. Carry
8. to become	11. 8. cooking
9. to put	12. 9. To study
10. telling	13. 10. waiting

14.

15. 2 задание

16. 1 вариант	17. 2 вариант
18. 1 to find	19. 1. to speak
20. 2 to be paying	21. 2 to have been invited
22. 3 be seen	23. 3 to be made
24. 4 to be disturbed	25. 4 to have loved
26. 5 be done	27. 5 to have warned

28. 6 to be enjoying	29. 6 be sleeping
30. 7 have been done	31. 7 to have bothered

## 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
2. print
3. art
4. construct
5. seem
6. except

7. agriculture

**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» - 19-21балл

«3»- 16-18 баллов

## **2.2 Задания для промежуточной аттестации**

Перечень вопросов к зачёту  
по учебному предмету «Иностранный язык»  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(1 курс 2 семестр)

1. Предлоги места и направления. Выполнение лексико-грамматического упражнения по теме
2. Перевод текста по теме «Великий изобретатель»
3. Структуры вопросительных предложений. Выполнение лексико-грамматического упражнения.
4. Перевод текста по теме «Путешествие»
5. Страдательный залог в настоящем времени
6. Выполнение лексико-грамматического упражнения по теме «Страдательный залог в настоящем времени»
7. Перевод текста по теме «Интернет»
8. Перевод текста по теме «СМИ: телевидение»
9. Лексические единицы по теме «В магазине»
10. Перевод диалога по теме «В гостинице»
11. Страдательный залог в прошедшем времени. Выполнение лексико-грамматического упражнения.
12. Выполнение лексико-грамматического упражнения по теме «Страдательный залог в прошедшем времени»
13. Составление сообщения о походе в ресторан
14. Лексические единицы по теме «Наш техникум»
15. Перевод тематического текста «Легко ли быть молодым?»
16. Заполнение формы «Студенческая обменная программа на 3 месяца»
17. Лексическое упражнение по теме «Придаточные времени и условия»
18. Лексические единицы по теме «Моя будущая профессия»
19. Перевод тематического текста по теме «Мои планы на будущее»
20. Поисковое чтение
21. Перевод тематического текста «Научно-технический прогресс»
22. Функции глаголов to be, to have. Выполнение грамматического упражнения

23. Функции модальных глаголов. Выполнение грамматического упражнения
24. Перевод тематического текста «Поиск работы»
25. Планирование времени. Рассказать по плану о своем рабочем дне
26. Планирование времени. Рассказать по плану о своем выходном дне
27. Мои домашние обязанности. Покупки
28. Резюме
29. Заполнение анкеты
30. Сообщение о себе
31. Выполнение грамматического упражнения по теме «Видовременные формы глагола (Активный залог)»
32. Грамматическое упражнение по теме «Придаточные времени и условия»
33. Правильные и неправильные глаголы. Выполнение грамматического упражнения
34. Перевод диалога по теме «Моя будущая профессия»

### **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:**

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. **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.
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](http://www.lingvo-jnline.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

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**  
**ОГСЭ.04 Физическая культура**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 .....	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 Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины .....	51
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. Библиография .....	67

## 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 специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:**

1. Формирование элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Средства проверки (№№ заданий)</b>
1	2	3
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддерживает необходимый уровень физической подготовленности	Комплексы упражнений на практических занятиях Сдача норм ГТО

2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

<b>Освоенные умения, усвоенные знания</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>№№ заданий для проверки</b>
1	2	3
<b>Умения</b>		
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 (специальности)	Комплексы упражнений на практических занятиях
<b>Знания</b>		
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
условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Знает условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Тестовые задания Комплексы упражнений на практических занятиях
средства профилактики перенапряжения	Знает средства профилактики перенапряжения	Тестовые задания Комплексы упражнений на практических занятиях

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОГСЭ.04 Физическая культура	Зачет (4, 6, 8 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
  - б) основные и эпизодические
  - в) учебные и неучебные
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
  - б) только в манеже
  - в) только на стадионе
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
  - б) специальный ящик
  - в) земляные ямки
7. Впервые результат в 17 м в тройном прыжке преодолел:
  - а) Бимон в 1970 г.
  - б) Тадзима в 1936 г.
  - в) Шмидт в 1960 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    в) без маховых  
б) маховыми

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    б) ступнями

в) беговым шагом

17. Стипль-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

19. Какова ширина беговой дорожки на стадионе:

а) 100 см

б) 105 см

в) 125 см

20. Результат в прыжках в длину на 80-90% зависит от:

а) быстрого выноса маховой ноги

б) максимальной скорости разбега и отталкивания

в) способа прыжка

21. Результат в прыжках в высоту на 70-80% зависит от:

а) координации движений прыгуна

б) направления движения маховой ноги и вертикальной скорости

прыгуна

в) способа прыжка

22. Наиболее эффективным упражнением для развития выносливости

служит:

а) бег на короткие дистанции

б) бег на длинные дистанции

в) бег на средние дистанции

23. При самостоятельных занятиях легкой атлетикой наиболее эффективным является контроль за физической нагрузкой:

а) по частоте дыхания

б) по самочувствию

в) по частоте сердечных сокращений

24. Отсутствие разминки перед соревнованиями (или перед основной нагрузкой в тренировке) чаще всего приводит к:

- а) улучшению спортивного результата
- б) травмам
- в) экономии сил

25. Фиброгласовые шесты в прыжках появились в этом году:

- а) 1976
- б) 1967
- в) 1961

26. В начальный период обучения технике барьерного бега расстояние между барьерами:

- 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
- б) 1500; 5000; 10000
- в) 5000; 10000; 42000

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
- 2. б
- 3. в
- 4. а
- 5. в

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. а	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

### 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
- б) штудирование
- в) усвоение

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
- б) все разновидности бега
- в) повороты, наклоны

26. При лазании по канату с остановками существуют три способа завязывания:

- а) петлей, узлом и восьмеркой
- б) стоя, петлей 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	7. в	13. б	19. в	25. в
2. б	8. а	14. в	20. б	26. б
3. в	9. а	15. а	21. а	27. а
4. в	10. б	16. б	22. б	28. в
5. а	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 ( $A$ ) к общему числу существенных операций теста ( $P$ )  $K_a = A/P$

$$P = 30$$

$K_a$	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 по физической культуре. Раздел «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

**5. Сколько времени отводится игроку для проведения подачи после свистка судьи?**

- 1) 3 сек.                      2) 6 сек.                      3) 8 сек.                      4) 5 сек.

**6. Можно ли подавать мяч ударом двух рук?**

- 1) можно  
2) нельзя  
3) можно только в прыжке  
4) нельзя подавать в прыжке

**7. Сколько касаний мяча может совершить команда игроков при розыгрыше одного очка в партии?**

- 1) 3 касания                      2) 4 касания                      3) 5 касания  
4) неограниченное количество касаний

**8. Что такое «блокирование»**

- 1) остановка игрока соперника с целью предупреждения атакующих действий  
2) удар по мячу под сеткой  
3) прикосновение игрока к сетке во время игры

4) действие, которое состоит в попытке остановить атаку противоположной команды после того, как ее игрок нанес удар по мячу

**9. Можно ли касаться мячом сетки во время игры?**

- 1) можно
- 2) нельзя
- 3) нельзя, при проведении подачи
- 4) можно при проведении подачи

**10. Когда мяч считается вышедшим из игры?**

- 1) мяч касается антенны сетки
- 2) мяч коснулся земли или какого-либо предмета
- 3) мяч касается игрока команды соперника
- 4) мяч касается линии разметки площадки

**11. Что означает жест судьи: судья поднимает вертикально два пальца?**

- 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                                  2) 1                                  3) 1                                  4) 2

5) 3	9) 1	13) 2	17) 1
6) 2	10) 2	14) 2	18) 1
7) 1	11) 4	15) 2	19) 3
8) 4	12) 3	16) 4	

### 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)  $K_a = A/P$

$$P = 30$$

$K_a$	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 «Баскетбол»

1. В каком году был изобретён баскетбол:

- а) 1891    б) 1900    в) 1918

2. Кто изобрёл баскетбол:

- а) Чемберлен    б) Нейсмит    в) Коннолли

3. Когда была создана Международная федерация баскетбола:

- а) 21 июня 1940 г.    б) 5 декабря 1955 г.    в) 18 июня 1932 г.

4. Где и когда впервые был организован показательный турнир по баскетболу:

- а) III О.И. в Сент-Луисе    б) I О.И. в Афинах    в) VIII О.И. в Париже

5. Когда впервые был организован показательный турнир по баскетболу:

- а) 1924 год    б) 1896 год    в) 1904 год

6. Когда был включён баскетбол в программу Олимпийских игр:

- а) 1908 год, IV О.И., Лондон    б) 1936 год, XI- О.И. в Берлине

в) 1952 год, XV О.И., Хельсинки

7. На каких Олимпийских играх впервые был включён женский баскетбол в программу соревнований?

а) XVII О.И. – Рим, 1960 год

в) XXI О.И. – Монреаль, 1976 год

б) XIV О.И. – Лондон, 1948 год

8. На каких Олимпийских играх советские баскетболисты стали чемпионами:

а) XX О.И.- Мюнхен, 1972 год

в) XXI О.И.- Монреаль, 1976 год

б) XVIII О.И.- Токио, 1964 год

9. Техника владения мячом включает в себя один из следующих приемов:

а) остановки

б) пасы

в) ловлю

10. Техника владения мячом включает в себя один из следующих приемов:

а) пасы

б) передачи

в) повороты

11. Техника владения мячом включает в себя один из следующих приемов:

а) ведение мяча

б) повороты

в) перебежки

12. Техника владения мячом включает в себя один из следующих приемов:

а) остановки

б) броски в корзину

в) развороты

13. Технику передвижений в баскетболе составляет:

а) ходьба, бег

б) ловлю

в) бросок мяча

14. Технику передвижений в баскетболе составляет:

а) бросок мяча

б) броски в корзину

в) прыжки

15. Технику передвижений в баскетболе составляет:

а) остановки

б) ловлю

в) передачи мяча

16. Технику передвижений в баскетболе составляет:

а) передачи мяча

б) повороты

в) броски в корзину

17. Сколько человек играют на площадке в составе одной команды:

а) 6

б) 10

в) 5

18. Из США баскетбол проник вначале в:

а) Великобританию, Францию, Германию, Китай, Японию

б) Китай, Японию, Филиппины

в) Германию, Францию, Россию, Латвию, Южную Америку

19. Размеры баскетбольной площадки:

а) 12м. X 24м.

б) 9м. X 18м.

в) 14м. X 26м.

20. На какой высоте находится баскетбольная корзина:

а) 300 см.

б) 305 см.

в) 260 см.

21. Сколько времени может владеть команда мячом, до того как произвести бросок по кольцу:

а) 24 сек.

б) 30 сек.

в) 20 сек.

22. Сколько шагов можно делать после ведения мяча:

а) 3

б) 2

в) 4

23. Сколько времени команда может владеть мячом на своей стороне площадки:

а) 10 сек.

б) 18 сек.

в) 8 сек.

24. Продолжительность игры в баскетбол:

а) 4 тайма по 15 минут

в) 2 тайма по 20 минут

б) 4 тайма по 10 минут

25. Сколько очков даётся за забитый мяч со штрафной линии:

а) 3 очка

б) 2 очка

в) 1 очко

26. С какого номера начинаются номера у игроков баскетболистов:

а) 5

б) 4

в) 3

27. Сколько времени даётся игроку на выбрасывание мяча:

а) 5 сек.

б) 3 сек.

в) 7 сек.

28. Обучение передачам в движении необходимо начинать после овладения занимающимися техникой разновидностей ловли и передач мяча на месте и остановки двумя шагами с:

а) броском в корзину

в) ловлей мяча

б) передачей мяча

29. Групповой отбор мяча используется чаще всего:

а) при активной защите и прессинге

б) на половине площадки соперника

в) при явном проигрыше команды

30. Выбор способа и траектории передач зависит также от:

а) состояния покрытия спортивной площадки

б) характера противодействия соперника

в) игровой сыгранности партнеров

### Ключ к тесту

1. В	7. В	13. А	19. В	25. В
2. А	8. А	14. В	20. Б	26. Б
3. Б	9. В	15. А	21. А	27. А
4. А	10. Б	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)  $K_a = A/P$

$$P = 19$$

$K_a$	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»

1. Какая страна считается родиной футбола?

- А) Португалия  
 Б) Англия
- В) Испания  
 Г) Бразилия
2. Сколько размеров футбольных мячей существует?  
 А) 1                      Б) 3                      В) 5                      Г) 11
3. Что в переводе с английского означает слово «футбол»?  
 А) «Ручной мяч»                      В) «Бей ногой»  
 Б) «Мяч для ноги»                      Г) «Мячом и ступней»
4. 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                      В) Криштиану Роналду  
 Б) Пеле                      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                      В) Золотая бутса  
 Б) Кубок чемпиона
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»  
Б) «Реал»  
В) «Ювентус»  
Г) «Шальке-04»
13. Как называется самый престижный турнир для европейских футбольных клубов?
- А) Лига Европы  
Б) Лига Чемпионов  
В) Лига Нации  
Г) Кубок УЕФА
14. Какая команда выигрывала Лигу Чемпионов 3 года подряд?
- А) Барселона  
Б) Реал Мадрид  
В) Милан  
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  
Б) Рональдиньо

В) Кака

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?

А) 2

В) 3

Б) 1

Г) 4

20. Кто является на данный момент тренером Сборной России?

А) Станислав Черчесов

В) Слуцкий Л.В.

Б) Хиддинк Гус

Г) Юпп Хайнкес

**Ключ к тесту**

1Б	5Б	9А	13Б	17А
2В	6Б	10А	14Б	18А
3Г	7В	11А	15Б	19В
4Б	8А	12Б	16А	20А

**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	15-13	12 и менее

отметка	5	4	3	2
---------	---	---	---	---

### ТЕСТ по физической культуре

1 Какой старт при беге на длинные дистанции по правилам соревнований ?

- а —низкий старт;    в —вид старта по желанию бегуна  
б —высокий старт;

2 Каждой команде во время игры сколько предоставлено передач или ударов для возвращения мяча на сторону соперника (не считая касания на блоке) в волейболе?

- а —2;    в —3;  
б —4;    г —5.

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:



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

17 Один из способов прыжка в длину в легкой атлетике обозначается как прыжок:

- а -«с разбега»;
- б -«перешагиванием»;
- в -«перекатом»;
- г -«ножницами».

18 Какую награду получал победитель на Олимпийских играх в Древней Греции?

- а) лавровый венок
- б) венок из ветвей оливкового дерева;
- в) медаль, кубок и денежное вознаграждение.
- г) звание почётного гражданина;

19 Какого вида прыжков в длину с разбега не существует?

- а) согнув ноги;
- б) прогнувшись;
- в) согнувшись;
- г) ножницы.

20 Какая страна является Родиной Олимпийских игр:

- а — Греция;
- б — Китай;

в — Рим; г — Египет

21 Наша знаменитая российская прыгунья в высоту с шестом?

А) Анфиса Чехова В) Ольга Бузова

Б) Елена Исинбаева

22 Где и когда впервые в нашей стране состоялись Олимпийские игры?

а) планировались в 1944 году, но были отменены из-за 2 мировой войны

б) в 1976 году в Сочи

в) в 1980 году в Москве

г) пока еще не проводились

23 Какие виды не включает в себя лёгкая атлетика?

а) ходьбу и бег;

б) прыжки и метания;

в) многоборье.

г) опорные прыжки;

24 Назовите основные физические качества человека:

а. быстрота, сила, смелость, гибкость;

б. быстрота, сила, ловкость, гибкость, выносливость;

в. быстрота, сила, смелость, аккуратность, гибкость;

г. быстрота, сила, ловкость, гибкость, внимательность.

25 Какую обувь используют спортсмены – бегуны?

А) кроссовки

В) кеды

Б) шиповки

26 Что такое кросс?

а) бег с ускорением

б) бег по искусственной дорожке стадиона

в) бег по пересеченной местности

г) разбег перед прыжком

27 Какой подготовки к финальному усилию перед метанием не существует?

а) предварительного вращения;  
 б) разбега;  
 в) скачка;  
 г) прыжка.

28 Сколько игроков баскетбольной команды может одновременно находиться на площадке.

а) 5                                      б) 6                                      в) 7                                      г) 4

29 Что запрещено делать во время бега на короткие дистанции?

а) Оглядываться назад;  
 б) задерживать дыхание;  
 в) переходить на соседнюю дорожку.

30 Что является одним из основных физических качеств?

а) внимание                                      в) сила  
 б) работоспособность                                      г) здоровье

31 Правила баскетбола при ничейном счете в основное время предусматривают дополнительный период продолжительностью:

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;                                      в —видом спорта.  
 б —соревнованием;

33 Что необходимо делать по правилам соревнований, если при метании снаряд (мяч, граната, копье) 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  
б) бросают  
в) толкают  
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:**

<b>1-Б</b>	<b>9-В</b>	<b>17-Г</b>	<b>25-В</b>	<b>32-Б</b>
<b>2-В</b>	<b>10-Г</b>	<b>18-Б</b>	<b>26-В</b>	<b>33-В</b>
<b>3-В</b>	<b>11-В</b>	<b>19-Б</b>		<b>34-А</b>
<b>4-Г</b>	<b>12-В</b>	<b>20-В</b>	<b>27-А</b>	<b>35-В</b>
<b>5-Г</b>	<b>13-Г</b>	<b>21-Б</b>	<b>28-А</b>	<b>36-Г</b>
<b>6-А</b>	<b>14-Г</b>	<b>22-В</b>	<b>29-В</b>	<b>37-Б</b>
<b>7-Г</b>	<b>15-Г</b>	<b>23-Б</b>	<b>30-В</b>	<b>38-А</b>
<b>8-Б</b>	<b>16-Б</b>	<b>24-А</b>	<b>31-В</b>	

**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
- 28) В чем выражается принцип систематичности использования закаливающих процедур?
- а) Закаливать организм следует:
  - б) в зависимости от режима дня
  - в) от 2 до 5 раз в год
  - г) без длительных перерывов

д) 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

31)

**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 согреть 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
Прыжок в длину с места	5	145	165
	4	135	160
	3	125-	150
Метание набивного мяча из-за головы 2-мя руками, стоя	5	5,0	7,0
	4	4,5	6,5
	3	3,5	6,0

### 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
Прыжок в длину с места	5	145	155
	4	135	150
	3	125-	145
Метание набивного мяча из-за головы 2-мя руками, стоя (1 кг)	5	7,0	6,5
	4	6,5	6,0
	3	6,0	5,0

### 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
3	Прыжок в длину с разбега, см	375	340	310
4	Прыжок в высоту, см	110	105	100
5	Метание гранаты 500 г, м	18	16	14

### 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
3	Прыжок в длину с разбега, см	430	400	380
4	Прыжок в высоту, см	120	115	110
5	Метание гранаты 500 г, м	29	25	23

Оценивается техническая подготовка выполнения строевых, ОРУ, вольных и акробатических 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
---------------------	------	------	------	------	------	------

### Учебные 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

### 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		
							
<b>Обязательные испытания (тесты)</b>							
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
<b>Испытания (тесты) по выбору</b>							
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	36	40	50	33	36	44

	раз за 1 мин)						
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	18	25	30	18	25	30

	винтовки с диоптрическим прицелом, либо «электронного ружья»						
	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), которые необходимо выполнить для получения значка ГТО	7	8	9	7	8	9

### Нормы ГТО для мужчин Возрастная группа от 18 до 29 лет

№	Испытания (тесты)	Нормативы		
				

<b>Обязательные испытания (тесты)</b>				
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
<b>Испытания (тесты) по выбору</b>				
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		
				
<b>Обязательные испытания (тесты)</b>				
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
<b>Испытания (тесты) по выбору</b>				
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	18	25	30

	ружья»			
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
5	Прыжок в длину с места (м., см.)	Ю	2,15	2,00	1,90
		Д	1,75	1,60	1,50
6	Метание гранаты 700г.(ю), 500 г.(д) (м., см.)	Ю	30	26	23
		Д	18	13	11
7	Подтягивание на высокой перекладине(ю),низкой перекладине (д), (раз)	Ю	11	9	7
		Д	20	15	10
8	Бросок б/б мяча в корзину со штрафной линии	Ю	5	4	3

	(из 10 попыток)	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
5	Прыжок в длину с места (м., см.)	Ю	2,00	1,90	1,80
		Д	1,60	1,50	1,40
6	Метание гранаты 700г.(ю), 500 г.(д) (м., см.)	Ю	26	23	21
		Д	13	11	9
7	Подтягивание на высокой перекладине (ю), низкой перекладине (д), (раз)	Ю	9	7	5
		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 на спине, руки за головой (раз)	Ю	35	30	25
		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).

### 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

<b>Бег 100м</b>	13,5	14,0	15,0	16,5	17,5	18,5
<b>Прыжки:</b> в длину с места	240	220	190	190	165	145
<b>Волейбол</b> 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
<b>Баскетбол</b> 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
<b>Футбол</b> 5 ударов на точность с расстояния 16,5м после ведения	4-5	3	2	3-5	2	1
<b>Гимнастика</b> Подтягивание (юн) Сгибание рук в упоре лежа (дев)	13 -	10 -	8 -	- 16	- 10	- 9

### Тестовые нормативы (3-4 курс)

Контрольное упражнение	Юноши			Девушки		
	«5»	«4»	«3»	«5»	«4»	«3»
<b>Бег 30м</b>	4,3	5,0	5,2	4,8	5,9	6,1
<b>Бег 100м</b>	13,5	14,0	15,0	16,5	17,5	18,5
<b>Прыжки:</b> в длину с места	240	220	190	190	175	160
с разбега	460	420	380	360	320	280
<b>Бег 3000м (юн)</b> <b>2000м(дев)</b>	12,30 -	14,00 -	б/вр -	- 11,00	- 13,00	- б/вр
<b>Волейбол</b> 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
Прием передача двумя руками сверху	14	12	10	12	10	8

<b>Баскетбол</b> 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
Два шага с ведения из 10 попыток	5-6	3	2	4-5	2	1
5 ударов на точность с расстояния 16,5м после ведения	4-5	3	2	3-5	2	1
5 остановок мяча	4-5	3	2	3-5	2	1
<b>Гимнастика</b> Подтягивание (юн)	13	11	8	-	-	-
Сгибание рук в упоре лежа (дев)	-	-	-	16	10	9
или рывок гири 16 кг(юн)	35	25	15	-	-	-
Поднимание туловища из положения лёжа за 1 мин.	50	40	30	40	30	20
или поднимание ног из положения вис до касания перекладины	7	5	3	-	-	-
Наклон вперед из положения стоя	15	9	4	20	12	7

## Библиография

### Дополнительные источники

- 5 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.
- 6 Найминова, Э. Физическая культура. Методика преподавания, спортивные игры / Э. Найминова. — Ростов : "Феникс", 2003. — ISBN 5-222-01803-2— 256 с. — Текст : непосредственный.
- 7 Железняк, Ю. Д. Спортивные игры / Ю. Д. Железняк. — 5-е изд. — Москва : "Академия", 2008. — ISBN 978-5-7695-5517-6 — 520 с. — Текст : непосредственный.
- 8 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 Аллянов, Ю. Н. Физическая культура. учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд. — Москва : Юрайт, 2017. — ISBN 978-5-534-02309-1— 493 с. — Текст : непосредственный.
- 2 Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие / А. А. Бишаева. — 3-е изд. — Москва : Кнорус, 2013. — ISBN 978-5-406-01846-0 — 304 с. — Текст : непосредственный.
- 3 Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. Гимнастика / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд. — Москва : Юрайт, 2017. — ISBN 978-5-534-03188-1 — 304 с. — Текст : непосредственный.
- 4 Виленский, М. Я. Физическая культура (СПО) / М. Я. Виленский. — 3-е изд. — Москва : Кнорус, 2014. — ISBN 978-5-406-05081-1 — 205 с. — Текст : непосредственный.
- 5 Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Юрайт, 2014. — ISBN 978-5-534-02612-2— 424 с. — Текст : непосредственный.
- 6 Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. В. Решетников, Ю. Л. Кислицын. — 2-е изд. — Москва : Издательский

центр«Ака-демия», 2000. — ISB N5-7695-0681-4 — 152 с. — Текст : непосредственный.

7 Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для СПО / отв. ред. С.В. Новаковский. — Москва : Юрайт, 2017. — 125 с. — ISBN 978-5-9916-9913-6

8 Миронова, Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп / Т. И. Миронова. — Кострома : Костромской государственной университет им. Н.А. Некрасова, 2014. — ISBN: 978-5-7591-1327-0 — 502 с. — Текст : непосредственный.

9 Тимонин, А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / А. И. Тимонин, Н. Ф. Басов. — Москва : Гуманитарный центр "Владос", 2002. — ISBN 978-5-691-01457-4 — 264 с. — Текст : непосредственный.

10 Гелецкая, Л. Н. Физическая культура студентов специального учебного отделения / Л. Н. Гелецкая. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. — ISBN 978-5-406-04313-4 — 220 с. — Текст : непосредственный.

11 Кузнецов, В. С. Физическая культура (СПО) / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий. — Москва : Кнорус, 2016. — ISBN 978-5-406-04754-5— 220 с. — Текст : непосредственный.

12 Онлайн-тренировки и индивидуальные консультации. — Текст : электронный // Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики : [сайт]. — URL: <http://sport.minstm.gov.ru> (дата обращения: 06.02.2021).



**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 учебной дисциплине**

**ОГСЭ. 05 Психология общения**

**программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

**по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Южноуральск, 2023 год

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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:

ГБПОУ ЮЭТ

к.п.н., преподаватель

И.С. Николаева

Эксперт:

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель

Л.А. Христич

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Психология общения»	4
1.1 Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Психология общения»	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплине «Психология общения»	7
2 Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины «Психология общения»	8
2.1. Задания для текущего контроля	8
2.2. Задания для промежуточной аттестации	75
Библиографический список	78

## 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 «Психология общения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:**

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории</p>	<p>СР</p> <p>ТЗ</p> <p>ПР</p> <p>С</p> <p>Э</p> <p>ВСП</p>

	профессионального развития и самообразования	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами <b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	ПР ВСП
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов	СР ТЗ ПР С Э ВСП
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства	СР С Э ВСП

	информатизации; порядок их применения и программное обеспечение В профессиональной деятельности	
--	--	--

Условные сокращения:

ТЗ – тестовые задания

КР – контрольная работа

СР – самостоятельная работа

ПР – практическая работа

Э – эссе

С – словарь

ВСР – внеаудиторная самостоятельная работа

## 2. Освоение умений и усвоение знаний

<b>Освоенные умения, усвоенные знания</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>№ № заданий для проверки</b>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы	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	СР ТЗ ПР С Э ВСР

<p>общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>терминологии</p>	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д</p>	<p>СР ТЗ ПР С Э ВСР</p>

Условные сокращения:

ТЗ – тестовые задания

КР – контрольная работа

СР – самостоятельная работа

ПР – практическая работа

Э- эссе

С – словарь

ВСР –внеаудиторная самостоятельная работа

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

<b>Учебная дисциплина</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
1	2
ОГСЭ .05 Психология общения	Зачет

## 2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Задания для текущего контроля

#### 2.1.1. Оценочное средство – тест

Работа состоит из двух частей, которые различаются по содержанию и сложности заданий.

- **Задания А1-А15** направлены на проверку усвоения теоретической части изученного курса. Задания с выбором правильного ответа из списка предложенных. При выполнении заданий необходимо выбрать цифру правильного ответа в зависимости от формулировки задания и внести в бланк ответов.

**Задания В15-В20** направлены на проверку умений обучающегося ориентироваться в конкретной ситуации делового общения. Задания содержат описание ситуации с выбором правильного ответа из списка предложенных. При выполнении заданий необходимо выбрать цифру правильного ответа в зависимости от формулировки задания и внести в бланк ответов.

Для экономии времени пропускайте задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

#### **Максимальное время выполнения задания.**

На выполнение заданий отводится (45 минут). Рекомендуемое время выполнения каждого задания:

- для выполнения заданий **А 1-А 15** отводится – **30 минут**;

- для выполнения заданий **В 15-В 20** – **15 минут**.

*При выполнении задания необходимо из списка предложенных ответов выбрать один правильный и занести номер ответа в соответствующую ячейку таблицы.*

**Вариант 1****A1. Психология общения является разделом:**

- 1) социальной психологии;
- 2) педагогической психологии;
- 3) общей психологии;
- 4) психологии развития

**A2. К отечественным социально-психологическим теориям личности относится**

- 1) психоанализ
- 2) бихевиоризм
- 3) гуманистическая психология
- 4) деятельностный подход

**A3. К понятиям, отражающим представления о личности в отечественной психологии относятся:**

- 1) инстинкты, защитные механизмы, бессознательное
- 2) деятельность, мотив, сознание
- 3) стимул, подкрепление, реакция
- 4) эмпатия, Я-концепция, иерархия потребностей

**A4. Движущими силами развития личности по Фрейду являются:**

- 1) вытесненные психотравмы
- 2) нормы морали
- 3) инстинкты
- 4) защитные механизмы

**A5. В структуре общения выделяют:**

- 1) деловое общение
- 2) светское общение

- 3) бытовое общение
- 4) восприятие, обмен информацией и взаимодействие

**А6. Интерпретация причин поведения другого человека описывается понятием**

- 1) аттракция
- 2) каузальная атрибуция
- 3) перцепция
- 4) интеракция

**А7. Использование языка называется**

- 1) речью
- 2) лексикой
- 3) средствами выразительности
- 4) коммуникацией

**А8. К невербальным средствам коммуникации относят:**

- 1) письменные сообщения
- 2) иероглифы
- 3) сообщение по электронной почте
- 4) жесты, мимику, пантомимику

**А9. Теория трансактного анализа Берна описывает:**

- 1) особенности речевого общения людей
- 2) особенности взаимодействия людей в процессе общения
- 3) особенности понимания людьми друг друга
- 4) особенности коммуникативного процесса

**А10. Психологическое значение комплимента связано с:**

- 1) ассоциацией положительных эмоций с источником комплимента
- 2) пониманием намерений партнёра по общению
- 3) интересом к личности партнёра по общению

4) повышением уверенности в себе

**A11. К открытым вопросам относятся:**

- 1) вопросы, которые начинаются с вопросительных слов
- 2) вопросы, на которые можно ответить «да» и «нет»
- 3) альтернативные вопросы
- 4) контрольные вопросы

**A12. Требования к внешнему виду деловой женщины предполагают:**

- 1) туфли тёмного цвета на высоком (от 8 см до 10 см) каблуке
- 2) босоножки на низком каблуке с открытыми пяткой и пальцами
- 3) классические туфли – лодочки темного цвета
- 4) туфли любого цвета на низком каблуке

**A13. Продолжительность деловой беседы по телефону обычно составляет:**

- 1) 1-2 минуты
- 2) около 10 минут
- 3) 10-15 минут
- 4) 3-5 минут

**A 14. Универсальный моральный принцип золотой середины гласит:**

- 1) золотой слиток дели всегда по середине
- 2) избегай крайностей и соблюдай меру
- 3) никогда не выделяйся среди других людей
- 4) никогда не прельщайся изделиями из золота

**A15. Моральные нормы - это:**

- 1) обычаи, принятые в обществе
- 2) нормы права, закрепленные в законах

- 3) личные убеждения человека
- 4) определенный образец поведения, который отображает устоявшиеся правила

человеческих отношений

**В16. По типичным фразам распознайте эго-состояние собеседника:**  
 - «Я хочу», «Я бы очень хотел», «Прекрасно!», «Великолепно!», «Высший класс!», «Мне без разницы», «Так тебе и надо».

- «Я не верю в свои силы», «Я не смогу это сделать», «Я боюсь», «Я попробую», «Я хотел, только...», «Почему всегда я?»

- «Я этого не хочу», «Оставьте меня в покое», «Проклятье!»

- 1) Родитель,  
 2) Взрослый,  
 3) Ребёнок,  
 4) эго состояние не выражено

**В17. Укажите номер правильно оформленной визитной карточки:**

<b>1)</b>	ГБПОУ Южноуральский энергетический техникум  <b>ИВАНОВ</b> <b>ИВАН ИВАНОВИЧ</b> заведующий отделением  <hr/> 457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3 тел. (35134) 4-28-74
-----------	---

	<p>e-mail: infoyets@mail.ru</p>
<b>2)</b>	<p><b>ГБПОУ</b> <b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b> <b>ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ</b></p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3 тел. (35134) 4-28-74 e-mail: infoyets@mail.ru</p>
<b>3)</b>	<p><b>ГБПОУ</b> <b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3 тел. (35134) 4-28-74</p>

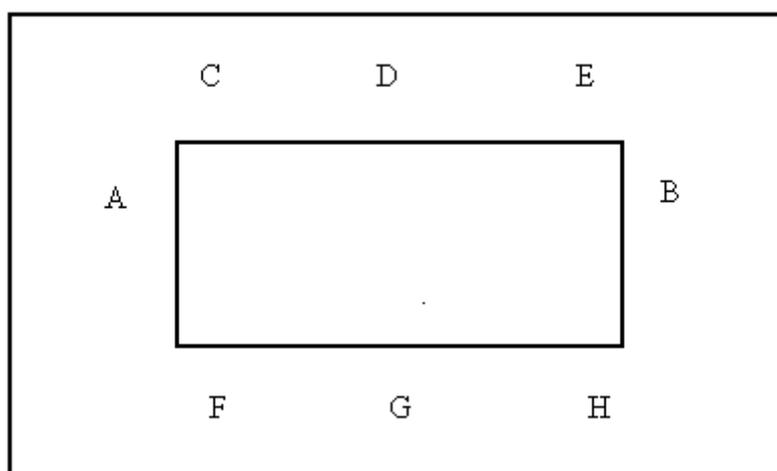
	e-mail: infoyets@mail.ru
<b>4)</b>	<p>ГБПОУ</p> <p>Южноуральский энергетический техникум</p> <p><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p><b>зав. отделением</b></p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p>тел. (35134) 4-28-74</p> <p>e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></p>

**В18. Укажите оптимальный вариант ответа сотрудника на входящий звонок по телефону:**

- Южноуральский энергетический техникум, слушаю	- Южноуральский энергетический техникум, приёмная, добрый день!	- Аллё, кто?	-Приёмная, говорите!
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

**В19. На рисунке латинскими буквами показаны места за совещательным столом (вход в помещение находится со стороны места под буквой В). Укажите, где предпочтительнее расположить председателя.**

- 1) G 2) D 3) A 4) B



**В20. Укажите оптимальный вариант высказывания в конфликтной ситуации:**

«Вы - не обязательный человек!»	«Вы никогда не выполняете своих обещаний!»	«Вы опять не выполнили свои обещания!»	«Вы дважды не выполнили обещание!»
1	2	3	4

**Бланк ответов**

<b>Задания варианта а 1</b>	<b>А 1</b>	<b>А 2</b>	<b>А 3</b>	<b>А 4</b>	<b>А 5</b>	<b>А 6</b>	<b>А 7</b>	<b>А 8</b>	<b>А 9</b>	<b>А 10</b>	<b>А 11</b>	<b>А 12</b>	<b>А 13</b>	<b>А 14</b>	<b>А 15</b>
<b>ответы</b>															

<b>Задания варианта 1</b>	<b>В16</b>	<b>В17</b>	<b>В18</b>	<b>В19</b>	<b>В20</b>
<b>ответы</b>					

## Вариант 2

### **A1. Психология общения изучает:**

- 1) понятия и закономерности межличностных отношений и техники эффективного общения
- 2) закономерности восприятия, памяти и мышления
- 3) закономерности личностного развития
- 4) понятия и закономерности развития трудового коллектива

### **A2. К зарубежным социально-психологическим теориям личности относится**

- 1) деятельностный подход
- 2) структурно-динамический подход
- 3) комплексный подход
- 4) бихевиоризм

### **A3. К понятиям, отражающим представления о личности в психоанализе относятся**

- 1) инстинкты, защитные механизмы, бессознательное
- 2) деятельность, мотив, сознание
- 3) стимул, подкрепление, реакция
- 4) эмпатия, Я-концепция, иерархия потребностей

### **A4. По мнению представителя бихевиоризма Толмена положительное подкрепление**

- 1) по разному действует на людей
- 2) не влияет на желаемое поведение
- 3) тормозит отдельные поведенческие реакции
- 4) стимулирует желаемое поведение

### **A5. Коммуникативная, перцептивная и интерактивная стороны составляют**

- 1) принципы общения
- 2) структуру общения

- 3) средства общения
- 4) виды общения

**А6. Процесс формирования привлекательности человека для воспринимающего описывается понятием**

- 1) перцепция
- 2) каузальная атрибуция
- 3) аттракция
- 4) интеракция

**А7. Процесс общения с помощью языка называют:**

- 1) вербальной коммуникацией
- 2) монологом
- 3) диалогом
- 4) невербальной коммуникацией

**А8. Невербальные средства коммуникации имеют**

- 1) у каждого народа свои значения
- 2) одинаковые значения для всех народов
- 3) некоторые различия, связанные с особенностью культуры народа
- 4) различия, связанные только с возрастными особенностями личности

**А9. Интеракция-это:**

- 1) взаимодействие
- 2) передача информации
- 3) восприятие
- 4) понимание

**А10. К видам комплиментов относят:**

- 1) характеристику партнёра по общению
- 2) оценочные суждения и Я-высказывания
- 3) приветствия

4) обращение по имени

**A11. К информационным вопросам относятся:**

- 1) вопросы для подведения итогов делового взаимодействия;
- 2) вопросы, позволяющие заинтересовать партнёра
- 3) вопросы для сбора необходимых сведений
- 4) вопросы, предоставляющие возможность выбора

**A12. Требования делового этикета к костюму мужчин предполагают:**

- 1) костюм строгого покроя (двойки, тройки) с минимум декоративных деталей
- 2) строгий пиджак и брюки (можно разного цвета)
- 3) джинсовый костюм и белая рубашка
- 4) строгий светлый костюм и белая рубашка

**A13. Правила беседы по телефону предусматривают:**

- 1) приветствие и представление инициатора телефонной беседы
- 2) приветствие и уточнение должности отвечающей стороны
- 3) представление инициатора беседы и сообщение им цели звонка
- 4) сообщение цели звонка и уточнение должности отвечающей стороны

**A 14. Золотое правило нравственности гласит:**

- 1) «всегда дели золото поровну»
- 2) «всегда наказывай обидчика»
- 3) «всегда чти своих родителей»
- 4) «поступай по отношению к другим так, как ты хотел бы, чтобы они поступали по отношению к тебе».

**A15. Моральные нормы – это:**

- 1) предписания законов, действующих в государстве

- 2) неписанные правила, регулирующие поведения людей в обществе
- 3) обычаи конкретного общества
- 4) установки личности

**В16. По типичным фразам распознайте эго-состояние собеседника**

- «Ты должен», «Ты не должен», «Это тебе нельзя», «Как ты только можешь», «Сколько тебе говорить одно и то же!», «Я не позволю так с собой обращаться!», «Прекрати это сейчас же!».

- «Не ломай себе голову!», «Не так плохо, как кажется», «Не вешай нос», «Тебе это не по силам», «Я могу вас понять», «Иди, я сделаю за тебя»

- 1) Родитель,
- 2) Взрослый
- 3) Ребёнок
- 4) эго состояние не выражено

**В17. Укажите номер правильно оформленной визитной карточки:**

<b>1)</b>	<p><i>ГБПОУ</i></p> <p><i>Южноуральский энергетический техникум</i></p> <p><b><i>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</i></b></p> <p><b><i>зав. отделением</i></b></p> <hr/> <p><i>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</i></p> <p><i>тел. (35134) 4-28-74</i></p> <p><i>e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></i></p>
-----------	---

2)	<p style="text-align: center;"><b>ГБПОУ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ЗАВЕДУЮЩИЙ ДНЕВНЫМ ОТДЕЛЕНИЕМ</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;">457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p style="text-align: center;">тел. (35134) 4-28-74</p> <p style="text-align: center;">e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></p>
3)	<p style="text-align: center;"><b>ГБПОУ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;">457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p style="text-align: center;">тел. (35134) 4-28-74</p> <p style="text-align: center;">e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></p>

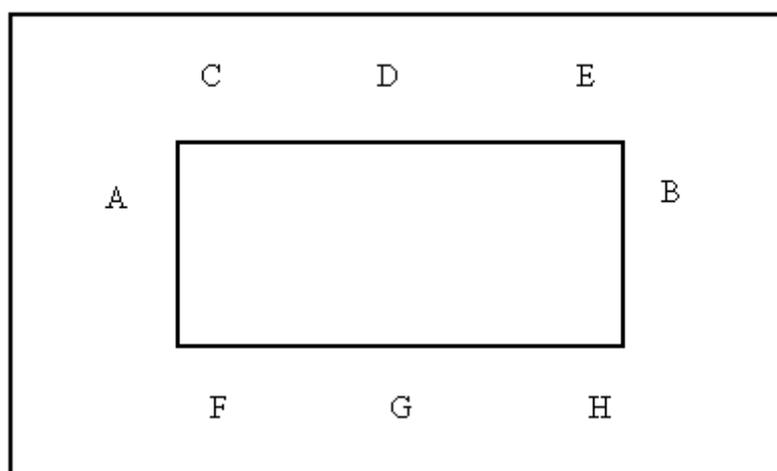
<b>4)</b>	<p>ГБПОУ</p> <p>Южноуральский энергетический техникум</p> <p><b>ИВАНОВ</b></p> <p><b>ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p>заведующий отделением</p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p>тел. (35134) 4-28-74</p> <p>e-mail: infoyets@mail.ru</p>
-----------	--

**В18. Укажите оптимальный вариант ответа сотрудника на деловой звонок по телефону:**

- Южноуральский энергетический техникум, слушаю	- Южноуральский энергетический техникум, приёмная, добрый день!	- Аллё, кто?	-Приёмная, говорите!
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

**В19. На рисунке латинскими буквами показаны места за столом. Вход в помещение находится со стороны места В. Укажите, как предпочтительнее расположить союзника председателя.**

- 1) F
- 2) C
- 3) A
- 4) B



**В20. Укажите оптимальный вариант высказывания в конфликтной ситуации:**

«Чего вы беситесь!»	«Я понимаю, что вы взволнованы!»	«Вы так нервничаете!»	«Я вижу, что вы злитесь!»
1	2	3	4

**Бланк ответов**

<b>Задания варианта а 2</b>	<b>А 1</b>	<b>А 2</b>	<b>А 3</b>	<b>А 4</b>	<b>А 5</b>	<b>А 6</b>	<b>А 7</b>	<b>А 8</b>	<b>А 9</b>	<b>А 10</b>	<b>А 11</b>	<b>А 12</b>	<b>А1 3</b>	<b>А1 4</b>	<b>А1 5</b>
<b>ответы</b>															

<b>Задания варианта 2</b>	<b>В16</b>	<b>В17</b>	<b>В18</b>	<b>В19</b>	<b>В20</b>
<b>ответы</b>					

### Вариант 3

#### **A1. Общение – это:**

- 1) процесс взаимодействия людей
- 2) процесс установления и развития контактов между людьми, порождаемый потребностями совместной деятельности
- 3) система отношения между людьми;
- 4) вид социальных отношений.

#### **A2. К понятиям, отражающим представления о личности в бихевиоризме относятся**

- 1) эмпатия, Я-концепция, иерархия потребностей
- 2) стимул, подкрепление, реакция
- 3) инстинкты, защитные механизмы, бессознательное
- 4) деятельность, мотив, сознание

#### **A3 К защитным механизмам эго по Фрейду относятся:**

- 1) вытеснение, сублимация, проекция, рационализация, отрицание
- 2) комплекс Эдипа и комплекс Электры
- 3) «сверх-Я», «эго», «оно»
- 4) невротическая и моральная тревога

#### **A4. По мнению А. Маслоу, стремление человека к самореализации можно объяснить с помощью:**

- 1) теории бессознательного
- 2) схемы S-R
- 3) пирамиды иерархии потребностей
- 4) архетипов

**A5. Синонимом понятия восприятие является**

- 1) коммуникация
- 2) интеракция
- 3) атрибуция
- 4) перцепция

**A6. Способность к постижению эмоционального состояния другого человека описывается понятием**

- 1) эмпатия
- 2) идентификация
- 3) рефлексия
- 4) кооперация

**A7. Различают следующие виды речи:**

- 1) словесную и жестовую
- 2) письменную и устную
- 3) вербальную и невербальную
- 4) кодирующую и декодирующую

**A8. Большую часть информации партнёры по общению получают через**

- 1) словесные сообщения
- 2) обратную связь
- 3) невербальную коммуникацию
- 4) интонацию

**A9. Состояние Эго, по теории трансактного анализа - это:**

- 1) социальная роль
- 2) возраст человека

3 единица общения;

4) состояние психики

**A10. Оценочные суждения в процессе общения отражают:**

1) чувства партнёра по общению

2) положительные впечатления

3) обратную связь партнёра по общению

4) приписывание собственных качеств собеседнику

**A11. Закрытыми вопросами называют вопросы**

1) на которые можно ответить «да» и «нет»

2) которые начинаются с вопросительных слов

3) встречные вопросы

4) провокационные вопросы

**A12. Требования делового этикета к деловой одежде женщины предполагают:**

1) предпочтение костюмам, юбкам со строгими и непрозрачными блузками.

2) предпочтение юбкам ниже колен с разрезами сбоку или сзади

3) предпочтение джинсовым костюмам и непрозрачным блузкам

4) предпочтение кожаным брюкам и блузкам

**A13. Структура деловой беседы состоит из следующих элементов:**

1) вступление в контакт; передача информации; опровержение доводов собеседника; принятие решений.

2) начало беседы; передача информации; аргументирование; опровержение доводов собеседника; принятие решений.

3) представление, передача информации, призыв к действию, оценка реакций собеседника

4) начало беседы, перефразирование, передача информации, призыв к действию, выход из контакта

**А 14. Категорический императив – универсальный принцип морали, предложенный Иммануилом Кантом, гласит:**

- 1) всегда будь категоричен
- 2) всегда относись к человеку как к средству достижения своих целей
- 3) делай так, чтобы твои поступки могли стать образцом для других
- 4) всегда добивайся своих целей

**А15. Моральные нормы устанавливаются:**

- 1) законодателями
- 2) служителями церкви
- 3) руководителями
- 4) людьми в процессе их жизнедеятельности

**В16. По типичным особенностям высказываний распознайте эго-состояние собеседника**

Все вопросы, начинающиеся со слов: «Что?», «Когда?», «Где?», «Почему?». Высказывания: возможно, вероятно, по моему мнению, я думаю, я полагаю, по моему опыту и др., все, что допускает возможность дискуссии.

- 1) Родитель,
- 2) Взрослый
- 3) Ребёнок
- 4) эго состояние не выражено

**В17. Укажите номер правильно оформленной визитной карточки:**

1)	<p style="text-align: center;"><i>ГБПОУ</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Южноуральский энергетический техникум</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p style="text-align: center;"><i>зав. отделением</i></p> <hr/> <p style="text-align: center;">457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p style="text-align: center;">тел. (35134) 4-28-74</p> <p style="text-align: center;">e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></p>
2)	<p style="text-align: center;"><b>ГБПОУ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;">457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p style="text-align: center;">тел. (35134) 4-28-74</p> <p style="text-align: center;">e-mail: infoyets@mail.ru</p>
3)	<p style="text-align: center;"><i>ГБПОУ</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Южноуральский энергетический техникум</i></p>

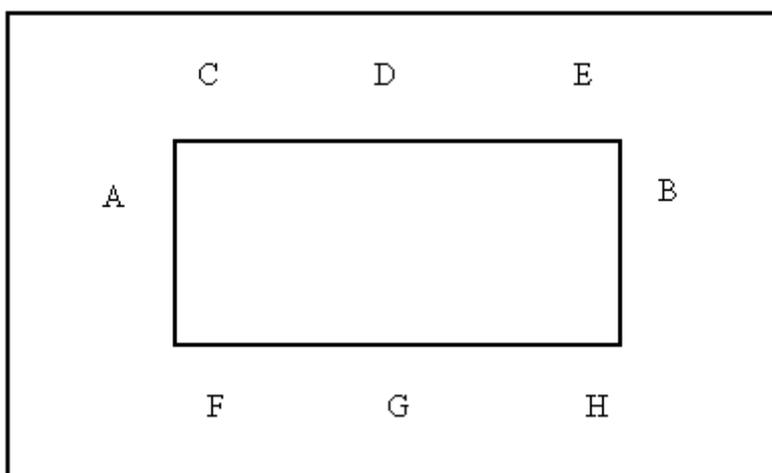
	<p style="text-align: center;"><i>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</i></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</i></p> <p style="text-align: center;"><i>тел. (35134) 4-28-74</i></p> <p style="text-align: center;"><i>e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></i></p>
4)	<p style="text-align: center;">ГБПОУ</p> <p style="text-align: center;">Южноуральский энергетический техникум</p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p style="text-align: center;">заведующий отделением</p> <hr/> <p style="text-align: center;">457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p style="text-align: center;">тел. (35134) 4-28-74</p> <p style="text-align: center;">e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></p>

**В18. Укажите оптимальный вариант ответа сотрудника на деловой звонок по телефону:**

- Южноуральский энергетический техникум, кто?	-Приёмная, добрый день!	- Южноуральский энергетический техникум, аллё!	- Южноуральский энергетический техникум, приёмная, слушаю Вас!
1	2	3	4

**В19. На рисунке латинскими буквами показаны места за столом. Вход в помещение находится со стороны места под буквой В. Укажите, как предпочтительнее расположить сотрудников, которые колеблются в принятии решения.**

- 1) FGH
- 2) CDE



- 3) A
- 4) B

**В20. Укажите оптимальный вариант высказывания в конфликтной ситуации:**

«Вы срываете поставки!»	«Вы никогда не обеспечиваете	«Правильно ли я вас понял, что	«Вы хотите сказать, что не
-------------------------	------------------------------	--------------------------------	----------------------------

	<b>поставки в установленные сроки!»</b>	<b>вы не выполните договоренность о поставках?»</b>	<b>стоит ждать выполнения вами договоренностей о поставках?»</b>
1	2	3	4

### Бланк ответов

<b>Задания варианта 3</b>	<b>A 1</b>	<b>A 2</b>	<b>A 3</b>	<b>A 4</b>	<b>A 5</b>	<b>A 6</b>	<b>A 7</b>	<b>A 8</b>	<b>A 9</b>	<b>A 10</b>	<b>A 11</b>	<b>A1 2</b>	<b>A1 3</b>	<b>A1 4</b>	<b>A1 5</b>
<b>ответы</b>															

<b>Задания варианта 3</b>	<b>B16</b>	<b>B17</b>	<b>B18</b>	<b>B19</b>	<b>B20</b>
<b>ответы</b>					

### Вариант 4

#### **A1. Техника общения это:**

- 1) совокупность поведенческих реакций партнёров по взаимодействию;
- 2) совокупность словесных реакций;
- 3) совокупность приёмов и средств воздействия на партнёра;
- 4) совокупность установок партнёров по общению

**A2. По мнению основателя бихевиоризма Д. Уотсона, любые действия человека можно объяснить с помощью**

- 1) схемы S-R
- 2) Я-концепции
- 3) учения о темпераментах
- 4) теории бессознательного

**A3. Значение теории З. Фрейда состоит в**

- 1) описании типов личности
- 2) предложении метода лечения неврозов и объяснении роли бессознательного
- 3) открытии формулы поведения человека
- 4) в объяснении роли потребностей в жизни человека

**A.4 Отрицательное подкрепление в бихевиоризме это:**

- 1) физическое наказание
- 2) игнорирование отрицательного поведения
- 3) моральное, материальное или физическое наказание
- 4) игнорирование положительного поведения

**A5 Имидж –это**

- 1) представление человека о себе
- 2) представление человека об окружающих
- 3) внешность человека
- 4) сформированный у окружающих образ человека

**A6. Синонимом понятия взаимодействие является**

- 1) коммуникация
- 2) интеракция

3) атрибуция

4) перцепция

**A7. Монологическая речь - это:**

1) разновидность устной речи между преподавателем и студентом

2) разновидность устной речи, которую произносит один человек

3) беседа группы людей

4) беседа руководителя и подчиненного

**A8. К экспрессивным движениям относят:**

1) смех, плач, интонацию

2) прикосновения

3) ориентацию и расположение в пространстве

4) жесты, мимику, позы, походку

**A9. Трансакции - это:**

1) название психологической службы

2) единица коммуникации

3) научная система Эрика Берна

4) состояние партнёров по общению

**A10. Позитивная критика –это**

1) критика позиции партнёра по общению

2) критика действий партнёра в его отсутствие

3) критика действий партнёра по общению в его присутствии

4) критика личности партнёра по общению

**A11. Некорректными называют вопросы, которые**

1) негативно оценивают сам вопрос

- 2) позволяют возвратить партнёра к теме беседы
- 3) проверяют, следит ли партнёр за вашей мыслью
- 4) повторяют содержание вопроса партнёра

**A12. Внешний облик делового человека включает в себя:**

- 1) деловой костюм и украшения
- 2) причёску, деловой костюм, обувь
- 3) улыбку и причёску
- 4) рост и телосложение человека

**A13. Деловая риторика- это**

- 1) наука и искусство убедительной и эффективной речи в деловом общении
- 2) способы влияния на собеседника в деловом общении
- 3) стиль речи в деловом общении
- 4) наука управления людьми

**A 14. Корпоративный этический кодекс – это :**

- 1) кодекс, написанный для работников какой-то профессии
- 2) кодекс, принятый в таких типах производственных объединений как корпорация
- 3) кодекс, объединяющий и регулирующий поведение всех членов коллектива
- 4) кодекс, написанный для высших чиновников

**A15. Универсальный моральный принцип – принцип талиона предполагает:**

- 1) равенство имущих и неимущих
- 2) кровную месть
- 3) справедливого распределения ценностей

4) свободу слова

**В16. По приведенным характеристикам поведения распознайте эго-состояние собеседника**

Собеседник ведёт себя раскрепощенно, по-деловому, объективно, внимательно, прислушиваясь к партнёру по общению, задавая открытые вопросы задумываясь

1) Родитель,

2) Взрослый

3) Ребёнок

4) эго состояние не выражено

**В17. Укажите номер правильно оформленной визитной карточки:**

1)	<p style="text-align: center;"><i>ГБПОУ</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Южноуральский энергетический техникум</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</i></b></p> <p style="text-align: center;"><i>зав. отделением</i></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</i></p> <p style="text-align: center;"><i>тел. (35134) 4-28-74</i></p> <p style="text-align: center;"><i>e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></i></p>
2)	<p style="text-align: center;"><b>ГБПОУ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p>

	<p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b> ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ</p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3 тел. (35134) 4-28-74 e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></p>
3)	<p style="text-align: center;">ГБПОУ Южноуральский энергетический техникум</p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ</b> <b>ИВАН ИВАНОВИЧ</b> заведующий отделением</p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3 тел. (35134) 4-28-74 e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></p>
4)	<p style="text-align: center;">ГБПОУ Южноуральский энергетический техникум</p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p>

	тел. (35134) 4-28-74 e-mail: infoyets@mail.ru
--	--

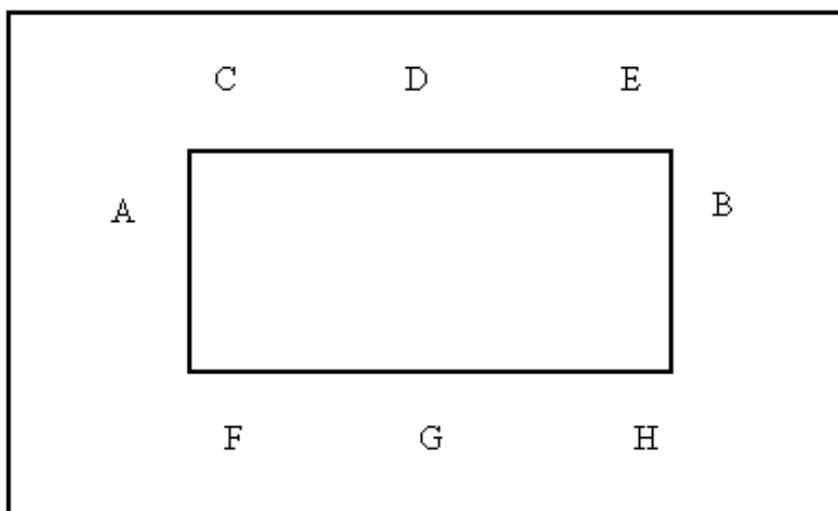
**В18. Укажите оптимальный вариант ответа сотрудника на раздавшийся звонок по телефону:**

-Фирма «Иматон», кто говорит?	-Фирма «Иматон», приёмная, здравствуй!	-Говорите!	-Фирма «Иматон», приёмная, здравствуйте!
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

**В19. На рисунке латинскими буквами показаны места за столом. Вход в помещение находится со стороны места под буквой В.**

**Укажите, как предпочтительнее расположить сотрудников, которые не согласны с мнением председателя.**

- 1) FGH
- 2) CDE
- 3) A
- 4) B



**В20. Укажите оптимальный вариант высказывания в конфликтной ситуации:**

«Вы меня обманываете!»	«Вы вводите меня в заблуждение!»	«Вы водите меня за нос!»	«Вы меня просто дезинформируете!»
1	2	3	4

**Бланк ответов**

<b>Задания варианта а 4</b>	<b>А 1</b>	<b>А 2</b>	<b>А 3</b>	<b>А 4</b>	<b>А 5</b>	<b>А 6</b>	<b>А 7</b>	<b>А 8</b>	<b>А 9</b>	<b>А 1 0</b>	<b>А 1 1</b>	<b>А1 2</b>	<b>А1 3</b>	<b>В1 4</b>	<b>В1 5</b>
<b>ответы</b>															

<b>Задания варианта 4</b>	<b>В16</b>	<b>В17</b>	<b>В18</b>	<b>В19</b>	<b>В20</b>
<b>ответы</b>					

**Вариант 5**

**А1. К видам общения относят:**

- 1) неформальное и формальное взаимодействия людей
- 2) ролевое и формально-ролевое общение
- 3) общение между лицами с высоким и низким статусами
- 4) деловое, профессиональное, бытовое, личное общение.

**A2. Представителем гуманистического направления в психологии личности является**

- 1) К. Роджерс
- 2) К.К. Платонов
- 3) К.Г. Юнг
- 4) Б.Скиннер

**A3. По мнению представителя бихевиоризма Толмена, связь между стимулом и реакцией**

- 1) усиливается, если есть подкрепление
- 2) ослабляется, если есть подкрепление
- 3) не зависит от подкрепления
- 4) отсутствует

**A4. К органическим (физиологическим потребностям) по Маслоу относятся:**

- 1) потребности в самоуважении
- 2) потребности в пище, воде, сне
- 3) потребности в принадлежности к группе
- 4) потребности в безопасности

**A5 Привычные и упрощенные представление людей называются**

- 1) социальными установками
- 2) социальными ожиданиями
- 3) социальными стереотипами
- 4) социальными ролями

**А6. Мысленный процесс уподобления себя партнёру по общению с целью понять его мысли и представления описывается понятием**

- 1) эмпатия
- 2) идентификация
- 3) рефлексия
- 4) кооперация

**А7. К вербальным средствам общения относятся**

- 1) поза
- 2) язык
- 3) смех
- 4) жесты

**А8. Жест –это:**

- 1) значащие движения и позы рук
- 2) лицевые движения
- 3) телесные движения
- 4) движения пальцев рук

**А9. Конфликтный потенциал имеют:**

- 1) параллельные трансакции
- 2) пересекающиеся трансакции
- 3) простые трансакции
- 4) сложные трансакции

**А10. К приёмам снижения в процессе общения негативных воздействий замечаний относят:**

- 1) метод бумеранга
- 2) ответную критику

- 3) молчание
- 4) упреждение и перефразирование

**A11. Приёмом бумеранга в общении называют**

- 1) точно воспроизведенный вопрос
- 2) приём подхвата реплики, используемый против источника высказывания
- 3) интерпретацию вопроса
- 4) альтернативный вопрос

**A12. Правило трёх цветов в деловой одежде - это**

- 1) присутствие не более трех цветов
- 2) обязательное присутствие черного, синего и белого цветов
- 3) обязательное присутствие черного, белого и красного цветов
- 4) обязательное присутствие черного, красного и синего цветов

**A13. Этикетные речевые формулы - это:**

- 1) доступность, ассоциативность, экспрессивность
- 2) формулы приветствия, расставания, благодарности, извинения
- 3) порядок представления
- 4) формулы написания речей

**A 14. Моральные принципы – это:**

- 1) норма поведения в том или ином обществе
- 2) форма выражения религиозных требований
- 3) форма выражения нравственных требований, раскрывающая содержание нравственности в том или ином обществе.
- 4) свод нравственных законов

**A15. Главной задачей создания этического кодекса компании является**

- 1) легкость управления персоналом компании
- 2) регламентация поведения сотрудников по отношению друг к другу
- 3) регламентация поведения руководителей и подчиненных
- 4) формирование положительного отношения к компании в обществе

**B16. По приведенным характеристикам поведения распознайте эго-состояние собеседника**

Партнёр по общению ведёт себя, не заботясь о реакции окружающих, поведение игривое, любознательное, творческое, хитрое, злорадное, излучающее избыток энергии, мечтательное.

Вместе с тем, могут проявляться: ощущение стыда, чувство вины, осторожность, боязливость, а также скромное, неуверенное, жалующееся, придерживающееся правил поведение.

Периодически - протест против более сильных и авторитетных, капризное, своенравное, непослушное, агрессивное поведение.

- 1) Родитель
- 2) Взрослый
- 3) Ребёнок
- 4) Эго состояние не выражено

**B17. Укажите номер правильно оформленной визитной карточки:**

<b>1)</b>	<p><i>ГБПОУ</i></p> <p>Южноуральский энергетический техникум</p> <p><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p><b>зав. отделением</b></p> <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/>
-----------	---

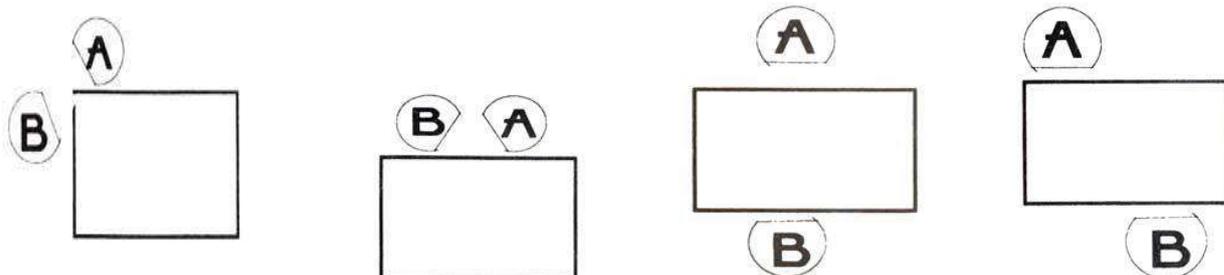
	<p><b>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</b></p> <p><b>тел. (35134) 4-28-74</b></p> <p><b>e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></b></p>
<b>2)</b>	<p><b>ГБПОУ</b></p> <p><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b> <b>ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ</b></p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p>тел. (35134) 4-28-74</p> <p>e-mail: infoyets@mail.ru</p>
<b>3)</b>	<p><b>ГБПОУ</b></p> <p><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p>тел. (35134) 4-28-74</p> <p>e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></p>
<b>4)</b>	<b>ГБПОУ</b>

	<p>Южноуральский энергетический техникум</p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p style="text-align: center;">заведующий отделением</p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p style="text-align: center;">тел. (35134) 4-28-74</p> <p style="text-align: center;">e-mail: infoyets@mail.ru</p>
--	---

**В18. Укажите оптимальный вариант ответа сотрудника на входящий звонок по телефону:**

-Фирма «Иматон», позвоните позже!	-Фирма «Иматон», приёмная, отвечайте!	-Фирма «Иматон», приёмная, доброе утро!	-Фирма «Иматон», приёмная, что хотели?
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

**В19. Укажите позицию, оптимальную для деловой беседы партнёров**



1

2

3

4

**В20. Укажите оптимальный вариант высказывания в конфликтной ситуации:**

«Извините, но мы вынуждены перенести сроки исполнения работ!»	«Вы должны понять, что нам необходимо перенести сроки исполнения работ»	«Как вы не понимаете? Мы не можем выполнить работы в такие сроки!»	«Вы меня просто дезинформируете!»
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

**Бланк ответов**

<b>Задания варианта 5</b>	<b>A1</b>	<b>A2</b>	<b>A3</b>	<b>A4</b>	<b>A5</b>	<b>A6</b>	<b>A7</b>	<b>A8</b>	<b>A9</b>	<b>A 10</b>	<b>A 11</b>	<b>A 12</b>	<b>A 13</b>	<b>A 14</b>	<b>A 15</b>
<b>ответы</b>															

<b>Задания варианта 5</b>	<b>B16</b>	<b>B17</b>	<b>B18</b>	<b>B19</b>	<b>B20</b>
<b>ответы</b>					

**Вариант 6**

**A1. К основным категориям дисциплины «Психология общения» относятся**

- 1) детерминизм, единство сознания и деятельности
- 2) коммуникация, аттракция, атрибуция
- 3) сознание, личность, деятельность

4) личность, межличностные отношения, деловое общение

**A2. По мнению основателя бихевиоризма Д. Уотсона, любые действия человека можно объяснить с помощью**

- 1) схемы S-R
- 2) Я-концепции
- 3) учения о темпераментах
- 4) теории бессознательного

**A3. Представители гуманистического направления в психологии подчеркивали значимость**

- 1) инстинктов человека
- 2) потребностей человека
- 3) научения человека
- 4) окружения человека

**A4. Защитный механизм психики, проявляющийся в перераспределении энергии либидо на творческие цели называется:**

- 1) вытеснением
- 2) рационализацией
- 3) сублимацией
- 4) проекцией

**A5. Модели поведения личности в деловом общении большей частью формируются под влиянием:**

- 1) макро и микро среды личности;
- 2) набора личностных особенностей
- 3) условий конкретной ситуации
- 4) мировоззрения личности

**А6. Синонимом интерактивной стороны общения является**

- 1) восприятие
- 2) обмен информацией
- 3) взаимодействие
- 4) аттракция

**А7. В речевом общении под значением слова понимают:**

- 1) систему словесных знаков
- 2) содержательную сторону знака
- 3) смысл
- 4) корневую основу

**А8. Термин «невербальная коммуникация» употребляется для:**

- 1) обозначения системы словесных знаков, используемых для передачи информации
- 2) обозначения системы как словесных, так и несловесных знаков
- 3) обозначения жестов
- 4) для обозначения системы несловесных знаков, используемых для передачи информации

**А9. Позиция «Взрослого» в теории транзактного анализа Э. Берна может быть отражена словом**

- 1) «хочу»
- 2) «могу»
- 3) «надо»
- 4) «нельзя»

**А10. Гендерные особенности отражают:**

- 1) психологические особенности мужчин и женщин

- 2) психологические особенности мужчин
- 3) психологические особенности подростков и молодёжи
- 4) психологические особенности определенных профессиональных групп

**A11. К коммуникативным барьерам относятся**

- 1) разное социальное положение
- 2) неумение выражать свои мысли
- 3) этический барьер
- 4) барьер отрицательных эмоций

**A12. Составляющие имиджа делового человека- это:**

- 1) документы о его образовании
- 2) впечатление от его должности
- 3) впечатление, которое он производит и его деловые качества
- 4) возраст

**A13. К приёмам речевого воздействия в деловой риторике относится:**

- 1) перефразирование
- 2) возраст и внешний вид оратора
- 3) тембр и громкость голоса
- 4) доступность и ассоциативность

**A 14. Компонентами корпоративной культуры являются:**

- 1) принятая символика: лозунги, организационные табу, ритуалы
- 2) профессиональное обучение сотрудников
- 3) медицинское обслуживание сотрудников
- 4) материальное стимулирование сотрудников

**A15. Этический кодекс организации - это:**

- 1) свод правил трудового распорядка
- 2) комплекс определенных норм в коллективе, которых должны придерживаться все сотрудники
- 3) свод правил, регламентирующий взаимоотношения со сторонними организациями
- 4) комплекс норм, регламентирующий карьерный рост сотрудников

**B16. По приведенным характеристикам поведения распознайте эго-состояние собеседника**

- Автоматически оценивающее, ироничное, порицающее, наказывающее, обвиняющее виновного, приказное, авторитарное.

- Доброе, ободряющее, признательное, озабоченное, сочувствующее, помогающее, сверхзаботливое

- 1) Родитель,
- 2) Взрослый
- 3) Ребёнок
- 4) Эго состояние не выражено

**B17. Укажите номер правильно оформленной визитной карточки:**

<b>1)</b>	<p><i>ГБПОУ</i></p> <p><i>Южноуральский энергетический техникум</i></p> <p><b><i>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</i></b></p> <p><i>зав. отделением</i></p> <hr/> <p><i>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</i></p>
-----------	---

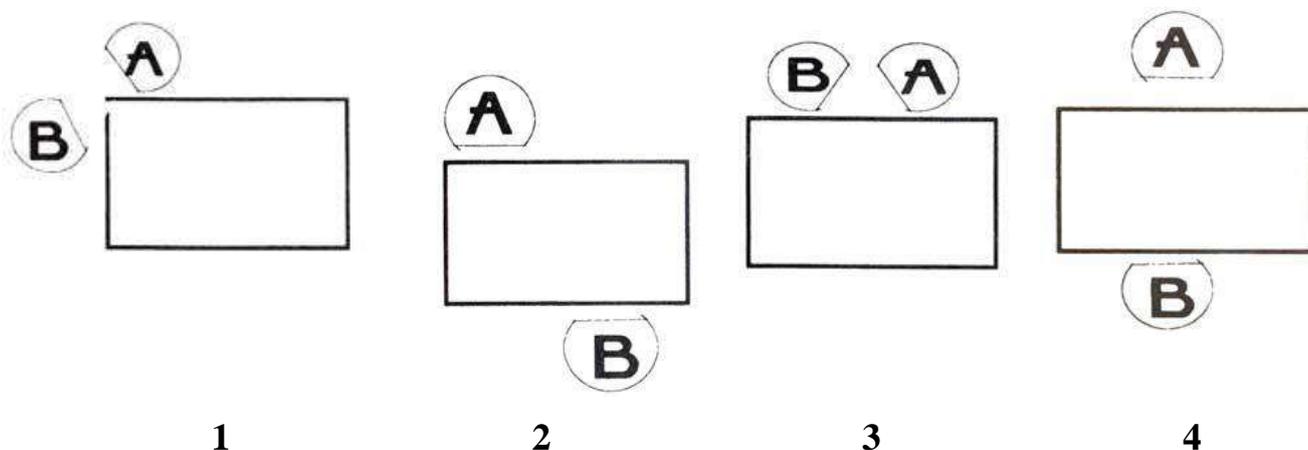
	<p>тел. (35134) 4-28-74</p> <p>e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></p>
2)	<p><b>ГБПОУ</b></p> <p><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b> ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ</p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p>тел. (35134) 4-28-74</p> <p>e-mail: infoyets@mail.ru</p>
3)	<p><b>ГБПОУ</b></p> <p><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p><b>ПЕТРОВ</b> <b>ВАСИЛИЙ ИВАНОВИЧ</b> заведующий отделением</p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p>тел. (35134) 4-28-74</p>

	e-mail: infoyets@mail.ru
4)	<p>ГБПОУ</p> <p>Южноуральский энергетический техникум</p> <p><b>ИВАНОВ</b></p> <p><b>ИВАН Иванович</b></p> <p>заведующий отделением</p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p>тел. (35134) 4-28-74</p> <p>e-mail: infoyets@mail.ru</p>

**В18. Укажите оптимальный вариант ответа сотрудника на раздавшийся звонок по телефону:**

-Приёмная Администрации города!	- Приёмная Администрации города, здравствуйте!	- На проводе приёмная Администрации города!	-Аллё, Администрация города, слушаю!
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

**В19. Укажите номер оптимальной позиции для друзей, занятых общим делом**



**В20. Укажите оптимальный вариант высказывания в конфликтной ситуации:**

«К сожалению, мы действительно нарушаем сроки выполнения работ!»	«Разве вы никогда не нарушали сроки выполнения работ?»	«Вы должны понять, что мы нарушаем сроки выполнения работ по объективным причинам»	«У всех бывают ситуации, когда сроки работ нарушаются!»
1	2	3	4

**Бланк ответов**

<b>Задания вариант а 6</b>	<b>А 1</b>	<b>А 2</b>	<b>А 3</b>	<b>А 4</b>	<b>А 5</b>	<b>А 6</b>	<b>А 7</b>	<b>А 8</b>	<b>А 9</b>	<b>А 10</b>	<b>А 11</b>	<b>А 12</b>	<b>А 13</b>	<b>В1 4</b>	<b>В1 5</b>
<b>ответы</b>															

<b>Задания варианта 6</b>	<b>В16</b>	<b>В17</b>	<b>В18</b>	<b>В19</b>	<b>В20</b>
<b>ответы</b>					

**Вариант 7**

**А1. Процесс развития контактов между людьми, основанный на совместной деятельности называется:**

1) взаимодействием

- 2) взаимовлиянием
- 3) обменом информацией
- 4) общением

**A2. По мнению представителя гуманистической психологии Роджерса, человека можно понять исходя из**

- 1) схемы S-R
- 2) его Я-концепции
- 3) особенностей его темперамента
- 4) исходя из особенностей его характера

**A3. Защитный механизм психики, проявляющийся в нахождении логического объяснения своему поведению называется**

- 1) вытеснением
- 2) рационализацией
- 3) сублимацией
- 4) проекцией

**A4. К понятиям, отражающим представления о личности в отечественной психологии относятся:**

- 1) инстинкты, защитные механизмы, бессознательное
- 2) деятельность, мотив, сознание
- 3) стимул, подкрепление, реакция
- 4) эмпатия, Я-концепция, иерархия потребностей

**A5 Под макросредой личности понимают:**

- 1) семейное окружение
- 2) телевидение
- 3) демографические, политические, экономические и социокультурные факторы

4) группу сверстников

**А6. Осмысление человеком того, как он воспринимается партнёром по общению, описывается понятием**

1) рефлексия

2) идентификация

3) эмпатия

4) кооперация

**А7. В вербальном общении искажение информации чаще всего происходит**

1) за счёт различия в личностных смыслах вербальных сообщений

2) за счёт дефектов произношения

3) за счёт обратной связи

4) за счёт различий в образовательном уровне партнёров по общению

**А8. Внешний облик человека относится к:**

1) физическим характеристикам человека

2) невербальным характеристикам человека

3) вербальным характеристикам человека

4) вербальным и невербальным характеристикам человека

**А9. Манипулятивное общение –это**

1) вид общения, основанный на равноправии партнеров

2) вид общения, при котором к партнеру относятся как к средству достижения своих целей

3) вид общения, при котором конечная цель- принуждение партнера к чему- либо – не скрывается

4) вид неформального общения

**A10. К гендерным особенностям относятся:**

- 1) различия в росте мужчин и женщин
- 2) различия в тембре голоса мужчин и женщин
- 3) интересы мужчин к информации о фактах и событиях
- 4) более высокие статусы мужчин

**A11. Синтоническая модель общения**

- 1) подразумевает самопрезентацию собеседников
- 2) подразумевает учёт уровня образования собеседника
- 3) строится на учёте ведущей репрезентативной системе, которая обуславливает  
особенности восприятия
- 4) строится на учёте возрастных особенностей собеседника

**A12. Формирование первого впечатления происходит за:**

- 1) 4-5 секунд
- 2) 4-5 минут
- 3) в течение часа
- 4) в течение первой встречи

**A13. К приёмам речевого воздействия в деловой риторике относится:**

- 1) громкий голос
- 2) эффект аргументации
- 3) отсутствие дефектов произношения
- 4) правило трёх цветов

**A 14. Позиционный торг - это**

- 1) стратегия ведения переговоров, основанная на принципе ведения борьбы
- 2) стратегия поведения в конфликте

3) стратегия ведения переговоров, основанная на принципе решения проблемы

совместными усилиями

4) техника ведения совещания

**A15. Корпоративная культура- это:**

1) модель поведения топ-менеджеров

2) правила поведения для рабочих

3) правила поведения в корпорациях

4) совокупность моделей поведения, разделяемых большинством членов организации

**V16. По описанию типичных жестов распознайте эго-состояние собеседника**

1. Поднятый вверх указательный палец, руки на бедрах, руки скрещены перед грудью, ноги широко расставлены.

2. Поглаживание по голове

1) Родитель,

2) Взрослый

3) Ребёнок

4) Эго состояние не выражено

**V17. Укажите номер правильно оформленной визитной карточки:**

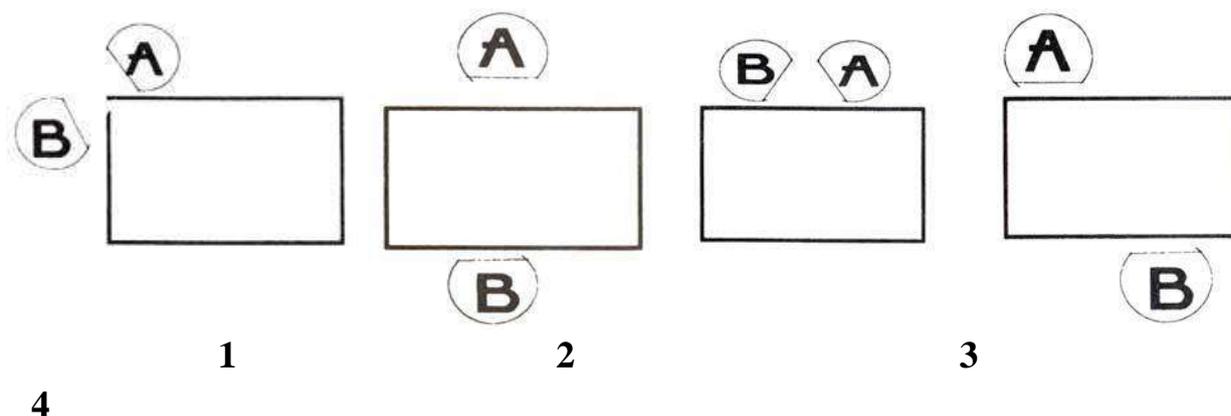
1)	<p style="text-align: center;"><i>ГБПОУ</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Южноуральский энергетический техникум</i></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ Иван Иванович</b></p> <p style="text-align: center;"><i>зав. отделением</i></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</i></p> <p style="text-align: center;"><i>тел. (35134) 4-28-74</i></p> <p style="text-align: center;"><i>e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></i></p>
2)	<p style="text-align: center;"><b>ГБПОУ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p style="text-align: center;"><i>ЗАВЕДУЮЩИЙ ДНЕВНЫМ ОТДЕЛЕНИЕМ</i></p> <hr/> <p style="text-align: center;">457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p style="text-align: center;">тел. (35134) 4-28-74</p> <p style="text-align: center;">e-mail: infoyets@mail.ru</p>
3)	<p style="text-align: center;"><b>ГБПОУ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p>

	<p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;">457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3 тел. (35134) 4-28-74 e-mail: infoyets@mail.ru</p>
<b>4)</b>	<p style="text-align: center;">ГБПОУ</p> <p style="text-align: center;">Южноуральский энергетический техникум</p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p style="text-align: center;">заведующий отделением</p> <hr/> <p style="text-align: center;">457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3 тел. (35134) 4-28-74 e-mail: infoyets@mail.ru</p>

**В18. Укажите оптимальный вариант ответа сотрудника на входящий звонок по телефону:**

-Отдел снабжения, Иванов!	-Отдел снабжения, Андрей Иванов, здравствуйте!	- На проводе Иванов!	-Отдел снабжения, Иванов слушает!
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

**В19. Укажите номер рисунка, отражающего соревновательно-оборонительную позицию партнёров по общению**



**В20. Укажите оптимальный вариант высказывания в конфликтной ситуации:**

«Вы думайте, что говорите!»	«Вы хотите, чтобы я в это поверил?!»	«К сожалению, мне трудно в это поверить!»	«Вы меня за кого принимаете?»
1	2	3	4

**Бланк ответов**

<b>Задания вариант а 7</b>	<b>А 1</b>	<b>А 2</b>	<b>А 3</b>	<b>А 4</b>	<b>А 5</b>	<b>А 6</b>	<b>А 7</b>	<b>А 8</b>	<b>А 9</b>	<b>А 10</b>	<b>А 11</b>	<b>А1 2</b>	<b>А1 3</b>	<b>В1 4</b>	<b>В1 5</b>
<b>ответы</b>															

<b>Задания варианта 7</b>	<b>В16</b>	<b>В17</b>	<b>В18</b>	<b>В19</b>	<b>В20</b>
<b>ответы</b>					

## Вариант 8

### **A1. К функциям общения относятся:**

- 1) взаимодействие и взаимовлияние людей
- 2) выражение эмоционального состояния и своих взглядов
- 3) регуляция совместной деятельности, познание, формирование сознания
- 4) восприятие и понимание людей

### **A2. К понятиям, отражающим представления о личности в психоанализе относятся**

- 1) инстинкты, защитные механизмы, бессознательное
- 2) деятельность, мотив, сознание
- 3) стимул, подкрепление, реакция
- 4) эмпатия, Я-концепция, иерархия потребностей

### **A3. Я-концепция по Роджерсу – это**

- 1) цель жизни человека
- 2) позиция человека
- 3) желаемое поведение человека
- 4) совокупность представлений человека о себе самом

### **A4. По мнению бихевиориста Толмена поведенческие реакции зависят от**

- 1) от значимости стимула
- 2) от значимости стимула и частоты подкрепления
- 3) от значимости стимула и индивидуальных особенностей человека
- 4) от частоты подкрепления

**A5. Под микросредой личности понимаю:**

- 1) коллектив учебного заведения или предприятия (организации)
- 2) население города или поселка (деревни)
- 3) средства массовой информации
- 4) семью, друзей и учебную (рабочую) группу

**A6. Синонимом перцептивной стороны общения является**

- 1) аттракция
- 2) процесс восприятия
- 3) атрибуция
- 4) обмен информацией

**A7. Получение информации о воздействии на партнёра по общению называется**

- 1) обратной связью
- 2) рефлексией
- 3) кодификацией
- 4) вербальной коммуникацией

**A8. В общении выделяют:**

- 1) 2 дистанции
- 2) 4 дистанции
- 3) 3 дистанции
- 4) 5 дистанций

**A9. Типовые трансакции - это:**

- 1) параллельные, пересекающиеся;
- 2) дополнительные, пересекающиеся, скрытые,
- 3) равные, неравные

4) сложные и простые

**А 10. Маскулинность как гендерная особенность в общении проявляется в**

- 1) ориентация на создание гармоничных отношений и поддержание равновесия в общении
- 2) направленность на эмоциональную отзывчивость
- 3) направленности на достижение социального успеха, решение задачи
- 4) в низкой самооценке

**А11. Стратегия поведения в конфликтной ситуации, направленная на учёт только собственных интересов называется:**

- 1) сотрудничество
- 2) компромисс
- 3) приспособление
- 4) конфронтация

**А12. Называя человека по имени, мы проявляем интерес к:**

- 1) социальной функции собеседника
- 2) личности собеседника
- 3) статусу собеседника
- 4) возрасту собеседника

**А13 К приёмам речевого воздействия в деловой риторике относится:**

- 1) эффект паузы
- 2) правило трёх цветов
- 3) этические правила
- 4) аксессуары

**А 14. К приёмам аргументации относят:**

- 1) приёмы влияния на собеседника

- 2) переговоры
- 3) ссылки на традиции
- 4) альтернативные вопросы

**A15. К видам деловых совещаний относят:**

- 1) оперативки
- 2) конференции
- 3) презентации
- 4) переговоры

**B16. По описанию типичных поз и жестов распознайте эго-состояние собеседника**

Напряженный или расслабленный корпус, рассеянность. Опущенные плечи, склоненная голова, стоит навытяжку, пожимает плечами, кусает губы, дружелюбен, мил. Может отмечаться напряженность, угрожающая поза, упрямство, опущенная голова.

- 1) Родитель,
- 2) Взрослый
- 3) Ребёнок
- 4) Эго состояние не выражено

**B17. Укажите номер правильно оформленной визитной карточки:**

<b>1)</b>	<p><b>ГБПОУ</b></p> <p><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p><b>ИВАНОВ</b></p> <p><b>ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p>заведующий отделением</p>
-----------	--

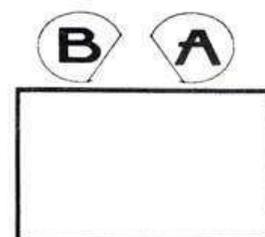
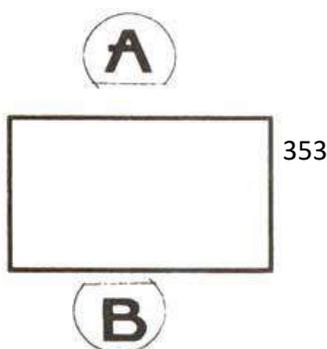
	<hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3  тел. (35134) 4-28-74  e-mail: infoyets@mail.ru</p>
2)	<p style="text-align: center;"><b>ГБПОУ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b>  <b>ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ</b></p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3  тел. (35134) 4-28-74  e-mail: infoyets@mail.ru</p>
3)	<p style="text-align: center;"><b>ГБПОУ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3  тел. (35134) 4-28-74</p>

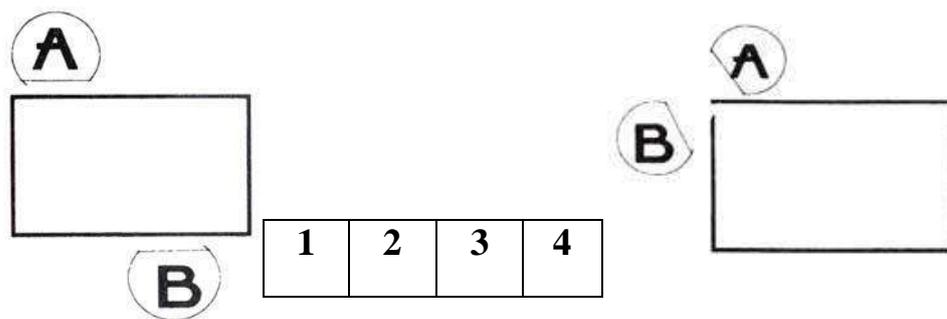
	e-mail: infoyets@mail.ru
4)	<p>ГБПОУ</p> <p>Южноуральский энергетический техникум</p> <p><b>ИВАНОВ</b></p> <p><b>ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p>заведующий отделением</p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p>тел. (35134) 4-28-74</p> <p>e-mail: infoyets@mail.ru</p>

**В18. Укажите оптимальный вариант деловой беседы по телефону:**

<p>- <b>Управление</b> сбыта, доброе утро!</p> <p>- Здравствуйте, можно переговорить с Аллой Ивановой?</p> <p>- <b>Сейчас приглашу!</b></p> <p>- Спасибо!</p>	<p>- <b>Управление</b> сбыта, аллэ!</p> <p>- Мне бы Аллу Иванову?</p> <p>- <b>Сейчас приглашу!</b></p> <p>- Спасибо!</p>	<p>- <b>Управление</b> сбыта, доброе утро!</p> <p>- А где Алла Иванова?</p> <p>- <b>Сейчас узнаю!</b></p> <p>- Спасибо!</p>	<p>- <b>Управление</b> сбыта, Алла Иванова!</p> <p>- А где начальник?</p> <p>- <b>Его нет! Что передать?</b></p> <p>- Позвоню позже!</p>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

**В19. Укажите номер позиции, отражающей неприязнь собеседников к друг другу**





**В20. Укажите оптимальный вариант высказывания в конфликтной ситуации:**

«Если вам не нравятся наши условия, то можете найти другие фирмы!»	«Мы дорожим отношениями с деловыми партнёрами, но в этой ситуации не можем изменить наши условия!»	«Мы никогда не меняем наших условий!»	«Мы дорожим отношениями с деловыми партнёрами, но на поводу у вас не пойдём!»
1	2	3	4

**Бланк ответов**

<b>Задания варианта а 8</b>	<b>А 1</b>	<b>А 2</b>	<b>А 3</b>	<b>А 4</b>	<b>А 5</b>	<b>А 6</b>	<b>А 7</b>	<b>А 8</b>	<b>А 9</b>	<b>А 10</b>	<b>А 11</b>	<b>А1 2</b>	<b>А 13</b>	<b>А 14</b>	<b>А 15</b>
<b>ответы</b>															

<b>Задания варианта 8</b>	<b>В16</b>	<b>В17</b>	<b>В18</b>	<b>В19</b>	<b>В20</b>

<b>ответы</b>					
---------------	--	--	--	--	--

## Вариант 9

### **A1. Деловое общение -это:**

- 1) общение, связанное с непосредственной деятельностью производственного (научного, учебного, коммерческого) учреждения (предприятия)
- 2) общение, связанное с регламентированными социальными ролями
- 3) общение, связанное с раскрытием глубинных структур личности
- 4) общение, связанное со светскими отношениями

### **A2. К понятиям, отражающим представления о личности бихевиористов относятся**

- 1) инстинкты, защитные механизмы, бессознательное
- 2) стимул, подкрепление, реакция
- 3) деятельность, мотив, сознание
- 4) эмпатия, Я-концепция, иерархия потребностей

### **A3. Защитный механизм психики, проявляющийся в сновидениях, оговорках называется:**

- 1) вытеснением
- 2) рационализацией
- 3) сублимацией
- 4) проекцией

### **A4. Пирамида иерархии потребностей -это объяснительный принцип теории**

- 1) К. Роджерса

- 2) З. Фрейд
- 3) А. Маслоу
- 4) А.Н.Леонтьева

**А5. К элементам макросреды, оказывающим влияние на личность относится:**

- 1) школьный класс
- 2) телевидение
- 3) трудовой коллектив
- 4) семья

**А6. Эффекты межличностного восприятия описываются понятиями:**

- 1) статус, позиция, роль
- 2) манипуляции, установки, эмоции
- 3) Я-образ, Я реальное, имидж
- 4) стереотипизация, эффект «ореола», доминирующая потребность

**А7. К средствам речевой выразительности относят:**

- 1) мимику и жесты
- 2) эпитеты, метафоры, сравнения
- 3) ударение
- 4) паузы

**А8. Позицию непринужденного общения собеседников за столом отражает:**

- 1) диагональная
- 2) напротив
- 3) угловая
- 4) рядом

**А9. К способам навязывания манипуляций относятся:**

- 1) речевые клише
- 2) навязывание роли, «туманные намёки»
- 3) раскрепощенное поведение
- 4) приказ

**А10. Фемининность как гендерная характеристика общения проявляется в:**

- 1) в низкой эмоциональности
- 2) высокой социальной успешности
- 3) поддержании равновесия и гармоничных отношений в общении
- 4) независимости

**А11. Стратегия поведения в конфликтной ситуации, направленная на учёт обоюдных интересов называется:**

- 1) сотрудничество
- 2) компромисс
- 3) приспособление
- 4) конфронтация

**А12. К техникам формирования вербального имиджа относится:**

- 1) интерес к внешнему виду собеседника
- 2) интерес к социальной роли собеседника
- 3) интерес к статусу собеседника
- 4) учёт личных интересов собеседников

**А13. К приёмам речевого воздействия в деловой риторике относятся**

- 1) перефразирование

- 2) информационный стиль речи
- 3) эффект визуального имиджа
- 4) речевые формулы

**А 14. К приёмам аргументации относят:**

- 1) ссылки на опыт
- 2) оценочные суждения
- 3) презентации
- 4) личные беседы

**А15. Компонентами корпоративной культуры являются:**

- 1) кастинг претендентов на должности
- 2) действующая система коммуникации
- 3) порядок увольнения сотрудников
- 4) порядок поощрения сотрудников

**В16. По описанию типичных жестов, интонации, манере говорить распознайте эго-состояние собеседника**

Корпус прямой, его положение меняется в ходе беседы, верхняя часть туловища слегка наклонена вперед.

Говорит уверенно (без высокомерия), по-деловому (с личностной окраской), нейтрально, спокойно, без страстей и эмоций, ясно и четко

- 1) Родитель
- 2) Взрослый
- 3) Ребёнок
- 4) Эго состояние не выражено

**В17. Укажите номер правильно оформленной визитной карточки:**

1)	<p style="text-align: center;"><i>ГБПОУ</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Южноуральский энергетический техникум</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</i></b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>зав. отделением</i></b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</i></p> <p style="text-align: center;"><i>тел. (35134) 4-28-74</i></p> <p style="text-align: center;"><i>e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></i></p>
2)	<p style="text-align: center;"><i>ГБПОУ</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Южноуральский энергетический техникум</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</i></b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</i></p> <p style="text-align: center;"><i>тел. (35134) 4-28-74</i></p> <p style="text-align: center;"><i>e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></i></p>

3)	<p style="text-align: center;"><b>ГБПОУ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p style="text-align: center;">заведующий отделением</p> <hr/> <p style="text-align: center;">457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</p> <p style="text-align: center;">тел. (35134) 4-28-74</p> <p style="text-align: center;">e-mail: infoyets@mail.ru</p>
4)	<p style="text-align: center;"><b>ГБПОУ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАНОВ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p style="text-align: center;">заведующий отделением</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</b></p> <p style="text-align: center;"><b>тел. (35134) 4-28-74</b></p> <p style="text-align: center;"><b>e-mail: infoyets@mail.ru</b></p>

**В18. Укажите оптимальный вариант деловой беседы по телефону:**

<p><b>-Отдел кадров, доброе утро!</b>          - Здравствуйте, можно переговорить с руководителем?  <b>-А это кто?</b>          - Петров!  <b>- Какой?</b>          -</p>	<p><b>-Отдел кадров, доброе утро!</b>          -Мне бы Аллу Иванову...  <b>- Кто спрашивает?</b>          - Из бухгалтерии!  <b>- Её нет, звоните завтра.</b>          - Ладно.</p>	<p><b>-Отдел кадров, доброе утро!</b>          - Здравствуйте, можно переговорить с руководителем?  <b>- Да. Как вас представить?</b>          - Иван Иванович Петров из Администрации города!  <b>-Минуточку!</b></p>	<p><b>-Отдел кадров, доброе утро!</b>          -А где начальник?  <b>- Его нет! Что передать?</b>          - Ладно, позвоню после обеда!</p>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

**В19. На беседу приглашено несколько посетителей. Посетитель А выбрал:**

- 1) наиболее влиятельное место
- 2) второе по степени влияния место
- 3) третье по значимости место
- 4) самое скромное место

**В20. Укажите оптимальный вариант высказывания в конфликтной ситуации:**

«Прекратите пререкаться!»	«Замолчите!»	«Ваши возмущения уже надоело»	«В этой ситуации я лучше»
---------------------------	--------------	-------------------------------	---------------------------

		слушать!»	помолчу!»
1	2	3	4

### Бланк ответов

<b>Задания варианта а 9</b>	<b>А 1</b>	<b>А 2</b>	<b>А 3</b>	<b>А 4</b>	<b>А 5</b>	<b>А 6</b>	<b>А 7</b>	<b>А 8</b>	<b>А 9</b>	<b>А 1 0</b>	<b>А 1 1</b>	<b>А 1 2</b>	<b>А 1 3</b>	<b>В1 4</b>	<b>В1 5</b>
<b>ответы</b>															

<b>Задания варианта 9</b>	<b>В16</b>	<b>В17</b>	<b>В18</b>	<b>В19</b>	<b>В20</b>
<b>ответы</b>					

### Вариант 10

#### **A1. Коммуникативная компетентность –это:**

- 1) знание личностных особенностей партнёра по общению
- 2) владение информацией о профессиональных качествах собеседника
- 3) владение навыками и умениями речевого воздействия на партнёра по общению
- 4) владение навыками и умениями общения с людьми

#### **A2. По мнению основателя бихевиоризма Уотсона, поведение человека можно объяснить с помощью**

- 1) теории бессознательного

- 2) схемы S-R
- 3) пирамиды иерархии потребностей
- 4) архетипов

**A3. Защитный механизм психики, проявляющийся в переносе реакции с недоступного объекта на доступный или замене неприемлемого действия приемлемым, называется**

- 1) замещением
- 2) рационализацией
- 3) сублимацией
- 4) проекцией

**A4. Вера в способность человека определять свою судьбу характерна для**

- 1) представителей психоанализа
- 2) представителей гуманистической психологии
- 3) представителей бихевиоризма
- 4) для представителей отечественных теорий личности

**A5. К элементам микросреды, оказывающим влияние на личность относится:**

- 1) семья
- 2) телевидение
- 3) научно-технический прогресс
- 4) политика

**A6. Эффект ореола - это:**

- 1) свечение ореола над головой
- 2) способ манипуляции
- 3) приписывание другому человеку определенных качеств

4) статус человека

**A7. Рефлексивное слушание –это**

- 1) установление обратной связи слушателя с говорящим
- 2) молчаливое слушание
- 3) встречные вопросы
- 4) комплимент

**A8. Понятие конгруэнтности вербалики и невербалики означает:**

- 1) несовпадения значений словесных и несловесных знаков
- 2) частичное совпадение словесных сообщений с позой и жестами говорящего
- 3) совпадение статуса партнёров по общению
- 4) совпадение значений словесных и несловесных знаков

**A9. К способам защиты от манипуляций относится:**

- 1) отказ от роли
- 2) доброжелательность
- 3) выполнение просьбы партнёра по общению
- 4) принятие роли

**A 10. Фемининность - это характеристики, связанные с:**

- 1) с мужским полом
- 2) с женским полом
- 3) с возрастными особенностями
- 4) с местом проживания

**A11. К элементам конфликтной ситуации относят:**

- 1) посредников в конфликте
- 2) стратегию поведения в конфликте

- 3) оппонентов
- 4) межличностные конфликты

**A12. Вербальный имидж – это:**

- 1) мнение, которое формируется у преподавателей
- 2) мнение, складывающееся на основе словесной информации
- 3) мнение, которое формируется на основе чтения прессы
- 4) мнение, которое формируется на основе внешнего вида собеседника

**A13. К приёмам речевого воздействия в деловой риторике относятся**

- 1) перефразирование
- 2) информационный стиль речи
- 3) речевые формулы
- 4) эффект первых фраз

**A 14. К формам деловой коммуникации относят:**

- 1) встречи друзей
- 2) деловые совещания, беседы, переговоры
- 3) праздничные собрания и концерты
- 4) научные конференции и презентации

**A15. Аргументация в деловой коммуникации –это:**

- 1) приёмы владения аудиторией
- 2) стратегии поведения в конфликте
- 3) приведение доводов с намерением изменить убеждения другой стороны
- 4) приведение доводов с целью установления контакта

**V16. По описанию типичных интонаций и манере говорить распознайте эго-состояние собеседника**

Говорит то громко, быстро, захлебываясь, то печально, тихо, нерешительно, прерывающимся голосом, подавленно, нудно, жалуясь, покорно.

В интонациях голоса может проявляться гнев, упрямство, угрюмость

- 1) Родитель
- 2) Взрослый
- 3) Ребёнок
- 4) Это состояние не выражено

**В17. Укажите номер правильно оформленной визитной карточки:**

<b>1)</b>	<p><b>ГБПОУ</b></p> <p><i>Южноуральский энергетический техникум</i></p> <p><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p><i>зав. отделением</i></p> <hr/> <p><i>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3</i></p> <p><i>тел. (35134) 4-28-74</i></p> <p><i>e-mail: <a href="mailto:infoyets@mail.ru">infoyets@mail.ru</a></i></p>
<b>2)</b>	<p><b>ГБПОУ</b></p> <p><b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <p><b>ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ</b></p> <hr/>

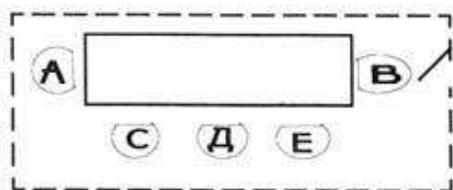
	<p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3  тел. (35134) 4-28-74  e-mail: infoyets@mail.ru</p>
3)	<p><b>ГБПОУ</b>  <b>Южноуральский энергетический техникум</b></p> <p><b>ИВАНОВ ИВАН ИВАНОВИЧ</b></p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей,  д.3  тел. (35134) 4-28-74  e-mail: infoyets@mail.ru</p>
4)	<p><b>ГБПОУ</b>  Южноуральский энергетический техникум</p> <p><b>ИВАНОВ</b>  <b>ИВАН ИВАНОВИЧ</b>  заведующий отделением</p> <hr/> <p>457040, г. Южноуральск, ул. Строителей, д.3  тел. (35134) 4-28-74  e-mail: infoyets@mail.ru</p>

**В18. Укажите оптимальный вариант деловой беседы по телефону:**

<b>-Управление энергоснабжения, доброе утро!</b> - Здравствуйте, как связаться с Федоровым? <b>-А это кто?</b> - Петров! <b>- Позвоните по телефону 35-20.</b> - Спасибо!	<b>-Управление энергоснабжения!</b> -А это кто? <b>- Кто спрашивает?</b> - Из бухгалтерии! <b>- Вам Петрову?</b> - Давайте Петрову.	<b>-Управление энергоснабжения!</b> - Здравствуйте, можно переговорить с руководителем? <b>- Да. Как вас представить?</b> - Егор Иванович Петров из отдела кадров! <b>-Минуточку!</b>	<b>-Управление энергоснабжения!</b> -А где начальник? <b>- Его нет!</b> - Когда будет? <b>- Позвоните после обеда!</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

**В19. На беседу приглашено несколько посетителей. Посетитель В выбрал:**

- 1) наиболее влиятельное место
- 2) второе по степени влияния место
- 3) третье по значимости место
- 4) самое скромное место

**В20. Укажите оптимальный вариант высказывания в конфликтной ситуации:**

«На вашем месте, я, наверное, чувствовал бы то	«Вы чувствуете себя	«Вы всегда так себя ведете, если	«Вы ведёте себя как обиженный
--	---------------------	----------------------------------	-------------------------------

же самое!»	обиженным!»	обижаетесь?»	ребёнок»
1	2	3	4

### Бланк ответов

Задания варианта 10	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15
										10	11	12	13	14	15
ответы															
Задания варианта 10	B16	B17	B18	B19	B20										
ответы															

### Ключи к тестовым заданиям

#### Вариант 1

Задания варианта 1	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15
Правильные ответы	1	4	2	3	4	2	1	4	2	1	1	3	4	2	4

Задания варианта 1	B16	B17	B18	B19	B20
Правильные ответы	3	1	2	3	4

### Вариант 2

<b>Задания варианта 2</b>	<b>A 1</b>	<b>A 2</b>	<b>A 3</b>	<b>A 4</b>	<b>A 5</b>	<b>A 6</b>	<b>A 7</b>	<b>A 8</b>	<b>A 9</b>	<b>A 10</b>	<b>A 11</b>	<b>A 12</b>	<b>A1 3</b>	<b>A1 4</b>	<b>A1 5</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

<b>Задания варианта 2</b>	<b>B16</b>	<b>B17</b>	<b>B18</b>	<b>B19</b>	<b>B20</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

### Вариант 3

<b>Задания варианта 3</b>	<b>A 1</b>	<b>A 2</b>	<b>A 3</b>	<b>A 4</b>	<b>A 5</b>	<b>A 6</b>	<b>A 7</b>	<b>A 8</b>	<b>A 9</b>	<b>A 10</b>	<b>A 11</b>	<b>A1 2</b>	<b>A1 3</b>	<b>A1 4</b>	<b>A1 5</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

<b>Задания варианта 3</b>	<b>B16</b>	<b>B17</b>	<b>B18</b>	<b>B19</b>	<b>B20</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>

### Вариант 4

<b>Задания</b>	<b>A</b>	<b>A1</b>	<b>A1</b>	<b>B1</b>	<b>B1</b>										
----------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------

<b>варианта 4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>1 0</b>	<b>1 1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Правильн ые ответы</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>

<b>Задания варианта 4</b>	<b>B16</b>	<b>B17</b>	<b>B18</b>	<b>B19</b>	<b>B20</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

**Вариант 5**

<b>Задания варианта 5</b>	<b>A 1</b>	<b>A 2</b>	<b>A 3</b>	<b>A 4</b>	<b>A 5</b>	<b>A 6</b>	<b>A 7</b>	<b>A 8</b>	<b>A 9</b>	<b>A 1 0</b>	<b>A 1 1</b>	<b>A 1 2</b>	<b>A 1 3</b>	<b>A 1 4</b>	<b>A 1 5</b>
<b>Правильны е ответы</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

<b>Задания варианта 5</b>	<b>B16</b>	<b>B17</b>	<b>B18</b>	<b>B19</b>	<b>B20</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

**Вариант 6**

<b>Задания варианта 6</b>	<b>A 1</b>	<b>A 2</b>	<b>A 3</b>	<b>A 4</b>	<b>A 5</b>	<b>A 6</b>	<b>A 7</b>	<b>A 8</b>	<b>A 9</b>	<b>A 1 0</b>	<b>A 1 1</b>	<b>A 1 2</b>	<b>A 1 3</b>	<b>B1 4</b>	<b>B1 5</b>
<b>Правильн ые ответы</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

<b>Задания варианта 6</b>	<b>B16</b>	<b>B17</b>	<b>B18</b>	<b>B19</b>	<b>B20</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>

### Вариант 7

<b>Задания варианта 7</b>	<b>A 1</b>	<b>A 2</b>	<b>A 3</b>	<b>A 4</b>	<b>A 5</b>	<b>A 6</b>	<b>A 7</b>	<b>A 8</b>	<b>A 9</b>	<b>A 10</b>	<b>A 11</b>	<b>A1 2</b>	<b>A1 3</b>	<b>B1 4</b>	<b>B1 5</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>4</b>

<b>Задания варианта 7</b>	<b>B16</b>	<b>B17</b>	<b>B18</b>	<b>B19</b>	<b>B20</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>

### Вариант 8

<b>Задания варианта 8</b>	<b>A 1</b>	<b>A 2</b>	<b>A 3</b>	<b>A 4</b>	<b>A 5</b>	<b>A 6</b>	<b>A 7</b>	<b>A 8</b>	<b>A 9</b>	<b>A 10</b>	<b>A 11</b>	<b>A1 2</b>	<b>A 13</b>	<b>A 14</b>	<b>A 15</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>

<b>Задания варианта 8</b>	<b>B16</b>	<b>B17</b>	<b>B18</b>	<b>B19</b>	<b>B20</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

### Вариант 9

<b>Задания варианта 9</b>	<b>A 1</b>	<b>A 2</b>	<b>A 3</b>	<b>A 4</b>	<b>A 5</b>	<b>A 6</b>	<b>A 7</b>	<b>A 8</b>	<b>A 9</b>	<b>A 10</b>	<b>A 11</b>	<b>A 12</b>	<b>A 13</b>	<b>A 14</b>	<b>B1 4</b>	<b>B1 5</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	

<b>Задания варианта 9</b>	<b>B16</b>	<b>B17</b>	<b>B18</b>	<b>B19</b>	<b>B20</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>

### Вариант 10

<b>Задания варианта 10</b>	<b>A 1</b>	<b>A 2</b>	<b>A 3</b>	<b>A 4</b>	<b>A 5</b>	<b>A 6</b>	<b>A 7</b>	<b>A 8</b>	<b>A 9</b>	<b>A 10</b>	<b>A 11</b>	<b>A 12</b>	<b>A 13</b>	<b>A 14</b>	<b>A 15</b>
<b>Правильные ответы</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>

<b>Задания варианта 10</b>	<b>B16</b>	<b>B17</b>	<b>B18</b>	<b>B19</b>	<b>B20</b>
<b>Правильные</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

<b>ответы</b>					
---------------	--	--	--	--	--

### Критерии оценки:

<b>% выполнения заданий</b>	<b>Оценка</b>
91 -100%	отлично
76-90%	хорошо
61-75%	удовлетворительно
менее 60%	неудовлетворительно

**2.1.2 ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО** - Терминологический словарь  
 В процессе изучения дисциплины «Психология общения» студенты заполняют терминологический словарь.

#### Пример оценочного средства

Авторитетность - способность человека иметь определенный вес среди людей, пользоваться их признанием и уважением.

Агрессивность (враждебность) - поведение человека в отношении других людей, которое отличается стремлением причинить им неприятности, вред.

Альтруизм - черта характера, побуждающая человека бескорыстно приходить на помощь другим людям.

Атрибуция каузальная - приписывание причины наблюдаемому действию или поступку человека.

Аттракция привлекательность, влечение одного человека к другому, сопровождающееся положительными эмоциями.

Аутотренинг - комплекс специальных упражнений, основанных на самовнушении и используемых человеком для управления собственными психическими состояниями и поведением.

Барьер психологический - внутреннее препятствие психологической природы (нежелание, боязнь, неуверенность и т.п.), мешающее человеку успешно выполнять некоторые действия. Часто возникает в деловых и личных взаимоотношениях людей и препятствует установлению открытых и доверительных отношений между ними.

Вежливость - моральное качество, характеризующее поведение человека, для которого уважение к людям стало повседневной нормой поведения и привычным способом общения с окружающими.

Внушение - неосознанное влияние одного человека на другого, вызывающее определенные изменения в психологии и поведении последнего.

Группа - совокупность людей, выделенная на основе какого-либо одного или нескольких общих для них признаков.

Деятельность - специфический вид человеческой активности, направленный на творческое преобразование, совершенствование окружающего мира и самого себя.

Дистресс - отрицательное влияние стрессовой ситуации на деятельность человека, вплоть до ее разрушения.

Дисциплина - определенный порядок поведения людей, обеспечивающий согласованность действий внутри коллектива, обязательное усвоение и исполнение людьми установленных правил.

Доверие - отношение к действиям другого лица и к нему самому, которое основывается на убежденности в его правоте, верности, добросовестности, честности, искренности.

Жест - движение рук человека, выражающее его внутреннее состояние или указывающее на какой-либо объект во внешнем мире.

Замещение (сублимация) - один из защитных механизмов, представляющих собой подсознательную замену одной, запретной или практически недостижимой, цели на другую, разрешенную и более доступную, способную хотя бы частично удовлетворить актуальную потребность.

Заражение - психологический термин, обозначающий бессознательную передачу от человека к человеку каких либо эмоций, состояний и побуждений.

Защитные механизмы совокупность бессознательных приемов, с помощью которых человек оберегает себя от психологических травм.

Значение - содержание, которое вкладывают в данное слово или понятие все употребляющие его люди.

Импульсивность - характерологическая черта человека, проявляющаяся в его склонности к быстротечным, непродуманным действиям и поступкам.

Индивидуальность - своеобразное сочетание индивидуальных свойств человека, отличающее его от других людей.

Индивидуальный стиль деятельности - устойчивое сочетание особенностей выполнения разных видов деятельности одним и тем же человеком.

Инициатива - проявление человеком активности, не стимулированной извне и не определяемой независящими от него обстоятельствами.

Инсайт (озарение, догадка) - неожиданное для самого человека внезапное нахождение решения какой-либо проблемы, над которой он долго и настойчиво думал.

Интеллект - совокупность умственных способностей человека.

Интеракция - взаимодействие.

Интроверсия - обращенность сознания человека к самому себе; поглощенность собственными проблемами и переживаниями, сопровождаемая ослаблением внимания к тому, что происходит вокруг.

Интуиция - способность быстро находить верное решение задачи и ориентироваться в сложных жизненных ситуациях, а также предвидеть ход событий.

Климат социально-психологический - общая социально-психологическая характеристика состояния малой группы, в особенности человеческих взаимоотношений, сложившихся в ней.

Кодекс моральный - свод нравственных норм, предписываемых к исполнению.

Конфликт внутриличностный - состояние неудовлетворенности человека какими-либо обстоятельствами его жизни, связанной с наличием у него противоречащих друг другу интересов, стремлений и потребностей.

Конфликт межличностный - трудноразрешимое противоречие, возникающее между людьми и вызванное несовместимостью их взглядов, интересов, целей, потребностей.

Конформизм - податливость человека реальному или воображаемому давлению группы (либо другого человека), проявляющаяся в изменении его поведения и установок в соответствии с первоначально не разделявшейся им позицией.

Лидер - член группы, чей авторитет, власть или полномочия безоговорочно признаются остальными членами малой группы, готовыми следовать за ним.

Малая группа - небольшая по численности совокупность людей, включающая от 2-3 до 20-30 человек, занятых общим делом и имеющих прямые личные контакты друг с другом.

Мимика - совокупность движений частей лица человека, выражающих его состояние или отношение к тому, что он воспринимает (представляет, обдумывает, припоминает и т.п.).

Мотив - внутренняя устойчивая психологическая причина поведения или поступка человека.

Намерение - сознательное желание, готовность что-либо сделать.

Напряженность - состояние повышенного физического или психологического возбуждения, сопровождаемое неприятными внутренними чувствами и требующее разрядки.

Мораль - совокупность исторически сложившихся принципов, норм и правил поведения, с помощью которых общество регулирует взаимоотношения между людьми, обеспечивая согласование интересов личности, группы и общества.

Наказание - воздействие на человека (или группу), оказываемое как следствие допущенной им провинности и заключающееся в ограничении его возможностей.

Настроение - эмоциональное состояние человека, связанное со слабовыраженными положительными или отрицательными эмоциями и существующее в течение длительного времени.

Нормы социальные - принятые в данном обществе или группе правила поведения, регулирующие взаимоотношения людей.

Пантомимика - система выразительных движений, совершаемых при помощи тела.

Подражание - сознательное или бессознательное поведение человека, направленное на воспроизведение поступков и действий других людей.

Прагматизм - учение, определяющее истинность моральной теории ее целесообразностью, работоспособностью, практическим результатом.

Психологическая совместимость людей - способность людей находить взаимопонимание, налаживать деловые и личные контакты, сотрудничать друг с другом.

Релаксация - расслабление.

Рефлексия - способность сознания человека сосредоточиться на самом себе.

Решительность - готовность перейти к практическим действиям, сформировавшееся намерение совершить определенный поступок.

Ригидность - заторможенность мышления, проявляющаяся в трудности отказа человека от однажды принятого способа мышления и действий.

Роль - понятие, обозначающее поведение человека в определенной жизненной ситуации, которая соответствует занимаемому им положению (например, роль руководителя, подчиненного и т.д.).

Самообладание - способность человека сохранять внутреннее спокойствие, действовать разумно и взвешенно в сложных жизненных ситуациях.

Самооценка - оценка человеком собственных качеств, достоинств и недостатков.

Саморегуляция - процесс управления человеком собственными психологическими и физиологическими состояниями, а также поступками.

Симпатия - чувство эмоциональной предрасположенности к человеку, повышенный интерес и влечение к нему.

Сопереживание - испытание человеком тех же самых чувств и эмоций, которые характерны для находящихся рядом с ним людей.

Соперничество - стремление человека к соревнованию с другими людьми, желание одержать верх над ними, победить, превзойти.

Сотрудничество - стремление человека к согласованной, слаженной работе с людьми, готовность поддержать и оказать им помощь. Противоположно соперничеству.

Статус - положение человека в системе внутригрупповых отношений, определяющее степень его авторитета в глазах остальных участников группы.

Стресс - состояние душевного (эмоционального) и поведенческого расстройства, связанное с неспособностью человека целесообразно и разумно действовать в сложившейся ситуации.

Суггестия - внушение.

Схема мышления - система понятий или логика рассуждений, привычно применяемых человеком при встрече с незнакомым объектом или новой задачей.

Тест - стандартизированная психологическая методика, предназначенная для сравнительной количественной оценки у человека изучаемого психического качества.

Тревожность - свойство человека приходить в состояние повышенного беспокойства, испытывать страх и тревогу в специфических социальных ситуациях.

Убежденность - уверенность человека в своей правоте, подтверждаемая соответствующими аргументами и фактами.

Умение - способность выполнять определенные действия с хорошим качеством и успешно справляться с деятельностью, включающей эти действия.

Уровень притязаний - максимальный успех, которого рассчитывает добиться человек в том или ином виде деятельности.

Утомление - состояние усталости, сопровождающееся пониженной работоспособностью.

Фанатизм - чрезмерная увлеченность человека чем-либо, сопровождающаяся снижением контроля за своим поведением, некритичностью в суждениях об объекте своей увлеченности.

Фрустрация - эмоционально тяжелое переживание человеком своей неудачи, сопровождающееся чувством безысходности, крушения надежд в достижении определенной желаемой цели.

Ценностные ориентации - то, что человек особенно ценит в жизни, чему он придает особый, позитивный жизненный смысл.

Честолюбие - стремление человека к успехам, рассчитанное на повышение его авторитета и признание со стороны окружающих.

Эгоцентризм - сосредоточенность сознания и внимания человека исключительно на самом себе, сопровождающаяся игнорированием того, что происходит вокруг.

Экстраверсия - обращенность сознания и внимания человека в основном на то, что происходит вокруг него. Противоположна интроверсии.

Эмоции - элементарные переживания, возникающие у человека под влиянием общего состояния организма и процесса удовлетворения актуальных потребностей.

Эмпатия - способность человека к сопереживанию и сочувствию другим людям, к пониманию их внутренних состояний.

Этика - наука о морали.

Этикет - совокупность правил поведения, регулирующих внешние проявления человеческих взаимоотношений.

#### **Критерии оценивания:**

Отлично	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза,
---------	---

	полностью оформлена. Студент блестяще отвечает на вопросы, демонстрирует глубокие теоретические знания, знание первоисточников.
Хорошо	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты. Студент уверенно отвечает на вопросы, демонстрирует достаточно высокий уровень теоретических знаний, знание первоисточников.
Удовлетворительно	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты. Студент демонстрирует достаточный уровень теоретических знаний, однако затрудняется отвечать на отдельные вопросы.
Неудовлетворительно	Работа не всегда защищена с первого раза, в оформлении присутствуют существенные недочеты. Студент затрудняется отвечать на вопросы.

### 2.1.3 ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО – самостоятельная работа

*Уважаемые студенты! Выполните задания самостоятельной работы.*

1. Опишите ситуации, в которых проявляются следующие свойства темперамента: активность, реактивность, экстраверсия-интроверсия, пластичность - ригидность, темп реакции, эмоциональная устойчивость, сензитивность.

2. Определите, какие свойства или тип темперамента лежат в основе следующего поведения.

а) При поручении ответственного задания инженер быстро разработал план конструкции, сделал расчеты и за короткий срок выполнил чертеж.

б) Порученное задание вызвало у работника недовольство, он долго не мог

приступить к выполнению, говоря о том, что это задание слишком сложно для него.

в) Прежде чем выполнять данное задание, сотрудник долго раздумывал, тщательно проверял все данные, а затем приступил к работе над чертежом.

г) Ученик при выполнении работы часто переключается с одного вида деятельности на другой, отвлекается на посторонние разговоры. При возникновении затруднений в решении теряет к задаче всякий интерес. С удовольствием выполняет задания только среднего уровня сложности.

д) Ученик, получив вопрос на уроке в присутствии завуча, начал говорить тихим голосом, затем сбился и в целом ответить на вопрос не смог, хотя, как выяснилось, материал знал.

е) Экономист планового отдела обладает высокой работоспособностью, надолго сосредотачивается на кропотливом деле, не спеша его выполняет, практически не допускает ошибок.

ж) При составлении проекта инженер-конструктор сильно увлекается, придумывает различные варианты, полностью поглощен работой и раздражается, когда его отвлекают.

з) Секретарша очень сильно реагирует на замечания начальника, долго переживает из-за допущенных ошибок, малейшие неприятности могут вызвать ухудшение настроения. Если необходимо срочно выполнить работу, не может сразу сосредоточиться.

и) Павел очень терпелив. Он может часами выполнять кропотливую работу, которая вызвала бы раздражение у другого человека.

к) Кирилл не выносит, когда приходится терять время в транспортных пробках. Он включает звуковой сигнал или грозит кулаком всем, кто его задерживает.

л) Сообщение о том, что его доклад перенесен с вечернего заседания на утреннее, заметно расстроило доцента Ковалева, и он плохо спал ночью.

3. Определите тип темперамента детей в следующих ситуациях:

а) Сергей – типичный непоседа, на уроках постоянно вертится, разговаривает с соседом. Говорит очень быстро. Походка порывистая, вприпрыжку. Легко увлекается каким-либо делом, но быстро охладевает. На замечания учителя не реагирует.

б) Саша выделяется своей порывистостью. Увлечшись рассказом учителя, легко приходит в возбужденное состояние и прерывает рассказ разными вопросами. На любой вопрос учителя поднимает руку и отвечает, часто не подумав, невпопад. В раздражении выходит из себя, устраивает драку. На переменах никогда не сидит на месте, бегают по коридору.

в) Олег в классе обычно сидит спокойно, но часто на уроках занимается посторонним делом, не слушает объяснения учителя. На перемене спокоен, но может подставить подножку своему товарищу.

г) Дима – болезненно чувствительный, обидчивый мальчик. Если ему делают замечание, он краснеет, оправдывается, долго расстраивается, переживает. На уроках иногда мешает товарищам, может ущипнуть соседа. Какие виды психолого-педагогических воздействий можно применить к данным школьникам, учитывая их типы темперамента?

4. Как поведут себя люди с различными типами темперамента в следующих ситуациях:

а) По неожиданному требованию начальника нужно срочно приехать на работу в выходной.

- б) Человек опаздывает на поезд из-за поломки машины.
- в) Происходит сбой в работе компьютера и потеряно большое количество информации.

5. Четыре здоровых молодых человека желают стать летчиками-испытателями. Тестирование показало, что Х. — холерик, С. — сангвиник, М. — меланхолик, Ф. — флегматик. Кстати, Х. — мастер спорта по дзюдо, Ф. — давно и весьма эффективно занимается бегом на длинные дистанции, М. — мастер спорта по прыжкам в воду, а С. — великолепный альпинист. Каково, скорее всего, будет заключение специальной комиссии?

6. Иногда в качестве наказания ребенка оставляют одного в комнате. Для ребенка с каким типом темперамента это наказание окажется наиболее слабым? Аргументируйте свой ответ.

7. При взаимодействии с человеком какого типа темперамента можно быть максимально прямолинейным? Аргументируйте свой ответ.

8. Напишите рекомендации о том, как можно взаимодействовать с людьми различных типов темперамента.

9. Из приведенных примеров выберите те, которые характеризует поведение человека как индивида и как личности. Обоснуйте ответы.

а) У девочки наблюдается медлительность в моторике, в речи, в мышлении, в возникновении чувств. Она медленно и с трудом переключается с одного вида деятельности на другой.

б) Сотрудник рассказывает коллеге, как он распределяет рабочее время.

в) Учитель внес предложения, осуществление которых значительно повысило успеваемость в школе.

г) У студента К. прекрасная дикция и приятный голос.

д) Мальчик записался в шахматный клуб.

е) Девушка отличается выразительной мимикой, резкими движениями и быстрой походкой.

10. Составьте психологический портрет хорошо знакомого вам человека. Перечислите основные личностные черты, которыми он обладает. Напишите, как можно взаимодействовать с данным человеком, учитывая особенности его личности.

11. Разработайте 15 психологических рекомендаций в помощь учителю, перед которым стоит задача адаптировать нового ученика к классному коллективу. Рекомендации в данном случае следует составлять, придерживаясь следующей схемы: «Если новый ученик такой-то (обладает определенной чертой характера, способностью, темпераментом), то учитель должен (может) сделать то-то».

12. Исправьте следующие психологические рекомендации так, чтобы они были адекватны такой черте характера, как общительность.

а) Избегайте встреч с таким человеком.

б) Не позволяйте ему пользоваться Вашим телефоном.

в) Если Вы куда-нибудь собираетесь идти, то следует взять его с собой.

г) В трудные для Вас минуты не стоит идти к нему в гости.

д) Своего ребенка можно надолго оставить с таким человеком.

Какие типичные ошибки в формулировке заданных рекомендаций Вы бы отметили?

13. Придумайте и опишите конкретные жизненные ситуации, в которых актуализируется самосознание.

14. Дайте определение понятиям: "реальное Я", "идеальное Я", "социальное Я».

15. Опишите множество жизненных ситуаций, в которых происходит актуализация различных типов самооценки: адекватной, неадекватно завышенной и неадекватно заниженной.

16. Разработайте множество психологических рекомендаций по взаимодействию с людьми, имеющими разный тип самооценки.

17. Укажите, какие из нижеперечисленных свойств предполагают позитивную самооценку, а какие – негативную самооценку:

а) Уверенность в себе.

б) Общительность.

в) Высокая критичность по отношению к окружающим.

г) Самостоятельность.

д) Стремление манипулировать другим человеком.

е) Искренность.

ж) Склонность выбирать работу полегче.

з) Любовь к лести.

и) Недоверчивость.

#### Эталон ответа:

2.

а) активность

б) ригидность

в) темп реакций

г) активность

д) ригидность

е) активность

ж) пластичность

з) меланхолик

и) флегматик

к) холерик

л) ригидность

3.

а) сангвиник

б) холерик

в) флегматик

г) меланхолик

5. С.

6. флегматик

7. флегматик

9.

а) индивид

б) личность

в) личность

г) индивид

д) личность

е) индивид

14.

Реальное Я – каким вижу себя на сегодняшний день

Социальное Я – каким видит меня общество

Идеальное Я- каким хочу быть

17.

а, б, г, е

**Критерии оценок:**

<b>Процент результативности</b>	<b>оценка</b>	<b>критерии</b>
90-100% правильных ответов	5	<p>обнаруживают всестороннее систематическое и глубокое знание программного материала;</p> <p>демонстрируют знание современной учебной и научной литературы;</p> <p>способны творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</p> <p>владеют понятийным аппаратом;</p> <p>демонстрируют способность к анализу и сопоставлению различных подходов к решению заявленной в работе проблематики;</p> <p>подтверждают теоретические постулаты примерами из психологической практики;</p>
80-89% правильных ответов	4	<p>обнаруживают твёрдое знание программного материала;</p> <p>усвоили основную и наиболее важную дополнительную литературу;</p> <p>способны применять знание теории к решению задач профессионального характера;</p>
70-79% правильных ответов	3	<p>в основном знают программный материал;</p> <p>в целом усвоили основную литературу;</p>

менее 70%	2	<p>обнаруживают значительные пробелы в знаниях основного программного материала;</p> <p>допускают принципиальные ошибки в ответе на вопросы самостоятельной работы;</p> <p>демонстрируют незнание теории и практики психологии при решении задач.</p>
-----------	---	---

### 2.1.4 ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО - ЭССЕ

Темы эссе:

Каковы, по Вашему мнению, ведущие факторы возникновения межличностной симпатии?

Рассмотрите достоинства и недостатки одного из методов психологии (эксперимент, тестирование, социометрия, др.).

Какие нормы межличностного общения, по Вашему мнению, подвержены влиянию культуры в наибольшей степени?

Правомерно ли употребление термина «социальный инстинкт»?

Каково, по Вашему мнению, соотношение личностных и ситуативных факторов в возникновении конфликта?

Рассмотрите условия эффективности / неэффективности трех классических стилей лидерства.

Какими особенностями, по Вашему мнению, характеризуется общение в «замкнутой группе» (экспедиция, экипаж космического корабля, и т.п.)?

Какие особенностями, по Вашему мнению, характеризуется виртуальное сообщество (структура, коммуникации)?

В чем особенности социально-психологического исследования по сравнению с другими социальными науками, например, социологией?

Рассмотрите существующие подходы к проблеме эффективности совместной деятельности, обсудите их достоинства и недостатки.

### **Требования к эссе**

Эссе должно быть напечатано на компьютере.

Объем: 5-8 страниц (шрифт 12, 10-17 тыс. символов).

Санкции за выявленный плагиат: аннулирование оценки.

Санкции за предоставление эссе после установленного срока: снижение оценки за работу на 2 балла.

### **Требования к содержанию:**

эссе содержит обоснованный тезис, четко сформулированный в начале работы;

для анализа тезиса привлекаются основные и дополнительные литературные источники, перечисленные в конце работы;

эссе содержит критические идеи и комментарии автора;

эссе имеет четкую структуру.

### **Критерии оценок:**

<i>№</i>	<i>Критерий оценки</i>	<i>Баллы</i>
1.	Определение предмета эссе (наличие грамотного, развернутого	10

	ответа на поставленный вопрос)	
2.	Обозначение круга научных понятий и теорий, понимание и правильное использование специальных терминов	10
3.	Использование основных категорий анализа, выделение причинно-следственных связей	10
4.	Применение аппарата сравнительных характеристик	10
5.	Сохранение логики рассуждений при переходе от одной части к другой	10
6.	Аргументация основных положений эссе	10
7.	Умение делать промежуточные и конечные выводы	10
8.	Иллюстрация научных понятий соответствующими практическими примерами	10
9.	Способность дать личную субъективную оценку по исследуемой проблеме	10
10.	Презентация эссе, включающая умение разделить эссе на смысловые части	10

**критерии перевода баллов в оценку:**

<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>	<i>Участие в чтениях</i>
0–25	«Неудовлетворительно»	Не допускается
26–50	«Удовлетворительно»	Не допускается
51–75	«Хорошо»	Допускается к защите
76–100	«Отлично»	

## 2.2 Задания для промежуточной аттестации

### ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1. Задачи и место психологии в системе наук.
2. Отрасли психологии.
3. Методы психологии.
4. Психика и организм.
5. Структура психики по З. Фрейду.
6. Психология общения.
7. Функция и структура общения.
8. Этапы общения. Общение как коммуникация.
9. Вербальные и невербальные средства общения.
10. Трансактный анализ Э. Берна.
11. Успех делового общения. Рефлексивное и нереплексивное слушание.
12. Индивидуальность и личность.
13. Типология темперамента.
14. Характер, акцентуации характера и неврозы.
15. Эмоциональные процессы и управление эмоциями.
16. Чувства и настроение.
17. Конфликт: виды, структура, стадии протекания.
18. Виды конфликтов.
19. Предпосылки возникновения в профессионально общении.
20. Стратегии поведения в конфликтах.
21. Способы решения конфликтов.
22. Конфликты в личностно-эмоциональной сфере.
23. Правила поведения в условиях конфликта.
24. Этика и культура поведения делового человека.
25. Правила вербального этикета в профессиональной деятельности.
26. Правила общения по телефону и деловой переписки.

**Критерии оценивания:****«Отлично»**

1. Содержание ответов полностью раскрывает тему вопроса.
2. Общая грамотность в изложении материала; умелое использование терминологии.
3. Изложение текста имеет хорошо выраженный аналитический характер; выводы конкретны, существенны.
4. Умеет использовать разрешенные наглядные пособия, материалы справочного характера.

**«Хорошо»**

1. Содержание ответов раскрывает тему вопроса, но допущены небольшие неточности.
2. Общая грамотность в изложении материала; умелое использование терминологии.
3. Изложение текста имеет незначительные неточности, которые не сказываются на итоговом результате; выводы конкретны.
4. Умеет использовать разрешенные наглядные пособия, материалы справочного характера.

**«Удовлетворительно»**

1. Содержание ответов не полностью раскрывает тему вопроса.
2. Допущена неграмотность в изложении материала; неумелое использование терминологии.
3. Умеет использовать разрешенные наглядные пособия, материалы справочного характера.

**«Неудовлетворительно»**

1. Студент не знает терминологии.
2. Большое число ошибок, требуется доскональная проверка результатов.
3. Не умеет использовать разрешенные наглядные пособия, материалы справочного характера.

## Библиографический список

### Печатные издания:

1. Волкогонова, О.Д. Управленческая психология / О.Д. Волкогонова, А.Т. Зуб – М.: ФОРУМ: ИНФРА, 2009. – 352 с.; 22 см.- Библиогр: с. 347-351. – 3000 экз. – ISBN 978-5-8199-0158-8.- Текст: непосредственный.
2. Панфилов, А.П. Психология общения /А.П. Панфилов – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 368 с.; 21 см.-Библиогр: с.Библиогр: с. 360-363. – 1500 экз. - ISBN 978-5-4468-8098-0.- Текст: непосредственный.
3. Романов, В. В. Юридическая психология / В.В. Романов. - М. : Юрайт, 2012. - 533 с.; 21 см. - Библиогр: с. 3-7. – 1500 экз. – ISBN 978-5-9916-2054-3. - Текст: непосредственный.
4. Соснин, В.А. Социальная психология / В.А.Соснин, Е.А. Красникова – М.: ФОРУМ: ИНФРА, 2008. – 366 с.; 22 см. - Библиогр: с. 333-334. – 3000 экз. – ISBN 978-5-91134-145-9. - Текст: непосредственный.

### Дополнительные источники:

5. Ахмеджанов, Э.Р. Психологические тесты / Э.Р. Ахмеджанов – М.: ЛИСТ, 1996. – 320 с.; 20 см. - Библиогр: с. 3. – 30 000 экз. – ISBN 5-87109-021-4. - Текст: непосредственный.
6. Гамезо, М.В. Атлас по психологии / М.В. Гамезо, И.А. Домашенко – М.: Российское педагогическое агентство, 1998. – 272 с.: ил. 260; 21 см. - Библиогр: с. 3. – 10 000 экз. – ISBN 5-86825-072-9. - Текст: непосредственный.

7. Козырев, Г.И. Введение в конфликтологию / Г.И. Козырев - М: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2000. – 176 с.; 21 см. - Библиогр: с. 174. – 10 000 экз. – ISBN 5-691-00260-0. - Текст: непосредственный.
8. Лавриненко, В.Н. Психология и этика делового общения / В.Н. Лавриненко – М.: ЮНИТИ –ДАНА, 2002. – 326 с.; 21 см. - Библиогр: с. 324-326. – 20 000 экз. – ISBN 5-238-00158-4. - Текст: непосредственный.
9. Немов, Р.С. Психология в 3 кн. / Р.С. Немов – М: Просвещение: ВЛАДОС, 1995. – 496 с.; 21 см. - Библиогр: с. 324-326. – 50 000 экз. – ISBN 5-09-007335-X. - Текст: непосредственный.
10. Немов, Р.С. Практическая психология: Познай себя. Влияние на людей / Р.С. Немов – М: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 1998. – 320 с. ; 22 см. - Библиогр: с. 318-319. – 30 000 экз. – ISBN 5-691-00074-8. - Текст: непосредственный.

#### **Рекомендуемая литература:**

11. Ильин, Е.П. Психология общения и межличностных отношений – СПб.: Издательский дом Питер, 2015. – 576с. - Текст: непосредственный.
12. Столяренко, Л.Д. Психология делового общения и управления (учебник для ссузов) – Ростов на Дону.: Издательство «Феникс», 2016. – 409с. - Текст: непосредственный.
13. Сухов, А.Н. Социальная психология (учебное пособие для ССУЗОВ) - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 240с. - Текст: непосредственный.

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

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заместитель директора  
по методической работе

\_\_\_\_\_ И.С.Николаева  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Комплект**

**контрольно-измерительных материалов**

**по учебной дисциплине**

**ЕН.01 ХИМИЯ**

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине  
разработан на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего профессионального образования  
(далее – ФГОС СПО) по  
профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-  
разработчик:

ГБПОУ ЮЭТ

---

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании предметной  
(цикловой) комиссии  
естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии  
\_\_\_\_\_ (Христич ЛА)

Разработчики:

Шишкина О.А., преподаватель

*Ф.И.О., ученая степень, звание, должность*

Рецензент:

Христич Лариса Александровна, преподаватель

*Ф.И.О., должность, место работы*

## Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин..	9
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины .....	9
2.1. Задания для текущего контроля .....	9
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	16
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....	20

## 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 специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело.

**Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:**

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Средства проверки (№№ заданий)</b>
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Систематизирует материал: составляет формулы веществ, используемых в профессии, знает о роли различных классов веществ.	Контрольная работа «Нулевой срез» Лабораторные и практические занятия
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Самостоятельно применяет различные методы вычисления при решении задач, составлении молекулярных формул веществ, решении уравнений реакций. Соблюдает правила техники безопасности при работе в химической	Лабораторные и практические занятия.

	лаборатории.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способен выполнять задания и упражнения, отвечать на контрольные вопросы, оформлять результаты своей работы.	Лабораторные и практические занятия.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умеет работать с текстом, выделяет необходимую информацию для выполнения задания, делает выводы по полученной информации.	Лабораторные и практические занятия
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умеет составлять уравнения реакций: взаимодействие веществ, используемых в профессиональной деятельности; получает информацию при составлении ответов на вопросы.	Лабораторные и практические занятия Самостоятельные работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в микрогруппе при выполнении заданий, обсуждает с учащимися варианты ответов.	Самостоятельная работа Лабораторные и практические занятия
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Использует лабораторную посуду и оборудование; выбирает метод и ход химического анализа, подбирает реактивы и аппаратуру; проводит качественные реакции на неорганические вещества	Лабораторные и практические занятия

	и ионы, отдельные классы органических соединений; выполняет количественные расчеты состава вещества по результатам измерений.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Знает основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории химический состав сырья пищевых продуктов и их превращения при хранении и переработке;	Лабораторные и практические занятия Самостоятельные работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Умеет применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства веществ и систем для оптимизации технологического процесса.	Лабораторные и практические занятия Самостоятельные работы

## 2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<p>применение основных понятий и законов химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использование свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывание уравнениями химических реакций процессов, лежащих в основе производства продовольственных продуктов;</p>	<p>использовать в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики, название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре отражение состава этих соединений с помощью химических формул, отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций</p>	<p>лабораторные и практические занятия, самостоятельные работы, тесты</p>
<p>проведение расчетов по химическим формулам и уравнениям реакции; использование лабораторной посуды и оборудования;</p>	<p>проведение самостоятельного поиска решения химических задач с использованием различных источников (научно популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета), использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах.</p>	<p>лабораторные и практические занятия, самостоятельные работы, тесты</p>
<p>выбирает метод и ход химического анализа, подбирает реактивы и аппаратуру; проводит качественные реакции на</p>	<p>объяснять химические явления происходящие в природе, быту на производстве, определение возможностей протекания</p>	<p>лабораторные и практические</p>

<p>неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполняет количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдает правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</p>	<p>химических превращений в различных условиях, соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде; оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.</p>	<p>ическ не занят ия</p>
<p>знает основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p>	<p>уметь давать определение и оперировать химическими понятиями; формулировать законы; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики</p>	<p>лабор аторн ые и практ ическ ие занят ия, самос тояте льные работ ы, тесты</p>

	поверхностных явлений в природных и технологических процессах;	
основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	выполнять химический эксперимент в полном соответствии с правилами безопасности; наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента, установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов; решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям	лабораторные и практические занятия, самостоятельные работы, тесты
методы и технику выполнения химических анализов;	соблюдать правила безопасного обращения с	лабораторн

приемы безопасной работы в химической лаборатории химический состав сырья пищевых продуктов и их превращения при хранении и переработке;	горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием; подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве.	ые и практические занятия, самостоятельные работы
---	---	---

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ЕН.01 Химия	Комплексный зачет

## 2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

### 2.1 Задания для текущего контроля

#### Самостоятельная работа.

1. Составить уравнения реакций по фрагменту текста учебника.
2. Составить характеристику цинка, хрома и алюминия, их применение в профессии повар.
3. Раскройте понятие «амфотерность». Приведите примеры амфотерных элементов и их химических свойств.
4. Осуществить цепочки превращений:
  - 1)  $Zn S \rightarrow Zn Cl_2 \rightarrow Zn O$
  - 2)  $Al \rightarrow Al(OH)_3 \rightarrow Al_2 O_3 \rightarrow Al \rightarrow Al_2 S_3 \rightarrow Al Cl_3$
  - 3)  $Al \rightarrow Al_2(SO_4)_3 \rightarrow Al(OH)_3 \rightarrow K[Al(OH)_4] \rightarrow Al_2 O_3 \rightarrow Al$



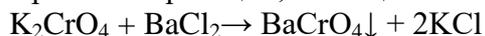
### Самостоятельная работа.

**Задача 1.** Золь хромата серебра получен путем смешивания равных объемов 0,005М раствора  $\text{K}_2\text{CrO}_4$  и 0,012М раствора  $\text{BaCl}_2$ .

**Напишите схему строения мицеллы золя и укажите знак заряда ее гранул.**

*Решение*

Уравнение реакции, лежащей в основе получения золя:

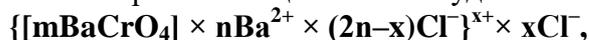


Так как  $C(\text{BaCl}_2) > C(\text{K}_2\text{CrO}_4)$ , то при равных объемах растворов количество  $\text{BaCl}_2$  больше количества  $\text{K}_2\text{CrO}_4$  ( $0,012 \times V > 0,005 \times V$ ). Следовательно, в избытке находится  $\text{BaCl}_2$ .

Агрегат мицеллы золя образуют микрокристаллы плохо растворимого  $\text{BaCrO}_4$ . По правилу Панета – Фаянса на поверхности агрегата будут адсорбироваться потенциалопределяющие ионы, родственные веществу агрегата и находящиеся в растворе в избытке. В нашем случае – это  $n\text{Ba}^{2+}$ .

Противоионами будут также находящиеся в избытке  $2n\text{Cl}^-$ , которые распределяться следующим образом:  $(2n-x)\text{Cl}^-$  будут находиться в адсорбционном слое, а остальные  $x\text{Cl}^-$  – в диффузном.

Схема строения мицеллы золя будет иметь следующий вид:

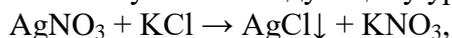


Гранула мицеллы, заключенная в фигурные скобки, имеет положительный заряд, т.е. знак заряда потенциалопределяющих ионов  $\text{Ba}^{2+}$ .

**Задача 2.** Гранулы золя иодида серебра, полученного путем смешивания растворов  $\text{AgNO}_3$  и  $\text{KCl}$ , имеют отрицательный заряд. Какой из данных электролитов взят в избытке? Напишите формулу мицеллы.

*Решение*

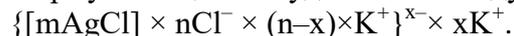
Золь получен по следующему уравнению реакции:



из которого следует, что агрегатом является малорастворимый иодид серебра  $\text{AgCl}$ .

Так как гранула имеет отрицательный заряд, то потенциалопределяющими ионами, по правилу Панета – Фаянса, будут отрицательные ионы, входящие в состав агрегата, т.е.  $\text{Cl}^-$ -ионы. Следовательно, в избытке взят раствор  $\text{KCl}$ , содержащий эти ионы.

Формула мицеллы будет иметь следующий вид:



**Задача 3.** Заряд частиц золя гидроксида железа (III)

положительный. Какой из электролитов –  $\text{KCl}$ ,  $\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3$ ,  $\text{CaCl}_2$ ,

$\text{AlCl}_3$  – будет иметь наименьший порог коагуляции по отношению к данному золю ?

*Решение*

Так как частицы имеют положительный заряд, то в соответствии с правилом Шульце – Гарди коагуляцию золя будут вызывать ионы, имеющие противоположный знак заряда, т.е. анионы электролитов ( $\text{Cl}^-$  или  $\text{SO}_4^{2-}$ ). И чем выше величина заряда иона-коагулятора, тем сильнее коагулирующее действие электролита, а порог коагуляции меньше. Следовательно, наименьший порог коагуляции будет у  $\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3$ , т.к. заряд сульфат-иона вышезаряда хлорид-иона.

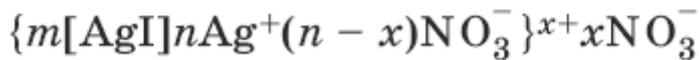
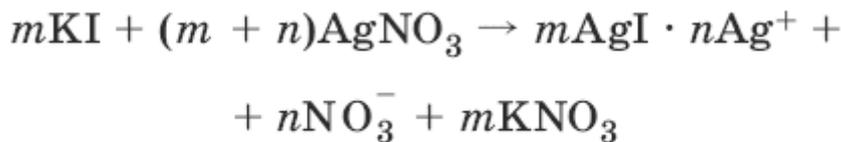
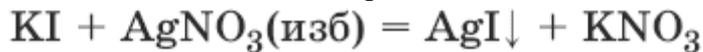
**Задача 4. Электролиты  $\text{KCl}$ ,  $\text{K}_2\text{SO}_4$ ,  $\text{K}_3\text{PO}_4$  по отношению к золю гидроксида железа (III) имеют следующие пороги коагуляции: 7,1; 0,099 и 0,01 ммоль/л. Какой знак заряда имеют частицы золя?**

*Решение*

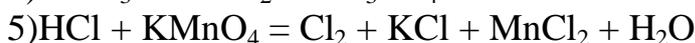
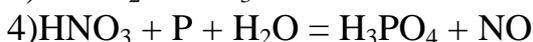
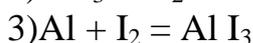
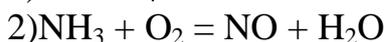
По условию задачи пороги коагуляции электролитов  $\text{KCl}$ ,  $\text{K}_2\text{SO}_4$ ,  $\text{K}_3\text{PO}_4$  относятся следующим образом:  $g_1 : g_2 : g_3 = 7,1 : 0,099 : 0,01 = 740 : 10 : 1$ .

Это соотношение близко к теоретическому отношению порогов коагуляции (730:11:1). Следовательно, коагуляцию вызывают ионы одного знака, но разной

величины заряда. В нашем случае – это  $\text{Cl}^-$ ,  $\text{SO}_4^{2-}$ ,  $\text{PO}_4^{3-}$ . Поскольку коагуляцию вызывают анионы, то знак заряда частиц золя положительный.

**Самостоятельная работа.**

Расставить коэффициенты методом электронного баланса. Расставить степени окисления. Определить окислитель и восстановитель.





### Самостоятельная работа.

Используя образцы задач, решите следующие задачи.

1. Кристаллогидрат хлорида бария содержит 14,8% кристаллизационной воды. Определите формулу кристаллогидрата.

Ответ.  $\text{BaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$

2. Определите формулу кристаллогидрата, если известно, что при прокаливании кристаллогидрата карбоната натрия массой 14,3г его масса уменьшилась на 9г.

Ответ.  $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$

3. Какая масса кристаллической соды  $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$  потребуется для получения 10%-го раствора безводного карбоната натрия массой 200г?

Ответ. 54 г.

4. Какова массовая доля сульфата цинка в растворе, полученном при растворении 114,8г  $\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  в воде объемом 85,2 мл?

Ответ. 32,2%

5. Какую массу кристаллогидрата  $\text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$  и какую массу воды надо взять для приготовления 300г 15%-ного раствора  $\text{CaCl}_2$ ?

Ответ. 89,2г  $\text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ ; 210,8г  $\text{H}_2\text{O}$ .

### Самостоятельная работа.

**Задача 1.** Разбавление (концентрирование) растворов.

К 200г 15% раствора хлорида натрия прилили 50г воды. Определить концентрацию полученного раствора.

**Задача 2.** Приготовление раствора определенной концентрации.

Какую массу кристаллогидрата  $\text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$  и какую массу воды надо взять для приготовления 300г 15% раствора  $\text{CaCl}_2$ ?

**Задача 3.** Растворимость вещества.

Коэффициент растворимости (растворимость) – масса растворенного вещества, приходящаяся на 100г воды в насыщенном при данной температуре растворе.

Массовая доля хлорида меди (II) в насыщенном растворе равна 42,7%.

Определить коэффициент растворимости этой соли.

**Задача 4.** Приготовление раствора определенной концентрации.

Сколько хлорида бария и воды надо взять для приготовления 150г 20% раствора?

**Задача 5.** Смешивание растворов одного и того же вещества.

В лаборатории имеются растворы с массовой долей хлорида натрия 10и 20 %.

Какую массу раствора нужно взять для получения 300г раствора с массовой долей хлорида натрия 12%?

**Задача 6.** Смешивание растворов одного и того же вещества.

Смешали 200г 15% раствора хлорида натрия и 300г 10% раствора этого же вещества. Определите концентрацию полученного раствора.

**Задача 7.** Перевод одного типа концентрации в другой.

Какова молярная концентрация 22% серной кислоты ( $\rho=1,16$  г/мл)?

**Задача 8\*.** 10г хлорида натрия растворили в 40г воды. Определите массовую долю хлорида натрия в полученном растворе.

**Задача 9\*.** 25г хлороводорода растворили в 75г воды. Определите массовую долю хлороводорода в полученном растворе.

**Задача 10\*.** К 350г 25% раствора соляной кислоты добавили 150г воды. Найдите массовую долю соляной кислоты в полученном растворе.

### **Самостоятельная работа.**

**Задание 1.** Решить задачи.

**Задача 1.** Золь хромата серебра получен путем смешивания равных объемов 0,005М раствора  $K_2CrO_4$  и 0,012М раствора  $BaCl_2$ . Напишите схему строения мицеллы золя и укажите знак заряда ее гранул.

**Задача 2.** Гранулы золя иодида серебра, полученного путем смешивания растворов  $AgNO_3$  и  $KCl$ , имеют отрицательный заряд. Какой из данных электролитов взят в избытке? Напишите формулу мицеллы.

**Задача 3.** Заряд частиц золя гидроксида железа (III) положительный. Какой из электролитов –  $KCl$ ,  $Fe_2(SO_4)_3$ ,  $CaCl_2$ ,  $AlCl_3$  – будет иметь наименьший порог коагуляции по отношению к данному золю ?

**Задача 4.** Электролиты  $KCl$ ,  $K_2SO_4$ ,  $K_3PO_4$  по отношению к золю гидроксида железа (III) имеют следующие пороги коагуляции: 7,1; 0,099 и 0,01 ммоль/л. Какой знак заряда имеют частицы золя?

**Задачи 5.** Золь иодида свинца получен смешением равных объемов 0.007н раствора нитрата свинца и 0.009н раствора иодида натрия. Определить знак заряда частиц золя и написать формулу мицеллы.

**Задача 6.** Написать формулу мицеллы золя бромида серебра, полученного при взаимодействии разбавленного раствора бромида калия с избытком нитрата серебра.

**Задача 7.** Написать формулу мицеллы сульфата бария, полученного при взаимодействии 10мл 0.0001н раствора хлорида бария и 10мл 0.001н раствора серной кислоты.

**Задание 2.** Дать определение понятий: дисперсная система, дисперсионная среда, дисперсная фаза, золь, мицелла, гранула, истинные растворы.

### **Самостоятельная работа.**

Выполнить качественные задачи.

20. Какой из элементов, литий или углерод, обладает большей электроотрицательностью и почему?
21. Сравните радиусы атомов элементов, находящихся в одних и тех же периодах в IA и IIA группах.
22. В приведенных ниже соединениях расставьте степени окисления элементов: гидроксид натрия, пероксид калия, оксид калия, карбонат лития, сульфит калия, гидросульфид натрия.
23. Как изменяется активность металлов в ряду от лития к францию? Объясните, с чем это связано?
24. Опишите электролитический способ получения металлического натрия из расплава хлорида натрия.
25. Почему металлический натрий нельзя хранить на воздухе? Можно ли считать это явление примером коррозии?
26. Докажите путем составления электронного баланса, что в реакциях с галогенами щелочные металлы ведут себя как восстановители. Обоснуйте это свойство щелочных металлов строением их атомов.
27. Для чего, растирая в ступке натрий с порошком серы, обертывают руку, держащую пестик, полотенцем?
28. Составьте уравнения реакций, отражающих взаимодействие щелочных металлов с: а) концентрированной серной кислотой; б) концентрированной азотной кислотой; в) разбавленной серной кислотой; г) разбавленной азотной кислотой.
29. В кристаллизатор с водой опустили кусочек металлического калия. После того, как реакция закончилась, туда поместили немного гидроксида цинка. Основание растворилось. Какие химические процессы произошли? Какие вещества находятся в растворе? Обоснуйте свой ответ.
30. Один из лаборантов, зная, что литий и калий взаимодействуют с влагой воздуха, решил их сохранить в сосудах, заполненных инертным азотом. Через некоторое время он обнаружил, что калий сохранил свой первоначальный блеск, а вместо лития он увидел зеленовато-черные комочки. Почему произошли эти изменения с литием? Составьте уравнение реакции.
31. Реакция взаимодействия натрия с кислородом может протекать с образованием оксида и пероксида. Напишите уравнения соответствующих реакций с указанием условий.
32. Почему цезий, а не литий применяется для конструирования различных фотоэлементов?
33. Почему при электролизе расплава хлорида натрия можно получить металлический натрий, а при электролизе раствора этой же соли металл получить нельзя?

34. Учащийся опустил в раствор сульфата меди (II) кусочек металлического натрия, надеясь вытеснить из соли металлическую медь. Вместо металла красного цвета получился студенистый голубой осадок. Опишите произошедшие реакции и запишите их уравнения.
35. Для отбеливания тканей используют «лабарракову воду», которую получают, пропуская хлор через разбавленный раствор гидроксида натрия. При этом происходит реакция с образованием хлорида натрия и гипохлорита натрия. Если пропускать хлор в раствор гидроксида калия, то получается «жавелевая вода», которую используют для тех же целей. Составьте уравнения указанных реакций.
36. С какими из перечисленных веществ будет реагировать оксид натрия: вода, азотная кислота, оксид бария, гидроксид кальция, фосфорная кислота, оксид серы (IV)? Запишите уравнения реакций.
37. На чем основано применение пероксида натрия для регенерации воздуха в дыхательных аппаратах изолирующего типа? Ответ подтвердите уравнениями реакций.
38. Если хранить раствор гидроксида натрия в склянках с притертыми пробками, то мы не сразу можем извлечь эти пробки. Но, подержав некоторое время склянку в воде, мы свободно вынимаем пробку. Объясните, приведя уравнения реакций, какие процессы происходят в данном случае.

### Самостоятельная работа.

**Задача 1:** Определите *температуру кипения и замерзания раствора*, содержащего 1 грамм нитробензола ( $C_6H_5NO_2$ ) в 10 граммах бензола ( $C_6H_6$ ). Эбулиоскопическая и криоскопическая константы бензола соответственно равны 2,57 и 5,1 °С. Температура кипения чистого бензола 80,2 °С, температура замерзания -5,4 °С.

**Задача 2:** Вычислите *температуру замерзания раствора* 5%-ного раствора этилового спирта ( $C_2H_5OH$ ), зная, что криоскопическая константа воды 1,86 °С.

**Задача 3:** Найти *температуру кипения раствора* 50-процентной сахарозы ( $C_{12}H_{22}O_{11}$ )? Эбулиоскопическая константа воды 0,52.

**Задача 4.** Рассчитать температуру замерзания и кипения 40%-ного раствора этилового спирта в воде.  $K_{H_2O} = 1,86 \text{ } ^\circ\text{C}$ ;  $E_{H_2O} = 0,512 \text{ } ^\circ\text{C}$ .

**Задача 5.** При растворении 0,1 моля гидроксида натрия в 1000 г воды температура замерзания понизилась на 0,33 °С. Определите степень диссоциации гидроксида натрия в растворе.

**Самостоятельная работа.**

Цепочки превращений веществ

(указать условия проведения реакций)

- 1)  $\text{NaCl} \rightarrow \text{Na}_2\text{CO}_3 \rightarrow \text{Na H CO}_3 \rightarrow \text{Na Cl} \rightarrow \text{Na OH}$
- 2)  $\text{Fe S}_2 \rightarrow \text{SO}_2 \rightarrow \text{SO}_3 \rightarrow \text{Ca SO}_4$
- 3)  $\text{Zn S} \rightarrow \text{Zn Cl}_2 \rightarrow \text{Zn O}$
- 4)  $\text{Ca} \rightarrow \text{Ca O} \rightarrow \text{Ca(OH)}_2 \rightarrow \text{Ca CO}_3 \rightarrow \text{Ca (HCO}_3)_2 \rightarrow \text{CO}_2$
- 5)  $\text{C} \rightarrow \text{CO} \rightarrow \text{CO}_2 \rightarrow \text{Na H CO}_3 \rightarrow \text{Na}_2 \text{CO}_3$
- 6)  $\text{NO} \rightarrow \text{NO}_2 \rightarrow \text{H NO}_3 \rightarrow \text{Cu (NO}_3)_2 \rightarrow \text{Cu (CH}_3\text{COO)}_2$
- 7)  $\text{Al} \rightarrow \text{Al(OH)}_3 \rightarrow \text{Al}_2 \text{O}_3 \rightarrow \text{Al} \rightarrow \text{Al}_2 \text{S}_3 \rightarrow \text{Al Cl}_3$
- 8)  $\text{K}_2 \text{CO}_3 \rightarrow \text{K}_2 \text{SO}_4 \rightarrow \text{KCl} \rightarrow \text{Cl}_2 \rightarrow \text{Ca Ca}_2$
- 9)  $\text{Fe} \rightarrow \text{Fe S} \rightarrow \text{Fe Cl}_2 \rightarrow \text{Fe Cl}_3 \rightarrow \text{Fe (OH)}_3 \rightarrow \text{Fe}_2 \text{O}_3$
- 10)  $\text{Ca} \rightarrow \text{Ca Cl}_2 \rightarrow \text{Ca(OH)}_2 \rightarrow \text{Ca (NO}_3)_2 \rightarrow \text{Ca Cl}_2$
- 11)  $\text{Na}_2 \text{SO}_4 \rightarrow \text{Na}_2 \text{CO}_3 \rightarrow \text{Na Cl} \rightarrow \text{Na OH} \rightarrow \text{Na OH} \rightarrow \text{Na H CO}_3 \rightarrow \text{CO}_2$
- 12)  $\text{Al}_2 \rightarrow \text{Al}_2(\text{SO}_4)_3 \rightarrow \text{Al(OH)}_3 \rightarrow \text{K[Al(OH)}_4] \rightarrow \text{Al}_2 \text{O}_3 \rightarrow \text{Al}$
- 13)  $\text{Zn} \rightarrow \text{Zn S} \rightarrow \text{Zn Cl}_2 \rightarrow \text{Zn O} \rightarrow \text{Zn SO}_4 \rightarrow \text{Zn (OH)}_2$
- 14)  $\text{Cu} \rightarrow \text{Cu (NO}_3)_2 \rightarrow \text{Cu O} \rightarrow \text{Cu S O}_4 \rightarrow \text{Cu} \rightarrow \text{Cu(OH)}_2$
- 15)  $\text{Ca} \rightarrow \text{Ca O} \rightarrow \text{Ca (NO}_3)_2 \rightarrow \text{Ca(OH)}_2 \rightarrow \text{Ca Si O}_3$
- 16)  $\text{Na} \rightarrow \text{NaCl} \rightarrow \text{Na}_2 \text{CO}_3 \rightarrow \text{Na H CO}_3 \rightarrow \text{Na}_2 \text{CO}_3$
- 17)  $\text{Si O}_2 \rightarrow \text{H}_2 \text{Si O}_3$
- 18)  $\text{Si O}_2 \rightarrow \text{Si} \rightarrow \text{Mg}_2 \text{Si} \rightarrow \text{Si H}_4$
- 19)  $\text{Cu O} \rightarrow \text{Cu} \rightarrow \text{Cu Cl}_2$
- 20)  $\text{N}_2 \rightarrow \text{NH}_3 \rightarrow \text{HNO}_3 \rightarrow \text{Mg (NO}_3)_2$
- 21)  $(\text{NH}_4)_2 \text{Cr}_2 \text{O}_7 \rightarrow \text{Cr}_2 \text{O}_3 \rightarrow \text{Na Cr O}_2 \rightarrow \text{Cr}_2 (\text{S O}_4)_3$
- 22)  $\text{Zn S} \rightarrow \text{H}_2 \text{S} \rightarrow \text{SO}_3 \rightarrow \text{SO}_3$
- 23)  $\text{H Cl} \rightarrow \text{Cl}_2 \rightarrow \text{K Cl O}_3 \rightarrow \text{K Cl} \rightarrow \text{Ag Cl}$
- 24)  $\text{K Cl O}_3 \rightarrow \text{O}_2 \rightarrow \text{P}_2 \text{O}_5$
- 25)  $\text{Na}_2 \text{CO}_3 \rightarrow \text{Na}_2 \text{S O}_4 \rightarrow \text{Na Cl} \rightarrow \text{Na NO}_3 \rightarrow \text{Na Cl}$
- 26)  $\text{Al} \rightarrow \text{Al}_2 \text{S}_3 \rightarrow \text{Al(OH)}_3 \rightarrow \text{Al}_2 (\text{SO}_4)_3$
- 27)  $\text{Fe S}_2 \rightarrow \text{Fe(OH)}_3 \rightarrow \text{Fe}_2 (\text{SO}_4)_3 \rightarrow \text{Fe Cl}_3 \rightarrow \text{Fe}_2 \text{O}_3$
- 28)  $\text{Si O}_2 \rightarrow \text{Si} \rightarrow \text{Si H}_4 \rightarrow \text{Si O}_2 \rightarrow \text{Na}_2 \text{Si O}_2$
- 29)  $\text{PB (NO}_3)_2 \rightarrow \text{HNO}_3 \rightarrow \text{NH}_4 \text{NO}_3 \rightarrow \text{N}_2$
- 30)  $\text{Ca}_3 (\text{PO}_4)_2 \rightarrow \text{Ca (H}_2 \text{PO}_4)_2 \rightarrow \text{Ca SO}_4 \rightarrow \text{Ca S} \rightarrow \text{Ca CO}_3$
- 31)  $\text{NH}_3 \rightarrow \text{NH}_4 \text{Cl} \rightarrow \text{NH}_3 \rightarrow \text{NO}$
- 32)  $\text{Na NO}_3 \rightarrow \text{Na NO}_2 \rightarrow \text{N}_2 \rightarrow \text{NO} \rightarrow \text{Ba (NO}_3)_2 \rightarrow \text{Ba Cl}_2$
- 33)  $\text{Na Cl} \rightarrow \text{Na}_2 \text{CO}_3 \rightarrow \text{Na OH} \rightarrow \text{Na}_2 \text{SO}_3$
- 34)  $\text{Na}_2 \text{SO}_3 \rightarrow \text{S} \rightarrow \text{Al}_2 \text{S}_3 \rightarrow \text{H}_2 \text{S} \rightarrow \text{SO}_2$
- 35)  $\text{HNO}_3 \rightarrow \text{NH}_4 \text{NO}_3 \rightarrow \text{N}_2 \text{O}$
- 36)  $\text{Ba (NO}_3)_2 \rightarrow \text{Ba Cl}_2 \rightarrow \text{Ba S O}_3 \rightarrow \text{Ba S} \rightarrow \text{H}_2 \text{S} \rightarrow \text{S}$
- 37)  $\text{K NO}_3 \rightarrow \text{K Cl} \rightarrow \text{K Cl O}_3 \rightarrow \text{K Cl} \rightarrow \text{K}_2 \text{SO}_4$
- 38)  $\text{Ca SO}_4 \rightarrow \text{Ca (OH)}_2 \rightarrow \text{Ca Cl}_2 \rightarrow \text{H Cl} \rightarrow \text{Cl}_2$
- 39)  $\text{KCl O}_3 \rightarrow \text{K Cl} \rightarrow \text{H Cl} \rightarrow \text{Ca Cl}_2 \rightarrow \text{Ca SO}_4$
- 40)  $\text{Cu (NO}_3)_2 \rightarrow \text{Cu O} \rightarrow \text{Cu SO}_4 \rightarrow \text{Cu (NO}_3)_2$
- 41)  $\text{Ca}_3 (\text{PO}_4)_2 \rightarrow \text{P} \rightarrow \text{H}_3 \text{PO}_4 \rightarrow \text{Ca H PO}_4 \rightarrow \text{Ca}_3 (\text{PO}_4)_2$
- 42)  $\text{Fe} \rightarrow \text{Fe S} \rightarrow \text{Fe(OH)}_2 \rightarrow \text{Fe (OH)}_3 \rightarrow \text{Fe}_2 \text{O}_3 \rightarrow \text{Fe PO}_4$
- 43)  $\text{NH}_4 \text{Cl} \rightarrow \text{NH}_4 \text{NO}_3 \rightarrow \text{NH}_3 \rightarrow \text{NO} \rightarrow \text{Fe (NO}_3)_3$
- 44)  $\text{K}_2 \text{S} \rightarrow \text{SO}_2 \rightarrow \text{S} \rightarrow \text{Zn S} \rightarrow \text{Zn Cl}_2$

- 45)  $\text{Fe S}_2 \rightarrow \text{H}_2 \text{SO}_4 \rightarrow \text{SO}_2 \rightarrow \text{K H SO}_3$   
 46)  $\text{HNO}_3 \rightarrow \text{NH}_4 \text{NO}_3 \rightarrow \text{NH}_3 \rightarrow \text{NO}$   
 47)  $\text{Na Cl} \rightarrow \text{Cl}_2 \rightarrow \text{HCl} \rightarrow \text{Ag Cl}$   
 48)  $\text{K Cl} \rightarrow \text{K OH} \rightarrow \text{K Cl O}_3 \rightarrow \text{K Cl} \rightarrow \text{H Cl}$   
 49)  $\text{C}_2 \text{H}_5 \text{OH} \rightarrow \text{CO}_2 \text{ Na}_2 \text{CO}_3 \rightarrow \text{Ca CO}_3$   
 50)  $\text{Fe} \rightarrow \text{Fe Cl}_2 \rightarrow \text{Fe Cl}_3 \rightarrow \text{Fe}_2 \text{O}_3 \rightarrow \text{Fe} \rightarrow \text{Fe(OH)}_3$

## 2.2 Задания для промежуточной аттестации

### Перечень теоретических вопросов.

28. Основные понятия и законы физической химии.
29. Термодинамика: энтальпия, энтропия, энергия Гиббса.
30. Классификация химических реакций. Понятия и примеры.
31. Классификация окислительно-восстановительных реакций.
32. Поверхностно-активные вещества, их роль в профессии технолога.
33. Гидролиз органических и неорганических веществ.
34. Жидкое состояние веществ, их характеристика. Виды растворов.
35. Основные понятия и законы органической химии.
36. Спирты. Фенолы. Простые эфиры. Их роль в профессии технолога.
37. Альдегиды. Кетоны. Карбоновые кислоты. Их роль в профессии технолога.
38. Азотсодержащие соединения: белки, аминокислоты, амины. Их роль в профессии технолога.
39. Липиды (жиры). Углеводы. Их роль в профессии технолога.
40. Основные понятия и законы коллоидной химии.
41. Классификация дисперсных систем. Их роль в профессии технолога.
42. Коллоидные растворы и их свойства.
43. Грубодисперсные системы, примеры, свойства, их роль в профессии технолога.
44. Понятие полимеров, виды полимеров, их роль в профессии технолога.
45. Основные понятия и законы аналитической химии.
46. Классификация катионов и анионов по аналитическим группам, их особенность.
47. Титриметрические методы анализа. Их классификация и значение в профессии технолога.
48. Метод нейтрализации, его сущность.
49. Сущность методов осаждения.
50. Сущность хроматографии.
51. Комплексометрический метод, его сущность.
52. Классификация окислительно-восстановительных методов в аналитической химии.
53. Перманганатометрия и её сущность.

54. Хроматографические методы анализа.

Перечень практических вопросов.

26. Определить массу кристаллогидрата  $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$  и воды, которые необходимо взять для приготовления раствора массой 540 г. с массовой долей карбоната натрия 15%.
27. При полном обезвоживании 48,3 г кристаллогидрата получено 21,3 г сульфата натрия. Определите формулу кристаллогидрата.
28. Сколько воды и английской соли (семиводный кристаллогидрат сульфата магния) необходимо взять для приготовления 440 г раствора сульфата магния с массовой долей 8%?
29. Сколько кристаллизационной воды (масса и количество) содержится в 180 г гипса  $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  ?
30. Кристаллогидрат хлорида бария содержит 14,8% кристаллизационной воды. Определите формулу кристаллогидрата.
31. Определите формулу кристаллогидрата, если известно, что при прокаливании кристаллогидрата карбоната натрия массой 14,3 г его масса уменьшилась на 9 г.
32. Какая масса кристаллической соды  $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$  потребуется для получения 10%-го раствора безводного карбоната натрия массой 200 г?
33. Какова массовая доля сульфата цинка в растворе, полученном при растворении 114,8 г  $\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  в воде объемом 85,2 мл?
34. Какую массу кристаллогидрата  $\text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$  и какую массу воды надо взять для приготовления 300 г 15%-ного раствора  $\text{CaCl}_2$ ?
35. Определите температуру кипения и замерзания раствора, содержащего 1 грамм нитробензола ( $\text{C}_6\text{H}_5\text{NO}_2$ ) в 10 граммах бензола ( $\text{C}_6\text{H}_6$ ). Эбулиоскопическая и криоскопическая константы бензола соответственно равны 2,57 и 5,1 °С. Температура кипения чистого бензола 80,2 °С, температура замерзания -5,4 °С.
36. Вычислите **температуру замерзания раствора** 5%-ного раствора этилового спирта ( $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ ), зная, что криоскопическая константа воды 1,86 °С.
37. Найти **температуру кипения раствора** 50-процентной сахарозы ( $\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$ )? Эбулиоскопическая константа воды 0,52.
38. Рассчитайте  $\Delta H^\circ_{298}$  химической реакции  $\text{Na}_2\text{O}(\text{т}) + \text{H}_2\text{O}(\text{ж}) \rightarrow 2\text{NaOH}(\text{т})$  по значениям стандартных теплот образования веществ ( $\Delta H^\circ_f$ , см. таблицу). Укажите тип реакции (экзо- или эндотермическая).
39. Рассчитайте величину  $\Delta S^\circ_{298}$  для процесса  $\text{Na}_2\text{O}(\text{т}) + \text{H}_2\text{O}(\text{ж}) \rightarrow 2\text{NaOH}(\text{т})$ , используя значения стандартных энтропий веществ (см. таблицу).

40. Рассчитайте изменение энергии Гиббса ( $\Delta G_{298}^{\circ}$ ) для процесса  $\text{Na}_2\text{O}(\text{т}) + \text{H}_2\text{O}(\text{ж}) \rightarrow 2\text{NaOH}(\text{т})$  по значениям стандартных энергий Гиббса образования веществ (см. таблицу). Возможно ли самопроизвольное протекание реакции при стандартных условиях и 298К ?
41. Энтальпии образования газообразных уксусного альдегида, метана и оксида углерода(II) соответственно равны  $-166,0$ ;  $-74,8$  и  $-110,5$  кДж/моль. Рассчитайте  $\Delta H$  процесса:  $\text{CH}_3\text{CHO}_{(\text{г})} = \text{CH}_{4(\text{г})} + \text{CO}_{(\text{г})}$ .
42. Температурный коэффициент скорости реакции равен трем. Во сколько раз увеличится скорость реакции при повышении температуры на  $40^{\circ}\text{C}$ .
43. Составить формулу мицеллы  $\text{BaSO}_4$ , полученного в избытке  $\text{BaI}_2$ .
44. Если пропустить сероводород через спиртовой раствор цианида ртути  $\text{Hg}(\text{CN})_2$ , то получится золь сульфида ртути (II). Напишите формулу мицеллы сульфида ртути.
45. Составить формулу мицеллы золя гидроксида хрома. Его получают в результате взаимодействия хлорида хрома (III) с карбонатом аммония.
46. Составить формулу мицеллы золя гидрофосфата железа(III). Из  $\text{FeCl}_3$  и р-ра  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ . Образуется золь фосфата железа (III).
47. Золь хлорида серебра получен смешиванием 5 мл раствора нитрата серебра и 10 мл раствора хлорида лития равной концентрации. Запишите формулу мицеллы золя.
48. Как определить состав соли, находящейся в каждой из 3-х пробирок:  
 $\underline{1}$   $\text{K}_2\text{CO}_3$        $\underline{2}$   $\text{Ba}(\text{NO}_3)_2$        $\underline{3}$   $\text{Na}_3\text{PO}_4$
49. Как определить состав соли, находящейся в каждой из 3-х пробирок:  
 $\underline{1}$   $\text{BaCl}_2$        $\underline{2}$   $\text{Na}_2\text{SO}_4$        $\underline{3}$   $\text{BaCO}_3$
50. Как определить состав соли, находящейся в каждой из 3-х пробирок:  
 $\underline{1}$   $\text{Ca}(\text{NO}_3)_2$        $\underline{2}$   $\text{Na}_2\text{CO}_3$        $\underline{3}$   $\text{MgCl}_2$
51. По термохимическому уравнению реакции:  $\text{C}_2\text{H}_4 + \text{H}_2\text{O} = \text{C}_2\text{H}_5\text{OH} + 46$  кДж, вычислите объем этилена, если при этом выделилось 920 кДж энергии.

## БИБЛИОГРАФИЯ

### Печатные издания

3. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 288 с.
4. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [электронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2013гг.

### Электронные издания:

11. <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
12. [www.krugosvet.ru/](http://www.krugosvet.ru/) универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
13. <http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/
14. [www.auditorium.ru/](http://www.auditorium.ru/) библиотека института «Открытое общество»/
15. [www.bellerbys.com/](http://www.bellerbys.com/) сайт учителей биологии и химии
16. <http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффектные опыты, химические новости
17. <http://dnttm.ru/> – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
18. <http://www.it-n.ru/> - сетевое сообщество учителей химии
19. <http://chemistry-chemists.com/> – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).
20. [http://www.astu.org/content/userimages/file/upr\\_1\\_2009/04.pdf](http://www.astu.org/content/userimages/file/upr_1_2009/04.pdf)

### Дополнительные источники:

3. Габриелян О. С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2012г. 303 с
4. Габриелян О. С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2012г. 303 с

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

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заместитель директора  
по методической работе

\_\_\_\_\_ И.С.Николаева

от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Комплект**  
**контрольно-измерительных материалов**  
**по учебной дисциплине**  
**ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**  
**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по**  
**специальности СПО**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине  
разработан на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего профессионального образования  
(далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское  
дело

Организация-  
разработчик:

ГБПОУ ЮЭТ

---

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании предметной  
(цикловой) комиссии  
естественнонаучных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии  
\_\_\_\_\_ (Христич ЛА)

Разработчики:

Шишкина О.А., преподаватель

---

*Ф.И.О., ученая степень, звание, должность*

Рецензент:

---

## Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	4
1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов	
1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин..	7
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины .....	7
2.1. Задания для текущего контроля .....	7
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	32
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....	35

## **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 квалифицированных рабочих и служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования студент должен обладать предусмотренными ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело умениями, знаниями, которые формируют общие компетенции.

В результате освоения учебной дисциплины студент:

**должен уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;
- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- применять документацию систем качества;

**должен знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и принципы среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;
- основные положения Конституции РФ;
- основы трудового права;
- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен освоить следующие общие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общекультурные компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационные технологии в профессиональной

	деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин

Формой аттестации по учебной дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования является комплексный зачет.

Дифференцированный зачет проводится с целью оценки освоенных умений, знаний, которые формируют профессиональную и общую компетенцию через выполнение заданий.

КИМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p><b>Умение анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов хозяйственной деятельности</b></p> <p>Умение в практической деятельности применить полученные знания для обеспечения экологической безопасности</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности взаимодействия общества и природы;</li> <li>- условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения</li> </ul>	<p>Виды воздействия человека на природу;</p> <p>законы взаимодействия природы и общества ;</p> <p>приводить примеры взаимодействия общества и природы на различных этапах исторического развития</p> <p>понятие и причины экологического кризиса;</p>

<p>экологического кризиса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li>- принципы размещения производств различного типа;</li> <li>- основные группы отходов, их источники;</li> <li>- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;</li> <li>- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>- охраняемые природные территории;</li> <li>- принципы производственного экологического контроля;</li> </ul>	<p>признаки экологического кризиса;</p> <p>уровни экологического кризиса;</p> <p>глобальные экологические проблемы и пути их решения;</p> <p>Определения и понятия: природопользование, природопользование рациональное, природно-ресурсный потенциал. Исчерпаемые и неисчерпаемые ресурсы. Невозобновимые, возобновимые и относительно возобновимые ресурсы. Заменяемые и незаменимые ресурсы. Успехи и неудачи в области создания малоотходных производств.</p> <p>Источники загрязнения окружающей среды, классификация загрязнителей, последствия загрязнения, меры по предотвращению загрязнения среды.</p> <p>Особенности размещения производств с учетом экологической обстановки.</p> <p>Классификация отходов, классы опасности отходов.</p> <p>Заводские способы утилизации отходов</p> <p>Понятие и назначение мониторинга окружающей среды;</p> <p>принципы мониторинга;</p> <p>основные виды мониторинга окружающей среды;</p> <p>понятие экологического риска.</p> <p>Основные этапы развития экологического законодательства;</p> <p>задачи и цели природоохранных органов управления и надзора;</p> <p>основные законодательные акты в области охраны природы;</p> <p>нормативно-правовые акты по окружающей среде.</p> <p>Формы международного сотрудничества;</p> <p>принципы и направления международного сотрудничества в области охраны природы.</p> <p>основные конвенции 20 столетия;</p> <p>экологические права и обязанности граждан.</p> <p>размещение и основные параметры природно-ресурсного потенциала РФ</p>
--	---

- условия устойчивого состояния экосистем	<p>Основные виды охраняемых природных территорий; Задачи охраняемых природных территорий;</p> <p>Задачи экологического контроля; виды экологического контроля.</p> <p>Основные задачи концепции устойчивого развития</p>
---	--

## 2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной

### дисциплины.

#### 2.1. Задания для текущего контроля.

##### **Тестовое задание (пример)**

##### **Вариант I**

**1. Важная роль атмосферы заключается в том, что она защищает живые организмы от:**

- А. резких колебаний температуры; Б. канцерогенных веществ;  
В. радиоактивного загрязнения;

**2. Особо токсичный компонент кислотных дождей:**

- А. H<sub>2</sub>S; Б. HCl; В. SO<sub>2</sub>.

**3. Загрязнение, затрагивающее наследственные свойства организма и вызывающее изменения, которые могут проявиться в последующих поколениях, называется:**

- А. шумовым; Б. радиоактивным; В. физическим.

**4. Парниковый эффект возникает в результате накопления в атмосфере:**

- А. угарного газа; Б. углекислого газа; В. диоксида азота.

**5. Разрушение озонового слоя в атмосфере происходит из-за:**

- А. массового уничтожения лесов; Б. широкого использования фреонов;  
В. распыления ядохимикатов на полях.

**6. К природным ресурсам относится:**

- А. растительность и животный мир, почва, минеральные соли;  
Б. заводы, фабрики; В. оборудование мастерской.

**7. Наибольшее количество веществ, загрязняющих биосферу, приходится на:**

- А. предприятия химической и угольной промышленности;  
Б. сельское хозяйство; В. бытовую деятельность человека;

**8. Рациональное использование природных ресурсов предполагает:**

- А. разумное их освоение;    Б. разумное их освоение, охрану и воспроизводство;
- В. изучение законов природы.

**9. Для окружающей среды наиболее опасно:**

- А. радиоактивное загрязнение;    Б. шумовое загрязнение;
- В. промышленное загрязнение.

**10. В крупных городах основным источником загрязнения воздуха являются:**

- А. тепловые электростанции;    Б. предприятия строительных материалов;
- В. автотранспорт.

**11. ПДК – это:**

- А. природный декоративный кустарник;
- Б. планировочный домостроительный комплекс;
- В. предельно допустимые концентрации.

**12. Система наблюдений, оценки и прогноза, позволяющая выявить изменения состояния окружающей среды под влиянием антропогенной деятельности называется**

- А. прогноз погоды;    Б. мониторинг;    В. посты наблюдения ГАИ.

**13. Биосфера – это**

- А. оболочка земли, населённая живыми организмами;
- Б. верхний слой атмосферы;    В. нижний слой атмосферы.

**14. Способность организмов приспосабливаться к действию экологических факторов называется:**

- А. акклиматизация;    Б. адаптация;    В. реанкарация.

**15. Биологический метод очистки воды от загрязнения основан на использовании:**

- А. рыб;    Б. микроорганизмов;    В. торфа.

**16. На сельскохозяйственных полях удобрения нужно вносить**

- А. за 2 недели до уборки урожая;    Б. за 3-4 недели до уборки урожая;
- В. за неделю до уборки урожая.

**17. Урбанизация это:**

- А. исторический процесс повышения роли городов в жизни общества;
- Б. процесс повышения роли села в жизни общества;

В. высшая форма организации производства для человеческого общества.

**18. При расчётах платы за загрязнение среды учитывают**

- А. вредность вещества, массу загрязнителя; Б. вид предприятия;  
В. место расположение предприятия.

**19. Полигон ТБО- это**

А. природоохранное сооружение для централизованного сбора, обезвреживания отходов, обеспечивающее защиту от загрязнения атмосферы, почв, поверхностных и грунтовых вод;

Б. разрешённые органами исполнительной власти на местах территории для размещения ТПрО и ТБО, но не обустроенные в соответствии с нормативными требованиями и эксплуатируемые с отклонениями от требований санитарно-эпидемиологического надзора;

В. места на поверхности суши и в акваториях океана, где человеческая деятельность может создавать опасные экологические ситуации.

**20. Пестициды – это**

А. ядохимикаты, используемые для борьбы с сорняками, вредителями и возбудителями болезней растений;

Б. ядохимикаты, используемые для борьбы с мышами;

В. Ядохимикаты, используемые для борьбы с болезнями.

**21. Прямое воздействие человека на окружающую среду – это**

А. распашка земли, рубка леса, добыча зверей;

Б. эрозия почв, обмеление рек;

В. разрушение почвенного плодородия.

**22. Биологическое загрязнение связано с**

А. патогенными микроорганизмами; Б. наличием в почве солей тяжёлых металлов;

В. с наличием диоксинов в окружающей среде.

**23. Главным (базовым) актом в области экологии является**

А. закон РФ «Об охране окружающей природной среды»;

Б. закон о «О недрах»; В. Конституция РФ.

**24. Право человека на благоприятную окружающую среду и компенсацию вреда, причинённого ему загрязнением, закреплено в Конституции РФ в статье №**

- А. 67; Б. 42; В. 15.

**25. Озоновый слой – необходимое условие существования биосферы, потому что слой озона:**

- А. образуется в результате космических излучений;
- Б. препятствует проникновению ультрафиолетовых лучей;
- В. препятствует загрязнению атмосферы.

**26. Основным средством борьбы с промышленным загрязнением атмосферы являются:**

А. озеленение городов; Б. очистные фильтры; В. планировка местности.

**27. Вырубка лесных массивов приводит к:**

- А. увеличению видового разнообразия птиц;
- Б. увеличению видового разнообразия млекопитающих;
- В. нарушению кислородного режима.

**28. Оптимальный экологический фактор – это**

- А. фактор, выходящий за пределы допустимого максимума или минимума;
- Б. наиболее благоприятный для живых организмов фактор;
- В. фактор, связанный с человеческой деятельностью.

**29. ЮНЕП – это:**

- А. программа при ООН по окружающей среде с целью координации практической деятельности государств в этой сфере;
- Б. всемирная организация по вопросам продовольствия и сельского хозяйства;
- В. организация Объединённых наций по вопросам образования, науки и культуры.

**30. Экологический кризис – это**

- А. сложная задача, возникающая в процессе взаимодействия живых организмов с окружающей средой, требующая исследования и разрешения;
- Б. природная аномалия или авария технического устройства, приведшая к очень неблагоприятным изменениям в среде, массовой гибели населения, животного и растительного мира и экономическому ущербу;
- В. критическое состояние окружающей среды, угрожающее существованию человека и отражающее несоответствие развития производительных сил и производственных отношений.

**Вариант II**

- 1. Озоновый слой – необходимое условие существования биосферы, потому что слой озона:**
- А. образуется в результате космических излучений;
  - Б. препятствует проникновению ультрафиолетовых лучей;
  - В. препятствует загрязнению атмосферы.
- 2. Разрушение озонового слоя ведет к увеличению заболеваний:**
- А. желудочно-кишечного тракта; Б. сердечно-сосудистой системы;
  - В. кожи;
- 3. Парниковый эффект возникает в результате накопления в атмосфере:**
- А. угарного газа; Б. углекислого газа; В. диоксида азота.
- 4. Основным средством борьбы с промышленным загрязнением атмосферы являются:**
- А. озеленение городов; Б. очистные фильтры; В. планировка местности.
- 5. Рациональное использование природных ресурсов предполагает:**
- А. разумное их освоение;
  - Б. разумное их освоение, охрану и воспроизводство;
  - В. изучение законов природы.
- 6. Ядовитая смесь дыма, тумана и пыли называется:**
- А. кислотный дождь; Б. фреон; В. смог.
- 7. Для уменьшения токсических веществ в выхлопных газах автомобилей необходимо:**
- А. замена бензина смесью различных спиртов; Б. озеленение городов и посёлков;
  - В. строительство переходов.
- 8. К природным ресурсам относится:**
- А. растительность и животный мир, почва, минеральные соли;
  - Б. заводы, фабрики; В. оборудование мастерской.
- 9. К неисчерпаемым природным ресурсам относят:**
- А. нефть, каменный уголь; Б. атмосферный воздух и энергия ветра;
  - В. леса.
- 10. Мероприятие, направленное на восстановление свойств земли, называется**
- А. рекультивация; Б. дезертификация; В. мелиорация.

- 11. Укажите исчерпаемый природный ресурс:**  
 А. атмосферный воздух Б. нефть В. энергия ветра
- 12. Вредные вещества классифицируются на**  
 А. на 5 классов опасности; Б. на 4 класса опасности;  
 В. на 3 класса опасности.
- 13. К исчерпаемым природным ресурсам относят:**  
 А. солнечная радиация, энергия морских приливов и отливов;  
 Б. животные; В. атмосферный воздух и энергия ветра.
- 14. Взрыв ёмкостей с ядерными отходами, приведший к сильному радиоактивному заражению большой территории и к эвакуации населения (Касли, Челябинская обл., СССР, 1957г) называется**  
 А. экологическая катастрофа; Б. экологический кризис;  
 В. экологическое бедствие.
- 15. Загрязнение экосистем в результате хозяйственной деятельности людей называют:**  
 А. биогенным; Б. гетерогенным; В. антропогенным.
- 16. Ноосфера – это:**  
 А. сфера прошлого; Б. сфера разума; В. сфера будущего.
- 17. ПДВ – это:**  
 А. программно-достаточная вентиляция;  
 Б. проектно декларированный взнос; В. предельно допустимые выбросы.
- 18. Биологический метод очистки воды от загрязнения основан на использовании:**  
 А. рыб; Б. микроорганизмов; В. торфа.
- 19. Вырубка лесных массивов приводит к:**  
 А. увеличению видового разнообразия птиц;  
 Б. увеличению видового разнообразия млекопитающих;  
 В. нарушению кислородного режима.
- 20. Природная аномалия или авария технического устройства, приведшая к очень неблагоприятным изменениям в среде, массовой гибели населения, животного и растительного мира и экономическому ущербу называется:**  
 А. экологическая катастрофа; Б. экологический катаклизм;  
 В. экологическое крушение.
- 21. Крупнейшие экологические катастрофы связаны**

- А. химической промышленностью; Б. атомной промышленностью;  
В. целлюлозно-бумажной промышленностью.

**22. Основной параметр, определяющий вредность того или иного химического вещества в почве:**

- А. реакция почвенной среды.  
Б. предельно допустимая концентрация химического вещества в почве;  
В. влажность почвы.

**23. Санкционированные свалки – это**

А. природоохранное сооружение для централизованного сбора, обезвреживания отходов, обеспечивающее защиту от загрязнения атмосферы, почв, поверхностных и грунтовых вод;

Б. разрешённые органами исполнительной власти на местах территории для размещения ТПрО и ТБО, но не обустроенные в соответствии с нормативными требованиями и эксплуатируемые с отклонениями от требований санитарно-эпидемиологического надзора;

В. места на поверхности суши и в акваториях океана, где человеческая деятельность может создавать опасные экологические ситуации.

**24. Оптимальный экологический фактор – это**

А. фактор, выходящий за пределы допустимого максимума или минимума;

Б. наиболее благоприятный для живых организмов фактор;

В. фактор, связанный с человеческой деятельностью.

**25. Экологический кризис – это**

А. сложная задача, возникающая в процессе взаимодействия живых организмов с окружающей средой, требующая исследования и разрешения;

Б. природная аномалия или авария технического устройства, приведшая к очень неблагоприятным изменениям в среде, массовой гибели населения, животного и растительного мира и экономическому ущербу;

В. критическое состояние окружающей среды, угрожающее существованию человека и отражающее несоответствие развития производительных сил и производственных отношений.

**26. Термохимический процесс, в котором происходит разложение органической части отходов и получение полезных продуктов под действием высокой температуры в специальных реакторах, называется**

- А. компостированием; Б. сжиганием; В. пиролизом.

**27. Пестициды – это**

А. вещества, применяемые для обогащения почвы элементами питания;  
 Б. вещества, применяемые в сельском хозяйстве в борьбе с сорняками, вредителями и возбудителями болезней;

В. вещества, применяемые для ускорения созревания культурных растений.

**28. Право человека на благоприятную окружающую среду и компенсацию вреда, причинённого ему загрязнением, закреплено в Конституции РФ в статье №**

А. 67; Б. 42; В. 15.

**29. Главным (базовым) актом в области экологии является**

А. закон РФ «Об охране окружающей природной среды»; Б. закон о «О недрах»;

В. Конституция РФ.

**30. ЮНЕП – это:**

А. программа при ООН по окружающей среде с целью координации практической деятельности государств в этой сфере;

Б. всемирная организация по вопросам продовольствия и сельского хозяйства;

В. организация Объединённых наций по вопросам образования, науки и культуры.

**Вариант III**

**1. Парниковый эффект возникает в результате накопления в атмосфере:**

А. угарного газа; Б. углекислого газа; В. диоксида азота.

**2. Укажите исчерпаемый природный ресурс:**

А. атмосферный воздух Б. нефть В. энергия ветра

**3. Важная роль атмосферы заключается в том, что она защищает живые организмы от:**

А. резких колебаний температуры; Б. канцерогенных веществ;

В. радиоактивного загрязнения;

**4. Для окружающей среды наиболее опасно:**

А. радиоактивное загрязнение; Б. шумовое загрязнение;

В. промышленное загрязнение.

**5. Экологические катастрофы бывают:**

А. природные, антропогенные; Б. искусственные; В. естественные.

**6. Право человека на благоприятную окружающую среду и компенсацию вреда, причинённого ему загрязнением, закреплено в Конституции РФ в статье №**

А. 67; Б. 42; В. 15.

**7. Главным (базовым) актом в области экологии является**

А. закон РФ «Об охране окружающей природной среды»;

Б. закон о «О недрах»; В. Конституция РФ.

**8. Разрушение озонового слоя ведет к увеличению заболеваний:**

А. желудочно-кишечного тракта; Б. сердечно-сосудистой системы;

В. кожи;

**9. Для уменьшения токсических веществ в выхлопных газах автомобилей необходимо:**

А. замена бензина смесью различных спиртов;

Б. озеленение городов и посёлков; В. строительство переходов.

**10. К природным ресурсам относятся:**

А. растительность и животный мир, почва, минеральные соли;

Б. заводы, фабрики; В. оборудование мастерской.

**11. Урбанизация это:**

А. исторический процесс повышения роли городов в жизни общества;

Б. процесс повышения роли села в жизни общества;

В. высшая форма организации производства для человеческого общества.

**12. Ядовитая смесь дыма, тумана и пыли называется:**

А. кислотный дождь; Б. фреон; В. смог.

**13. Биологическое загрязнение связано с**

А. патогенными микроорганизмами;

Б. наличием в почве солей тяжелых металлов;

В. с наличием диоксинов в окружающей среде.

**14. При расчётах платы за загрязнение среды учитывают**

А. вредность вещества, массу загрязнителя; Б. вид предприятия;

В. место расположение предприятия.

**15. ЮНЕП – это:**

А. программа при ООН по окружающей среде с целью координации практической деятельности государств в этой сфере;

Б. всемирная организация по вопросам продовольствия и сельского хозяйства;

В. организация Объединённых наций по вопросам образования, науки и культуры.

**16. Наибольшее количество веществ, загрязняющих биосферу, приходится на:**

- А. предприятия химической и угольной промышленности;
- Б. сельское хозяйство; В. бытовую деятельность человека;

**17. Мероприятие, направленное на восстановление свойств земли, называется**

- А. рекультивация; Б. дезертификация; В. мелиорация.

**18. Экологический кризис – это**

А. сложная задача, возникающая в процессе взаимодействия живых организмов с окружающей средой, требующая исследования и разрешения;

Б. природная аномалия или авария технического устройства, приведшая к очень неблагоприятным изменениям в среде, массовой гибели населения, животного и растительного мира и экономическому ущербу;

В. критическое состояние окружающей среды, угрожающее существованию человека и отражающее несоответствие развития производительных сил и производственных отношений.

**19. Вредные вещества классифицируются на**

- А. на 5 классов опасности; Б. на 4 класса опасности;
- В. на 3 класса опасности.

**20. К исчерпаемым природным ресурсам относят:**

- А. солнечная радиация, энергия морских приливов и отливов;
- Б. животные; В. атмосферный воздух и энергия ветра.

**21. Пестициды – это**

А. вещества, применяемые для обогащения почвы элементами питания;

Б. вещества, применяемые в сельском хозяйстве в борьбе с сорняками, вредителями и возбудителями болезней;

В. вещества, применяемые для ускорения созревания культурных растений.

**22. Система наблюдений, оценки и прогноза, позволяющая выявить изменения состояния окружающей среды под влиянием антропогенной деятельности называется**

- А. прогноз погоды; Б. мониторинг; В. посты наблюдения ГАИ.

**23. Оптимальный экологический фактор – это**

А. фактор, выходящий за пределы допустимого максимума или минимума;

Б. наиболее благоприятный для живых организмов фактор;

В. фактор, связанный с человеческой деятельностью.

**24. Загрязнение экосистем в результате хозяйственной деятельности людей называют:**

А. биогенным;      Б. гетерогенным;      В. антропогенным.

**25. Ноосфера – это:**

А. сфера прошлого;      Б. сфера разума;      В. сфера будущего.

**26. ПДВ – это:**

А. программно-достаточная вентиляция;

Б. проектно декларированный взнос;      В. предельно допустимые выбросы.

**27. Вырубка лесных массивов приводит к:**

А. увеличению видового разнообразия птиц;

Б. увеличению видового разнообразия млекопитающих;

В. нарушению кислородного режима.

**28. Санкционированные свалки – это**

А. природоохранное сооружение для централизованного сбора, обезвреживания отходов, обеспечивающее защиту от загрязнения атмосферы, почв, поверхностных и грунтовых вод;

Б. разрешённые органами исполнительной власти на местах территории для размещения ТПрО и ТБО, но не обустроенные в соответствии с нормативными требованиями и эксплуатируемые с отклонениями от требований санитарно-эпидемиологического надзора;

В. места на поверхности суши и в акваториях океана, где человеческая деятельность может создавать опасные экологические ситуации.

**29. Озоновый слой – необходимое условие существования биосферы, потому что слой озона:**

А. образуется в результате космических излучений;

Б. препятствует проникновению ультрафиолетовых лучей;

В. препятствует загрязнению атмосферы.

**30. Термохимический процесс, в котором происходит разложение органической части отходов и получение полезных продуктов под действием высокой температуры в специальных реакторах, называется**

А. компостированием;      Б. сжиганием;      В. пиролизом.

**Вариант IV**

**1. Право человека на благоприятную окружающую среду и компенсацию вреда, причинённого ему загрязнением, закреплено в Конституции РФ в статье №**

А. 67; Б. 42; В. 15.

**2. Ноосфера – это:**

А. сфера прошлого; Б. сфера разума; В. сфера будущего.

**3. Система наблюдений, оценки и прогноза, позволяющая выявить изменения состояния окружающей среды под влиянием антропогенной деятельности, называется**

А. прогноз погоды; Б. мониторинг; В. посты наблюдения ГАИ.

**4. К природным ресурсам относится:**

А. растительность и животный мир, почва, минеральные соли;

Б. заводы, фабрики; В. оборудование мастерской.

**5. Важная роль атмосферы заключается в том, что она защищает живые организмы от:**

А. резких колебаний температуры; Б. канцерогенных веществ;

В. радиоактивного загрязнения;

**6. Пестициды – это**

А. ядохимикаты, используемые для борьбы с сорняками, вредителями и возбудителями болезней растений;

Б. ядохимикаты, используемые для борьбы с мышами;

В. ядохимикаты, используемые для борьбы с болезнями.

**7. При расчётах платы за загрязнение среды учитывают**

А. вредность вещества, массу загрязнителя;

Б. вид предприятия; В. место расположение предприятия.

**8. Озоновый слой – необходимое условие существования биосферы, потому что слой озона:**

А. образуется в результате космических излучений;

Б. препятствует проникновению ультрафиолетовых лучей;

В. препятствует загрязнению атмосферы.

**9. Экологический кризис – это**

А. сложная задача, возникающая в процессе взаимодействия живых организмов с окружающей средой, требующая исследования и разрешения;

Б. природная аномалия или авария технического устройства, приведшая к очень неблагоприятным изменениям в среде, массовой гибели населения, животного и растительного мира и экономическому ущербу;

В. критическое состояние окружающей среды, угрожающее существованию человека и отражающее несоответствие развития производительных сил и производственных отношений.

**10. ЮНЕП – это:**

А. программа при ООН по окружающей среде с целью координации практической деятельности государств в этой сфере;

Б. всемирная организация по вопросам продовольствия и сельского хозяйства;

В. организация Объединённых наций по вопросам образования, науки и культуры.

**11. К исчерпаемым природным ресурсам относят:**

А. солнечная радиация, энергия морских приливов и отливов;

Б. животные; В. атмосферный воздух и энергия ветра.

**12. Прямое воздействие человека на окружающую среду – это**

А. распашка земли, рубка леса, добыча зверей;

Б. эрозия почв, обмеление рек; В. разрушение почвенного плодородия.

**13. Полигон - это**

А. природоохранное сооружение для централизованного сбора, обезвреживания отходов, обеспечивающее защиту от загрязнения атмосферы, почв, поверхностных и грунтовых вод;

Б. разрешённые органами исполнительной власти на местах территории для размещения ТПрО и ТБО, но не обустроенные в соответствии с нормативными требованиями и эксплуатируемые с отклонениями от требований санитарно-эпидемиологического надзора;

В. места на поверхности суши и в акваториях океана, где человеческая деятельность может создавать опасные экологические ситуации.

**14. Особо токсичный компонент кислотных дождей:**

А.  $H_2S$ ; Б.  $HCl$ ; В.  $SO_2$ .

**15. Основной параметр, определяющий вредность того или иного химического вещества в почве:**

А. реакция почвенной среды.

Б. предельно допустимая концентрация химического вещества в почве;

В. влажность почвы.

**16. Рациональное использование природных ресурсов предполагает:**

А. разумное их освоение;

Б. разумное их освоение, охрану и воспроизводство;

В. изучение законов природы.

**17. Разрушение озонового слоя ведет к увеличению заболеваний:**

А. желудочно-кишечного тракта;

Б. сердечно-сосудистой системы; В. кожи;

**18. Основным средством борьбы с промышленным загрязнением атмосферы являются:**

А. озеленение городов; Б. очистные фильтры; В. планировка местности.

**19. Парниковый эффект возникает в результате накопления в атмосфере:**

А. угарного газа; Б. углекислого газа; В. диоксида азота.

**20. Разрушение озонового слоя в атмосфере происходит из-за:**

А. массового уничтожения лесов; Б. широкого использования фреонов;

В. распыления ядохимикатов на полях.

**21. Способность организмов приспосабливаться к действию экологических факторов называется:**

А. акклиматизация; Б. адаптация; В. реанкарация.

**22. Взрыв ёмкостей с ядерными отходами, приведший к сильному радиоактивному заражению большой территории и к эвакуации населения (Касли, Челябинская обл., СССР, 1957г) называется**

А. экологическая катастрофа; Б. экологический кризис;

В. экологическое бедствие.

**23. Для уменьшения токсических веществ в выхлопных газах автомобилей необходимо:**

А. замена бензина смесью различных спиртов;

Б. озеленение городов и посёлков; В. строительство переходов.

**24. Для окружающей среды наиболее опасно:**

А. радиоактивное загрязнение; Б. шумовое загрязнение;

В. промышленное загрязнение.

**25. Термохимический процесс, в котором происходит разложение органической части отходов и получение полезных продуктов под действием высокой температуры в специальных реакторах, называется**

А. компостированием; Б. сжиганием; В. пиролизом.

**26. Главным (базовым) актом в области экологии является**

А. закон РФ «Об охране окружающей природной среды»;

Б. закон о «О недрах»; В. конституция РФ.

**27. Мероприятие, направленное на восстановление свойств земли, называется**

А. рекультивация; Б. дезертификация; В. мелиорация.

**28. В крупных городах основным источником загрязнения воздуха являются:**

А. тепловые электростанции;

Б. предприятия строительных материалов; В. автотранспорт.

**29. Биосфера – это**

А. оболочка земли, населённая живыми организмами;

Б. верхний слой атмосферы; В. нижний слой атмосферы.

**30. Вырубка лесных массивов приводит к:**

А. увеличению видового разнообразия птиц;

Б. увеличению видового разнообразия млекопитающих;

В. нарушению кислородного режима.

**Инструкция для студентов:**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания на бумажных носителях

Общее время на выполнение теста – 45 минут

**Количество вариантов задания для студентов – 4 варианта**

**Время выполнения задания – 45 мин.**

**Эталоны ответов:**

**Ключи к тестам:**

Вариант I

1	А	7	А	13	А	19	А	25	Б
2	В	8	Б	14	Б	20	А	26	Б
3	Б	9	А	15	Б	21	А	27	В
4	Б	10	В	16	Б	22	А	28	Б
5	Б	11	В	17	А	23	А	29	А
6	А	12	Б	18	А	24	Б	30	В

## Вариант II

1	Б	7	А	13	Б	19	В	25	В
2	В	8	А	14	А	20	А	26	В
3	Б	9	Б	15	В	21	Б	27	Б
4	Б	10	А	16	Б	22	Б	28	Б
5	Б	11	Б	17	В	23	Б	29	А
6	В	12	Б	18	Б	24	Б	30	А

## Вариант III

1	Б	7	А	13	А	19	Б	25	Б
2	Б	8	В	14	А	20	Б	26	В
3	А	9	А	15	А	21	Б	27	В
4	А	10	А	16	А	22	Б	28	Б
5	А	11	А	17	А	23	Б	29	Б
6	Б	12	В	18	В	24	В	30	В

## Вариант IV

1	Б	7	А	13	А	19	Б	25	В
2	Б	8	Б	14	В	20	Б	26	А
3	Б	9	В	15	Б	21	Б	27	А
4	А	10	А	16	Б	22	А	28	Б
5	А	11	Б	17	В	23	А	29	А
6	А	12	А	18	Б	24	А	30	В

2.2. Задания для промежуточной аттестации

## Перечень теоретических вопросов к комплексному зачету

1. Природа и общество. Общество и специфические черты.
2. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности.
3. Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Утилизация бытовых и промышленных отходов.
4. Признаки экологического кризиса.
5. Природные ресурсы и их классификация.
6. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства.
7. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.
8. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение.

9. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. «Зеленая» революция и ее последствия.
10. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Понятие экологического риска.
11. Основные задачи мониторинга окружающей среды.
12. История Российского природоохранного законодательства.
13. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.
14. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности.
15. Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды.
16. Понятие об экологической оценке производств и предприятий.

Задание к комплексному зачету (с химией).

Билет 1.

55. Основные понятия и законы физической химии.
56. Определить массу кристаллогидрата  $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$  и воды, которые необходимо взять для приготовления раствора массой 540 г. с массовой долей карбоната натрия 15%.
57. Природа и общество. Общество и специфические черты.

Билет 2.

1. Термодинамика: энтальпия, энтропия, энергия Гиббса.
2. При полном обезвоживании 48,3 г кристаллогидрата получено 21,3 г сульфата натрия. Определите формулу кристаллогидрата.
3. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности.

Билет 3.

1. Классификация химических реакций. Понятия и примеры.
2. Сколько воды и английской соли (семиводный кристаллогидрат сульфата магния) необходимо взять для приготовления 440 г раствора сульфата магния с массовой долей 8%?
3. Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Утилизация бытовых и промышленных отходов.

Билет 4.

1. Классификация окислительно-восстановительных реакций.
2. Сколько кристаллизационной воды (масса и количество) содержится в 180 г гипса  $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$  ?
3. Признаки экологического кризиса.

Билет 5.

1. Поверхностно-активные вещества, их роль в профессии технолога.
2. Кристаллогидрат хлорида бария содержит 14,8% кристаллизационной воды. Определите формулу кристаллогидрата.
3. Природные ресурсы и их классификация.

Билет 6.

1. Гидролиз органических и неорганических веществ.
2. Определите формулу кристаллогидрата, если известно, что при прокаливании кристаллогидрата карбоната натрия массой 14,3г его масса уменьшилась на 9г.
3. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства.

Билет 7.

1. Жидкое состояние веществ, их характеристика. Виды растворов.
2. Какая масса кристаллической соды  $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$  потребуется для получения 10%-го раствора безводного карбоната натрия массой 200г?
3. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.

Билет 8.

1. Основные понятия и законы органической химии.
2. Какова массовая доля сульфата цинка в растворе, полученном при растворении 114,8г  $\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$  в воде объемом 85,2 мл?
3. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение.

Билет 9.

1. Спирты. Фенолы. Простые эфиры. Их роль в профессии технолога.
2. Какую массу кристаллогидрата  $\text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$  и какую массу воды надо взять для приготовления 300г 15%-ного раствора  $\text{CaCl}_2$ ?
3. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.

Билет 10.

1. Альдегиды. Кетоны. Карбоновые кислоты. Их роль в профессии технолога.
2. Определите температуру кипения и замерзания раствора, содержащего 1 грамм нитробензола ( $C_6H_5NO_2$ ) в 10 граммах бензола ( $C_6H_6$ ). Эбулиоскопическая и криоскопическая константы бензола соответственно равны 2,57 и 5,1  $^{\circ}C$ . Температура кипения чистого бензола 80,2  $^{\circ}C$ , температура замерзания -5,4  $^{\circ}C$ .
3. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Понятие экологического риска.

Билет 11.

1. Азотсодержащие соединения: белки, аминокислоты, амины. Их роль в профессии технолога.
2. Вычислите **температуру замерзания раствора** 5%-ного раствора этилового спирта, зная, что криоскопическая константа воды 1,86  $^{\circ}C$ .
3. Основные задачи мониторинга окружающей среды.

Билет 12.

1. Липиды (жиры). Углеводы. Их роль в профессии технолога.
2. Найти **температуру кипения раствора** 50-процентной сахарозы ( $C_{12}H_{22}O_{11}$ )? Эбулиоскопическая константа воды 0,52.
3. История Российского природоохранного законодательства.

Билет 13.

1. Основные понятия и законы коллоидной химии.
2. Рассчитайте  $\Delta H^{\circ}_{298}$  химической реакции  $Na_2O(т) + H_2O(ж) \rightarrow 2NaOH(т)$  по значениям стандартных теплот образования веществ ( $\Delta H^{\circ}_f$  см. таблицу). Укажите тип реакции (экзо- или эндотермическая).
3. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.

Билет 14.

1. Классификация дисперсных систем. Их роль в профессии технолога.
2. Рассчитайте величину  $\Delta S^{\circ}_{298}$   $Na_2O(т) + H_2O(ж) \rightarrow 2NaOH(т)$ , используя значения стандартных энтропий веществ (см. таблицу).
3. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности.

Билет 15.

1. Коллоидные растворы и их свойства.
2. Рассчитайте изменение энергии Гиббса ( $\Delta G^{\circ}_{298}$ ) для процесса  $\text{Na}_2\text{O}(\text{т}) + \text{H}_2\text{O}(\text{ж}) \rightarrow 2\text{NaOH}(\text{т})$  по значениям стандартных энергий Гиббса образования веществ (см. таблицу). Возможно ли самопроизвольное протекание реакции при стандартных условиях и 298К ?
3. Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды.

Билет 16.

1. Грубодисперсные системы, примеры, свойства, их роль в профессии технолога.
2. Энтальпии образования газообразных уксусного альдегида, метана и оксида углерода(II) соответственно равны  $-166,0$ ;  $-74,8$  и  $-110,5$  кДж/моль. Рассчитайте  $\Delta H$  процесса:  $\text{CH}_3\text{CHO}(\text{г}) = \text{CH}_4(\text{г}) + \text{CO}(\text{г})$ .
3. Понятие об экологической оценке производств и предприятий.

Билет 17.

1. Понятие полимеров, виды полимеров, их роль в профессии технолога.
2. Температурный коэффициент скорости реакции равен трем. Во сколько раз увеличится скорость реакции при повышении температуры на  $40^{\circ}\text{C}$ .
3. Природа и общество. Общество и специфические черты.

Билет 18.

1. Основные понятия и законы аналитической химии.
2. Составить формулу мицеллы  $\text{BaSO}_4$ , полученного в избытке  $\text{BaI}_2$ .
3. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности.

Билет 19.

1. Классификация катионов и анионов по аналитическим группам.
2. Если пропустить сероводород через спиртовой раствор цианида ртути  $\text{Hg}(\text{CN})_2$ , то получится золь сульфида ртути (II). Напишите формулу мицеллы сульфида ртути.
3. Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Утилизация бытовых и промышленных отходов.

Билет 20.

1. Титриметрические методы анализа. Их классификация и значение в профессии технолога.

2. Составить формулу мицеллы золя гидроксида хрома. Его получают в результате взаимодействия хлорида хрома (III) с карбонатом аммония.
3. Признаки экологического кризиса.

Билет 21.

1. Метод нейтрализации, его сущность.
2. Составить формулу мицеллы золя гидрофосфата железа(III). Из  $\text{FeCl}_3$  и р-ра  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ . Образуется золь фосфата железа (III).
3. Природные ресурсы и их классификация.

Билет 22.

1. Сущность методов осаждения.
2. Золь хлорида серебра получен смешиванием 5 мл раствора нитрата серебра и 10 мл раствора хлорида лития равной концентрации. Запишите формулу мицеллы золя.
3. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства.

Билет 23.

1. Сущность хроматографии.
2. Как определить состав соли, находящейся в каждой из 3-х пробирок:  
 $\underline{1} \text{ K}_2\text{CO}_3$       $\underline{2} \text{ Ba}(\text{NO}_3)_2$       $\underline{3} \text{ Na}_3\text{PO}_4$
3. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.

Билет 24.

1. Комплексометрический метод, его сущность.
2. Как определить состав соли, находящейся в каждой из 3-х пробирок:  
 $\underline{1} \text{ BaCl}_2$       $\underline{2} \text{ Na}_2\text{SO}_4$       $\underline{3} \text{ BaCO}_3$
3. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение.

Билет 25.

1. Классификация окислительно-восстановительных методов в аналитической химии.
2. Как определить состав соли, находящейся в каждой из 3-х пробирок:  
 $\underline{1} \text{ Ca}(\text{NO}_3)_2$       $\underline{2} \text{ Na}_2\text{CO}_3$       $\underline{3} \text{ MgCl}_2$
3. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.

Билет 26.

1. Перманганатометрия и её сущность.

2. По термохимическому уравнению реакции:  $C_2H_4 + H_2O = C_2H_5OH + 46$  кДж, вычислите объем этилена, если при этом выделилось 920 кДж энергии.
3. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Понятие экологического риска.

Билет 27.

1. Хроматографические методы анализа.
2. Вычислите по термохимическому уравнению реакции:  $4P + 5O_2 = 2P_2O_5 + 3010$  кДж, количество теплоты, выделяемое при сгорании 120 г фосфора.
3. История Российского природоохранного законодательства.

### 3. БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

### Печатные издания:

2. Саенко О.Е. Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КНОРУС, 2017. — 214 с. — (Среднее профессиональное образование)

3. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 5-е изд., стер. – М.; Академия, НМЦ СПО, 2012 – 347 стр.

3. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования, учебник для колледжей и средне - специальных учебных заведений, 5-е издание переработанное, Ростов на Дону: «Феникс», 2012.

4. 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.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.].

5. Федеральный закон России «О мелиорации земель.»1996

6. Постановление правительства России «О мониторинге земель.»1992г.

7. Закон «Об охране окружающей среды»10.01.2002г.

8. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение»

9. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая.»

10. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы

и

улучшения использования природных ресурсов».

11. ГОСТ 17.1.3.05—82. «Охрана природы. Гидросфера»

12. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях»

13. 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 нояб. 2001 г. № 31: в ред. от 31 марта 2011

**Электронные издания:**

1. priroda.ru – национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)
2. anriintern.com/ecology/spisok.htm - ссылки на множество экологических сайтов.
3. www.myland.org.ua - земельные ресурсы
4. <http://ecportal.ru/> - мощный экологический портал
5. list.priroda.ru – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.
6. <http://ecobez.narod.ru/organisations.html> - список основных международных организаций.
7. [www.eco-net.dk/english](http://www.eco-net.dk/english) – Eco-Network – международная сеть экологического образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих в области экологического образования.
8. <http://zapovednik.cwx.ru/>
9. <http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html>
10. [http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov\\_prava/html/ch15.html](http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov_prava/html/ch15.html)

**Дополнительные источники:****Журналы:**

1. «Экология и жизнь», научно-популярный и образовательный журнал, Россия, Москва.
- 2.«Экология производства», ежемесячный научно-практический журнал, Россия, Москва.
- 3.«Экология и жизнь» периодический журнал, Россия, Москва.

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 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ  
И ГИГИЕНА**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское, кондитерское дело

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело

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 дисциплин общественного питания  
и сферы обслуживания

\_\_\_\_\_ И.В. Хоменко

Разработчик:

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.....	89
3. Библиографический список.....	98

## 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. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**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 3.1-3.7 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"> <li>– использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– классификацию микроорганизмов;</li> <li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их</li> </ul>

	<p>работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<p>применения, условия и сроки хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического контроля;</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>
--	--	---

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 2

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Комплексный зачет

## **2. Задания для контроля и оценки освоения 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 1 и 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 проток по которому 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 течение 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 санодержды.
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. Изучение устройства микроскопа. Изучение	2

препаратов различных микроорганизмов	
2. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2
3. Выращивание микробов на различных питательных средах.	2
4. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2
5. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2
6. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2
7. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2
8. Изучение схемы пищеварительного тракта.	2
9. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2
10. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2
11. Составление рационов питания для различных категорий потребителей (школьное питание)	2
12. Составление рационов питания для различных категорий потребителей (лечебно-профилактическое питание)	2
13. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2
14. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2
15. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и	2

оборудования	
16. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2
Итого:	32

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

**Тема.** Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных организмов

**Цель работы:**

- образовательные: приобрести знания по устройству микроскопа, препараты различных организмов;
- 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 1.6x или 2x. 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 выбрать 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.



У многих микроорганизмов, выращенных в результате обменных процессов в цитоплазме, образуются включения. К ним относятся отложения жира, полиоксимасляной кислоты, волютина (полифосфатов), крахмалоподобных полисахаридов (гликогена, гранулезы), серы и других веществ.

Освоить методы фиксации и окраски мазков

Для количественного учета, изучения морфологии, выявления структурных элементов, органоидов, внутриклеточных включений мазок бактериальной культуры необходимо зафиксировать и окрасить.

Этапы приготовления мазка:

1. Нанесение микробной культуры.
2. Высушивание.
3. Фиксация.
4. Окрашивание.

Мазок готовят на обезжиренном чистом предметном стекле, куда наносят небольшую каплю воды. В этой капле эмульгируют исследуемый материал, который распределяют тонким слоем на поверхности около 2 см<sup>2</sup>. Если микроорганизмы выращены на жидкой питательной среде, то культуру берут петлей или стерильной пипеткой и каплю наносят непосредственно на стекло (без воды). После этого мазок высушивают на воздухе и фиксируют.

Методы фиксации:

Физический – над пламенем спиртовки.)

Химический – в растворах спирта, ацетона, смеси Никифорова,) формалина.

Фиксацию мазка над пламенем спиртовки производят в течение нескольких секунд мазком вверх. Эту операцию проводят достаточно быстро после полного высушивания мазка, не перегревая его (прикладывание предметного стекла к тыльной стороне ладони должно вызывать чувство выраженного тепла, но не жжения).

Цели фиксации:

1. Обеззараживание патогенных микроорганизмов. }
2. Закрепление клеток на стекле. }
3. Убитые микроорганизмы лучше воспринимают красители. }

Методы окраски. Различают простые и сложные методы окраски мазков. При простых методах окраски мазок окрашивают каким-либо одним красителем, используя красители анилинового ряда. Если красящий ион (хромофор) – катион, то краситель обладает основными свойствами, если хромофор – анион, то краситель имеет кислые свойства. Кислые красители – эритрозин, кислый фуксин, эозин. Основные красители – генцианвиолет, кристаллический фиолетовый, метиленовый синий, основной фуксин. Преимущественно для окраски микроорганизмов используются основные красители, которые более интенсивно связываются кислыми компонентами клетки.

Микроорганизмы окрашивают, нанося краситель на полоску фильтровальной бумаги, находящейся на поверхности мазка.

Освоить методику окраски бактерий по методу Грама  
Окраска бактерий по методу Грама:

1. Нанести каплю воды на прямое предметное стекло.
2. В каплю воды поместить бактериальную культуру.
3. Мазок высушить и зафиксировать над пламенем спиртовки.
4. На фиксированный мазок поместить полоску фильтровальной бумаги.
5. На полоску фильтровальной бумаги нанести генцианвиолет на 1–2 мин.
6. Фильтровальную бумагу удалить, краску слить и нанести раствор Люголя дважды: 1 раз – для того, чтобы смыть остатки красителя с мазка (при этом раствор не задерживают на мазке, а сразу же при легком покачивании сливают), 2 раз – на 2 мин (до почернения мазка).
7. Раствор Люголя слить и на мазок нанести 96 %-ный спирт на 15–20 с в зависимости от толщины мазка, пока мазок не станет серостального цвета.
8. Мазок промыть дистиллированной водой.
9. Мазок дополнительно окрасить фуксином Циля на 2–3 мин (воспользовавшись полоской фильтровальной бумаги).

10. Краситель смыть водой, препарат высушить, промикроскопировать. Грамположительные (Гр+) бактерии окрашиваются в синефиолетовый цвет. Грамотрицательные (Гр-) бактерии окрашиваются в красный (розовый) цвет.

Освоить методы выявления спор, капсул и включений у бактерий

В связи с особенностями физико-химического состава и плотной малопроницаемой оболочкой для окраски спор применяют сначала химические вещества, меняющие структуру оболочки. Все способы окраски спор построены на едином принципе: сначала споры протравливаются различными веществами (хромовой, соляной, серной кислотами), окрашивают клетку со спорой при нагревании, затем обесцвечивают цитоплазму и дополнительно окрашивают ее контрастным красителем.

Окраска спор по способу Ауэски:

1. На приготовленный высушенный мазок наливают 1–2 %-ный раствор соляной кислоты и подогревают на пламени до отхождения паров (3–4 раза).

2. Промыть водой, высушить, фиксировать над пламенем.

3. Окрасить через фильтровальную бумагу раствором фуксина при нагревании (до появления паров) в течение 3–5 мин.

4. Препарат обесцвечивают 5 %-ным раствором серной кислоты в течение нескольких секунд (16–18 с) (до бледно-розовой окраски), медленно считая от 21 до 40.

5. Промывают водой и дополнительно окрашивают метиленовым синим в течение 2 мин.

6. Промывают водой и высушивают.

7. При микроскопии видны споры (красные) и вегетативные клетки (синие).

В связи с тем, что капсулы не окрашиваются подавляющим большинством красителей, для их выявления используют негативные препараты, в которых на окрашенном фоне можно наблюдать неокрашенные капсулы вокруг клеток.

Методика окраски капсул в негативном препарате:

а) нанести на предметное стекло немного культуры (1) и каплю туши (2) на расстоянии примерно одной трети от края;

б) правой рукой приставляют шлифованное стекло узким краем к стеклу слева от капель под углом 45°;

в) продвигают шлифованное стекло вправо до соприкосновения с каплями;

г) затем быстрым движением справа налево делают мазок. Капля должна быть небольшой и соразмерена так, чтобы весь мазок помещался на стекле, не доходя 1–1,5 см до его края;

д) нельзя прекращать размазывание и отнимать стекло раньше, чем капля будет исчерпана. Мазок высушить на воздухе и микроскопировать.

Обнаружение капсул по методу Бурри–Гинса:

1. Приготовить мазок на предметном стекле по методу Бурри.
2. Высушить на воздухе.
3. Фиксировать со смесью Никифорова (спирт и эфир 1:1) на 15– 20 мин.
4. Осторожно промыть водой.
5. На мазок нанести фуксин на 3–5 мин.
6. Промыть водой.
7. Высушить на воздухе.
8. Микроскопия с иммерсией.

Внимание! Фильтровальной бумагой не пользоваться, чтобы не повредить препарат.

Препарат по Бурри–Гинсу: фон черный, клетки бактерий красные, капсулы неокрашенные (не воспринимают краситель).

Окраска волютина по методу Омелянского:

1. Тонкий мазок культуры микроорганизмов высушивают на воздухе, фиксируют на пламени.
2. Окрашивают мазок через полоску фильтровальной бумаги фуксином Циля в течение 30 с. Промывают водой.
3. Обесцвечивают 30 с 1 %-ной серной кислотой и немедленно промывают водой. При этом серная кислота обесцвечивает цитоплазму, а зерна волютина остаются окрашенными фуксином.
4. Препарат докрашивают раствором метиленового синего в течение 20–30 с, промывают водой, высушивают и микроскопируют. На препарате видны гранулы волютина, окрашенные в красный цвет, на фоне цитоплазмы клеток, окрашенных в голубой.

Методика окраски включений гликогена:

1. Готовят мазок, сушат на воздухе, фиксируют раствором Никифорова в течение 5 мин.
2. Мазок окрашивают раствором Люголя в течение 1–2 мин. Промывают водой, накрывают покровным стеклом и микроскопируют с иммерсией. Гранулы гликогена окрашиваются в красноватокоричневый цвет. Если препарат нагреть до 60 °С, окраска гликогена исчезает, а при охлаждении препарата восстанавливается.

Методика окраски включений гранулезы:

1. На предметное стекло наносят каплю исследуемого материала, добавляют каплю раствора Люголя.
2. Препарат закрывают покровным стеклом и микроскопируют. Включения гранулезы окрашиваются в серо-синий цвет.

**Указания по выполнению практической работы:**

1. Описать световой, биологический, стереоскопический микроскопы.
2. Описать основные части микроскопа.
3. Освоить методы фиксации и окраски мазков
4. Ответить на контрольные вопросы.
5. 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 2**

**Тема:** Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.

**Цель работы:**

- образовательные: приобрести знания по определению основных групп микроорганизмов, изучению препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах;
- 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:**

По форме бактерии принято делить на:

- шаровидные (кокки), которые по расположению кокков делятся на: монококки – клетки, расположенные одиночно; диплококки- кокки, соединенные по два; тетракокки- клетки, расположенные по четыре;

стрептококки- кокки, расположенные в виде длинной или короткой цепочки; сарцины- кокки, расположенные в виде пакетов; стафилококки- беспорядочное скопление кокков, чаще в виде гроздьев винограда.

- палочковидные формы по расположению палочек подразделяют на: диплобактерии- палочки, соединенные попарно; стрептобактерии- палочки, расположенные в виде цепочки.

- извитые формы подразделяются на вибрионы, имеющие форму запятой, спириллы, имеющие несколько завитков и спирохеты с большим количеством мелких завитков.

Мицелиальные грибы- это обширная группа низших растительных организмов. Тело мицелиального гриба, грибница или мицелий, состоит из множества переплетающихся нитей- гифов, которые густой сетью сплетаются на поверхности питательного субстрата. От ветвистого мицелия отходят плодоносящие гифы- спорангии и конидиеносцы, на концах которых находятся плодовые тела. К морфологическим признакам микроскопических грибов относятся строение вегетативного тела и органов размножения. Грибы- крупные микроорганизмы, поэтому их можно хорошо рассмотреть под микроскопом при небольшом увеличении. Мицелий некоторых грибов окрашен за счет отложения пигмента в клеточных оболочках: розовый- у гриба Фузариум, зеленый- у гриба Пенициллиум, черный- у некоторых аспергилловых грибов.

Дрожжи представляют собой одноклеточные неподвижные микроорганизмы с наличием ядра. Форма клеток дрожжей чаще округлая, яйцевидная, цилиндрическая. В цитоплазме дрожжевой клетки можно увидеть различного рода включения- капель жира, гликоген, валютин. По мере старения клетки в ней появляются вакуоли-полости, наполненные клеточным соком. Размножаются дрожжи преимущественно путем почкования, многие способны еще и к спорообразованию. При микроскопировании дрожжей необходимо обратить внимание на следующие особенности морфологии: форму и достаточно сложную структурную организацию. Морфологические свойства дрожжей имеют возрастные особенности: в старых клетках утолщается оболочка, увеличивается зернистость цитоплазмы, появляются крупные жировые включения. Поэтому исследование морфологии дрожжей является одним из способов определения технологических свойств дрожжей- их функциональной активности и жизнеспособности.

#### Приготовление препаратов.

Для микроскопирования бактерий и дрожжей наносят на чистое предметное стекло каплю исследуемой культуры и покровным стеклом размазывают каплю по поверхности предметного стекла. Затем покровное стекло опускают на смоченную поверхность предметного стекла, избыток

жидкости удаляют с помощью фильтровальной бумаги. Для микроскопирования микроскопических грибов кусочки грибницы переносят в каплю воды, нанесенную на предметное стекло. Сверху накрывают покровным стеклом. Избыток жидкости убирают кусочками фильтровальной бумаги.

Морфология дрожжей и их характеристика

Дрожжи – это высшие одноклеточные грибы. Большинство дрожжей относится к двум классам грибов – аскомицетам и дейтеромицетам.

Дрожжи по отношению к кислороду делятся на факультативные анаэробы (в аэробных условиях осуществляют дыхание и активно накапливают биомассу, а в анаэробных условиях вызывают спиртовое брожение) и аэробы.

Морфологически дрожжи разнообразны. Они отличаются друг от друга размерами и формой клеток. Размеры клеток дрожжей в зависимости от вида варьируют в следующих пределах; от 2,5 до 10 мкм в поперечнике и от 4 до 20 мкм в длину.

Форма и размеры дрожжевых клеток зависят от вида, возраста, питательной среды, способа культивирования.

В зависимости от вида дрожжи вегетативно могут размножаться почкованием (так размножаются дрожжи овальной формы), бинарным делением (характерно для дрожжей цилиндрической или палочковидной формы) или почкующимся делением. Кроме вегетативного размножения, дрожжи – аскомицеты могут размножаться половым путем с образованием аскоспор.

Из дрожжей, относящихся к классу аскомицетов, большое значение имеют дрожжи-сахаромицеты рода *Saccharomyces*, которые широко используются в пищевой промышленности. Главным биохимическим признаком этих дрожжей является то, что они сбраживают сахара с образованием этилового спирта и диоксида углерода. Дрожжи, используемые в промышленности, называются культурными дрожжами. Так, в хлебопекарном производстве и в производстве спирта используются верховые дрожжи рода *Saccharomyces cerevisiae*. Дрожжи вида *Saccharomyces minor* нашли применение в производстве ржаного хлеба и кваса. В пивоварении используются низовые дрожжи *Saccharomyces carlsbergensis*. Дрожжи-сахаромицеты имеют овальную форму, вегетативно размножаются почкованием, в неблагоприятных условиях размножаются половым путем аскоспорами.

Некоторые спорогенные дрожжи являются дикими дрожжами. Эти дрожжи так же, как и культурные, способны осуществлять спиртовое брожение, но помимо спирта образуют много побочных продуктов (таких как альдегиды, высшие спирты, эфиры и др.) и поэтому ухудшают

органолептические показатели продукта. Эти дрожжи являются вредителями производства различных напитков (пива, вина, безалкогольных напитков), а также возбудителями порчи многих пищевых продуктов.

Дрожжи - дейтеромицеты могут размножаться только вегетативным способом. Некоторые из этих дрожжей (например, дрожжи рода *Candida*) используются в промышленности для получения кормового белка, органических кислот, витаминов и других продуктов микробного синтеза. Дрожжи вида *Torulopsiskefir* входят в состав симбиотической закваски – кефирного грибка. Другие представители несовершенных (аспорогенных) дрожжей являются дикими дрожжами и вызывают порчу многих пищевых продуктов. К дрожжам-вредителям производства относятся дрожжи родов *Pichia*, *Hansenula*, *Candida*, *Rhodotorula*, *Torula*, *Torulopsis*, *Mycoderma*, *Trichosporon* и др. Среди аспорогенных дрожжей встречаются ложные дрожжи, которые образуют псевдомицелий и растут на жидких субстратах в виде пленок.

Приготовление препаратов типа «раздавленная капля»

1. На предметное стекло трубочкой или пипеткой наносят большую каплю воды или этилового спирта;

2. Зажигают спиртовку, прокаливают препаратальную иглу над пламенем горелки и отбирают небольшое количество мицелия из пробирки или чашки Петри, соблюдая правила асептики;

3. Мицелий аккуратно помещают в каплю, нанесенную на предметное стекло и с помощью двух игл расправляют его в воде;

4. Препарат накрывают покровным стеклом и слегка придавливают. Излишки воды удаляют с помощью фильтровальной бумаги.

5. Микроскопируют препарат «раздавленная капля» сначала с объективом х8, а затем х40 в затемненном поле зрения (конденсор опущен, шторка ирисдиафрагмы прикрыта).

При отборе и микроскопии препаратов грибов учитывают следующие рекомендации:

а) гриб рода *Mucor*. Отбирают черновато-серый пушистый воздушный мицелий. При микроскопии обращают внимание на гифы с заполненными спорами спорангиями и колонки, которые образуются при освобождении спорангия;

б) гриб рода *Aspergillus*. Отбирают немного пушистого мицелия с окрашенными конидиями, слегка углубляясь иглой в питательную среду. Обращают внимание на несептированные конидиеносцы;

в) гриб рода *Penicillium*. При отборе стараются взять молодой мицелий (на границе окрашенного и белого мицелия), углубляясь иглой в среду. Обращают внимание на септированные гифы с кисточками.

г) гриб рода *Alternaria*. Берут грибницу в черных участках, углубляясь в нее иглами. Обращают внимание на септированный мицелий, слабо развитые конидиеносцы и крупные конидии, имеющие вид округлых или заостренных многоклеточных образований, напоминающих «гранаты-лимонки».

При исследовании дрожжей на предметное стекло наносят суспензию дрожжей, накрывают покровным стеклом, излишки воды удаляют фильтровальной бумагой. Микроскопируют препарат и объективом х8 и х40.

**Указания по выполнению практической работы:**

1. Изучить приготовление препаратов
2. Изучить морфологию бактерий, мицелиальных грибов, дрожжей.
3. ответить на контрольные вопросы.
4. Сделать вывод о проделанной работе.

**Контрольные вопросы:**

1. На какие группы делят бактерии по форме?
2. Какие показатели относятся к морфологическим признакам микроскопических грибов?
3. Укажите способ размножения дрожжей.

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3**

**Тема.** Выращивание микробов на различных питательных средах

**Цель работы:**

- образовательные: получить теоретические знания по выращиванию микробов на различных питательных средах;
- 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:**

**Искусственные питательные среды для бактерий**

Искусственные среды разделяют на животные [например, мясопептонный агар (МПА) или мясопептонный бульон (МПБ)] и растительные (например, настои сена и соломы, отвары злаков, дрожжей или

фруктов, пивное сусло и др.). Естественные среды для выращивания бактерий. Естественные питательные среды могут содержать компоненты животного (например, кровь, сыворотка, жёлчь) или растительного (например, кусочки овощей и фруктов) происхождения. По назначению выделяют консервирующие среды (для первичного посева и транспортировки), среды обогащения (для накопления определённой группы бактерий), среды для культивирования {универсальные простые, сложные специальные и для токсинообразования), среды для выделения и накопления (консервирующие, обогащения и селективные) и среды для идентификации (дифференциальные и селективно-дифференциальные). Классификации питательных сред по загрязнённости материала. Если материал слабо загрязнён посторонней микрофлорой, то для выделения чистых культур применяют простые (по составу) среды. При обильной контаминации сапрофитами используют специальные или селективные (для отдельных видов), селективные (только для отдельных бактерий), дифференциально-диагностические (для облегчения идентификации) среды.

**Агар-агар** получают из некоторых морских водорослей путем экстракции водой при кипячении. Образованная масса представляет собой студень. Высококачественный агар-агар изготавливают из красных морских водорослей. По составу это сложное органическое соединение, в котором преобладают полисахариды (70 - 80 %). Готовый агар-агар слабожелтого цвета, имеет вид шнуров, пластинок или порошка. Плавится при температуре примерно 100 °С, застывает при 40 °С. При добавлении к среде придает ей плотность.

**Пептон** - продукт неполного распада белков, происходящего под действием ферментов в кислой среде. По составу это смесь полипептидов и некоторых аминокислот. Содержит вещества, необходимые для жизни многих микроорганизмов. Получают пептон из рубца крупного и мелкого рогатого скота. Препарат легко растворяется в воде, при нагревании не свертывается, не выпадает в осадок при добавлении в раствор солей.

**Желатин** - животный клей, состоящий из белка. Получают его путем варки хрящей, костей и сухожилий. Внешне он напоминает листочки светло-коричневого цвета, не имеет запаха и вкуса. Плавится при температуре 32 - 34 °С, застывает при 16 °С.

#### **Ход работы:**

**Мясопептонный агар (МПА)** – среда искусственная, твёрдая, общего назначения. Представляет собой плотную студнеобразную массу. Питательная среда имеет вид студня светло-коричневого цвета и содержит:

- пептон сухой ферментативный - 10 г;
- натрий хлористый - 5 г;

- агар микробиологический - 13 г;  
 - мясной экстракт(из мяса крупного рогатого скота) - до 1 л.

Мясо-пептонный агар (МПА). Для приготовления рабочих сред навеску сухого порошка в количестве, указанном на этикетке (чаще 15-18 г), растворяют при нагревании в 300 мл дистил. воды, кипятят, помешивая, до образования быстрооседающей крупной пены, не допуская пригорания, охлаждают до 50°С, взбалтывают и разливают по бактериол. чашкам.

1. На [аптекарских](#) весах необходимо отвесить 0.66 грамма сухой смеси.
2. Высыпать в пробирку с 11 мл дистиллированной воды,
3. Поставить на водяную баню стакан с водой и поместить в него пробирку
4. Довести до кипения и оставить на 20 минут до получения равномерной желтоватой вязкой жидкости.
5. Перед разливом в чашки Петри среду охладить до 50°С, разливать слоем 4 — 6 мм. Разливку питательной среды лучше производить, когда она имеет температуру около 50°, так как при этом на крышках чашек не образуется капель воды в результате конденсации пара.
6. Подсушить питательную среду.

7. Произвести пробы воды, воздуха и смывы с рук. Пробы воздуха берутся в течение 1 минуты (крышка чашки Петри поднимается и засекается 60с, далее крышка закрывается). Студенты отправляются брать пробы в столовую и из вестибюля. Смывы с рук осуществляются следующим образом. Непосредственно перед взятием смыва ватную палочку увлажняют средой. При взятии смывов с рук протирают тампоном ладонные поверхности обеих рук, проводя не менее 5 раз по каждой ладони и пальцам, затем протирают межпальцевые пространства. Перед посевом смывов в пробирку с тампоном добавляют 5 мл 0,1% пептонной воды или изотонического раствора хлорида натрия. Тампон тщательно отмывают, после чего 1,0 мл смывной жидкости помещают в чашку Петри и заливают расплавленным МПА. Изотонический раствор соли получают, растворяя 3 г NaCl и 220 мл дистиллята. Тампон тщательно отмывают, после чего 1,0 мл смывной жидкости помещают в чашку Петри и заливают расплавленным МПА. Аналогично берем пробу воды. Проба воды наносится на питательную среду.

#### 8. Все пробы подписываются!

#### Указания по выполнению практической работы:

- 1) Ознакомиться с приготовлением пептонно-агарной питательной среды (смотреть методику выше).
- 2) Ответить на контрольные вопросы.

3) Сделать вывод о проделанной работе.

**Контрольные вопросы:**

1. Для чего используют питательные среды?
2. Как подразделяются питательные среды по происхождению?
3. Какие компоненты используются для приготовления питательных сред?
4. Какие вещества служат для уплотнения сред?

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4

**Тема:** Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.

**Цель работы:**

- образовательные: овладеть методом количественного учета микрофлоры в воздухе методом оседания Коха. Оценить микробиологическую обсемененность смывов с рук. Выявить соответствие воды СанПиНам для питьевой воды;
- 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:** выращенные колонии микроорганизмов, линейка, лабораторные тетради, калькулятор.

**Теоретическое обоснование:**

Для промышленных предприятий многих отраслей важным показателем качества и безопасности производимой продукции является ее микробиологические показатели. Это предприятия, производящие пищевые продукты, косметические средства и т.д. Для таких предприятий обязательным условием обеспечения качества и безопасности продукции является микробиологический контроль производства и готовой продукции. Для других предприятий микробиологический контроль не является обязательным, т.к. он в большинстве случаев, не предусмотрен в нормативной документации. Однако, он очень важен для многих продуктов т.к. возможно биопоражение (поражение микроорганизмами), что в дальнейшем вызывает порчу и изменение потребительских свойств готовой

продукции. Это относится, например, к производству строительных материалов, смазочно-охлаждающих жидкостей, буровых растворов и т.д.

Для понимания критических точек технологического процесса и основных факторов, влияющих на свойства продукции, необходимо осуществление микробиологического контроля не только лишь готовой продукции, но и всех других критических точек производства.

В первую очередь контролируют микробиологические показатели сырья, если они нормируются. В случае несоответствия сырья нормативной документации, оно возвращается поставщику или принимаются специальные меры для предотвращения контаминации готовой продукции. Неоднократные проблемы с сырьем могут быть основанием и для смены поставщика.

Также очень важно контролировать микробное загрязнение производства (поверхности помещений, технологического оборудования, посуду, тару, транспорт, системы вентиляции и кондиционирования воздуха, вода систем хозяйственно-бытового водоснабжения и технологическая вода и т.д.).

При подсчете колоний на плотных питательных средах (МПА, КАА) закрытые чашки Петри просматривают в проходящем свете и с внешней стороны дна отмечают колонии чернилами или тушью. Чтобы не пропустить мелкие колонии, чашки дополнительно просматривают под лупой.

**Учет микроорганизмов на МПА** проводят визуально на четвертый день после посева. При наличии колоний *Vac. muscoides* количество их учитывают на второй или третий день. После подсчета всех колоний на чашке их группируют по культуральным признакам (характер роста на агаре, цвет, края, поверхность и консистенция колонии) для качественной оценки сапрофитной микрофлоры на МПА. Обычно выделяют из общего количества микроорганизмов, развивающихся на МПА, следующие группы:

- 1) бациллы (видовой состав определяют по культуральным признакам);
- 2) неспоровые желтопигментные бактерии (колонии плоские, желто-оранжевые, а в проходящем свете прозрачные);
- 3) неспороносные флуоресцирующие бактерии (колонии плоские, прозрачные, выделяют в субстрат зеленый пигмент);
- 4) микобактерии (колонии мелкие, куполообразные, чаще розового и белого цвета), палочки изогнутые, ветвистые;
- 5) актиномицеты (колонии плотные, бесцветные или пигментированные, срастающиеся с агаром). Воздушный мицелий на МПА образуют редко.

#### **I. Учет микрофлоры воздуха оседания Коха.**

Известно, что на поверхность среды 100 см<sup>2</sup> в течение 5 мин. При спокойном состоянии воздуха оседает количество микрофлоры, содержащейся в 10 литрах воздуха. Например, в чашке Петри диаметром 10 см выросло 25 колоний, площадь питательной среды в чашке петри *PR2*, то есть 78,5 см<sup>2</sup>. Вычислить количество на 100 см<sup>2</sup>  $78,5/25 = 100/x$ .

**II. Учет микрофлоры воды.** Безопасность питьевой воды по эпидемиологическим показателям (по СанПиНу 2.1.4.559-96) составляет не более 50 колоний на 1 мл воды. Произвести подсчет колоний, выросших на питательной среде. Оценить соответствие воды нормам СанПиНа для питьевой воды.

**III. Учет микрофлоры со смывов с рук.** Чистоту рук оценивают по количеству микроорганизмов в 1 мл смыва. Наличие бактерий группы кишечной палочки в смывах с рук и одежды не допускается. Количество колоний, выросших на чашке, умножают на 10 для определения общего количества бактерий, содержащихся на поверхности исследуемого предмета или рук. Обсемененность рук не должна превышать 200 микробных клеток на кисть руки. Таким образом, для расчета мы умножаем число колоний на 10 и делим на 2 (смыв с обеих рук). Сравниваем показатели.

#### **Указания по выполнению практической работы:**

1. Ознакомиться как осуществляется микробиологический контроль пищевого производства.
2. Изучить результаты санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.
3. Описать учет микроорганизмов на МПА.
4. Ответить на контрольные вопросы.
5. Сделать вывод о проделанной работе.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Укажите, какой показатель считается важным для промышленных предприятий.
2. Дать определение понятию микробиологический контроль.
3. Какие группы микроорганизмов развиваются на МПА?

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5**

**Тема.** Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции

**Цель работы:**

- образовательные: получить теоретические знания по определению виды микробной порчи продуктов разных групп;
- 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:**

Предохранение пищевых продуктов от порчи осуществляется в основном двумя способами. Первым способом, на котором основано консервирование пищевых продуктов в герметической таре, является стерилизация. Продукт нагревают для уничтожения микроорганизмов и для предохранения от последующего загрязнения его укладывают в герметическую тару. Второй способ обеспечивает сохранение пищевого продукта путем торможения развития микроорганизмов-возбудителей порчи; эта цель может быть достигнута различной обработкой пищевого продукта, в результате которой активность микроорганизмов задерживается или замедляется. Обработка продукта такими методами не всегда связана с уничтожением микроорганизмов (т. е. она не дает гермицидного или фунгицидного эффекта), при устранении или снижении воздействия, тормозящего развитие микроорганизмов, пищевой продукт подвергается порче.

Замораживание

При низких температурах пищевые продукты сохраняются в силу торможения или предотвращения роста микроорганизмов-возбудителей порчи; если эти продукты совершенно свежие, то в них задерживается действие естественных автолитических ферментов.

Замораживание вначале вызывает быстрое снижение количества жизнеспособных микроорганизмов. В зависимости от температуры, природы среды, типа микроорганизмов и других факторов число выживших микроорганизмов может затем подвергнуться дальнейшему медленному снижению или (в отношении к психрофильным микроорганизмам) начальное

снижение может сопровождаться периодом задержанного размножения, а затем и роста выживших микроорганизмов.

### Газовое хранение

Значительное снижение количества микроорганизмов-возбудителей порчи достигается путем изменения состава воздуха в помещении, где хранятся пищевые продукты. Торможение роста облигатных аэробов, например плесеней, может быть достигнуто при хранении в полностью анаэробных условиях, однако некоторые плесени способны выдерживать очень низкое содержание кислорода; установлено, что потребность в кислороде у плесени сильно колеблется.

Промышленные способы, например вакуум-упаковка и упаковка, при которой воздух замещается инертным газом, предотвращают прогоркание и другие окислительные реакции, но не обеспечивают полного торможения роста плесеней.

При холодильном хранении сырых (свежих) пищевых продуктов (мясо, яйца, плоды, овощи) введение углекислоты, озона, сернистого ангидрида или треххлористого азота в атмосферу хранилища тормозит рост микроорганизмов, увеличивая тем самым сохранность пищевых продуктов.

### Снижение содержания влаги в продукте

Под этим заголовком можно рассматривать и обезвоживание (сушку) и добавление сахара, так как обе эти операции снижают влагосодержание до величины, при которой рост микроорганизмов предотвращается.

За исключением осмофильных дрожжей, изучение которых представляет особую задачу, плесени менее требовательны в отношении влаги, чем прочие микроорганизмы. Поэтому, для удовлетворительного сохранения пищевых продуктов содержание в них влаги должно быть ниже минимума, допускающего рост плесеней.

### Применение соли

Механизм действия соли в качестве консерванта для пищевых продуктов изучен еще недостаточно, но, по-видимому, дело заключается не только в осмотическом эффекте. По данным Шпейгельберга, осмотическое давление,

при котором прекращается рост бактерий, значительно ниже для соли, чем для сахаров. Концентрация соли, необходимая для задержания роста микроорганизмов в пищевом продукте, зависит от ряда факторов, включая величину рН, температуру, содержание белков и присутствие тормозящих веществ, например кислот. Тормозящее действие соли на рост бактерий повышается при понижении температуры с 21 до 10°. Немецкий исследователь Шуп предложил деление бактерий на три группы по отношению к действию на них соли:

1) не галофильные - не дающие роста при высокой концентрации соли;

2) облигатные галофилы - растущие только при высоких концентрациях соли;

3) факультативные галофилы - растущие при высокой и при низкой концентрации соли.

Однако в более поздней работе было высказано сомнение в существовании истинных облигатных галофилов.

#### Применение кислот

Действие кислот в отношении предотвращения развития микроорганизмов может относиться за счет концентрации водородных ионов или за счет токсичности недиссоциированных молекул или анионов. В отношении минеральных кислот токсическое действие связано с концентрацией водородных ионов; токсичность же органических кислот не (пропорциональна степени их диссоциации и относится в основном за счет действия недиссоциированных молекул или анионов.

Дрожжи и плесени значительно менее чувствительны к действию высокой концентрации водородных ионов, чем бактерии.

Для консервирования пищевых продуктов наиболее широко применяются уксусная и молочная кислоты. Добавление 5% соли или 20.1% сахара не дает возможности значительно снизить количество кислоты, требующееся для предотвращения роста микроорганизмов. В нетоксической концентрации уксусная кислота стимулирует рост плесеней, являясь для них источником энергии.

### Химические консерванты

В санитарном законодательстве термин «консервант» определяется как любое вещество, способное препятствовать, замедлять или прекращать процессы брожения, закисания или другие виды порчи и загнивания пищевых продуктов. Из этой рубрики исключаются такие вещества, как соль, селитра, сахар, молочная и уксусная кислоты, глицерин, спирт, пряности, эфирные масла и душистые травы. Многие химические вещества обладают консервирующим действием в силу того, что, соединяясь с протоплазмой микроорганизма, они оказывают токсическое действие на клетку. Это действие не ограничивается протоплазмой микробов, но относится к протоплазме вообще, причем вещества, токсичные для микроорганизмов, обычно вредны и для тканей тела.

### Посол мяса

Посол мяса, помимо придания ему желательного цвета и вкуса, оказывает довольно значительное консервирующее действие. Реакции, вызывающие образование характерной красной окраски у вареной солонины, заключаются в связывании пигмента мышечной ткани миогемоглобина с окисью азота с образованием соединения азооксимиоглобина (миоглобина с окисью азота), который при нагревании переходит в стойкий красный пигмент азооксимиохромогеи. Источником окиси азота является нитрит, присутствующий в засолочном растворе или рассоле. Дальнейшие подробности процесса даны в работе Йенсена.

### Копчение

Процесс копчения мяса и рыбы проводится после засола путем выдерживания их в дыме, получающемся в результате медленного сгорания деревянных опилок. Помимо сообщения продукту желательного вкуса, копчение оказывает резко выраженное консервирующее действие, частично относящееся за счет поглощения продуктом бактерицидных веществ, содержащихся в дыме.

### Презервирование со специями (пряностями)

Консервирующее действие некоторых специй и пряных растений установлено давно, причем имеются указания, что активность эфирных масел

некоторых специй зачастую выше, чем у некоторых химических консервантов.

Во всех случаях задерживающее или токсическое действие специй и пряных растений приписывается эфирным маслам. Порошок черной горчицы обладает самым сильным консервирующим действием; на втором месте стоят гвоздика и корица. Кардамон, кумин, кориандр, тмин, сельдерейные семена, красный перец, мускатный орех, имбирь, майоран и прочие специи и пряности оказывают весьма незначительное консервирующее действие или совсем его не оказывают.

### Квашение

Овощи, используемые в производстве маринадов, консервируют путем засола и квашения, помещая их в солевой раствор концентрацией 5-10% и подвергая самопроизвольному молочнокислому брожению. Соль снижает активность нежелательных микроорганизмов, но не препятствует росту молочнокислых бактерий и прочих видов микроорганизмов, которые переводят содержащиеся в овощах сахара в молочную кислоту.

### Антибиотики

В целях сохранения сырых пищевых продуктов были испытаны многие виды антибиотиков, причем некоторые из них обнаружили высокую бактериостатическую активность. Наиболее активной для предотвращения роста анаэробных микроорганизмов в мясе, хранившемся при 20°, оказалась смесь субтилина и стрептомицина; один стрептомицин был неэффективен.

Установлена непригодность субтилина для сохранения сырой рыбы. Довольно хорошие результаты были получены с применением хлоромидина в концентрациях 0,0025-0,005%, но наиболее активным оказался ауреомицин; даже в концентрации 0,001% он задерживал микробиальную порчу при 33-37° хранения. При температурах хранения рыбы и мяса от 0 до 21° наиболее активными антибиотиками в отношении предупреждения порчи были ауреомицин, тетрацилин и хлоромидин (в порядке степени активности). Ауреомицин отличался резко выраженным свойством задерживать порчу измельченного мяса при применении в концентрациях от 0,00005 до 0,0002%, причем активность его была одинаковой и при погружении кусков мяса или

рыбы в растворы, содержавшие 0,0005-0,001% антибиотика. Пенициллин, грамицин, субтилин и прочие антибиотики либо обладали более слабыми бактериостатическими свойствами, либо были вовсе неэффективными.

#### Ультрафиолетовое облучение

Проникающая способность ультрафиолетовых лучей очень низка; летальное действие ограничивается микроорганизмами, присутствующими на поверхности или вблизи поверхности облучаемого материала, причем дезинфицирование окружающего воздуха в сильной степени лимитируется присутствием в нем частиц пыли.

Обычно считают, что максимальное гермицидное действие достигается на длине волны в 2600 А. Ртутные лампы низкого давления имеют высокую эмиссионную мощность на длине волны 2537 А, весьма близкой к максимальной бактерицидной длине волны. Летальное действие колеблется в зависимости от продолжительности экспозиции и интенсивности световых лучей, а также от температуры, концентрации водородных ионов и количества микроорганизмов на единицу площади экспозиции.

Использование ультрафиолетовых лучей в пищевой промышленности идет в следующих направлениях: при тендеризации (смягчении) или созревании мяса, старении сыра и стерилизации обертки для последнего, предотвращении роста плесеней на поверхности хлебопекарных изделий, дезинфицировании воздуха в цехах обработки пищевых продуктов и розливе напитков в бутылки.

При хранении ткани мяса размягчаются в результате действия ферментов. Этот процесс протекает быстрее при относительно высоких температурах, которые, однако, благоприятствуют росту микрофлоры на поверхности мяса. Предотвращая этот рост ультрафиолетовым облучением, можно полностью использовать преимущества хранения при высоких температурах.

#### Обеззараживающая фильтрация

Механическое удаление микроорганизмов при помощи ультрафильтрации, известное под названием холодной стерилизации, применяется в производстве фруктовых соков, пива и вина. Этот способ, разумеется, может применяться только для стерилизации прозрачных жидких продуктов. С этой

целью широко применяется обеззараживающий фильтр (ЕК-фильтр) Зейтца. Продукт сначала подвергают осветлению и затем пропускают через специальный пресс, похожий по конструкции на обычный фильтрпресс; фильтрующий элемент состоит из листов или пластин специально обработанной смеси асбеста и целлюлозы. Согласно сообщению исследователей, диаметр некоторых отверстий фильтра составляет 17 мкм; по видимому, фильтры, не только просеивают, но и задерживают микроорганизмы путем адсорбции. Необходимо подвергнуть фильтруемый продукт предварительному осветлению, так как в противном случае отверстия фильтрующего элемента будут быстро забиты.

Перед употреблением собранный фильтрпресс необходимо стерилизовать, для чего его продувают в течение 10-20 мин. паром под давлением. Выходящий из пресса стерильный продукт в асептических условиях помещают в тару, стерилизованную паром или раствором сернистого ангидрида. Фильтрующие элементы чистить нельзя, поэтому их после употребления выбрасывают.

#### **Указания по выполнению практической работы:**

1. Изучить теоретическую часть.
2. Составить конспект.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Сделать вывод о проделанной работе.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Указать способы предохранения пищевых продуктов от порчи.
2. На какие группы делятся бактерии по отношению к действию соли?
3. Из чего состоит фильтрующий элемент?

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 6**

**Тема.** Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции

**Цель работы:**

- образовательные: изучить основные микробиологические методы исследования безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции;
  - 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:**

I. Безопасность пищевых продуктов регулируется СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Нормативы безопасности пищевых продуктов по микробиологическим показателям содержат контроль за четырьмя группами микроорганизмов:

- Санитарно-показательные, к которым относят мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (МАФАМ - общее количество микробов) (ГОСТ 10444. 15—94) и бактерии группы кишечных палочек (БГКП), в том числе *E. Coli* методом наиболее вероятного числа (НВЧ) (ГОСТ Р 50474—93);

- Потенциально патогенные микроорганизмы, в группу которых входят *Staph. Aureus* (ГОСТ 30347-97), бактерии рода *Proteus*, *Bac. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии;

- Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы (*Salmonella*) в 25 г продукта (ГОСТ Р 50480—93).

- Микроорганизмы порчи, к которым относятся плесневые грибы и дрожжи.

#### **1. Метод взятия проб для определения количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) или общей бактериальной обсемененности продуктов питания:**

1) Определение общей обсемененности по ГОСТу следует производить путем посева 0,5 мл в разведении 1 : 5 и 1 : 50 в расплавленный и остуженный, как обычно, агар и чашки с посевами в термостат на 48 часов при 37°C.

2) После инкубации подсчитывают количество характерных колоний на каждой чашке Петри. Для подсчета используют чашки, на которых выросло от 10 до 300 колоний.

3) Подсчитанное число колоний умножают на степень разведения продукта (на 10 или 100), т. е. определяют количество микробов в 1 г продукта.

## 2. Метод подсчета колоний:

1) Количество выросших колоний подсчитывают на каждой чашке, поместив ее вверх дном на темном фоне, и пользуясь лупой с увеличением в 4–10 раз.

2) Находят общее количество колоний, выросших на одной чашке и вычисляют общее количество бактерий в 1,0 см<sup>3</sup> или 1,0 г продукта по следующей справке:

$X = n \times 10m$ , где  $n$  — число колоний, подсчитанных на чашке Петри;  $m$  — число десятикратных разведений.

**3. Сравнить с результаты с Таблицей 1. Для большинства продуктов регламент общего микробного загрязнения устанавливается в пределах КОЕ/г (мл) 103-105, что соответствует эпидемиологической безопасности продукта и его стабильности при хранении.**

**Таблица 1. Общая характеристика пищевого продукта по КМАФАнМ**

Группа микробной зараженности	КМАФАнМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	Состояние продукта
I	103÷ 104, ≤ 105	Свежий, доброкачественный, стоек при хранении
II	> 105÷ 106	Изготовлен или хранился с нарушением технологического или санитарно-гигиенического режимов
III	> 106÷ 107	Потенциально опасный как источник патогенных микроорганизмов и их токсинов
IV	> 107÷ 108	Испорченный, что подтверждается визуально (изменение цвета, запаха, появление плесени)

**II. Безопасность продуктов питания и кулинарной продукции на предмет передачи глистных заболеваний регулируется СанПин**

### 2.3.2.1078-01. Выдержка СанПин:

«5.7.3. В мясе и мясных продуктах не допускается наличие личинок трихинелл и финн (цистицерков).

5.7.3.1. Мясо, в котором обнаружено не более 3-4 финн на площади 40 кв.см, допускается к использованию в качестве продовольственного сырья для изготовления фаршевых колбас, консервов и мясных хлебов после обеззараживания одним из способов, регламентированных «Правилами

ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».

5.7.5. В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц и личинок гельминтов и цист кишечных патогенных простейших».

#### **Указания по выполнению практической работы:**

1. Рассмотреть основные СанПин и ГОСТ требования к безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.

2. Составить таблицу **общей характеристики пищевого продукта по КМАФАнМ.**

**3. Ответить на контрольные вопросы.**

3. Сделать вывод о проделанной работе.

**Контрольные вопросы:**

1. Дайте определение термину «КОЕ»?

2. Дайте определение термину «КМАФАнМ»?

3. Дайте определение термину «Гельминт»

4. Дайте определение термину «Гельминтоз»?

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 7**

**Тема:** Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности

**Цель работы:**

- образовательные: получить навыки 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, калькулятор, 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.  $119.4(499.5 \text{ кДж}) \text{ ккал} \times 100/2850 \text{ ккал (11900 кДж)} = 4.2 \%$

Таблица 2

№ варианта по журналу	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	-	-
	Сушки ванильные	80	8.7	5.6	16.0	0.2 (на мол)

2	Шпикачки Батон простой	120 45	9.2 8.0	36.1 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 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		0.4 16,0	следы 12,1	74.8 -	0.7 (на мол) -

17	Зеленый горошек (консервы) Уши свиные	90 160	3.1 21,0	0.2 14,4	6.5 -	0.1 (на ябл) -
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. Описать понятия пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.
2. Определить пищевую и энергетическую ценность продуктов.
3. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека, в основных пищевых веществах и энергии за счет рассматриваемых продуктов по индивидуальному заданию.
4. Ответить на контрольные вопросы.
5. Сделать вывод 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 8

**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, схема пищеварительного тракта, 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

↓	↓	↓
Наружный	Средний	Внутренний
(соединительная ткань)	(мышечная ткань)	(эпителиальная ткань)

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, активизирует 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

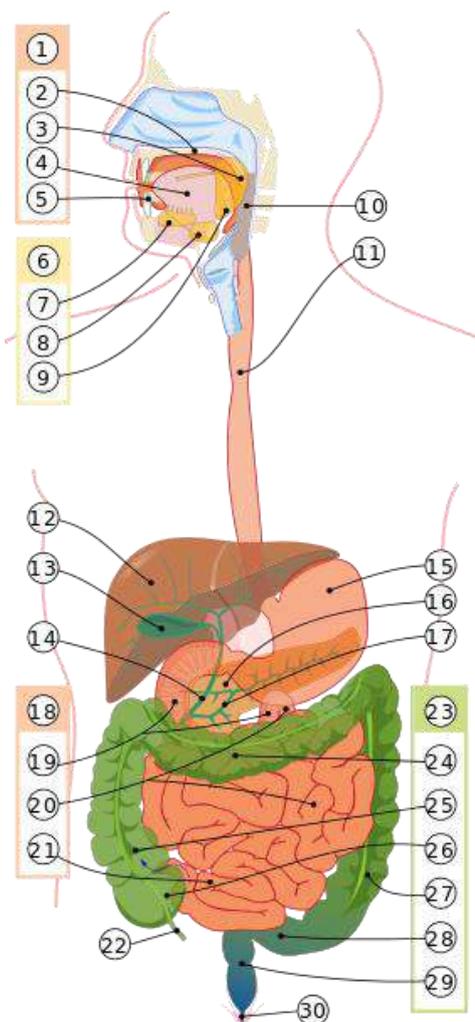
питательных веществ - для белков и углеводов – 4 ккал/г, для жиров – 9 ккал/г. Усвояемость пищи животного происхождения в среднем составляет 90%, растительного происхождения – 80%, смешанной -85%.

### 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. Сделать вывод о проделанной работе.

### Контрольные вопросы:

1. Какова роль печени в процессе пищеварения?
2. В каком отделе кишечника всасывается обратно в кровь вода?
3. Какая пища называется усвоенной?
4. Какие процессы пищеварения протекают в толстых кишках?



**Схема пищеварительного тракта в составе пищеварительной системы**

1. Ротовая полость
2. Нёбо
3. Язычок
4. Язык
5. Зубы
6. Слюнные железы
7. Подъязычная железа
8. Подчелюстная железа
9. Околоушная железа
10. Глотка
11. Пищевод
12. Печень
13. Желчный пузырь
14. Общий желчный проток
15. Желудок
16. Поджелудочная железа
17. Проток поджелудочной железы
18. Тонкая кишка
19. Двенадцатиперстная кишка
20. Тощая кишка
21. Подвздошная кишка
22. Аппендикс
23. Толстая кишка
24. Поперечная ободочная кишка
25. Восходящая ободочная кишка
26. Слепая кишка
27. Нисходящая ободочная кишка
28. Сигмовидная кишка
29. Прямая кишка
30. Анальное отверстие

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 9

**Тема.** Расчет суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.

**Цели 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:** ручка, карандаш, линейка, ноутбук, калькулятор.

**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%.

Таблица 2. Энергозатраты на основной обмен

Вид деятельности	Энергозатраты
<u>I. 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>II. 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
<b>III Занятия физкультурой и спортом</b>	
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. Записать в течение 1 дня все выполненные вами 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. Сделать вывод о проделанной работе.

**Контрольные вопросы:**

1. К какой трудовой группе относится повар? Какой у него суточный расход энергии?
2. Как протекает обмен веществ у людей разного возраста?

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 10

**Тема:** Выполнение расчёта калорийности блюда

**Цели 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	
<b>Итого:</b>							

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	
<b>Итого:</b>							

### 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 11

**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, натощак, 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:

$$K = 66,473 + (13,752 \times W) + (5,003 \times S) - (6,755 \times a);$$

а) для мужчин, юношей:

$$K = 655,096 + (9,563 \times W) + (1,850 \times S) - (4,676 \times a);$$

б) для женщин, девушек:

где К – общая суточная теплопродукция основного обмена в больших калориях,

W – вес в килограммах,

S – рост в сантиметрах,

a – 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
Макароны	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.
<b>Мука и крупы</b>			
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 приемам 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 12**

**Тема.** Составление рационов питания для различных категорий потребителей

### **Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки по составлению суточного пищевого рациона для лечебно-профилактического 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 больных.
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.

**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.

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, натощак, 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:

$$K = 66,473 + (13,752 \times W) + (5,003 \times S) - (6,755 \times a);$$

а) для мужчин, юношей:

$$K = 655,096 + (9,563 \times W) + (1,850 \times S) - (4,676 \times a);$$

б) для женщин, девушек:

где К – общая суточная теплопродукция основного обмена в больших калориях,

W – вес в килограммах,

S – рост в сантиметрах,

a – 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
Макароны	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.	
<b>Мука и крупы</b>				
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	-	-	
<b>Молоко и молочные продукты</b>				
Масло топленое	245	20	5	
Молоко цельное	250	20	-	
Молоко сухое	120	20	5	
Молодо сгущеное	-	30	12	
Сметана	250	25	10	
<b>Овощи</b>				
Картофель средний	-	-	-	100

Морковь средняя	-	-	-	75
Лук средний			-	75
Огурец средний	-	-	-	100
Томат паста	-	30	10	-
Петрушка	-	-	-	50
<b>Прочие продукты</b>				
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 рациона лечебно-профилактического питания.
2. По таблице в учебнике определить потребности в энергии в зависимости от неблагоприятного воздействия производственной среды.
3. По таблице 3 определить энергетические и суточные нормы белков, жиров, углеводов.
4. Распределить суточную норму энергии, белков, жиров, углеводов по приемам 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 неблагоприятного воздействия производственной среды?
2. Почему у больных разного возраста изменяется количество необходимой энергии и потребление основных питательных веществ?

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 13**

**Тема.** Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.

### **Цели работы:**

- образовательные: анализировать материалы расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве;

- 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.

### **Теоретическое обоснование:**

Расследование пищевых отравлений — это совокупность мероприятий, направленных на выявление этиологии заболевания и факторов, способствующих его возникновению, с целью осуществления лечения и предупреждения пищевых отравлений.

В целях установления причины и принятия необходимых мер по ликвидации пищевых отравлений, а также разработки мероприятий по их профилактике, обязательному расследованию и учету подлежит каждый случай пищевого отравления.

Врач или средний медицинский работник, оказавший медицинскую помощь пострадавшим и установивший или заподозривший пищевое отравление, обязан:

- а) немедленно известить о пищевом отравлении организацию, осуществляющую государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- б) изъять из употребления остатки подозреваемой пищи и немедленно запретить дальнейшую реализацию этих продуктов;
- в) изъять образцы подозреваемой пищи, собрать рвотные массы (промывные воды), кал и мочу заболевших, при наличии показаний — взять кровь для посева на гемокультуру и направить их на исследование в лабораторию.

Первоочередная цель при проведении расследования пищевого отравления — прервать вспышку и обосновать диагноз заболевания.

Санитарный врач, осуществляющий расследование пищевого отравления, должен последовательно выяснить следующие факты:

- 1) число пострадавших и динамику отравления;
- 2) время и обстоятельства возникновения отравления;
- 3) инкубационный период заболевания;
- 4) клинические симптомы заболевания;
- 5) данные пищевого анамнеза за последние 48...72 ч;
- 6) перечень подозреваемых продуктов;
- 7) пищевой объект (или объекты), с которым связано пищевое отравление;
- 8) перечень отправленных для исследования материалов;
- 9) данные эпидемической обстановки (наличие случаев аналогичного заболевания в семье, на работе).

На первом этапе работы санитарный врач проводит сбор общей информации и ее оперативный анализ, опрос пострадавших, установление подозреваемого продукта, его изъятие из оборота и постановку предварительного диагноза. Анализируя информацию о развитии вспышки отравления, врач устанавливает причинно-следственные связи заболевания и средовых факторов, с выявлением приоритетных путей распространения инфицирующего (контаминирующего) агента.

В процессе опроса пострадавших врач должен собрать пищевой анамнез: выяснить информацию о характере питания пострадавшего (пострадавших) в течение 2...3 сут до начала заболевания: набор продуктов (блюд), места их приобретения и употребления, все имеющиеся сведения об их качестве и кулинарной обработке. При наличии нескольких пострадавших необходимо выявить одинаковые продукты в их рационах, которые будут являться подозреваемыми и, по возможности, получить максимально доступную информацию о качественных характеристиках последних (в том числе в результате специального лабораторного исследования). К подозреваемым продуктам в первую очередь следует относить скоропортящиеся продукты и блюда, а такие как хлеб, соль, сахар, крупа рассматриваются при подозрении на химическую природу отравления. Необходимо уточнить, имеются ли аналогичные заболевания среди членов семьи пострадавших и коллег по работе, где и чем они питались, а также установить время, прошедшее с момента употребления подозреваемого продукта до появления признаков заболевания.

Основанием для постановки предварительного диагноза «острое пищевое отравление» служит следующий комплекс полученных данных: при групповом заболевании — одномоментность, массовость, короткий инкубационный период (2...72 ч), связь с приемом пищи (наличие подозреваемого продукта), неконтагиозность, отсутствие новых случаев заболеваний после изъятия подозреваемого продукта, характерная клиническая картина, данные эпидемиологической обстановки. При постановке предварительного диагноза необходимо провести дифференциальную диагностику с заболеваниями, имеющими сходную клиническую картину.

После выявления пищевого объекта, с которым связано отравление, врач проводит санитарное обследование, временно приостанавливая его работу. Данный вид санитарного обследования (контроля) относится к чрезвычайному и предполагает тщательное изучение причин пищевого отравления с возможностью экспертизы каждого этапа производства и оборота подозреваемого продукта. В ходе санитарного обследования пищевого объекта в первую очередь устанавливаются нарушения санитарного и технологического режима, которые могли стать причинами потери качества подозреваемого продукта и возникновения пищевого отравления. Основными точками контроля при этом являются: документация на продукт (сырье), условия и сроки хранения продукта или сырья, использованного для его производства, технологический процесс приготовления продукта, документы, характеризующие его

качество и сроки реализации (меню, бракеражный журнал), документация, подтверждающая контроль здоровья персонала (журналы предварительных и периодических медицинских осмотров), уровень санитарно-гигиенического обеспечения производства, в том числе качество используемой воды.

Особое внимание врач должен уделить отбору образцов, направляемых для лабораторного исследования. В составе исследуемых образцов необходимо выделить три основные группы:

- 1) подозреваемый продукт (или его компоненты);
- 2) смывы с инвентаря, оборудования, рабочей одежды, рук персонала и анализы на бактерионосительство (фекалии, мазки из зева, волосы);
- 3) материалы заболевших (отбираются, как правило, в лечебно-профилактическом учреждении): кровь, промывные воды, рвотные массы, фекалии.

В случае летального исхода проводится лабораторное исследование трупного материала.

Подозреваемый продукт изымается из мест хранения (на пищевом объекте) или у пострадавших (остатки), а при полной его реализации — из состава суточной пробы (на предприятиях общественного питания). Образец подозреваемого продукта подвергается аналитическому анализу и лабораторному исследованию в целях установления внешних признаков ядовитости (ядовитые грибы, зеленый картофель, порода рыбы и т.п.) и идентификации в его составе биологического или химического фактора, определившего развитие отравления.

Предварительный диагноз считается подтвержденным, если из подозреваемого продукта и материалов заболевших выделен идентичный штамм микроорганизмов (аналогичные биологические соединения или химические вещества), количество которых в подозреваемом продукте соответствует инфицирующей (токсичной) пороговой дозе. В этом случае подозреваемый продукт рассматривается в дальнейшем в качестве «виновного». Если причинный фактор отравления не установлен, общий для всех пострадавших пищевой продукт (блюдо) учитывается, в конечном счете, в качестве подозреваемого и требует ограничения оборота до получения окончательных результатов исследования, характеризующих его безопасность.

Для установления возможных путей и механизмов загрязнения «виновного» продукта микроорганизмами или химическими веществами производится сравнение результатов микробиологического и химического анализа образца «виновного» продукта, материалов заболевших и проб, отобранных на пищевом объекте (с оборудования, инвентаря, персонала). При совпадении полученных результатов может быть точно установлен путь передачи фактора пищевого отравления. Например, установление идентичности штамма стафилококка, выделенного из «виновного» продукта и зева работника пищевого объекта, подтверждает в качестве первопричины заболевания бактерионосительство у работника пищевого объекта. В дальнейшем

устанавливаются нарушения по ходу технологического процесса, способствующие размножению стафилококков и токсинообразованию. Эти условия могут быть созданы и после реализации «виновного» продукта, например дома у пострадавших.

Если подозреваемый продукт поступил на пищевой объект, с которым связано пищевое отравление, с другого пищевого предприятия, врач должен обследовать также и этот объект. В случае когда подозреваемый продукт завезен для реализации из другого региона, врач немедленно сообщает в соответствующий орган по надзору установленные сведения об этом продукте для инициации санитарно-эпидемиологического расследования на месте его производства (транспортировки, хранения).

В процессе расследования врач принимает необходимые оперативные меры:

- 1) запрещает использовать «виновные» пищевые продукты или устанавливает особый порядок их реализации или уничтожения (утилизации);
- 2) отстраняет от работы выявленных больных или бактерионосителей;
- 3) приостанавливает работу пищевого объекта, с которым связано пищевое отравление, для проведения дезинфекции и полного устранения причин, повлекших возникновение отравления.

Окончательный диагноз «пищевое отравление» должен быть подтвержден динамикой клинической картины, эффективностью проведенного лечения, сравнительными данными лабораторных исследований материалов, собранных у пострадавших (кровь, моча, фекалии, рвотные массы, промывные воды), и образцов подозреваемого продукта. Для постановки диагноза «хроническое пищевое отравление» дополнительно требуется проведение более углубленного анализа экологического статуса места проживания пострадавших в связи с особенностями их продовольственного обеспечения и изучение их пищевых предпочтений.

При расследовании единичного случая заболевания для предположения его связи с рационом питания необходимо проанализировать особенности питания и клиническую картину, а также провести тщательные лабораторные исследования соответствующих материалов от пострадавшего.

Единичные случаи чаще регистрируются у детей раннего возраста, не посещающих дошкольные учреждения, а также у одиноких лиц, находящихся на домашнем питании. Маловероятно возникновение единичного пищевого отравления в организованных коллективах и больших семьях.

По результатам расследования пищевого отравления врач выносит административные взыскания (налагает штрафы) к виновным в его возникновении и определяет основные направления профилактической работы, обеспечивающие в дальнейшем санитарно-эпидемиологическое благополучие. Важнейшие перспективные профилактические мероприятия включают корректировку программ производственного контроля (контроля пищевого

объекта по критическим точкам производства) и требуют увеличения кратности мероприятий по контролю со стороны надзирающих органов.

При повторном возникновении вспышки пищевого отравления, связанного с одним и тем же пищевым объектом, эксплуатация последнего должна быть прекращена с аннулированием санитарно-эпидемиологического заключения о данном виде деятельности. При тяжелых последствиях пищевого отравления для пострадавших (летальные исходы, инвалидизация) виновные в его возникновении привлекаются к уголовной ответственности.

Результаты санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления оформляются врачом документально (акт расследования). Каждый случай пищевого отравления, подтвержденный расследованием, подлежит регистрации и строгому учету.

#### **Указания по выполнению практической работы:**

1. Изучить материалы о расследовании пищевых отравлений
2. Составить акт санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Сделать вывод о проделанной работе.

### **Приложение 1**

#### **Форма № 58**

Учреждение .....

Экстренное извещение об инфекционном заболевании, пищевом, остром профессиональном отравлении

1. Диагноз .....
2. Фамилия, имя, отчество .....
3. Пол: М, Ж (подчеркнуть).....
4. Возраст.....
5. Адрес.....
6. Наименование и адрес места учебы (для детей — детского учреждения).....
- .....
7. Дата заболевания .....
8. Дата первичного обращения.....
9. Место и дата госпитализации.....
10. Если отравление — указать, где произошло отравление, чем отравлен пострадавший.....
11. Проведенные первичные противоэпидемические мероприятия и дополнительные сведения.....
12. Дата и час первичной сигнализации о заболевании (по телефону и пр.) в ЦГиЭ.....
- Фамилия сообщившего .....
- Кто принял сообщение.....
13. Дата и час отсылки извещения.....

Подпись \_\_\_\_\_ пославшего \_\_\_\_\_ извещение.....  
 Регистрационный номер \_\_\_\_\_ в журнале ф. № 80 лечебно-профилактического учреждения.....

14. Дата и час получения извещения в ЦГиЭ.....  
 Регистрационный номер \_\_\_\_\_ в журнале ф. № 80 ЦГиЭ  
 Подпись получившего извещение .....

## Приложение 2

Схема оформления акта санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления

1. Паспортная часть: указываются все данные о лицах, принимавших прямое или косвенное участие в расследовании вспышки пищевого отравления и составления акта (место работы, фамилия, инициалы и должность, дата составления).

2. Констатационная часть: подробно описывается начало заболевания, клиническая картина, число пострадавших, госпитализированных, умерших; дается обоснование виновного продукта, место его потребления и приобретения продуктом (готовой пищей) токсических (ядовитых) свойств; приводятся данные химических и бактериологических анализов; описывается санитарное состояние пищевого предприятия.

3. Заключительная часть: обосновывается диагноз пищевого отравления (указывается продукт, микроорганизмы или токсин, источники и причины, способствующие возникновению вспышки).

4. Профилактические мероприятия: указываются мероприятия оперативные на объекте и необходимые в перспективе с целью предупреждения возникновения пищевых отравлений (корректировка программ производственного контроля по критическим точкам производства).

5. Санкции санитарно-эпидемиологического надзора: указываются санкции (административные взыскания — штрафы) по отношению к предприятию и должностным лицам, виновным в возникновении пищевого отравления.

### Контрольные вопросы:

1. Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании клинических и анамнестических данных?
2. Укажите конкретные меры профилактики данного вида пищевого отравления.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 14

**Тема.** Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.

**Цели работы:**

- образовательные: научиться осуществлять микробиологический контроль на пищевом производстве, разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве;
  - 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.

### **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 хоздоговору 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 (см<sup>3</sup>) продукта. *Качественные показатели* указывают на отсутствие (присутствие) микробов конкретных видов в определенной массе продукта.

I. 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.

### **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.

#### 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. Ответить на контрольные вопросы.
4. Сделать вывод о выполнении практической работы.

**Контрольные вопросы:**

1. Какая главная задача микробиологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности?
2. Каковы причины возникновения отравлений на предприятиях питания?
3. Какие срочные меры необходимо принимать на предприятии питания при получении сигнала о пищевом отравлении?
4. Что является основной целью обследования предприятий питания.
5. При каких заболеваниях не допускают к работе на предприятиях общественного питания.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 15

**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.

### Задания:

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 16

**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 помещении 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  $75^{\circ}\text{C}$ , вторых —  $65^{\circ}\text{C}$ , соусов —  $75^{\circ}\text{C}$ , холодных и сладких блюд —  $7-14^{\circ}\text{C}$ , заказных блюд —  $80-90^{\circ}\text{C}$ . 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 °С) 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 аттестации по общепрофессиональной дисциплине

РАССМОТРЕНО

на заседании предметной  
(цикловой) комиссии дисциплин  
общественного питания

протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Председатель предметной (цикловой)  
комиссии \_\_\_\_\_ И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебно-  
производственной работе

\_\_\_\_\_ Е.В. Чапаева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

### Перечень вопросов к комплексному зачёту по учебным дисциплинам

**ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена и  
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2 курс, 3 семестр**

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.
60. Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерии, грибы, дрожжи, вирусы.
61. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: особенности их строения, размножения, роль в пищевой промышленности.
62. Основные понятия: микробиология, физиология питания, санитария, гигиена.
63. Обмен веществ и питание микробов.
64. Рост и размножение микробов.
65. Ферменты: понятие, свойства; факторы, влияющие на ферментативную активность; использование.

66. Физиология микроорганизмов. Понятие. Питание микроорганизмов: сущность, назначение; понятие о плазмолизе, плазмолизе, тургорном давлении.
67. Классификация микроорганизмов по типу питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты.
68. Дыхание микроорганизмов: понятие, назначение. Классификация микроорганизмов по типу дыхания: аэробы, анаэробы.
69. Факторы, влияющие на микроорганизмы /температура, влажность, рН-среды, концентрация среды, излучения/. Влияние температуры: психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы.
70. Влияние излучений, использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха. Влияние химических факторов /реакции среды /рН/, антисептиков/. Антисептики, возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов.
71. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. Микроорганизмы - продуценты антибиотических веществ.
72. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
73. Свойства патогенных микроорганизмов: специфичность, вирулентность.
74. Свойства патогенных микроорганизмов: патогенность, способность к токсинообразованию.
75. Бактерионосительство. Иммунитет, его виды.
76. Защитные силы организма в борьбе с инфекциями – кожа, желудочный сок, лимфатические узлы, фагоцитоз).
77. Пищевые заболевания микробной природы: брюшной тиф, сальмонеллез (возбудители, источники заражения, их профилактика).
78. Пищевые заболевания микробной природы: дизентерия, холера, вирусный гепатит А (возбудители, источники заражения, их профилактика).

79. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекции (возбудители, источники заражения, меры предупреждения).
80. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикозы-стафилококковый токсикоз (возбудители, источники заражения, меры предупреждения).
81. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикозы-ботулизм (возбудители, источники заражения, меры предупреждения).
82. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикозы-микотоксикозы (возбудители, источники заражения, меры предупреждения).
83. Пищевые отравления немикробного происхождения: отравления продуктами, ядовитыми по своей природе. Их профилактика.
84. Пищевые отравления немикробного происхождения: отравления продуктами, временно ядовитыми. Их профилактика.
85. Пищевые отравления немикробного происхождения: отравления ядовитыми примесями. Их профилактика.
86. Гельминтозы и их профилактика.
87. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов в структуре питания, суточная норма потребности человека, источники.
88. Физиологическая роль витаминов, микроэлементов в структуре питания, суточная норма потребности человека, источники.
89. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
90. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.
91. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.
92. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.
93. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.

94. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.
95. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.
96. Понятие о лечебном питании. Методика составления рациона.
97. Понятие о лечебно-профилактическом питании. Методика составления рациона.
98. Личная гигиена работников пищевых производств. Требования, предъявляемые к содержанию тела, рук, полости рта.
99. Личная гигиена работников пищевых производств. Требования, предъявляемые к содержанию санитарной одежды, медицинскому обследованию.
100. Санитарный контроль. Санитарно-эпидемиологический надзор, законодательства.
101. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика.
102. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.
103. Гигиенические требования к освещению.
100. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Требования к материалам.
101. Дезинфекция, правила проведения.
102. Дезинсекция, правила проведения.
103. Дератизация, правила проведения.
104. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.
105. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.

106. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.
107. Санитарные правила применения пищевых добавок.
108. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.
109. Санитарно-гигиенические требования к хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.
110. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.
111. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.В. Хоменко

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.: Стандартинформ, 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](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.

МИНОБРАЗОВАНИЯ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Южноуральский энергетический техникум

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заместитель директора  
по учебно-производственной  
работе \_\_\_\_\_ Е.В. Чапаева  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**КОМПЛЕКТ  
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И  
СЫРЬЯ  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ ЮЭТ

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин общественного питания

Протокол № \_\_ от «\_\_» июня 2023 г.  
Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_ И.В. Хоменко

Разработчики: Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель

Эксперт:

О.В. Воронина, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ  
*Ф.И.О., должность, место работы*

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....
- 1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов
- 1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины .....
- 2.1. Задания для текущего контроля .....
- 2.2. Задания для промежуточной аттестации.....
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....

# 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 специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:**

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

Компетенции	Баллы	Показатели
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	2	Проявляет устойчивый интерес к будущей профессии, активно участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)
	1	Проявляет интерес к будущей профессии, участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)
	0	Отсутствует интерес к будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	2	Четко организована собственная деятельность для выполнения, задание выполнено в соответствии с целями и средствами ее достижения
	1	Организована собственная деятельность с помощью преподавателя для выполнения задания, задание выполнено

	0	Собственная деятельность неорганизована, задание не выполнено
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	2	Способен четко анализировать рабочую ситуацию, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	1	Способен анализировать рабочую ситуацию с помощью преподавателя, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	0	Неспособен анализировать и контролировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	2	Самостоятельно осуществлен поиск необходимой информации для выполнения задания, задание выполнено
	1	Осуществлен поиск информации с помощью преподавателя для выполнения задания, задание выполнено
	0	Не осуществлен поиск информации, задание не выполнено
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	2	Эффективно использует информационные технологии при выполнении задания, задание выполнено

профессиональной деятельности		
	1	Использует информационные технологии при выполнении задания с помощью преподавателя, задание выполнено
	0	Не использует информационные технологии при выполнении заданий, задание не выполнено
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	2	Бесконфликтно и эффективно умеет организовывать свою работу в команде для выполнения задания, задание выполнено
	1	Свою работу умеет организовывать в команде для выполнения задания с помощью преподавателя, задание выполнено
	0	Не умеет организовывать свою работу в команде для выполнения задания, задание не выполнено
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	2	Всегда умеет готовить к работе производственное помещение и поддерживать его состояние в соответствии с санитарными нормами и правилами
	1	Умеет готовить к работе производственное помещение и поддерживать его состояние в соответствии с санитарными нормами и правилами с помощью преподавателя
	0	Не умеет готовить производственное помещение к работе и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе полученных профессиональных знаний ( для юношей).	2	Проявляет устойчивый интерес к воинской службе, готов исполнять воинскую обязанность

	1	Готов исполнять воинскую обязанность
	0	Отсутствует интерес и не готов исполнять воинскую обязанность
Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной</p>		

<p>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).</p>		
--	--	--

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 2.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Экзамен

## **2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Задания для текущего контроля**

#### **Задания для контрольной работы № 1:**

##### **Вариант №1**

1. Дать определение понятию качество продуктов.
2. Перечислите основные свойства продуктов.
3. Составить таблицу: Показатели качества, относящиеся к единичным показателям.
4. Дать характеристику основным признакам классификации продовольственных товаров.

##### **Вариант №2**

1. Составить таблицу : Виды снабжения предприятий общественного питания.
2. Перечислить критерии при выборе поставщика.
3. Правила поставки продуктов.
4. Назвать основные этапы приемки товара

#### **Задания для контрольной работы № 2**

##### **Вариант №1**

1. Требования, предъявляемые к складским помещениям.
2. Составить таблицу: Функции складских помещений.
3. Перечислить оборудование, используемое в работе складских помещений: механическое, весовое, холодильное.
4. Объемно-планировочные требования складских помещений.

##### **вариант №2**

1. Перечислить санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.

2. Составить таблицу: Инвентарь и инструменты используют в складских помещениях.
3. Дать характеристику документам которые применяются при техническом обслуживании оборудования.
4. В чем заключается профилактический ремонт оборудования и как часто он проводится.

### **Задания для контрольной работы № 3**

вариант №1

1. Факторы, оказывающие влияние на условия хранения.
2. Перечислить способы укладки продуктов на хранение.
3. Составить таблицу: Способы хранения продуктов.
4. Виды тары. Условия приёмки и хранения тары.

вариант №2

1. Дать характеристику страховым запасам.
2. Составить таблицу: Требования определяющие планирования товарных запасов.
3. Перечислить правила осуществляющие контроль запасов сырья.
4. Составить схему оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

### **Задания для рейтинговой оценки по дисциплине:**

**1 уровень**

**Выбрать правильный ответ:**

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:
  - а) пищевой ценности
  - б) сохраняемости
  - в) качества продукции
  
2. Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель:
  - а) сохраняемости
  - б) энергетической ценности
  - в) усвояемости
  - г) биологической ценности

3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:

- а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
- б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
- в) энергией, которую получает организм
- г) свойствами сохранять потребительские качества

4. Усвояемость продуктов зависит:

- а) от состава и активности ферментов
- б) внешнего состояния продуктов
- в) от доброкачественности продуктов
- г) от кулинарно - технологических свойств

5. Внешний вид продуктов относится:

- а) к специфическим показателям качества
- б) определяющим показателям качества
- в) единичному показателю
- г) к сохраняющим показателям

6. К формирующим показателям качества продуктов относятся:

- а) тара и упаковка
- б) условия хранения
- в) условия реализации
- г) качество исходного сырья

7. Контроль готовой продукции относится:

- а) к формирующим качествам, влияющим на качество
- б) к сохраняющим факторам
- в) определяющим показателям
- г) специфическим показателям

8. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров являются:

- а) внешний вид продукции
- б) вкусовые качества продукции

- в) безопасность продукции
- г) усвояемость продукции

9. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:

- а) к санитарно-гигиенической безопасности
- б) к химической безопасности
- в) к биологической безопасности
- г) к физической безопасности

10. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:

- а) к санитарно-гигиенической безопасности
- б) к химической безопасности
- в) к биологической безопасности
- г) к физической безопасности

11. Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью:

- а) измерительного метода
- б) физического метода
- в) органолептического метода
- г) химического метода

12. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным методом, относится:

- а) к физическим показателям
- б) к химическим показателям
- в) к органолептическим показателям
- г) к микробиологическим показателям

13. Не соответствие товара установленным требованиям – это:

- а) дефект продукции
- б) брак продукта
- в) химическая безопасность продукта
- г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта

14. Плесневение, гниение продукта относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту

- в) малозначительному дефекту
- г) устранимому дефекту

15. Накопление токсина ботулинуса относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту

г) устранимому дефекту

16. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются:

- а) устранимыми
- б) неустраняемыми
- в) малозначительными
- г) критическим

17. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются:

- а) критические
- б) значительные
- в) устранимые
- г) малозначительные

18. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:

- а) исправимый
- б) малозначительный
- в) значительный
- г) неисправимый

19. Сертификация – это деятельность

- а) по оценке товара требованиям
- б) по установлению правил и характеристик
- в) по выявлению дефектов продукции
- г) по установлению методов контроля за качеством продукции

20. Сертификат выдается на срок:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) на 3 года

г) на 5 лет

21. Классификация продовольственных товаров это:

- а) определение классов по качеству
- б) распределение товаров по характерным признакам
- в) определение классов по безопасности
- г) определение классов по внешнему виду

22. Крупа, мука, макароны относятся:

- а) к гастрономической группе
- б) к группе мучных изделий
- в) к бакалейной группе
- г) к хлебобулочной группе

23. Какое допустимое количество металлопримесей в муке на 1 кг. продукта:

- а) не более 3мл.
- б) не допустимо
- в) не более 5 мл.
- г) не более 10 мл.

24. В какой муке определяют количество и качество клейковины:

- а) ржаной
- б) пшеничной
- в) соевой
- г) кукурузной

25. Каковы нормы, установленной влажности для крупы для текущего потребления

- а) 5%
- б) 10%
- в) 12-17%
- г) 20%

26. Колбасы, сыры относятся:

- а) к гастрономической группе
- б) к группе мучных изделий
- в) к бакалейной группе
- г) к хлебобулочной группе

27. Картофель, морковь, свекла относятся:

- а) корнеплодам
- б) клубнеплодам
- в) томатным
- г) бахчевым

28. К десертным овощам относятся:

- а) салат
- б) кинза
- в) базилик
- г) артишок

29. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:

- а) плодовые
- б) десертные
- в) вегетативные
- г) пряные

30. Ржаная мука вырабатывается из:

- а) пшеницы
- б) овса
- в) ячменя
- г) ржи

31. Фасоль, чечевица, нут относятся к группе:

- а) зерномучных товаров
- б) овощных
- в) плодовых
- г) пряных

32. По способу выпечки хлеб бывает:

- а) весовой
- б) подовый
- в) улучшенный
- г) штучный

33. Сдобные хлебные изделия отличаются большим содержанием:

- а) жира, сахара, яиц
- б) дрожжей
- в) творога
- г) жидкости

34. Батоны относятся к:

- а) хлебным изделиям
- б) сдобным изделиям
- в) булочным изделиям
- г) сайкам

35. Макароны подразделяются на группы в зависимости:

- а) от вида изделий
- б) от развариваемости
- в) от сорта муки
- г) от добавления дополнительных ингредиентов

36. Особенность пряных овощей заключается в содержании:

- а) белков
- б) эфирных масел
- в) витаминов
- г) минеральных веществ

37. Для приготовления десертов используют:

- а) ревень
- б) фенхель
- в) базилик
- г) майоран

38. Чайот относится к группе овощей:

- а) томатных
- б) пряных
- в) десертных
- г) тыквенных

39. Пищевая ценность бобовых обусловлена наличием:

- а) витаминов

- б) легкоусвояемых белков
- в) жиров
- г) углеводов

40. Яблоки, груши, айва относятся к группе плодов:

- а) косточковых
- б) тропических
- в) семечковых
- г) экзотических

41. Карамбола, личи, папайя относятся к группе:

- а) экзотические плоды
- б) тропические плоды
- в) косточковые
- г) семечковые

42. Бертолеция и каштан относятся к:

- а) ягодам
- б) орехоплодным
- в) экзотическим плодам
- г) тропическим плодам

43. Грибы подразделяются на:

- а) группы
- б) классы
- в) сорта
- г) категории

44. Подберезовики, волнушки относятся:

- а) к 1 категории
- б) к 2 категории
- в) к 3 категории
- г) к 4 категории

45. К вкусовым товарам относятся:

- а) приправы
- б) плоды

- в) кондитерские изделия
- г) гастрономические товары

46. По классификации натуральный кофе бывает:

- а) порошкообразный
- б) гранулированный
- в) сублимированный
- г) разной степени обжарки

47. Столовая горчица, кетчупы, пищевые кислоты относятся:

- а) к пряностям
- б) к приправам
- в) к товарам растительного происхождения
- г) к бакалейным товарам

48. Какие из перечисленных пряностей относятся к группе семенных:

- а) укроп
- б) анис
- в) гвоздика
- г) лавровый лист

49. Перец, кардамон, тмин относятся к группе пряностей:

- а) семенных
- б) листовых
- в) цветочных
- г) плодовых

50. Куркума и имбирь относятся к группе:

- а) коревых
- б) корневых
- в) листовых
- г) плодовые

51. Продукт, получаемый путем уваривания фруктов и плодов в сахарном сиропе и заглазированные сахаром, называют:

- а) джем
- б) повидло
- в) цукаты
- г) мармелад

52. Продукт, получаемый путем уваривания сахаропаточных сиропов:

- а) карамель
- б) халва
- в) жевательная резинка
- г) пастила

53. Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое с добавлением пряностей:

- а) печенье
- б) пряники
- в) кексы
- г) крекеры

54. Содержанием, каких веществ особенно ценятся молоко и молочные продукты:

- а) белков
- б) жиров
- в) минеральных веществ: калия, кальция, железа
- г) витаминов

55. Пастеризация молока проводится при температуре:

- а) 100° С
- б) менее 100° С
- в) 150° С
- г) 120° С

56. Продукт, получаемый путем высушивания молока

- а) сухие молочные продукты
- б) сливки натуральные
- в) молоко сгущенное
- г) молоко стерилизованное

57. Кефир получают путем брожения:

- а) кисломолочное
- б) смешанное: молочное и спиртовое
- в) молочное
- г) спиртовое

58. Сливочное масло относят к группе:

- а) молочной продукции
- б) жировой продукции
- в) мясной продукции
- г) масложировой продукции

59. К группе переработанных жиров относят:

- а) сливочное масло
- б) маргарин
- в) растительное масло
- г) животный жир

60. По упитанности мясо говядины делят на:

- а) 4 категории
- б) 3 категории
- в) 2 категории
- г) на категории не делят

61. Мясные полуфабрикаты по способу обработки делят:

- а) натуральные, панированные, рубленные
- б) мясокостные, бескостные
- в) охлажденные, замороженные
- г) говяжьи, бараньи, свиные

62. Кулинарные мясные изделия – это изделия:

- а) прошедшие первичную обработку
- б) подвергнутые тепловой обработке
- в) замороженные полуфабрикаты
- г) охлажденные подготовленные полуфабрикаты

63. Мозги, сердце, печень относят к группе:

- а) мясных полуфабрикатов
- б) кулинарных изделий
- в) мясных субпродуктов
- г) мясо убойных животных

64. Мясо домашней птицы по упитанности делят на:

- а) две категории
- б) не делят на категории
- в) три категории
- г) четыре категории

65. Мясные полуфабрикаты по термическому состоянию подразделяют на:

- а) подвергнутые тепловой обработке
- б) охлажденные и замороженные
- в) натуральные
- г) замороженные

66. Для приготовления каких колбас используют парное мясо:

- а) полукопченых
- б) сырокопченых
- в) ливерных
- г) вареных, сосисок, сарделек

67. По способу приготовления мясные консервы подразделяются:

- а) в собственном соку
- б) из мяса говядины, свинины, баранины
- в) стерилизованные, пастеризованные
- г) в металлической и стеклянной таре

68. Срок хранения диетических яиц:

- а) 1-2 дня
- б) не более 7 суток
- в) 25 суток
- г) 120 суток в холодильнике

69. Меланж – это:

- а) замороженный яичный продукт
- б) высушенный яичный продукт
- в) желтки свежих яиц
- г) белки свежих яиц

70. В зависимости от места обитания рыбы делятся на:

- а) две группы
- б) три группы
- в) четыре группы
- г) пять групп

71. В охлажденной рыбе температура в толще мяса:

- а) от -1 до -5° С
- б) от -1 до +5° С
- в) от -5 до -10° С
- г) около 0° С

72. Способ посола рыбы, при котором добавляют сахар и пряности называется:

- а) сухой
- б) смешанный
- в) сладкий
- г) пряный

73. Дефект рыбы, при котором образуется оранжевый налет

- а) сырость
- б) загар
- в) ржавчина
- г) лопнувшее брюшко

74. Промышленное производство товаров относится к:

- а) основным источникам снабжения
- б) дополнительным источникам снабжения
- в) вспомогательный источник
- г) источником снабжения не является

75. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:

- а) местным ресурсам
- б) главным ресурсам
- в) государственным ресурсам
- г) основным источникам

76. Местные ресурсы для закупки товаров являются:

- а) централизованная закупка
- б) децентрализованная закупка
- в) вспомогательная закупка
- г) дополнительная закупка

77. Оптовые базы являются:

- а) главным поставщиком
- б) вспомогательным поставщиком
- в) основным поставщиком
- г) дополнительным

78. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:

- а) поставка через посредника
- б) прямая поставка
- в) обратная поставка
- г) вспомогательная поставка

79. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:

- а) являются собственником на товар
- б) не берут на себя право собственника
- в) не решают вопросов с торговыми поставщиками
- г) не решают вопросы с хранением товаров

80. На поставку товара от поставщика оформляют документ:

- а) акт на поставку
- б) накладная
- в) договор на поставку
- г) заборный лист

81. Приемка товара по весу брутто является:

- а) предварительная приемка
- б) окончательная приемка
- в) промежуточная приемка
- г) вспомогательная приемка

82. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:

- а) договор
- б) акт
- в) заборный лист
- г) накладная

83. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:

- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки
- б) не позднее 24 часов
- в) не позднее 5 дней
- г) через 2 недели

84. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:

- а) по количеству
- б) по качеству
- в) по весу брутто
- г) по весу нетто

85. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:

- а) его запрещается принимать
- б) можно принять и использовать
- в) принять, предварительно оценив качество
- г) принять с составлением акта

86. Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:

- а) накладная
- б) договор
- в) односторонний акт
- г) счет- фактура

87. Оптимальная звенность является признаком:

- а) хранения товара
- б) товародвижения
- в) заключения поставок

г) транспортирования

88. Прямая связь поставщик- предприятие является формой товародвижения:

- а) транзитной
- б) складской
- в) звенной
- г) эффективной

89. Когда вывоз товара осуществляется с помощью поставщиков то это:

- а) прямой способ доставки
- б) групповой способ доставки
- в) децентрализованный способ
- г) централизованный

90. Когда вывоз товара осуществляет само предприятие то это:

- а) прямой способ доставки
- б) групповой способ доставки
- в) децентрализованный способ
- г) централизованный

91. Срок действия санитарного паспорта на машину, осуществляющую доставку товаров:

- а) не более 1 года
- б) не более 1 месяца
- в) 3 года
- г) 1 месяц

92. При какой форме товародвижения может произойти ухудшение качества товаров:

- а) транзитная
- б) децентрализованная
- в) складская
- г) централизованная

93. В каком нормативном документе, регламентирующем снабжение, указывается количество товара, стоимость, сумма:

- а) товарно-транспортная накладная

- б) акт
- б) договор
- г) ведомость

94. Складские помещения на предприятиях общественного питания относятся к:

- а) вспомогательным помещениям
- б) производственным помещениям
- в) торговым помещениям
- г) дополнительным помещениям

95. Требования к расположению складских помещений:

- а) не имеет значения
- б) только на первых этажах
- в) цокольных, подвальных, первых этажах
- г) только в подвальных помещениях

96. Функции складских помещений:

- а) прием, хранение и отпуск товара на производство
- б) прием товара и отпуск на производство
- в) хранение продуктов
- г) производство продукции

97. На основании каких документов определяется состав и площади складских помещений:

- а) приказ руководителя предприятия
- б) ФЗ
- в) СанПиН
- г) инструкция, утвержденная руководителем предприятия

98. Количество складских помещений на небольших предприятиях общественного питания:

- а) одно
- б) не менее трех
- в) не менее четырех
- г) не менее двух

99. Количество складских помещений на больших предприятиях общественного питания:

- а) не менее четырех
- б) одно
- в) два
- г) три

100. Исключать отрицательное влияние товаров друг на друга является одним из принципов планировки:

- а) всех производственных помещений
- б) складских помещений
- в) торговых помещений
- г) вспомогательных помещений

101. Устройство искусственного освещения в складских помещениях является требованием:

- а) объемно-планировочным
- б) техническим
- в) санитарно-гигиеническим
- г) химическим

102. Перспективный план обслуживания складских помещений составляется на:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) каждый месяц
- г) 5 лет

103. Профилактический ремонт складского оборудования должен проводиться:

- а) ежемесячно
- б) еженедельно
- в) раз в полгода
- г) раз в квартал

104. Классификация тары: деревянная, стеклянная, бумажная, металлическая – это классификация по:

- а) степени жесткости
- б) виду материала
- в) по степени специализации

г) по кратности использования

105. Классификация тары: оборотная, многооборотная – это классификация по:

- а) степени жесткости
- б) виду материала
- в) по степени специализации
- г) по кратности использования

106. Классификация тары: специализированная, универсальная– это классификация по:

- а) степени жесткости
- б) виду материала
- в) по степени специализации
- г) по кратности использования

107. Своевременный учет тары и оформление сопроводительной документации является:

- а) экономическими мерами по сокращению расходов по таре
- б) организационными мерами
- в) техническими мерами
- г) санитарно-гигиеническими мерами

108. Многооборотная тара, стоимость которой не включена в стоимость товара:

- а) остается на производстве
- б) возвращается поставщику
- в) возвращается на таросборный пункт
- г) выбрасывается

109. Хранение продуктов, сложенных в штабеля является:

- а) стеллажным способом хранения
- б) насыпным способом
- в) штабельным способом
- г) ящичным способом

110. Насыпной способ хранения продуктов это:

- а) хранение в ящиках
- б) хранение продуктов навалом в закромах, бункерах

- в) хранение на стеллажах
- г) хранение в штабелях

111. Сроки хранения хлебобулочных изделий:

- а) 1 сутки
- б) 2-3 суток
- в) 3-5 суток
- г) 0,5 суток

112. Сухие помещения с влажностью 70% используют для хранения:

- а) овощи, фрукты
- б) молочные продукты
- в) хлебные изделия
- г) сахар, соль, сухие продукты

113. Овощи, фрукты необходимо хранить при влажности:

- а) 70%
- б) 60%
- в) 80-90%
- г) 75%

114. Сроки хранения мясных рубленых полуфабрикатов:

- а) 6ч.
- б) 12ч.
- в) 48ч.
- г) 36ч.

115. Высокая концентрация углекислого газа при хранении продуктов способствует:

- а) подавлению развития микроорганизмов
- б) окислению жиров
- в) окислению эфирных масел
- г) изменению органолептических свойств

116. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

117. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

118. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

119. Принцип биоэоа(хранение) заключается:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
- г) действие всех бактерий прекращается

120. Принцип абиоа заключается:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
- г) действие всех бактерий прекращается

121. Принцип цеонабиоэа:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
- г) действие всех бактерий прекращается

122. Охлаждение, замораживание является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

123. Сушка продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

124. Маринование продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

125. Соление продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

126. Принцип оснабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

127. Принцип ацидоанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

128. Принцип термоанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

129. Принцип ксероанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

130. Использование антисептиков для консервирования продуктов относится к методу:

- а) абиоза
- б) ценоанабиоза
- в) анабиоза
- г) биоза

131. Использование молочнокислого брожения используется для:

- а) маринования овощей
- б) квашения капусты
- в) в виноделии
- г) в консервировании мясных продуктов

132. Количество товарных запасов на производстве зависит:

- а) от вида выпускаемой продукции
- б) от вида предприятия
- в) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений
- г) от сезонности

133. Запасы продуктов на длительный период относятся у виду запасов:

- а) на начало периода
- б) на конец периода
- в) на ближайшее время
- г) сезонные

134. Запас сырья, равный половине суммы объема начального и конечного периода называется:

- а) сезонный запас сырья
- б) средний запас сырья
- в) запас на начало периода
- г) запас на конец периода

135. Запасы, созданные на случай отклонения поставок текущих запасов, называются:

- а) длительные
- б) обязательные
- в) страховые
- г) текущие

136. Сроки страховых запасов для скоропортящихся продуктов:

- а) не более 2-4 дней
- б) 2 недели
- в) 10-12 дней
- г) 1 месяц

137. Сроки страховых запасов для муки, сахара

- а) не более 2-4 дней
- б) 2 недели
- в) 10-12 дней
- г) 1 месяц

138. Нормы запасов основных продуктов (мясо, рыба, крупа, макаронные изделия и др.) рассчитывают по:

- а) индивидуальным нормам
- б) месячным нормам
- в) на основании фактического расхода за определенный период
- г) среднегрупповым нормам

139. Нормы запасов сахара, жиров рассчитывают по:

- а) индивидуальным нормам
- б) месячным нормам
- в) на основании фактического расхода за определенный период
- г) среднегрупповым нормам

140. Инвентаризация позволяет:

- а) выявить наличие товара, его сохранность и недостачу
- б) выявить качество товара
- в) выявить объем производства
- г) проверить выполнение постановлений, решений

141. Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:

- а) один раз в квартал
- б) раз в месяц
- в) раз в полгода
- г) раз в год

142. Материальная ответственность, возникающая по договору, называется:

- а) ограниченная
- б) индивидуальная
- в) полная
- г) бригадная

143. Какие документы оформляются при отпуске товара на производство:

- а) счет-фактура
- б) накладная
- в) акт
- г) ведомость учета

144. Количество сырья для производства продукции определяется на основании:

- а) сборника рецептур
- б) накладной
- в) плана-меню
- г) счета-фактуры

145. Сырьевой набор продуктов для продукции определяется на основании:

- а) сборника рецептур
- б) накладной
- в) плана-меню
- г) счета-фактуры

146. Для учета остатков продуктов и готовых изделий используют:

- а) калькуляционную карту
- б) акт по форме ОП-15
- в) сборник рецептур
- г) акт по форме ОП-14

147. Для учета отпущенных изделий из кухни используют:

- а) калькуляционную карту
- б) акт по форме ОП-15
- в) сборник рецептов
- г) акт по форме ОП-14

148. Ведомость учета движения продуктов на кухне составляется:

- а) в одном экземпляре
- б) в двух экземплярах
- в) в трех экземплярах
- г) в четырех экземплярах

149. Обработка продуктов для хранения ультрафиолетовыми лучами относится к методам:

- а) стерилизации
- б) термостерилизации
- в) химстерилизации
- г) лучевой стерилизации

150. Сбраживание продуктов дрожжами относится к методу:

- а) алкогольценоанабиоз
- б) ацидоценабиоз
- в) ацидоанабиоз
- г) осмоанабиоз

## Ключ к тесту

1- в	51- в	101- в
2- г	52- а	102- г
3- б	53- б	103- а
4- а	54- в	104- б
5- б	55- б	105- г
6- г	56- а	106- в
7- а	57- б	107- а
8- в	58- г	108- б
9- б	59- б	109- в
10 а	60- в	110- б
11- в	61- а	111- а
12- г	62- б	112- г
13- а	63- в	113- в
14- б	64- а	114- б
15- а	65- б	115- а
16- в	66- г	116- б
17- а	67- а	117- а
18- г	68- б	118- а
19- а	69- а	119- в
20- в	70- в	120- г
21- б	71- б	121- б
22- в	72- г	122- а
23- а	73- в	123- б
24- б	74- а	124- г
25- в	75- в	125- в
26- а	76- б	126- а
27- б	77- г	127- г
28- г	78- а	128- в
29- а	79- б	129- б
30- г	80- в	130- а
31- а	81- а	131- б
32- б	82- г	132- в
33- в	83- б	133- г
34- а	84- б	134- б
35- в	85- а	135- в
36- б	86- в	136- а
37- а	87- б	137- в

38- г	88- а	138- г
39- б	89- г	139- в
40- в	90- в	140- а
41- б	91- а	141- а
42- а	92- в	142- в
43- г	93- а	143- б
44- б	94- б	144- в
45- а	95- в	145- а
46- г	96- а	146- б
47- б	97- в	147- г
48- а	98- г	148- б
49- г	99- а	149- г
50- б	100- б	150- а

2 уровень

**Вопросы на установление соответствия:**

1. Установите соответствие между терминами и их определением

сохраняемость	комплексное сочетание свойств продуктов: вкус, запах, консистенция
энергетическая ценность	наличие биологически активных веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы
биологическая ценность	количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ
физиологическая ценность	свойства товара сохранять потребительские качества
Органолептические показатели	Наличие веществ, активно влияющих на организм человека (кофеин, теобромин и др.)

2. Установите соответствие между факторами, влияющими на качество продуктов

формирующие	тара и упаковка
	качество и технология изготовления
сохраняющие	контроль готовой продукции
	условия хранения и реализации
	качество исходного сырья

3. Установите соответствие между видами безопасности продукции и требованиями к ним

Санитарно – гигиенические	Отсутствие тяжелых металлов, пестицидов
Химические	Отсутствие патогенных микроорганизмов

4. Перечислите продукты, для которых свойственны кулинарно – технологические свойства

5. Дать характеристику единичным и комплексным показателям качества продуктов

**Вставьте пропущенные слова**

6. Важнейшим потребительским свойством продуктов является их

\_\_\_\_\_

7. Показатели безопасности продовольственных проверяются при проведении обязательной

\_\_\_\_\_

8. Дать характеристику органолептического метода определения качества продуктов

9. Дать характеристику измерительного метода определения качества продуктов

**10. Верны ли следующие утверждения:**

- А) Органолептическим методом определяют цвет, вкус, запах, консистенцию  
 Б) Измерительным методом определяют массовую долю белков, жиров, наличие патогенных микробов  
 а) верно А  
 б) верно Б  
 в) верны оба утверждения  
 г) оба утверждения неверны

**11. Верны ли следующие утверждения:**

- А) Накопление токсина ботулинуса в продуктах является скрытым дефектом  
 Б) Плесневение, гниение продуктов является скрытым дефектом  
 а) верно А  
 б) верно Б  
 в) верны оба утверждения  
 г) оба утверждения неверны

**Вставьте пропущенное слово в определении**

12. Несоответствие товара установленным требованиям является \_\_\_\_\_ продукта.

13. Установите соответствие между видами дефектов и их характеристикой

Малозначительные дефекты	Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно
Устранимые дефекты	Устранение дефектов возможно и целесообразно
Неустраняемые дефекты	Дефекты не влияющие на использование продуктов и их сохранность

14. Дать определение брак продуктов, его виды и причины возникновения.

15. Установите соответствие между терминами и их характеристикой

стандартизация	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям
сертификация	Деятельность по оценке соответствия
стандарт	Деятельность по установке правил и характеристик
сертификат	Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия хранения, транспортировки

**Ответьте на вопросы:**

16. Из перечисленных товаров определите товары, относящиеся к гастрономической и бакалейной группе

1. Бакалейная группа	рыба соленая
	колбаса
	чай
	молочная продукция
	кофе
2. Гастрономическая группа	крупы, мука, макароны
	консервы мясные, рыбные
	сыр
	пряности
	соль, сахар, растительное масло

**3 уровень**

**Вопросы на соответствие**

1. Установите соответствие между классификационными группами и товаром

Зерномучные товары	Чай, кофе, пряности
Плодоовощные товары	Макароны, хлебобулочные изделия
Вкусовые товары	Десертные, пряные овощи
Молочные товары	сыр

2. Установите соответствие между группами овощей

1. вегетативная группа овощей	луковые
	корнеплоды
	зерновые
	тыквенные
	десертные
2. плодовая группа овощей	пряные
	томатные
	клубнеплоды
	бобовые
	салатно-шпинатные

### 3. Установите соответствие между группами овощей

клубнеплоды	шалот
корнеплоды	кольраби
капустные	кресс-салат
луковые	брюква
салатно-шпинатные	фенхель
десертные	брокколи
пряные	чайот
тыквенные	батат
томатные	спаржа
бобовые	кукуруза
зерновые	фасоль

### 4. Установите соответствие между группами плодов

Семечковые	фейхоа, цитрон, хурма
Косточковые	абрикосы, вишня
субтропические и тропические	лечи, папайя, лайм
Экзотические	айва, груши

### 5. Установите соответствие между видами грибов и категориями

1 категория	Опята, шампиньоны
2 категория	Рядовки, горькушки
3 категория	Белые, грузди
4 категория	Подберезовики, волнушки

6. Прочитав характеристику изделий, определить их название:

- Готовят из фруктово-ягодного сырья с добавлением большого количества сахара \_\_\_\_\_

- Готовят путем долгого уваривания плодово-ягодного сырья с добавлением сахара и пектина  
\_\_\_\_\_

- Получают путем уваривания свежих плодов с сахаром и сиропом с добавлением желеобразующих веществ \_\_\_\_\_

- Фрукты и плоды, уваренные в сахарном сиропе с патокой и заглазированные сахаром  
\_\_\_\_\_

- Изделия желеобразной структуры, полученные путем уваривания фруктово-ягодного пюре с студнеобразователями \_\_\_\_\_

7. Верны ли следующие утверждения:

А) Срок хранения диетических яиц 10 суток

Б) Столовые яйца хранят не более 10 суток

В) Хранение яиц в холодильнике допускается до 120 суток

а) верно А

б) верно А Б

в) верно В

г) все ответы верны

8. Перечислить основные требования к продовольственному снабжению:

1 \_\_\_\_\_

- 2 \_\_\_\_\_  
 3 \_\_\_\_\_  
 4 \_\_\_\_\_

9. Впишите название видов приемки товаров:

\_\_\_\_\_ - определяется вес брутто

\_\_\_\_\_ - определяется масса нетто, масса тары

10. Определите сроки окончательной приемки для товаров:

Для скоропортящихся товаров \_\_\_\_\_

Для нескоропортящихся \_\_\_\_\_

11. Установите соответствие требований к складским помещениям

Объемно-планировочные	Для спуска товара в подвальные помещения должны быть люки с дверями и пандусами
	Складские помещения должны быть компактными
Санитарно-гигиенические	Вентиляция должна быть искусственной и механической
	Высота складских помещений должна быть не менее 2,5 м.
	Стены должны быть защищены от проникновения грызунов

12. Верны ли утверждения:

А) Перспективный план обслуживания оборудования в складских помещениях составляется на 1 год

Б) Годовой план составляется на основе перспективного плана

а) верно А

б) верны два утверждения

в) верно Б

г) нет верных утверждений

13. Установить соответствие видов тары

По виду материала	однооборотная
	универсальная
По степени жесткости	пластмассовая
	жесткая
По степени специализации	специализированная
	многооборотная
По кратности использования	деревянная
	мягкая
	бумажная

14. Определить последовательность мероприятий при приемки тары:

- проверить целостность тары  
 проверить наличие сертификата  
 проверить внешний вид, наличие сертификата  
 проверить тарную маркировку, ее соответствие требованиям ГОСТов

15. Верны ли утверждения:

А) Многооборотная тара, стоимость которой не включается в стоимость товара, возвращается поставщику

Б) Тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается поставщику

- а) верно только утверждение А  
 б) верно только утверждение Б  
 в) верны оба утверждения  
 г) нет верных утверждений

16. Установите соответствие между способами хранения продуктов и их характеристикой

штабельный	Хранят навалом в бункерах, закромах
ящичный	Хранят в ящиках
насыпной	Хранят в подвешенном состоянии
подвесной	Хранят на подтоварниках в таре,

	которую укладывают в штабеля
--	------------------------------

17. Установите соответствие между продуктами и условиями хранения:

мука, крупа, сахар, соль	Влажность воздуха 70-75 %
овощи, фрукты	Влажность воздуха 80-90 %

18. Верны ли утверждения:

- А) Высокая концентрация углекислого газа способствует окислению жиров  
 Б) Высокая концентрация кислорода влияет на изменение органолептических свойств продуктов

- а) верно утверждение А  
 б) верно утверждение Б  
 в) верны оба утверждения  
 г) оба утверждения неверны

19. Верны ли утверждения:

- А) К нормированным товарным потерям относятся усушка продуктов, выветривание

- Б) К ненормированным потерям относятся бой, порча продуктов

- а) верно утверждение А  
 б) верно утверждение Б  
 в) верны оба утверждения  
 г) оба утверждения неверны

20. Установите последовательность действий кладовщика при отпуске товара

- проводит сортировку товара
- вскрывает тару
- проверяет качество товара

## 2.2 Задания для промежуточной аттестации

### Перечень вопросов к экзамену по учебной дисциплине

#### «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

## 2 курс, 4 семестр

1. Классификация продовольственных товаров.
2. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров.
3. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.
4. Товароведная характеристика молочных товаров.
5. Товароведная характеристика зерномучных товаров.
6. Характеристика и ассортимент овощей.
7. Характеристика и ассортимент свежих плодов.
8. Организация коммерческих связей. Логистический подход к организации снабжения.
9. Требования к продовольственному снабжению. Источники продовольственного снабжения предприятий общественного питания.
10. Организация договорных отношений с поставщиками. Содержание и назначение договора поставки.
11. Организация продовольственного снабжения. Организационные формы поставок. Способы и маршруты доставки продуктов.
12. Виды транспорта, используемого при перевозке сырья и готовой продукции, критерии его выбора, экономичность использования. Требования к транспортировке товаров.
13. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Требования к материально-техническому снабжению, выбор поставщиков, доставка материальных средств.
14. Организация и задачи складского хозяйства предприятий общественного питания. Функции складского хозяйства.
15. Состав и компоновка складских помещений. Требования к размещению складских помещений.
16. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
17. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений.

18. Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск). Нормативные и технические документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству.
19. Организация приемки продовольственных товаров. Особенности приемки импортных товаров.
20. Технология хранения товаров. Способы хранения и укладки товаров.
21. Условия хранения различных видов продовольственных товаров.
22. Режим хранения продовольственных товаров. Характеристика хранения.
23. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.
24. Возможные риски при хранении. Товарные потери.
25. Товарные запасы: понятие, учет, контроль, значение для ритмичной работы предприятия.
26. Организация и технология отпуска товаров со склада. Документальное оформление отпуска.
27. Организация тарного хозяйства. Виды и назначение тары.
28. Классификация тары. Технические, эксплуатационные, санитарно-гигиенические, экологические требования к таре.
29. Организация тарооборота (приемка, вскрытие, хранение, возврат тары).
30. Организационно-технические и экономические мероприятия по сокращению расходов по таре.
31. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Документы, оформляемые по результатам инвентаризации.
32. Основания и условия материальной ответственности работников. Виды материальной ответственности.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### 1. Печатные издания:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: / Под общ. ред. А. И. Здобнова - М.: Лада, 2017.- 688с.; 24см. – 5000 экз. – ISBN 978-5-94832-436-4. – Текст: непосредственный
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: / Под общ. ред. Н.Э Харченко - М.: Академия, 2006.- 496 с.; 22см. – Библиогр: с.492.-7000 экз. – ISBN 5-7695-3310-2. – Текст: непосредственный

### 2. Рекомендуемые печатные издания:

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].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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].-  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

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

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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.

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.

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. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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. № 2 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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.

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.

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г  
**3.Дополнительные источники**

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.

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 учебной дисциплине**

**ОП.03 Техническое оснащение организаций питания  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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.....	45
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 подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**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 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Демонстрация умения определять разные виды оборудования в организациях общественного питания; Демонстрация умения обеспечивать рациональный подбор и правильную Эксплуатацию технологического оборудования; Демонстрация умения оценивать эффективность его использования; Демонстрация умения эксплуатировать торгово-технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности; Демонстрация умения соблюдения правил охраны труда;	СР ТЗ ПР С ВСР
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выбор и применение способов решения профессиональных задач	СР ТЗ ПР С ВСР
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания	СР ТЗ ПР С ВСР

	изменений в нормативной и законодательной базах	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации	СР ТЗ ПР С ВСР
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.	ПР ВСР
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	СР ТЗ ПР С ВСР
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины;  приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности;  позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям	ВСР СР
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	СР ТЗ ПР С ВСР
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня	Обеспечение выполнения поставленных задач с целью . укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	СР ВСР

физической подготовленности		
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	СР С ВСР
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	СР ТЗ ПР С ВСР
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	СР ПР С ВСР

Условные сокращения:

ТЗ – тестовые задания

КР – контрольная работа

СР – самостоятельная работа

ПР – практическая работа

С – словарь

ВСР – внеаудиторная самостоятельная работа

## 2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<b>Освоенные умения:</b> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность	СР ТЗ ПР С ВСР

<p>оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	<p>выбора способов действий, 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><b>Освоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p>	<p>СР ТЗ ПР С ВСП</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	
--	---	--

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания	Комплексный зачет

## 2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

### 2.1 Задания для текущего контроля

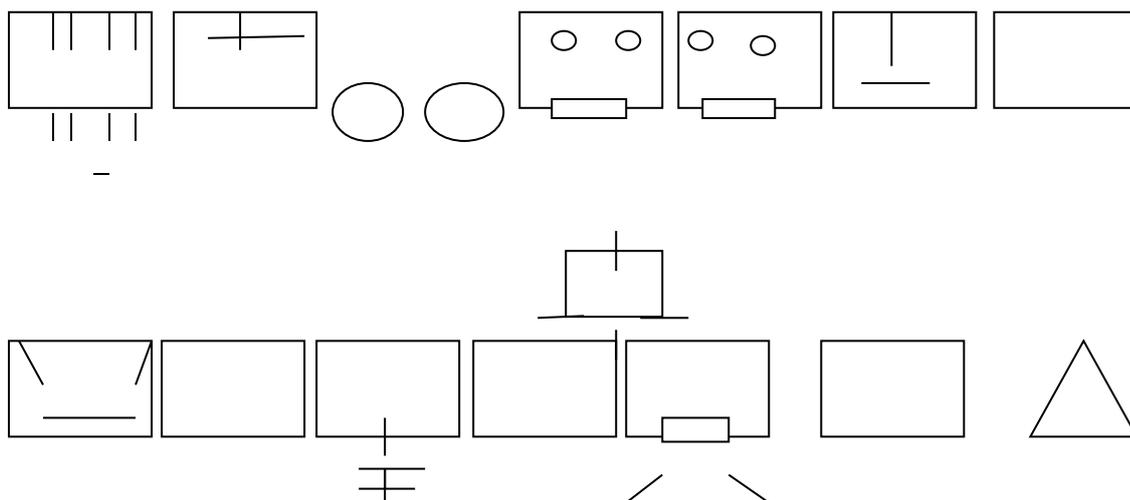
#### Тема «Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря»

##### Задание № 1

Составление схем примерного размещения оборудования в овощном цехе предприятия питания.

##### Эталон ответа

2 технологические линии: механическая и ручная очистка овощей

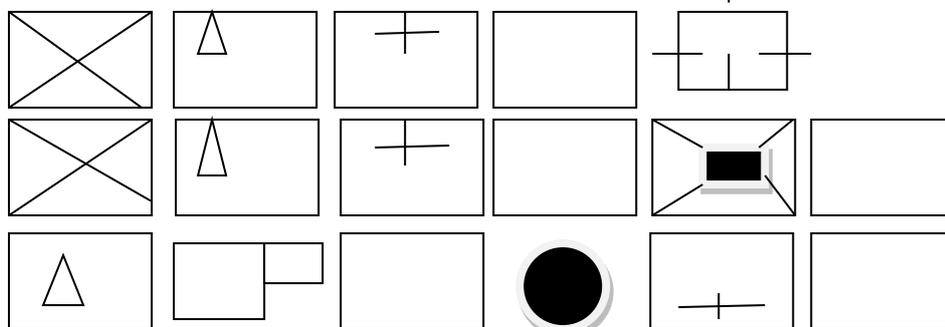


##### Задание № 2

Составление схем примерного размещения оборудования в мясо-рыбном цехе предприятия питания.

##### Эталон ответа

3 технологические линии: для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов; для обработки птицы и приготовления полуфабрикатов; для обработки мяса и приготовления полуфабрикатов.

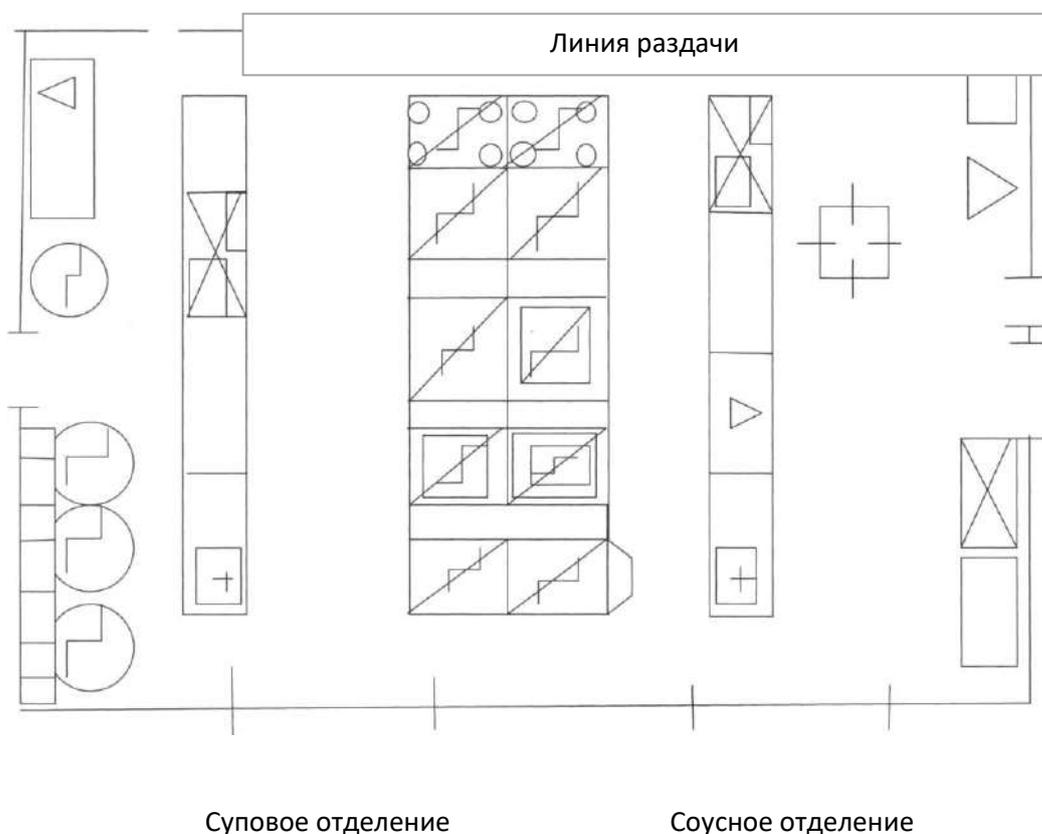


### Задание № 3

Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии перечню оборудования

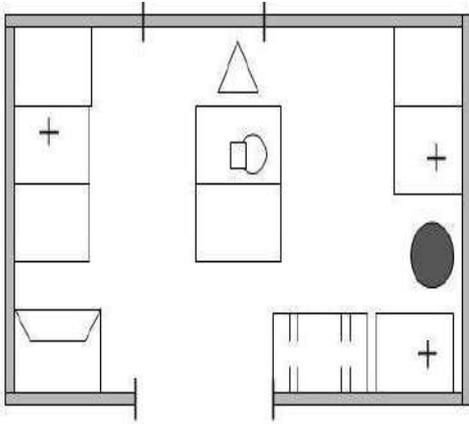
Наименование оборудования	Кол-во оборудования
Производственный стол	3
Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой	2
Секция-стол со встроенной моечной ванной	2
Секция-стол для установки средств малой механизации	1
Ванна моечная	1
Весы настольные циферблатные	2
Универсальный привод	1
Шкаф холодильный	1
Плита электрическая	4
Котел пищеварочный	3
Сковорода электрическая	2
Электрическая фритюрница	1
Шкаф жарочный	1
Кипятильный электрический	1
Мармит электрический	2
Передвижной стеллаж	1

#### Эталон ответа

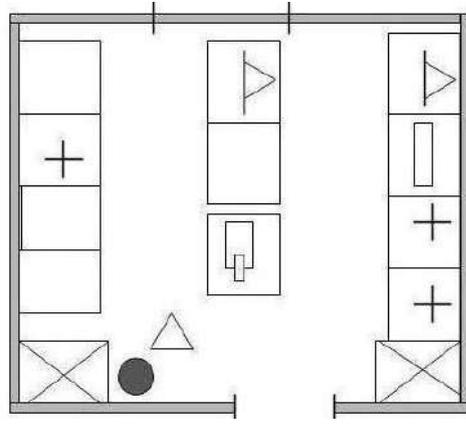


**Тема «Организация рабочего места в соответствии с видами  
изготавливаемых блюд»**

1. Схемы размещения оборудования в цехах

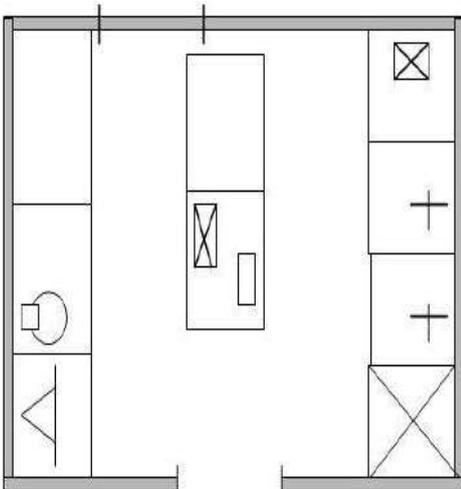


Овощной цех

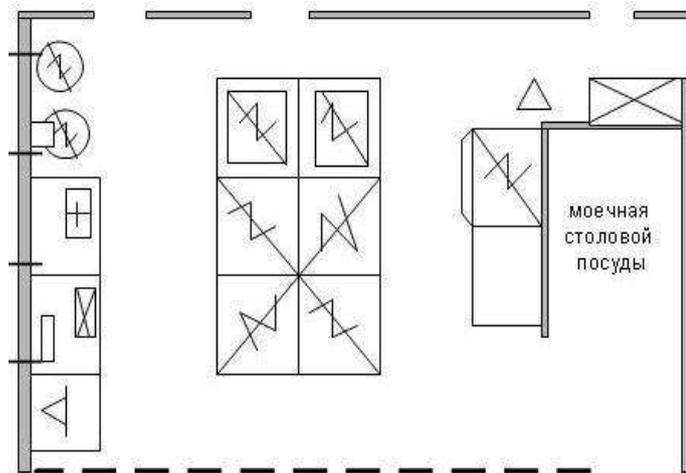


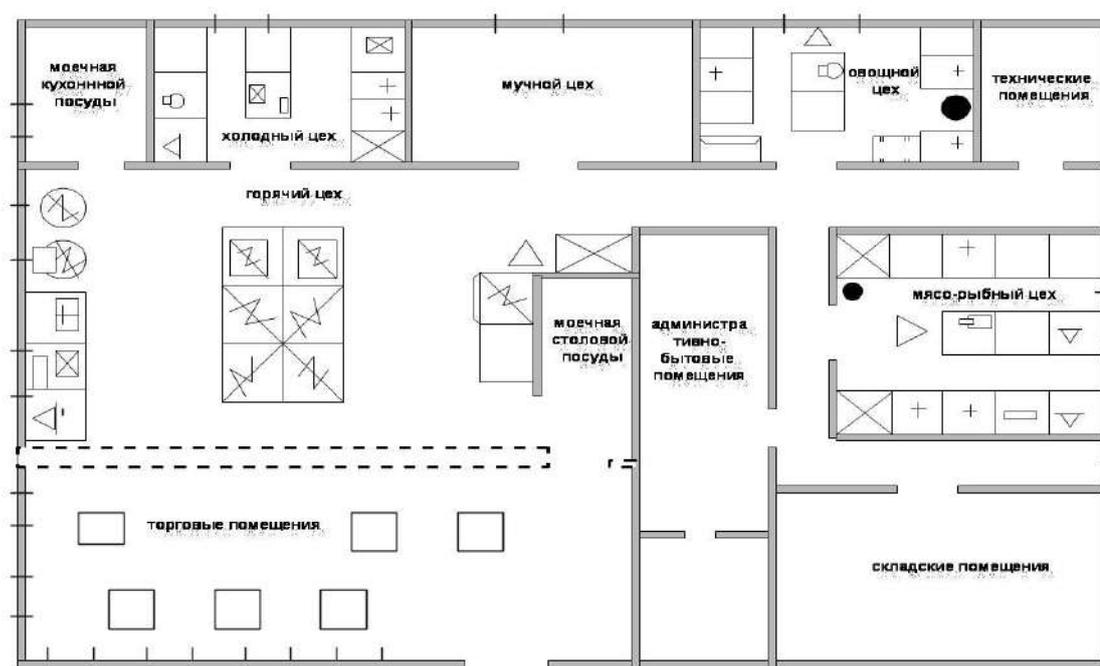
Мясо-рыбный цех

Холодный цех



Горячий цех





4Схема размещения помещений на предприятии общественного питания

**«Учет сырья и готовых изделий на производстве, расчет сырья по нормативам и сборникам рецептов»**

**Задание № 1**

Определите количество продуктов, которое следует получить повару холодного цеха для изготовления 100 порций салата «Столичного» по рецептуре № 98/І

**Эталон ответа**

Наименование сырья	Норма сырья, г		Кол-во на 100 порций, кг
	брутто	нетто	
Курица	152	105	15,2
Масса вареной мякоти птицы	-	40	4,0
Картофель	27	20*	2,0
Огурцы соленые	25	20	2,5
Салат	14	10	1,4
Крабы **	6	5	0,6
Яйца	3/8 шт.	15	371/2
Майонез	45	45	4,5

<b>Выход</b>	-	<b>150</b>	<b>15,5</b>
--------------	---	------------	-------------

\*Масса вареного очищенного картофеля

\*\*Консервы

## Задание № 2

Определите количество продуктов, которое следует получить повару горячего цеха для изготовления 150 порций «Бифштекса», рецептура № 548/II

### Эталон ответа

Наименование сырья	Норма сырья, г		Кол-во на 150 порций, кг
	брутто	нетто	
Говядина (вырезка)	170	125*	18,75
Жир животный топленый пищевой	7	7	1,05
<b>Масса жареного бифштекса</b>	-	<b>79</b>	
Хрен (корень)		10	1,5
<b>Выход</b>	-	<b>89</b>	

## Задание № 3

Определите количество продуктов, которое следует получить повару горячего цеха для приготовления 30 кг. гарнира « Картофель жареный во-фритюре », рецептура № 697/II

### Эталон ответа

Наименование сырья	Норма сырья, г		Кол-во на 30 кг, кг
	брутто	нетто	
Картофель	2267	2000	60,0
Масло растительное	160	160	4,8
<b>Выход</b>	-	<b>1000</b>	<b>30,0</b>

**Задание № 4**

Определите количество продуктов, необходимых для приготовления 200 порций компота из свежих яблок по рецептуре № 859/II, если масса одной порции 200 г, а закладка продуктов в рецептуре дана на выход 1000 г.

**Эталон ответа**

Определяем массу 200 порций компота:  $0,2 \times 200 = 40$  кг.

Наименование сырья	Норма сырья, г		Кол-во, кг
	брутто	нетто	
Яблоки	341	300	13,64
Вода	710	710	26,4
Сахар	150	150	6,0
Кислота лимонная	1	1	0,04
<b>Выход</b>	-	<b>1000</b>	<b>40,0</b>

**Задание № 5**

Определите количество продуктов, которое следует получить повару мясного цеха для изготовления 100 порций «Бифштекса рубленого», рецептура №604 / III

**Эталон ответа**

Наименование сырья	Норма сырья, г.		Кол-во на 100 порций, кг
	брутто	нетто	

Говядина (котлетная масса)	82	60	8,2	<b>Задание № 6</b>  Для приготов ления булочки молочно й согласно
Шпик	9,5	9	0,95	
Молоко или вода	5,07	5,07	0,5	
Перец чёрный молотый	0,05	0,03	0,05	
Соль	0,9	0,9	0,09	
<b>Масса полуфабриката</b>	—	<b>75</b>		
Жир животного топленый	5	5		
<b>Масса жареного бифштекса</b>	—	<b>53</b>		
<b>Выход</b>	—	<b>53</b>		

рецептуре № 123 ( на 100 шт.) требуется 3850 г. муки пшеничной высшего сорта, 150 г. муки на подпыл, 48 г. дрожжей прессованных, 2000 г. молока, 48 г. соли. Сколько необходимо получить продуктов для приготовления 600 булочек?

#### Эталон ответа

Муки пшеничной высшего сорта- 23,1кг; муки на подпыл- 0,9 кг; дрожжей прессованных- 0,288 кг; молока-12,0 кг; соли-0,288кг.

#### Тестирование

##### Инструкция по проведению тестового задания

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Выберите правильный вариант ответа, соотнесите, составьте последовательность
- 3. Во время выполнения задания можете воспользоваться иллюстрациями, раздаточным материалом
- 4. Время выполнения: 15 минут

#### Тест на тему:

##### «Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии

**с Правилами оказания услуг общественного питания».**

	<b>Выберите правильный ответ:</b>	
1. При подачи холодных блюд стол сервируют	а. закусочными приборами б. рыбными приборами в. столовыми приборами	1. При подачи вторых рыбных блюд стол сервируют
2. В глубокой столовой тарелке подают	а. первые блюда б. вторые блюда в. сладкие блюда	2. В мелкой столовой тарелке подают
3. В бульонной чашке подают	а. пюреобразные супы и бульоны б. кофе с молоком в. кофе черный	3. В кофейной чашке подают
4. Фруктовые приборы	а. вилка с более короткими зубцами, с углублением, нож лопатообразный, тупой б. нож - острый, перочинообразный, вилка с тремя зубцами. в. ложка, вилка, нож по размеру меньше закусочного	4. Рыбные приборы
5. Французский способ подачи блюд	а. расстановка заказных блюд (несколько порций в одной посуде) на обеденном столе б. предварительное перекладывание блюд на тарелки посетителей на подсобном столе в. перекладывание заказного блюда на тарелки посетителей с помощью специальных приборов	5. Русский способ подачи блюд

6. Коньячная рюмка	а. на низкой ножке расширенная книзу и суженная сверху б. на низкой ножке, цилиндрической формы в. светло-зеленого или зеленовато-золотистого цвета	6.Рейнвейная рюмка
7. Прибор столовый необходим при сервировке стола	а. для первых и вторых, кроме рыбных блюд б. для холодных блюд и закусок в. для холодных рыбных блюд	7. Прибор закусочный необходим при сервировке стола
	<b>Соотнесите:</b>	
8. Предварительная сервировка стола для завтрака	а. пирожковая тарелка б. закусочная тарелка в. столовые приборы г. закусочные приборы д. фужер е. полотняная салфетка	8. Предварительная сервировка стола для обеда
9.Посуда для подачи холодных блюд	а. закусочная тарелка б. десертная тарелка в. салатник г. креманка д. соусник е. селечница ж.сливочник	9.Посуда для подачи сладких блюд
	<b>Составьте последовательность:</b>	
10. Последовательность подачи блюд а.супы б.холодные блюда и закуски в.сладкие блюда г. вторые блюда		10.Последовательность предварительной сервировки стола а.сервировка тарелками; б. накрытие стола скатертями; в. сервировка

д.напитки е. мучные кондитерские изделия		приборами; г.сервировка стеклянной посудой; д. расстановка приборов для специй, ваз с цветами. е. раскладывание салфеток;
---	--	--

### Эталон ответа

1.а	1.б
2. а	2.б
3. а	3.в
4. б	4. а
5. в	5. а
6. а	6. в
7.а	7.б
8. а, г, д, е	8. а, в, д, е
9. а,в, д, е	9. б,г,д, ж
10. б, а. г. в, д, е	10. б, а, в, г, е, д

### Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	21-20	5
0,8-0,94	19-17	4
0,7-0,8	16-15	3
Менее 0,7	14	2

### Тестирование

#### Инструкция по проведению тестового задания

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Выберите правильный вариант ответа

➤ 3. Время выполнения: 15 минут

**Тест на тему:**

**«Характеристики основных типов организации общественного питания»**

1.Предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции	а. универсальные б. заготовочные в. сезонные	1.Предприятия общественного питания подразделяются по характеру производства выпускаемой продукции
2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания бывают	а. передвижные б. постоянно действующие в. специализированные	2. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания бывают
3.Предприятия общественного питания производящие и реализующие блюда несложного приготовления массового спроса	а. рестораны б. кафе в. столовые	3.Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные фирменные блюда
4.Предприятия общественного питания с применением обслуживания официантами	а. рестораны б. специализированные цеха в. столовые	4.Предприятия общественного питания с применением самообслуживания
5.Предприятие общественного питания, специализирующее на реализации напитков	а. магазин кулинарии б. кафе в. бар	5.Предприятие общественного питания является только филиалом других предприятий

6.Предприятие общественного питания является промежуточным звеном между рестораном и столовой	а. диетическая столовая б. кафе в. бар	6.Предприятия общественного питания специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании
7.Предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания	а. закусочная б. кафе в. кафетерий	7.Предприятия общественного питания организуется при крупных магазинах
8. «Пиццерии» -это	а. столовая б. бар в. закусочная	8. Магазин кулинарии является филиалом
9. Заготовочные предприятия общественного питания	а. предприятия с полным рабочим циклом б. изготавливающие полуфабрикаты в. предприятия работающие на полуфабрикатах	9. Доготовочные предприятия общественного питания
10. Предприятие общественного питания на котором может применяться два вида обслуживания посетителей	а. рестораны б. кафе в. столовые	10. На классы делятся предприятия общественного питания

### Эталон ответа

1.а	1.б
2. а	2.б
3. в	3.а
4. а	4. в
5. в	5. а
6. б	6. а
7.а	7.в
8.в	8. а
9. б	9. в
10. б	10. а

### Критерии оценки:

Коэффициент усвоения	Количество существенных операций	Оценка
0,94-1,00	10-9	5
0,8-0,94	9-8	4
0,7-0,8	8-7	3
Менее 0,7	Менее 7	2

### 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, хлеборезкой 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.

Прилавок для подносов и приборов выполнен в виде стола, в котором имеются гнезда с шестью конусными стаканами для столовых приборов. Прилавок-витрина для холодных закусок предназначен для выкладки, кратковременного хранения и выбора посетителями холодных закусок и молочнокислых продуктов. Прилавок-мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли. Прилавок-мармит для вторых блюд состоит из водяной бани, в которой устанавливаются мармитницы для вторых блюд, гарниров, соусов. Прилавок для горячих напитков предназначен для установки термостатов с напитками, прилавок 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:** Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин, оборудования для обработки овощей, плодов

**Цель:** изучение правил безопасной эксплуатации приводов универсальных, артофелеочистительной машины

**Материально-техническое оснащение:** методические указания по выполнению практических работ, учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», раздаточный материал.

### Ход работы:

1. Изучите правила безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин, оборудования для обработки овощей, плодов используя учебник В.П. Золина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».
2. Заполните таблицу «Правила безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин, оборудования для обработки овощей, плодов».

Таблица 1 - Правила безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин, оборудования для обработки овощей, плодов

<u>Наименование оборудования</u>	<u>Правила безопасной эксплуатации</u>
----------------------------------	--

Универсальные приводы	
<u>МОК-125, МОК-250, МОК-400</u>	
<u>КНН-600М</u>	
<u>МРО-200</u>	
<u>МКП-60</u>	
<u>МС19-1400</u>	
<u>МС-3-40</u>	

3. Сделайте вывод по работе.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2

**Тема:** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы, для нарезки хлеба, гастрономических товаров

**Цель:** изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы, для нарезки хлеба, гастрономических товаров

**Материально-техническое оснащение:** методические указания по выполнению практических работ, учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», раздаточный материал

1. Изучите правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы, для нарезки хлеба, гастрономических товаров используя учебник В.П. Золина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».
2. Заполните таблицу «Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы, для нарезки хлеба, гастрономических товаров».

Таблица 1 - Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы, для нарезки хлеба, гастрономических товаров

<u>Наименование оборудования</u>	<u>Правила безопасной эксплуатации</u>
----------------------------------	--

Универсальные приводы	
<u>МИМ-82</u>	
<u>МС-150</u>	
<u>РО-1М</u>	
<u>МПХ-200</u>	
<u>МРГУ-370</u>	

3.Сделайте вывод по работе.

### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3

**Тема:** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки, для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде

**Цель:** изучение правил безопасной эксплуатации приводов вакуумирования и упаковки, для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде

**Материально-техническое оснащение:** методические указания по выполнению практических работ, учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», раздаточный материал.

#### Методические указания к выполнению работы:

- 1 Изучить устройство вакуум-упаковочной машины ВУМ-5.
- 2 Изучить принцип действия вакуум-упаковочной машины ВУМ-5.
- 3 Изучить технику безопасности при эксплуатации вакуум-упаковочной машины ВУМ-5
- 4 Сделать вывод и оформить отчет.

#### Теоретическая часть

#### Устройство и принцип действия вакуум-упаковочной машины ВУМ-5

Производительность - 60-80 пакетов /час.

Предназначена для упаковывания пищевых продуктов в пакеты под вакуумом.

1 Корпус прямоугольной формы сварной конструкции. Закрыт съемными листами.

2 Сверху имеется горизонтальная плоскость стола из электроизоляционной пластмассы для безопасности работы.

3 Сверху пульт управления с сигнальными лампами.

4 Внутри корпуса расположены два вертикальных пневмоцилиндра с подводом сжатого воздуха для подъема и опускания двух губок, установленных над столом:

Первая - прижимная;

Вторая - сварочная с подводом импульса тока.

5 К корпусу подведены два патрубка:

Первый - сжатый воздух;

Второй – вакуумная магистраль (вакуум насос к игле для отсоса воздуха из пакетов).

6 На пульте – кнопки «пуск» и «стоп» для включения вакуум насоса.

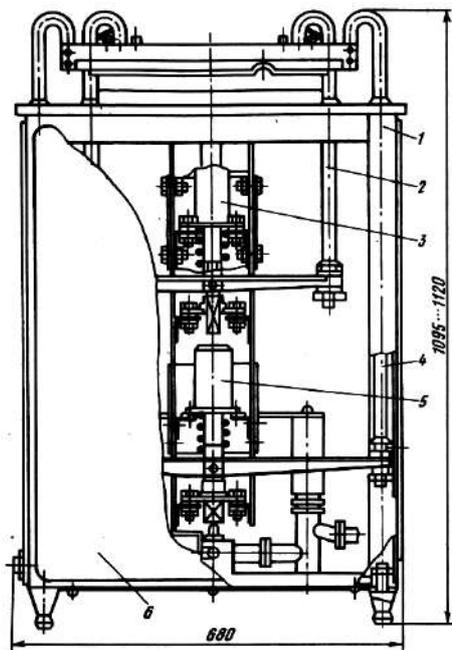
7 Шкала делениями и стрелкой вакуумметра для контроля разряжения.

### **Правила безопасной эксплуатации вакуум-упаковочной машины**

Электродвигатель машины должен быть заземлен.

Вращающиеся части должны иметь защитные ограждения.

Во время работы машины нельзя поправлять пакет руками.



**Рисунок 1-Общий вид вакуум-упаковочной машины марки ВУМ-5:**

1 — корпус; 2 — тяга сварочной губки;

3, 5 — пневмоприводы;

4 — тяга прижимной губки;

6 - стенка каркаса

#### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4**

**Тема:** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья

**Цель:** изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья

**Материально-техническое оснащение:** методические указания по выполнению практических работ, учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», раздаточный материал

1. Изучите правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья используя учебник В.П. Золина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».
2. Заполните таблицу «Правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья».

Таблица 1 - Правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья

<u>Наименование оборудования</u>	<u>Правила безопасной эксплуатации</u>
Универсальные приводы	
<u>МИК-60</u>	
<u>МС-12-13</u>	

3. Сделайте вывод по работе

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5

**Тема:** Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования и жарочного оборудования

**Цель:** изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования и жарочного оборудования

Материально-техническое оснащение: методические указания по выполнению практических работ, учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», раздаточный материал

1. Изучите правила безопасной эксплуатации варочного оборудования и жарочного оборудования используя учебник В.П. Золина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».
2. Заполните таблицу «Правила безопасной эксплуатации варочного оборудования и жарочного оборудования».

Таблица 1 - Правила безопасной эксплуатации варочного оборудования и жарочного оборудования

<u>Наименование оборудования</u>	<u>Правила безопасной эксплуатации</u>
Универсальные приводы	
<u>КПЭ-100</u>	
<u>АЭ-1</u>	
<u>КПП-60</u>	
<u>СЭ-0,45</u>	
<u>ФНЭ-40</u>	

3.Сделайте вывод по работе.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 6

**Тема:** Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов и водогрейного оборудования

**Цель:** изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов и водогрейного оборудования

Порядок выполнения практической работы:

1. Изучите материалы темы, выберите главное и второстепенное; установите логическую связь между элементами темы; представить характеристику элементов в краткой форме; выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;
2. Заполните таблицу «пароконвектомата, термомиксов и водогрейного оборудования».

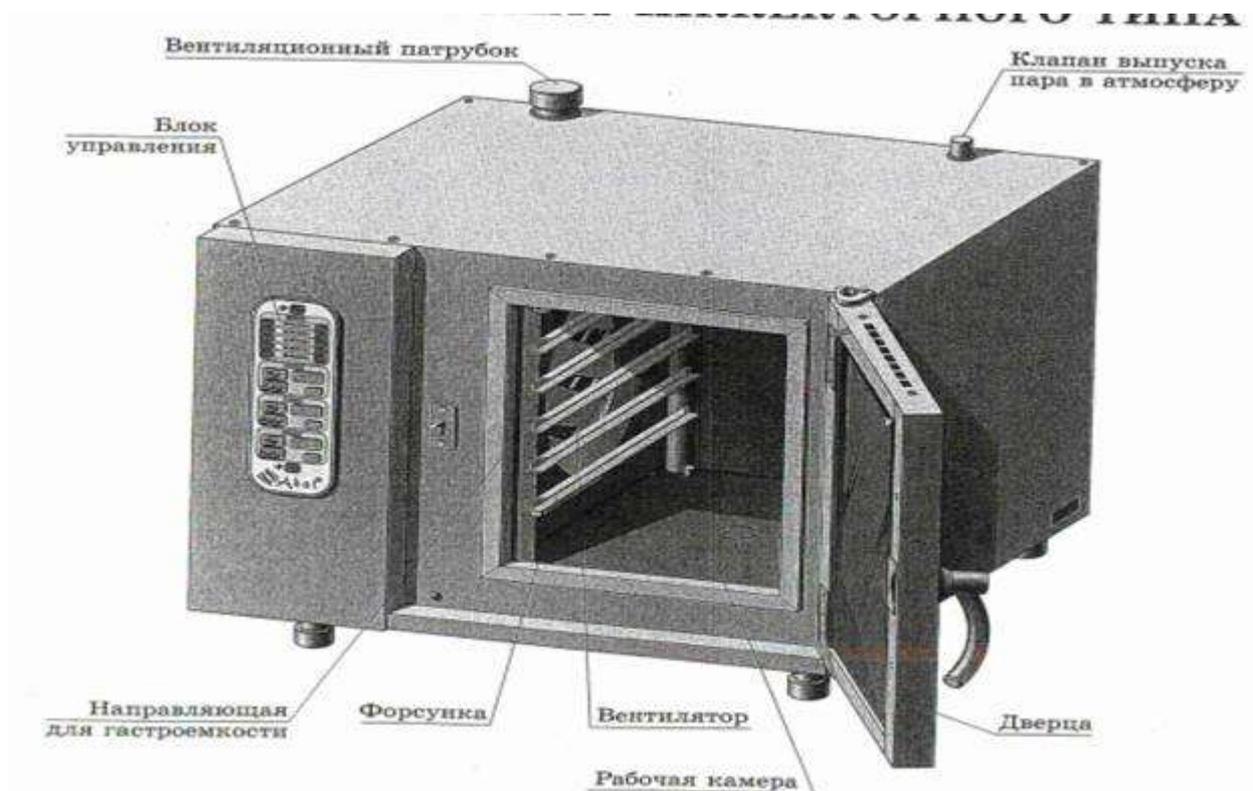
**Теоретическое обоснование:**

**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 мыть 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, термомиксов и водогрейного оборудования

<u>Наименование оборудования</u>	<u>Правила безопасной эксплуатации</u>
Универсальные приводы	
<u>Пароконвектомат</u>	
<u>КНЭ-25</u>	
<u>КНГ-200</u>	

3.Сделайте вывод по работе.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 7

**Тема:** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста и для раздачи пищи

**Цель:** изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста и для раздачи пищи

**Материально-техническое оснащение:** методические указания по выполнению практических работ, учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», раздаточный материал

1. Изучите правила безопасной эксплуатации оборудования бариста и для раздачи пищи
2. Заполните таблицу «Правила безопасной эксплуатации оборудования бариста и для раздачи пищи».

Таблица 1 - Правила безопасной эксплуатации оборудования бариста и для раздачи пищи

<u>Наименование оборудования</u>	<u>Правила безопасной эксплуатации</u>
<u>МСЭМ-3</u>	
<u>Кофеварочный аппарат</u>	

3. Сделайте вывод по работе.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 8

**Тема:** Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов

**Цель:** изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов

**Материально-техническое оснащение:** методические указания по выполнению практических работ, учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», раздаточный материал

1. Изучите правила безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов
2. Заполните таблицу «Правила безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов».

Таблица 1 - Правила безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов

<u>Наименование оборудования</u>	Правила безопасной эксплуатации
<u>СВЧ Электроника</u>	

3. Сделайте вывод по работе.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 9

**Тема:** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования и шкафов шоковой заморозки

**Цель:** изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования и шкафов шоковой заморозки

**Материально-техническое оснащение:** методические указания по выполнению практических работ, учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», раздаточный материал

1. Изучите правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, пользуясь учебником и шкафов шоковой заморозки.

Шкафы и камеры скоростного (шокового) охлаждения фирмы Zanussi professional, Sagi, Lainox (Италия)

Изготовлены из нержавеющей стали, угловые стыки внутренней камеры имеют округлую конфигурацию, цель которых - комфортное применение и обслуживание оборудования. Шкафы (шоковой) заморозки фирмы Lainox с двумя температурными режимами: от +70 до +3°C и от +70 до -18°C с производительностью соответственно 11 и 7 кг/цикл. Шкаф имеет электронное управление, датчик температуры, возможность установки датчика температуры с нагревом.

Шкаф шоковой заморозки фирмы Lainox с температурным режимом от +70 до +3°C вместимостью 12 противней 600x400 мм и производительностью 30 кг/цикл. Шкаф имеет электронное управление и датчик температуры.

Фирма Zanussi professional изготавливает шкафы скоростного охлаждения со сливным отверстием, также облегчающим обслуживание и уход за оборудованием. Кроме того, простая и понятная пользователю электронная панель управления позволяет выбрать один из нескольких циклов скоростного охлаждения. В шкафах скоростного охлаждения электронная память рассчитана на запись шести программ, в шкафах скоростного охлаждения/замораживания - на 10 программ.

Шкаф скоростной заморозки Шкаф скоростной заморозки DX 005E фирмы Lainox DP 112S фирмы Lainox

Все операции осуществляются автоматически с использованием температурного щупа или настраиваются оператором вручную. В шкафах скоростного охлаждения рабочий цикл заканчивается, когда температура продукта достигает +3°C, а в шкафах скоростного замораживания -18°C. По окончании каждого рабочего цикла раздается акустический сигнал. В стандартную комплектацию входит магнитный уплотнитель, гарантирующий идеальное прилегание дверцы, и микровыключатель, блокирующий работу вентилятора при открывании шкафа.

Дополнительно фирмой Zanussi professional разработана система АРККТ - анализ рисков и контроль над критическими точками процесса, которую выполняет функция «Active», имеющая световой индикатор в форме глаза. Если индикатор мигает красным цветом, это означает тревогу: условия микробиологической безопасности нарушены. Зеленый глаз индикатора свидетельствует о полном соответствии текущих параметров стандартам безопасности. Фирма Zanussi professional использует только экологически безопасные хладагенты и изоляционные материалы, не содержащие озоноразрушающих соединений.

Ларь-бонета. Бонеты, предназначенные для демонстрации, длительного хранения и продажи замороженных продуктов и полуфабрикатов в супермаркетах.

Температурный диапазон: -23 °С...-18 °С

Стол морозильный Температура -10.....-18

2. Заполните таблицу Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования и шкафов шоковой заморозки

Таблица 1 - Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования и шкафов шоковой заморозки

<u>Наименование оборудования</u>	<u>Правила безопасной эксплуатации</u>
<u>Пингвин-В</u>	
<u>ПВ-Ш</u>	

3. Сделайте вывод по работе.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 10

**Тема:** Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов

**Цель:** изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов

**Материально-техническое оснащение:** методические указания по выполнению практических работ, учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», раздаточный материал.

1. Изучите правила безопасной эксплуатации льдогенераторов
2. Заполните таблицу Правила безопасной эксплуатации льдогенераторов

Таблица 1 - Правила безопасной эксплуатации льдогенераторов

<u>Наименование оборудования</u>	<u>Правила безопасной эксплуатации</u>

ЛГ-19М	

3.Сделайте вывод по работе

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 11

**Тема:** Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов; зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов

**Цель:** формирование умений составлять схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

Теоретическая часть:

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста.

Кроме них предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто, кладовую упаковочных материалов, кладовую тары, моечную инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, экспедицию.

Бисквитное тесто взбивают механической взбивалкой. Подготовительные операции (приготовление яичной массы, раствора сахара), а также размещение взбитого теста в формы осуществляют на производственном столе.

Для дозировки теста устанавливают производственный стол и тестоделитель. Муку хранят в выдвижном ларе под столом. Слева от работника ставят дежу с тестом, на стол – циферблатные весы, справа - тестоделитель.

Для раскатки теста рабочее место оборудуют производственными столами со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, тестораскаточной машиной, холодным шкафом для хранения жиров и охлаждения теста.

Формуют изделия из дрожжевого теста в основном вручную с помощью различных выемок или тестоделителя с электрическим приводом.

Отделочные полуфабрикаты – кремы, сиропы помады – готовят на рабочем месте, оснащенном взбивальной машиной, электрической плитой, производственными столами, моечной ванной и стеллажами. Над производственным столом рекомендуется укреплять на стене полку или шкаф для специй, эссенций, ароматических веществ и пищевых красителей.

Выпечное отделение оборудуют кондитерскими шкафами и печами с электрическим или газовым обогревом.

Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря. Кондитерский инвентарь обрабатывают в автоклаве, а затем ополаскивают в ванне с чистой водой.

Результат: Самостоятельно составлять схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

Практическая часть:

Задание № 1: Определить механическое оборудование в кондитерском цехе.

Задание № 2: Определить тепловое оборудование в кондитерском цехе.

Задание № 3: Определить холодильное оборудование в кондитерском цехе.

Задание №4: Составить схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

3.Сделайте вывод по работе.

## 2.2 Задания для промежуточной аттестации

### Перечень вопросов к комплексному зачету

112. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.
113. Основные части и детали машин.
114. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.
115. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.
116. Классификация механического оборудования.
117. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.
118. Понятие о передачах.
119. Понятие об электроприводах.
120. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.
121. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.
122. Картофелеочистительные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
123. Овощерезательные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
124. Соковыжималки. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
125. Аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
126. Мясорубки. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

127. Фаршемешалки. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
128. Машины для рыхления. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
129. Котлетоформовочные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
130. Рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
131. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
132. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.
133. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
134. Просеивательные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
135. Тестомесильные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
136. Машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.
137. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.
138. Понятие о теплообмене.
139. Характеристика основных способов нагрева.
140. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.
141. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

142. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
143. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
144. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
145. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
146. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
147. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
148. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
149. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
150. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.
151. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования.
152. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).
153. Холодильные машины.
154. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.
155. Холодильные шкафы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
156. Холодильные камеры. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
157. Холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.

158. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.
159. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
160. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.
161. 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.
162. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения.
163. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства.
164. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни.
165. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе.
166. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха.
167. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.
168. Организация реализации готовой кулинарной продукции.
169. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.
170. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.



## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

### 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.

### 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.

2. **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.

3. **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.

4. **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

5. **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

**Рекомендуемая литература:**

1. 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.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Южноуральский энергетический техникум

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заместитель директора  
по учебно-производственной  
работе \_\_\_\_\_ Е.В. Чапаева  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

**Комплект**  
**контрольно-измерительных материалов**  
**по учебной дисциплине**  
**ОП.04 Организация обслуживания**  
**программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ ЮЭТ

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании предметной (цикловой)  
комиссии дисциплин общественного  
питания

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.  
Председатель предметной (цикловой)  
комиссии \_\_\_\_\_ И.В. Хоменко

Разработчики: Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель

Эксперт:

О.В. Воронина, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

*Ф.И.О., должность, место работы*

## Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....
- 1.1. Область применения комплекта контрольно- измерительных материалов
- 1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплин
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины .....
- 2.1. Задания для текущего контроля .....
- 2.2. Задания для промежуточной аттестации.....
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....

## 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 специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:**

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

В результате освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания» обучающийся должен обладать предусмотренными знаниями, умениями которые формируют профессиональные компетенции и общие компетенции:

**ПК 1.1-1.4** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.1-2.8** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из

овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### **ПК 3.1-3.7**

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### **ПК 4.1-4.6**

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### **ПК 5.1-5.6**

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

#### **ПК 6.1-6.4**

Планировать основные показатели производства.

Планировать выполнение работ исполнителями.

Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **Умения:**

У 1. выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;

У 2. встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;

У 3. приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

У 4. рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;

У 5. подачи блюд и напитков разными способами;

У 6. расчета с потребителями;

У 7. обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

У 8. выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

У 9. подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в

обычном режиме, и на массовых банкетных мероприятиях;

- У 10. складывать салфетки разными способами;
- У 11. соблюдать личную гигиену;
- У 12. подготавливать посуду, приборы, стекло;
- У 13. осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- У 14. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- У 15. оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- У 16. подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- У 17. соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- У 18. соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- У 19. разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- У 20. заменять использованную посуду и приборы;
- У 21. составлять и оформлять меню;
- У 22. обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
- У 23. обслуживать иностранных туристов;
- У 24. эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
- У 25. осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- У 26. предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- У 27. соблюдать правила ресторанного этикета;
- У 28. производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- У 29. изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

**Знания:**

- З 1. виды, типы и классы организаций общественного питания;
- З 2. рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;
- З 3. подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- З 4. правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

- З 5. приемы складывания салфеток
  - З 6. правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
  - З 7. ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
  - З 8. сервировку столов, современные направления сервировки
  - З 9. обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
  - З 10. использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
  - З 11. приветствие и размещение гостей за столом;
  - З 12. правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
  - З 13. правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
  - З 14. способы подачи блюд;
  - З 15. очередность и технику подачи блюд и напитков;
  - З 16. кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
  - З 17. правила сочетаемости напитков и блюд;
  - З 18. требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
  - З 19. способы замены использованной посуды и приборов;
  - З 20. правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями
  - З 21. информационное обеспечение услуг общественного питания;
  - З 22. правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
- 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 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК 10 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

### 2.1 Задания для текущего контроля

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные учебной программой по дисциплине «Организация обслуживания», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля	
	Текущий контроль	
	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК, ПК
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Реферат, доклад Практическое задание	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У -3, З -2
Тема 2. Торговые помещения	Тестирование Устный опрос	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК

организаций питания		6.3 У -1, У-8-9, 3-1,3-3
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Практическое задание	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У-12,У-14, У-20, У-24 3-4, 3-7, 3-10
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Практическое задание: составление таблиц, заполнение бланков	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.1, ПК 6.3 У-19,У-21,3-21,22
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Тестирование	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У-2, У-4, У-11, У-26, У-28 3-4-6, 3-8, 3-11-12
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Тестирование Практическая работа	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У-3, У-6, У-7, У-13, У-24, 3-9, 3-20
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Тестирование Решение задач	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У-5, У-15-18, У-25, У-29 3-13-18

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Доклад Практическая работа	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У-22, 3-22
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Практическая работа	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 У-23, 3-22
<b>Промежуточная аттестация</b>		
экзамен		

### 3.2 Типовые задания для освоения учебной дисциплины (текущая аттестация)

#### Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним У -3, 3 -2

Темы рефератов:

1. Современное развитие общественного питания.
2. Современные условия для общественного питания.
3. Новые виды ресторанов.
4. Современные виды оформления интерьера ресторана и кафе.
5. Новые виды баров.
6. Современные тенденции развития кафе.
7. Новые стили кафе. Тематические кафе.

**Темы докладов:**

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Демократичные рестораны.
3. Элитные рестораны.
4. Рестораны класса «Люкс»
5. Тематические бары.
6. Тематические кафе.

7. Столовые общедоступного типа.

### Практические задания

Задача №1 Составьте таблицу и внесите в нее основные требования к официантам в ресторане класса «Люкс», «Высший», «Первый». После таблицы сделайте вывод по основным требованиям.

Задача №2

Перечислите и внесите в таблицу следующие требования к официантам:

1. Правила санитарии
2. Правила гигиены
3. Профилактика профессиональных заболеваний на производстве.

### Критерии оценивания практического задания:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

### Эталон ответа:

Задача №1

Требования к официантам.

Класс ресторана	Требования к официантам
«Люкс»	Официант — работник торгового зала. Работа в

	<p>ресторанах «люкс» он должен иметь высшее торговое образование, знать один или два иностранных языка и иметь большой стаж работы в данной отрасли. Он одним из первых встречает посетителей, поэтому должен создать атмосферу гостеприимства, радушия, проявить доброжелательность, быть вежливым, внимательным, чутким по отношению к гостям ресторана. Официант весь день находится на глазах у посетителей и должен производить на них благоприятное впечатление — красиво двигаться и элегантно выглядеть.</p>
«Высший»	<p>Каждый официант должен обладать необходимым уровнем общей культуры, владеть методикой и техникой обслуживания, знать правила поведения за столом. При обслуживании посетителей он должен проявлять предусмотрительность, сдержанность, факт и другие качества, которые определяют этику поведения официанта. К основным принципам профессионального поведения официанта относятся: постоянная приветливость и радушие к гостям ресторана, доброжелательное и внимательное отношение их претензиям и просьбам.</p>
«Первый»	<p>Каждый официант должен обладать необходимой общей культурой, в совершенстве владеть методикой работы и техникой обслуживания, знать и соблюдать нормы этикета, правила</p>

	<p>поведения за столом.</p> <p>Помимо этого официант обязан изучить оборудование кухни, буфета, торгового зала, наименование и назначение мельхиоровой, фарфоровой, стеклянной посуды, хрусталя, столовых приборов, столового белья и пройти стажировку в ресторане во всех цехах производства и торговли в качестве ученика.</p> <p>Профессия обязывает официанта быть интеллигентным человеком, быстро ориентироваться и разбираться в людях, способствовать созданию в ресторане непринужденной, свободной обстановки, в которой каждый посетитель чувствовал бы себя желанным гостем.</p>
--	---

## Задание №2

### Требования к официантам

Правила санитарии	Работники предприятий общественного питания должны быть хорошо знакомы с основными правилами санитарии
Правила гигиены	и гигиены. Всегда поддерживать чистоту в подсобном помещении. У каждого официанта должно войти в привычку ставить посуду и приборы в отведенное для них место. Всегда поддерживать в исправности и чистоте рабочее место в торговом зале. нельзя допускать загрязнения участка обслуживания; следует вовремя убирать тарелки с остатками пищи и менять пепельницы.

	Выполнение требований общей гигиены и гигиены рабочего места показывает уровень культуры обслуживания на данном предприятии.
Профилактика профессиональных заболеваний на производстве	Профилактика профессиональных и профессионально обусловленных заболеваний - система мер медицинского (санитарно-эпидемиологического, санитарно-гигиенического, лечебно-профилактического и т. д.) и немедицинского (государственного, общественного, экономического, правового, экологического и др.) характера, направленных на предупреждение несчастных случаев на производстве, снижение риска развития отклонений в состоянии здоровья работников, предотвращение или замедление прогрессирования заболеваний, уменьшение неблагоприятных последствий. Развитие многих профессиональных заболеваний и профессионально обусловленных заболеваний зависит от комплексного взаимодействия повреждающих факторов и от качества трудовой жизни. Все работники должны приобретать гигиенические знания и навыки, выполнять нормы и требования, обеспечивающие безопасность труда.

## Тема 2 Торговые помещения организаций питания У -1, У-8-9, З-1,З-3

### Тестовые задания

#### 1. Как называют производственный участок, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса?

- а) Рабочее место.
- б) Технологическая линия.
- в) Специализированная зона.

**2. Основное требование к размещению технического оборудования в производственных помещениях – это ....**

- а) Соблюдение гигиенических норм.
- б) Соблюдение хода технологического процесса.
- в) Соблюдение техники безопасности.

**3. Где в составе предприятия общественного питания лучше располагать камеру пищевых отходов?**

- а) На 1 этаже с выходом наружу.
- б) Рядом с моечной столовой посуды с выходом на раздаточную.
- в) Рядом с туалетными комнатами персонала.

**4. Мебель в ресторан подбирается по следующим показателям:**

- а) гармоничность, комфортность;
- б) изысканность, гармоничность, комфортность;
- в) экономичность.

**5. Мебель торгового зала должна отвечать требованиям:**

- а) СанПин
- б) Гост
- в) Ост

**Критерии оценок тестовой работы (баллы) -**

- 5 – правильные ответы на 5 вопросов
- 4 – правильные ответы на 4 вопроса
- 3 – правильные ответы на 3 вопроса
- 2 – правильные ответы на 2 и менее вопросов

**Эталон ответов к тесту : 1-а, 2- а, в, 3-б, 4-б, 5-а**

**Устный опрос**

1. Перечислить помещения ресторанов и баров, относящихся к торговой группе.
2. Каково функциональное назначение аванзала?
3. Какие виды мебели используются в торговом зале ресторана?

4. Какова норма длины стола на одного гостя в ресторане в зависимости от уровня и характера застолья?
5. Назовите основные требования, предъявляемые к торговой мебели.
6. По каким признакам можно отличить фарфоровую посуду от фаянсовой?
7. Что препятствует более широкому использованию мельхиоровой посуды в процессе обслуживания?

### **Алгоритм устного ответа**

1. Торговая группа помещений: торговый зал ресторана, бар, аванзал, вестибюль, туалетные комнаты.
2. Назначение аванзала – помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей - участников банкетов (торжеств). Оформление аванзала должно быть органично связано с декоративным решением основного зала.
3. Мебель торгового зала ресторана: мягкие или полумягкие кресла, обеденные столы на 2 персоны, на 4 персоны, на 6 персон, банкетные столы, серванты, буфеты.
4. Норма длины стола: банкет с полным обслуживанием -  $0,8 \text{ м}^2$ , банкет с частичным обслуживанием –  $0,8 \text{ м}^2$ , банкет – фуршет -  $0,6 \text{ м}^2$ .
5. Требования к мебели в ТЗ: мебель устойчивая, изготовлена из прочных материалов (дерево, металл), обтяжка диванов и кресел из прочных тканей.
6. Отличия фарфора и фаянса. Фарфор легкий, при постукивании издает звон, хрупкий. Фаянс – заменитель фарфора, тяжелее фарфора, при постукивании издает глухой звук, прочнее фарфора
7. Мельхиор более дорогой металл, требует бережного хранения, требует специальной очистки.

### **Критерии оценивания устного ответа**

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент 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 студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье** У-12,У-14, У-20, У-24 З-4, З-7

Практическое задание

Необходимо заполнить колонки 2,3.

Наименование посуды	Характеристика (диаметр,мм; вместимость,см <sup>3</sup> ,порций)	Назначение посуды

1	2	3
Тарелки: <ul style="list-style-type: none"> <li>• глубокая     столовая</li> <li>• мелкая     столовая</li> <li>• закусочная</li> <li>• глубокая     десертная</li> <li>• мелкая     десертная</li> <li>• пирожковая</li> <li>• икорная</li> </ul> - розетка		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• менажница</li> </ul>		
Блюда круглые (овальные)		
Салатники, салатные вазы		
Селедочки		
Крюшонница Приборы для специй в наборах Пепельницы Креманка		

Икорница Кувшин Графин Рюмки: <ul style="list-style-type: none"> <li>• коньячная</li> <li>• ликерная</li> <li>• водочная</li> <li>• мадерная</li> <li>• рейнвейная</li> </ul> - лафитная - Бокал для шампанского - Фужер - Стопка для водки		
---	--	--

### **Критерии оценивания практического задания:**

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

### **Эталон ответа**

Наименование посуды	Характеристика (диаметр,мм; вместимость,см <sup>3</sup> , порций)	Назначение посуды
1	2	3
<p>Тарелки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• глубокая столовая</li> <li>• мелкая столовая</li> <li>• закусочная</li> <li>• глубокая десертная</li> <li>• мелкая десертная</li> <li>• пирожковая</li> <li>• икорная</li> </ul> <p>- розетка</p>	<p>Ø200,240мм</p> <p>Ø240-300мм</p> <p>Ø200мм</p> <p>Ø200мм</p> <p>Ø200мм</p> <p>Ø175мм</p> <p>Ø150мм</p> <p>Ø90-100мм</p>	<p>Для потребления супов порциями и полупорциями</p> <p>Для потребления вторых блюд, в качестве подставной под закусочную или глубокую столовую тарелки, под другую посуду</p> <p>Для потребления закусок и холодных блюд, в качестве подставной под посуду</p> <p>Для потребления жидких, полужидких сладких блюд</p> <p>Для потребления сладких блюд и фруктов</p> <p>Для подачи и потребления хлеба, гарниров к прозрачным супам (профитроли, гренки, сухарики, пирожки и т.п.), в качестве подставной под посуду</p> <p>Для подачи паюсной икры. В качестве подставной под посуду</p> <p>Для подачи сахара, лимона, джема, варенья, масла и т.п. порциями</p>

• менажница	Ø200-300мм	Для подачи холодных блюд и закусок из различных продуктов
Блюда круглые (овальные)	Ø240-300мм	Для подачи холодных блюд и закусок
Салатники, салатные вазы	2-12порций	Для подачи салатов, натуральных овощей, некоторых холодных закусок
Селедочницы	120,240,360, 480см <sup>3</sup>	Для подачи сельди натуральной, с гарниром, рыбной гастрономии
Крюшонница	3000см <sup>3</sup>	Для приготовления и подачи крюшона
Приборы для специй в наборах	200-300см <sup>3</sup> 1,2,4-х	Для подачи специй
Пепельницы	порционные	Для сбора пепла и окурков
Креманка	1000-3000см <sup>3</sup>	Для подачи и потребления кремов, мороженого и других сладких блюд
Икорница	250-2000см <sup>3</sup>	Для подачи зернистой икры
Кувшин	25см <sup>3</sup>	Для подачи зернистой икры
Графин	25 см <sup>3</sup>	Для подачи соков, морса и других напитков
Рюмки:	50см <sup>3</sup>	Для подачи вино-водочных изделий, воды
• коньячная	75см <sup>3</sup>	Для потребления коньяка
• ликерная	100см <sup>3</sup>	Для потребления ликера
• водочная	125см <sup>3</sup>	Для потребления водки и горьких настоек
• мадерная	150см <sup>3</sup>	Для потребления крепких и десертных вин
• рейнвейная	250см <sup>3</sup>	
- лафитная	50см <sup>3</sup>	
- Бокал для шампанского		

- Фужер - Стопка для водки		Для потребления белых сухих и полусухих вин Для потребления красных столовых вин Для потребления и подачи игристых и искристых вин Для потребления воды, соков и других слабоалкогольных и безалкогольных напитков Для потребления водки и горьких настоек
-------------------------------	--	--

#### Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания У-19,У-21,3-21,22

Практическое задание: составление таблиц, заполнение бланков-меню.

##### Задание № 1

Составление таблицы по видам меню.

№	Вид меню	Характеристика

##### Задание №2

Заполнение бланка-меню со свободным выбором блюд для ресторана

Наименование блюд	Выход порции	Количество порций	Цена	Стоимость

#### Критерии оценивания практического задания:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и

аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

### Эталон ответа

#### Задание №1

№	Вид меню	Характеристика
1	Меню со свободным выбором блюд	Составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно представляет перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции.
2	Меню комплексных обедов	Представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.
3	Меню детское	Составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков, В меню школьных столовых включаются рыбные,

		<p>мясные, овощные, яичные, творожные и молочные блюда, сладкие блюда (кисели, компоты и др.) и напитки. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением циклического меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп (7-10 лет; 11-13 лет; 14-17 лет) с разным выходом порций.</p>
4	Меню банкетное	<p>Составляется с учетом характера банкета и времени проведения.</p> <p>В меню банкета включают несколько холодных блюд и закусок, которые можно заказывать из расчета 1/2 и 1/3 порции. В меню включают одну горячую закуску, вторые горячие блюда одного-двух наименований (из рыбы, мяса, птицы), десертное блюдо, горячие напитки (кофе, чай), мучные кондитерские изделия.</p>
5	Меню диетическое	<p>Составляется в диетических столовых с учетом 5-6 основных диет (1, 2, 5, 7/10, 9). Для каждой диеты составляется определенный набор блюд. В составлении меню принимает участие диетврач или диетсестра. В диетических столовых или отделениях при промышленных предприятиях, учебных заведениях количество диет устанавливается в зависимости от обслуживаемого контингента.</p>

		При составлении меню следует руководствоваться сборником рецептов «Диетическое питание в столовых».
--	--	---

## Задание №2

Наименование блюд	Выход порции	Количество порций	Цена	Стоимость
<b>Фирменное блюдо</b>				
Садж с курицей	160/80/45	889	500	444500
Чанахи из баранины	1/170	890	400	359000
<b>Холодные блюда и закуски</b>				
Яйцо под майонезом	1/150	117	280	32760
Язык холодный с овощами	1/100	116	341	39556
Цезарь с курицей	1/150	116	245	28420
<b>Супы</b>				
Суп пити	1/250	178	340	60520
Суп из креветок	1/250	178	280	49840
Суп-пюре из шампиньонов	1/250	178	340	60520
<b>Вторые горячие блюда</b>				
Рыба отварная с соусом польским	1/200	148	450	66600
Солянка рыбная на сковороде	1/200	148	450	66600
Рыба	1/200	148	450	66600

фаршированная				
<b>Сладкие блюда</b>				
Тирамису	1/150	63	320	20160
Желе из свежих фруктов	1/150	63	200	12600
Виноград в шоколаде	1/150	64	200	12600
<b>Напитки</b>				
Какао с молоком	1/150	43	150	6450
Коктейль молочный	1/150	43	150	6450

## **Тема 5 Этапы организации обслуживания У-2, У-4, У-11, У-26, У-28**

### **З-4-6, З-8, З-11-12**

Тестовое задания

**1. Как классифицирует ГОСТ Р 50762-95 рестораны по уровню и характеру услуг?**

- а) На категории.
- б) На классы.
- в) На виды.

**2. Первое помещение, куда попадают посетители, и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция — организация потоков движения посетителей.**

- а) Сервизная
- б) Аванзал
- в) Вестибюль

**3. Назовите основные методы обслуживания в ресторане?**

- а) самообслуживание
- б) обслуживание официантами
- в) комбинированное
- г) все вышеперечисленные

#### 4. Меню составляет ежедневно

- А) заведующий производством (шеф-повар) ; Б) администратор (метрдетель)
- В) бухгалтер калькулятор; Г) директор.

#### 5. В обязанности метрдотеля входит:

- а) руководство, общее наблюдение и контроль
- б) исполнение административных обязанностей
- в) ответственность за бюджетные доходы
- г) все ответы верны

#### Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

- 5 – правильные ответы на 5 вопросов
  - 4 – правильные ответы на 4 вопроса
  - 3 – правильные ответы на 3 вопроса
  - 2 – правильные ответы на 2 и менее вопросов
- Эталон ответов к тесту: 1-б, 2-в, 3-б, 4-а,б, 5-а

#### Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале У-3, У-6, У-7, У-13, У-24, 3-9, 3-20

Тестовое задание

1 вариант

#### Выберите правильный ответ

1. Зал ресторана - это	<p>А. помещение располагается перед входом в основной зал, он служит местом для отдыха или сбора группы посетителей;</p> <p>Б. основное помещение, где обслуживают посетителей;</p>
------------------------	---

	В. первое помещении, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание
2. Меню - это	<p>А. это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже;</p> <p>Б. набор из трёх или четырёх блюд, подобранных с учётом физиологических норм питания, чередующийся по дням недели;</p> <p>В. перечень блюд и закусок со свободным выбором.</p>
3. Меню ресторана класса «Люкс» должно содержать холодные закуски в количестве не менее	<p>А. 10 наименований;</p> <p>Б. 15 наименований;</p> <p>В. 20 наименований.</p>
4. Чашки бульонные с блюдцами используют для подачи	<p>А. бульонов, пюреобразных супов;</p> <p>Б. для супов полными порциями, в качестве подставочных тарелок;</p> <p>В. для супов полупорциями, закусок</p>
5. Для сервировки столов в ресторанах класса «Люкс» используют	<p>А. фаянсовую и стеклянную посуду</p> <p>Б. фарфоровую и хрустальную посуду</p> <p>В. майоликовую и деревянную посуду</p>
6. Лафитные рюмки служат для подачи	<p>А. шампанского и игристых вин;</p> <p>Б. креплёных и десертных вин</p> <p>В. красного вина</p>
7. Знаком (+)	стеллаж для готовой продукции,

выберите оборудование, которое должно находиться в зале ресторана	производственный стол, стол обеденный, стулья полумягкие, сервант, стойка бара, подсобный стол официанта
8. Цифрами укажите последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню	горячие закуски фирменные закуски холодные блюда и закуски супы сладкие блюда вторые блюда горячие напитки мучные кондитерские изделия холодные напитки и соки
9. Цифрами укажите последовательность операций процесса мытья столовой посуды	сортировка ополаскивание и сушка удаление остатков пищи мойка
10. Перечислите виды меню	

## 2 вариант

**Выберите правильный ответ**

1. Вестибюль - это	А. помещение располагается перед входом в основной зал, он служит местом отдыха или сбора группы посетителей  Б. первое помещение где осуществляется
--------------------	--

	обслуживание посетителей, в нём размещаются гардероб, туалетные комнаты, вход в основной зал Это комната для курения посетителей
2. В зависимости от формы обслуживания барам присваиваются классы	А. классов нет Б. «Люкс», высший, первый классы В. только «Люкс»
3. Меню ресторана класса «Люкс» должны быть включены супы не менее	А. 10 наименований Б. 15 наименований В. 5 наименований
4. Для подачи супов можно использовать	А. тарелки столовые глубокие Б. тарелки столовые мелкие, чашки бульонные В. тарелки закусочные мелкие
5. Пашотницы служат для подачи	А. очищенных яиц Б. сложных гарниров В. игристых вин
6. Рейнтвейные рюмки служат для подачи	А. белого столового вина Б. красного столового вина В. коньяка
7. Столы сервируют в зависимости от	А. их формы Б. желаний посетителей В. вида меню
8. Фарфор изготавливают двух видов	А. китайский и европейский Б. твёрдый и мягкий В. прозрачный и матовый

<p>9. Цифрами укажите последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню кафе</p>	<p>Холодные напитки Кисломолочные продукты Горячие напитки Кондитерские изделия Горячие закуски Холодные закуски Супы Сладкие блюда Вторые горячие блюда</p>
<p>10. Ответьте на вопрос. Что представляет собой меню комплексных обедов?</p>	

### Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

- 5 – правильные ответы на 10 вопросов
- 4 – правильные ответы на 8 вопроса
- 3 – правильные ответы на 6 вопроса
- 2 – правильные ответы на 5 и менее вопросов

Эталон ответов к тесту

Вариант №1

1-б,2-а,3-в,4-а,5-б,6-б,7-4,7, 8-231465789, 9-1342, 10 банкетное, основное, комплексное, детское, диетическое.

Вариант №2 1-а, 2-б, 3-б, 4-а, 5-а, 6-а, 7-в, 8-а,в, 9-652789134, 10- основной рацион блюд.

Практическая работа

Цель: Закрепление полученных теоретических знаний. Отработка практических навыков по подбору посуды и сервировке столов.

Задание №1

Подобрать столовую посуду и приборы, столовое белье. Произвести сервировку стола к завтраку с соблюдением правил сервировки.

#### **Задание №2**

Подобрать столовую посуду и приборы, столовое белье. Произвести сервировку стола к обеду, ужину. Обосновать выбор посуды для данной сервировки. Какая сервировка применяется (полная, предварительная, частичная)

#### **Задание №3**

Подобрать столовую посуду и приборы, столовое белье. Произвести полную сервировку стола к различным банкетам по подготовленному банкетному меню.

#### **Алгоритм выполнения практической работы:**

1. Внимательно ознакомьтесь с заданием практической работы.
2. Составьте план работы по выполнению заданий.
3. Внимательно следуйте всем пунктам плана.
4. Подготовьтесь к защите вашей работы.

#### **Критерии оценивания практической работы:**

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

## **Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков У-5, У-15-18, У-25, У-29, З-13-18**

Тестовое задание

### **1. Аперитив — это:**

- а) алкогольный напиток, который подают до еды;
- б) алкогольный напиток, который подают во время еды;
- в) алкогольный напиток, который подают после еды;

### **2. Как называется алкогольный напиток, который подают после еды для улучшения и стимуляции пищеварения?**

- а) аперитив;
- б) директив;
- в) диджестив;

### **3. Рейтвейные рюмки служат для подачи**

- а) белого столового вина
- б) красного столового вина
- в) коньяка

### **4. Лафитные рюмки служат для подачи**

- а) шампанского и игристых вин;
- б) креплённых и десертных вин
- в) красного вина

### **5. Выберите основные способы приготовления коктейлей:**

- а) билд, шейк.
- б) билд, шейк, микс.

### **Критерии оценок тестовой работы (баллы) -**

- 5 – правильные ответы на 10 вопросов
- 4 – правильные ответы на 8 вопроса

3 – правильные ответы на 6 вопроса

2 – правильные ответы на 5 и менее вопросов

### **Эталон ответов к тесту**

1-а, 2-в, 3-а, 4-б, 5-б

### **Ситуационные задачи**

1. Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд; рассчитайте площадь банкетного зала, общую длину банкетного стола, разработайте сервировку стола на одного участника банкета и порядок процесса обслуживания.

2. Ресторан при гостинице планируют провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 18 до 20 часов. Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.

### **Алгоритм выполнения ситуационных задач**

1. Внимательно прочитайте задания.
2. Ответ на задания должен быть четким и отражать всю суть поставленной задачи.
3. Для выполнения задач можно воспользоваться сборником рецептов.

### **Критерии оценивания ситуационных задач**

- оценка *«отлично»*: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- оценка *«хорошо»*: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в

схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.

- оценка *«удовлетворительно»*: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.

- оценка *«неудовлетворительно»*: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций на анатомических препаратах или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

## **Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов У-22, З-22**

Темы доклада

1. Банкет – фуршет
2. Банкет – коктейль
3. Банкет – чай
4. Банкет по типу «буфет»
5. Комбинированные банкеты.

Практическая работа

Цель: Закрепление полученных теоретических знаний. Научиться правильно разрабатывать и составлять разные виды меню.

Задание №1

Разработка и составление меню для свадебного торжества. Подбор алкогольных напитков и их рекомендация.

Задание №2

Подбор столовой посуды и приборов по меню свадебного торжества.

Задание №3

Предварительная сервировка стола по меню.

Задание №4

Разработка и составление меню для празднования Нового года. Подбор алкогольных напитков.

#### **Алгоритм выполнения практической работы:**

1. Внимательно ознакомьтесь с заданием практической работы.
2. Составьте план работы по выполнению заданий.
3. Внимательно следуйте всем пунктам плана.
4. Подготовьтесь к защите вашей работы.

#### **Критерии оценивания практической работы:**

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

#### **Тема 9 Специальные формы обслуживания У-23, З-22**

Практическая работа

Цель: Обобщить и закрепить полученные теоретические знания на практике. Научиться соблюдать все правила составления меню для разных типов предприятий.

Задание:

1. Составить план-меню для диетпитания (на обед) для 150 посетителей диетической столовой с заболеванием органов пищеварения с включением в меню блюда: «Суп-пюре из птицы». Определить требуемое количество продуктов для этого блюда.
2. Составить план-меню для столовой для детского кафе на весенне-летний период (комплексный обед) на 50 посетителей с включением в меню блюда: «Суп с фигурными макаронными изделиями». Определить требуемое количество продуктов для приготовления этого блюда.
3. Составить план-меню для офисной столовой (на обед) для 60 питающихся с включением блюда «Сырники из творога». Определить требуемое количество продуктов для приготовления этого блюда.
4. Составить план-меню закусочной на 30 мест с включением в меню блюда: «Картофель, запеченный со свининой». Определить требуемое количество продуктов для приготовления этого блюда.
5. В кладовой кафе имеются в наличии следующие продукты: судаки крупные, гуси II категории, творог, яйца, овощи, масло сливочное, крупы, чай, лимоны, сухофрукты, сахар. Составить план-меню обеда для питания 100 человек туристов с учетом имеющихся продуктов.

#### **Алгоритм выполнения практической работы:**

1. Внимательно ознакомьтесь с заданием практической работы.
2. Составьте план работы по выполнению заданий.
3. Внимательно следуйте всем пунктам плана.
4. Подготовьтесь к защите вашей работы.

#### **Критерии оценивания практической работы:**

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

### Практическая работа

Цель: Закрепить полученные знания по видам специального обслуживания на предприятиях общественного питания.

#### Задание №1

Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложить порядок обслуживания.

#### Задание №2

Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложить порядок обслуживания.

### **Алгоритм выполнения практической работы:**

1. Внимательно ознакомьтесь с заданием практической работы.
2. Составьте план работы по выполнению заданий.
3. Внимательно следуйте всем пунктам плана.
4. Подготовьтесь к защите вашей работы.

### **Критерии оценивания практической работы:**

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

## **2.2 Задания для промежуточной аттестации**

### **Перечень вопросов к экзамену:**

1. Совершенствование обслуживания в организациях питания.
2. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.
3. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.
4. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.
5. Прогрессивные технологии обслуживания.
6. Услуги общественного питания и требования к ним.
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.
8. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.
9. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение.
10. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.
11. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.
12. Интерьер помещений организации питания.
13. Сервизная, назначение, оснащение.
14. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение.
15. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение.
16. Раздаточная, назначение, оснащение.
17. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.
18. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы).
19. Характеристика металлической посуды.

20. Характеристика столовых приборов.
21. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.
22. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.
23. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла.
24. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.
25. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.
26. Правила работы с подносом.
27. Средства информации.
28. Назначение и принципы составления меню.
29. Виды меню.
30. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.
31. Карта вин.
32. Карта коктейлей ресторана.
33. Оформление меню и карты вин.
34. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.
35. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов.
36. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями.
37. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.
38. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.
39. Общие правила сервировки стола.
40. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.
41. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.
42. Правила подачи продукции сервис-бара.
43. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин.

44. Особенности подачи шампанского.
45. Виды и формы складывания салфеток.
46. Композиции из цветов.
47. Музыкальное обслуживание.
48. Основные методы подачи блюд в ресторане.
49. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.
50. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд
51. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.
52. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.
53. Правила подачи табачных изделий.
54. Правила этикета и нормы поведения за столом.
55. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.
56. Расчет с потребителями.
57. Виды приемов и банкетов.
58. Дневные дипломатические приемы.
59. Вечерние дипломатические приемы.
60. Прием заказа.
61. Роль менеджера в организации банкетной службы.
62. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
63. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
64. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания.
65. Прием-фуршет.
66. Прием коктейль.
67. Банкет-чай.
68. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.

- 69.Банкет «Свадьба».
70. Банкет «День рождения».
- 71.Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.
- 72.Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс.
- 73.Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.
- 74.Обслуживание в гостиницах.
75. Обслуживание в номерах гостиниц.
- 76.Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий.
- 77.Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.
- 78.Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.
- 79.Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.

Система оценивания знаний, умений общих и профессиональных компетенций осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ЮЭТ.

#### ПАСПОРТ

Назначение:

Ком предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания»

	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 1.1-1.4</b>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Проводить приготовление и подготовку к реализации</p>

	<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<b>ПК 2.1-2.8</b>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
<b>ПК 3.1-3.7</b>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>

	<p>подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<b>ПК 4.1-4.6</b>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и</p>

	горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 5.1-5.6</b>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
<b>ПК 6.1-6.4</b>	<p>Планировать основные показатели производства.</p> <p>Планировать выполнение работ исполнителями.</p>

	<p>Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
Умения	У 1. выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
	У 2. встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
	У 3. приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
	У 4. рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
	У 5. подачи блюд и напитков разными способами;
	У 6. расчета с потребителями;
	У 7. обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
	У 8. выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	У 9. подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме, и на массовых банкетных мероприятиях;
	У 10. складывать салфетки разными способами;
	У 11. соблюдать личную гигиену;
	У 12. подготавливать посуду, приборы, стекло;
	У 13. осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
	У 14. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

	У 15. оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
	У 16. подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
	У 17. соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
	У 18. соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
	У 19. разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
	У 20. заменять использованную посуду и приборы;
	У 21. составлять и оформлять меню;
	У 22. обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
	У 23. обслуживать иностранных туристов;
	У 24. эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания;
	У 25. осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
	У 26. предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
	У 27. соблюдать правила ресторанного этикета;
	У 28. производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
	У 29. изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли
Знания	З 1. виды, типы и классы организаций общественного питания;
	З 2. рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
	З 3. подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

3 4. правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
3 5. приемы складывания салфеток
3 6. правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
3 7. ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
3 8. сервировку столов, современные направления сервировки
3 9. обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
3 10. использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
3 11. приветствие и размещение гостей за столом;
3 12. правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
3 13. правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
3 14. способы подачи блюд;
3 15. очередность и технику подачи блюд и напитков;
3 16. кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
3 17. правила сочетаемости напитков и блюд;
3 18. требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
3 19. способы замены использованной посуды и приборов;
3 20. правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями

	3 21. информационное обеспечение услуг общественного питания;
	3 22. правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
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 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 10.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Тестовое задание по итоговому контролю знаний для экзамена по учебной дисциплине «Организация обслуживания»**

**Вариант №1**

Вопросы	Варианты ответа
<p>1. Выберите верную характеристику ресторана высшего класса:</p>	<p>а) Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.</p> <p>б) Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.</p> <p>в) Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.</p> <p>г) Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.</p>
<p>2. Выберите правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:</p>	<p>а) Требованиям безопасности и экологичности</p> <p>б) Требованиям экономичности</p>

	<p>в) Требованиям управляющего</p> <p>г) требованиям производства кулинарной продукции</p>
<p>3. Выберите правильный ответ.</p> <p>Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:</p>	<p>а) Культура обслуживания</p> <p>б) Этикет</p> <p>в) Метод планирования</p> <p>г) Анкетирование</p>
<p>4. Выберите правильный ответ.</p> <p>Норма площади на одно посадочное место в кафе:</p>	<p>а) 2 м<sup>2</sup></p> <p>б) 1,8 м<sup>2</sup></p> <p>в) 1,6 м<sup>2</sup></p> <p>г) 1,7 м<sup>2</sup></p>
<p>5. Выберите правильный ответ.</p> <p>Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:</p>	<p>а) Хостес</p> <p>б) Официант</p> <p>в) Бармен</p> <p>г) Сомелье</p>
<p>6. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа.</p> <p>Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук</p>	<p>а) Фарфоровая</p> <p>б) Керамическая</p> <p>в) Фаянсовая</p> <p>г) Стеклянная</p>
<p>7. Выберите правильный ответ.</p> <p>Мерная посуда должна иметь:</p>	<p>а) Клеймо Госстандарта</p> <p>б) Клеймо ГОСТ</p> <p>в) Клеймо Роспотребнадзора</p> <p>г) Без клейма</p>
<p>8. Ответьте на вопрос, выбрав</p>	<p>а) Бокал для белого имеет</p>

<p>правильный вариант ответа.</p> <p>Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина</p>	<p>шарообразную форму, а для красного продолговатую</p> <p>б) Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую</p> <p>в) Нет различий</p> <p>г) Одинаковые</p>
<p>9.Выберите бокал, предназначенный для шампанского:</p>	<p>а) Пусс-кафе</p> <p>б) Айриш</p> <p>в) Флюте</p> <p>г) Фраппе</p>
<p>10.Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа.</p> <p>Каким видом приборов являются фруктовые приборы</p>	<p>а) Основными приборами</p> <p>б) Вспомогательными приборами</p> <p>в) Дополнительными приборами</p> <p>г) Столовыми приборами</p>

### Вариант №2

Вопросы	Варианты ответа
<p>1. Выберите вспомогательный прибор:</p>	<p>а) Ложка для бульона</p> <p>б) Вилка для раков</p> <p>в) Вилка кокотная</p> <p>г) Десертная ложка</p>
<p>2. Выберите неверный метод обслуживания посетителей:</p>	<p>а) Бригадный метод</p> <p>б) Венская система</p> <p>в) Английская система</p> <p>г) Индивидуальный метод</p>
<p>3. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. На</p>	<p>а) 5-15</p> <p>б) 15-25</p>

<p>сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы</p>	<p>в) 25-35 г) 35-45</p>
<p>4. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку</p>	<p>а) Столовая тарелка б) Рюмка для вина в) Столовая ложка г) Салфетка</p>
<p>5. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем из названного сервируется стол в первую очередь</p>	<p>а) Столовые приборы б) Скатерть в) Салфетка г) Столовая посуда</p>
<p>6. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения</p>	<p>а) Два б) Три в) Четыре г) Пять</p>
<p>7. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя</p>	<p>а) От заказа потребителя б) От норм заведения в) От предпочтения официанта г) От администратора</p>
<p>8. Выберите правильный ответ. При составлении меню, какая характеристика не учитывается:</p>	<p>а) Тип предприятия б) Ассортиментный минимум в) Экологичность заведения г) Сезонность</p>
<p>9. Ответьте на вопрос, выбрав</p>	<p>а) От репутации</p>

правильный вариант ответа. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах	б) От класса в) От бармена г) От управляющего
10. Ответьте на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что в меню располагается в третью очередь	а) Супы б) Холодные закуски в) Вторые блюда из мяса г) Вторые блюда из рыбы

**Эталон ответа**

**Вариант №1:** 1-б, 2-а, 3-а, 4-б, 5-г, 6-г, 7-в, 8-б, 9-в, 10-в.

**Вариант №2:** 1-б, 2-в, 3-в, 4-б, 5-в, 6-г, 7-а, 8-в, 9-в, 10-а.

**Критерии оценок тестовой работы (баллы) -**

5 – правильные ответы на 10-8 вопросов

4 – правильные ответы на 7-6 вопросов

3 – правильные ответы на 5 вопросов

2 – правильные ответы на 4 и менее вопросов

**Итоговая аттестация: экзамен****Пакет экзаменатора**

<b>Пакет экзаменатора</b>
<b>Задание</b>
Тестирование
Ответы на вопросы в письменной форме по предложенным вариантам

Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результатов	Тип задания	Отметки о выполнении
ОК 1-7,9,10	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, и оценивать их эффективность и качество.	Тестирование	
<b>ПК 1.1-1.4</b>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом</p>		

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<b>ПК 2.1-2.8</b>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом</p>		

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
--	--	--	--

	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>		
<b>ПК 3.1-3.7</b>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление,</p>		

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий,</p>		
--	--	--	--

	закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
<b>ПК 4.1-4.6</b>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление,</p>		

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<b>ПК 5.1-5.6</b>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в</p>		

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного</p>		
--	---	--	--

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>		
<b>ПК 6.1-6.4</b>	<p>Планировать основные показатели производства.</p> <p>Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
<p><b>Критерии оценки:</b></p> <p>5 (отлично) – правильные ответы на 10-8 вопросов</p> <p>4 (хорошо) – правильные ответы на 7-6 вопросов</p> <p>3 (удовлетворительно) – правильные ответы на 5 вопросов</p> <p>2(неудовлетворительно) – правильные ответы на 4 и менее вопросов</p>			

### **3. Рекомендуемая литература и иные источники**

#### **Рекомендуемые печатные издания:**

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко –М.: КНОРУС, 2013.-328с.; 22 см.-Библиогр: с.320-321.-1500 экз.-ISBN 978-5-406-02183-5.- Текст: непосредственный.

#### **Рекомендуемые электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### Дополнительные и рекомендуемые источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

5. Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

7. 1.2.4

8. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

9. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)

10. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

11. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

12. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.

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

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

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

16. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).

17. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

18. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

19. 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.

20. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.

21. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 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.

23. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

24. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 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 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ**  
**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**  
**программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

---

**базовой подготовки**

2023 г.

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) –43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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: Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель

Эксперты: К.Н. Клепиков, 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	13
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины .....	14
2.1. Задания для текущего контроля .....	14

# 1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

## 1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины по учебной дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**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 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	<p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия,</p>	СР ТЗ ПР С ВСР

	<p>организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p>	
--	--	--

	<p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>стили управления;</p> <p>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>правила делового общения в коллективе;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>понятие сегментация рынка;</p> <p>методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>	
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Выбор и применение способов решения профессиональных задач</p>	<p>СР ТЗ ПР С ВСР</p>
<p>ОК.02 Осуществлять поиск,</p>	<p>Нахождение, использование, анализ и</p>	<p>СР</p>

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах	ТЗ ПР С ВСП
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации	СР ТЗ ПР С ВСП
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.	ПР ВСП
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	СР ТЗ ПР С ВСП
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины;  приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности;  позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям	ВСП СР
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	СР ТЗ ПР С ВСП
ОК 08 Использовать средства физической	Обеспечение выполнения поставленных задач с целью .	СР ВСП

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	СР С ВСР
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	СР ТЗ ПР С ВСР
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	СР ПР С ВСР

Условные сокращения:

ТЗ – тестовые задания

КР – контрольная работа

СР – самостоятельная работа

ПР – практическая работа

С – словарь

ВСР – внеаудиторная самостоятельная работа

## 2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<b>Освоенные умения:</b> – участвовать в выборе наиболее	Правильность, полнота выполнения заданий, точность	СР ТЗ

<p>эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– 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);</li> <li>– 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</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления,</li> </ul>	<p>формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, 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>ПР С ВСП</p>
--	---	-------------------------

<p>уплачиваемые организацией ресторанный бизнес в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанный бизнес</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанный бизнес и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанный бизнес;</li> <li>– 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 ресторанный бизнес</li> </ul>		
<p><b>Освоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных</p>	<p>СР ТЗ ПР С ВСП</p>

<p>рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа</li> </ul>	<p>ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	
--	---	--

<p>товарных запасов предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя,</li> </ul>		
---	--	--

<p>факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> </ul> <p>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>		
---	--	--

**1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины**

Таблица 3.

<b>Учебная дисциплина</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
1	2
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	зачет

## 2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

### 2.1 Задания для текущего контроля

#### Вопросы для опросной проверки (беседы, сообщения, презентации)

1. Сущность экономической теории и история ее развития
2. Принципы рыночной экономики
3. Организация (предприятие) Содержание учебного материала
4. Организационно – правовые формы организаций (ОПФ)
5. Трудовые ресурсы предприятия
6. Виды норм и методы нормирования.
7. Системы оплаты труда: тарифная и бестарифная.
8. Формы оплаты труда в рамках каждой системы.
9. Основные технико-экономические показатели (ТЭП) деятельности предприятия
10. Номенклатура, ассортимент продукции.
11. Показатели качества продукции.
12. Понятие финансового результата. Валовая, чистая прибыль.
13. Показатели рентабельности деятельности.
14. Показатели ликвидности и платежеспособности.
15. Сущность современного менеджмента
16. Современные подходы в менеджменте. Виды, функции менеджмента.
17. Стратегический менеджмент
18. Американский и японский менеджмент: преимущества и недостатки.
19. Методы и стили руководства.
20. Система методов управления
21. Стили управления
22. Имидж руководителя и сотрудников
23. Коммуникации и деловое общение.
24. Коммуникативность и общение в сфере управления.
25. Деловое и управленческое общение. Принципы делового общения в коллективе.
26. Факторы, влияющие на процесс принятия управленческих решений.
27. Деловые переговоры.
28. Основы маркетинга
29. Сущность маркетинга
30. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом.
31. Основные стратегии маркетинга
32. Понятие и роль сегментов рынка. Понятие целевого маркетинга.

33. Способы и стратегии охвата рынка. Понятие товара в маркетинге.
34. Классификация товаров.
35. Понятие нового товара в маркетинговой системе.
36. Анализ ситуации на рынке товаров и услуг.
37. Определение жизненного цикла товара и задач маркетинга.
38. Служба маркетинга, ее структура и типы.
39. Продвижение товара, услуги на рынок.
40. Классификация предприятий

### Задание:

**1. Укажите не менее двух вариантов ответа. За каждый полностью данный правильный ответ 1 б. Если хотя бы один правильный вариант ответа отсутствует 0,5 б.**

1. Что из перечисленного изучает микроэкономика?

- а) Национальную экономику, как целостную систему;
- б) Производство в масштабе всей страны;
- в) Производство в масштабе одной фирмы;
- г) Изменение общего уровня цен;
- д) Производство зерна и динамику его цены;
- е) Ничего из перечисленного.

2. Основные причины существования экономических проблем...

- а) рост населения Земли;
- б) влияние государства на экономику;
- в) неограниченность желаний людей;
- г) загрязнение окружающей среды;
- д) ограниченность ресурсов;
- е) наличие безработицы.

3. Потребительским благом является ...

- а) бытовая швейная машинка;
- б) промышленная швейная машинка;
- в) транспортировка газа по трубопроводам;
- г) транспортные услуги населению.

4. К частным благам относится...

- а) молоко
- б) дороги
- в) государственные поликлиники

- г) одежда
- д) эклеры

**2. Укажите единственно верный ответ. За каждый правильный ответ 0,5 б.**

1. В экономической системе, называемой доиндустриальным обществом, ведущим сектором является...

- а) сельское хозяйство
- б) банки
- в) наука
- г) промышленность

2. По степени ограниченности блага делятся на две группы...

- а) экономические и неэкономические
- б) материальные и нематериальные
- в) долговременные и кратковременные
- г) частные и общественные

3. К основным чертам чисто рыночной экономики относят...

- а) свободную конкуренцию
- б) контроль государством производства и распределения продукции
- в) директивное планирование
- г) государственную собственность на экономические ресурсы

4. Если капитал и труд являются ресурсами-заменителями, то снижение цены капитала при прочих равных условиях ...

- а) однозначно уменьшит спрос на труд
- б) однозначно увеличит спрос на труд
- в) может либо увеличить, либо уменьшить спрос на труд
- г) может либо увеличить, либо уменьшить предложение труда

**3. Определите, верно или неверно следующее утверждение. За каждый правильный ответ 0,5 б.**

1. Любое благо обладает полезностью и ценностью. (верно)
2. Микроэкономика изучает экономические отношения и процессы на уровне отдельных экономических агентов рынка. (верно)
3. Сравнительное преимущество – это способность производить товары с абсолютно минимальными альтернативными издержками. (неверно)
4. Рыночная экономика основана на активном централизованном регулировании со стороны государства. (неверно)

#### 4. Вставьте пропущенные слова. За каждый правильный ответ 0,5 б.

1. Взаимосвязь экономических интересов продавцов и покупателей обеспечивается выполнением рынком \_\_\_\_\_ функции.

- а) информационной
- б) посреднической
- в) ценообразующей
- г) стимулирующей

2. \_\_\_\_\_ - часть теоретической экономики, которая исследует обособленные экономические единицы и отдельные рынки.

- а) Позитивная экономика
- б) Нормальная экономика
- в) макроэкономика
- г) микроэкономика

3. Предмет экономической теории – изучение выбора, который люди совершают, используя \_\_\_\_\_ ресурсы.

- а) дорогостоящие
- б) ограниченные
- в) неограниченные
- г) общественные

4. Экономическая теория изучает как \_\_\_\_\_ использует ограниченные ресурсы для производства различных товаров и услуг в целях удовлетворения потребностей.

- а) фирма
- б) семья
- в) общество
- г) рынок

#### Критерии оценки

Отметка	Показатели оценки	Максимальное количество баллов
Отлично	владеет основополагающими химическими понятиями; уверенно использует химическую терминологию и символику при объяснении химических процессов и законов; использует основные интеллектуальные операции для решения поставленных задач	10

Хорошо	владеет основополагающими химическими понятиями; не уверенно использует химическую терминологию и символику при объяснении химических процессов и законов; использует основные интеллектуальные операции для решения поставленных задач	8-9
Удовлетворительно	владеет основополагающими химическими понятиями; не уверенно использует химическую терминологию и символику при объяснении химических процессов и законов; частично использует основные интеллектуальные операции для решения поставленных задач	6-7
Неудовлетворительно	не владеет основополагающими химическими понятиями; не уверенно использует химическую терминологию и символику при объяснении химических процессов и законов; не использует основные интеллектуальные операции для решения поставленных задач	≤ 6

### Шкала перевода баллов в отметки

№ п/п	Количество баллов	Отметка
	10	Отлично
	8-9	Хорошо
	6-7	Удовлетворительно
	≤ 6	Неудовлетворительно

### Индивидуальные задания

#### Теоретические вопросы

##### Вариант 1

1. Организация и формы оплаты труда в отрасли общественного питания.
2. Рентабельность производства, её виды, расчёт.

##### Вариант 2

1. Структура стоимости работ.
2. Значение отрасли

#### Вариант 3

1. Понятие капитальных вложений, источники их финансирования.
2. Состав и структура основных фондов организаций.

#### Вариант 4

1. Техничко–экономические особенности отрасли
2. Резервы снижения себестоимости работ и их расчёт.

#### Вариант 5

1. Понятие и содержание различных организационных форм
2. Накладные расходы в себестоимости продукции, их значение, содержание и расчёт.

#### Вариант 6

1. Новое оборудование и его значение.
2. Система ценообразования в рыночных условиях. Виды цен на продукцию.

#### Вариант 7

1. Состав и источники образования оборотных средств организаций.
2. Виды прибыли, их расчёт.

#### Вариант 8

1. Нормирование на предприятиях общественного питания.
2. Экономическая эффективность инвестиций (капитальных вложений).

#### Вариант 9

1. Производительность труда: понятие, факторы и резервы её роста
2. Оценка экономичности проектных решений

#### Вариант 10

1. Распределение прибыли.
2. Формирование фонда оплаты труда.

### **Деловая игра «Я - руководитель»**

#### **Характеристика проблемной ситуации**

Начальник планово-экономического отдела агропромышленного предприятия Кузьмин Н. В. уходит на пенсию. Руководитель предприятия Григорьев А.А. и его

заместитель Москвин И.И., курирующий этот отдел, были не совсем довольны работой Кузьмина Н.В. По их мнению, тот был чрезвычайно мягким начальником.

После акционирования предприятия роль отдела существенно возросла. В связи с этим возникла необходимость разработки обоснованной программы его дальнейшей деятельности, по сути дела, придания ему другого статуса. Вы назначаетесь начальником этого отдела.

### **Характеристика отдела**

Отдел занимает комнату площадью 120 м<sup>2</sup>, имеет четыре телефонных аппарата, из них два - городской сети и два внутренних. У бывшего начальника отдела своего кабинета не было, он находился вместе с подчиненными. В отделе в основном работают женщины: 23 из 25 человек. Состав отдела по возрасту и образованию следующий: десять человек в возрасте 32-42 лет имеют высшее юг среднеспециальное образование; пять человек со средне специальным образованием - пенсионного или предпенсионного возраста; пять молодых специалистов, недавно окончивших экономический институт, из них один мужчина; четыре технических исполнителя со средним образованием в возрасте от 18 до 24 лет (двое из них учатся на первом курсе института); один - полковник запаса, работает в отделе недавно и не имеет образования по профилю работы отдела.

Заместителем начальника отдела работает опытный сотрудник Ильина А.Н., имеющая высшее образование и пользующаяся достаточным авторитетом в коллективе. В работе она придерживается традиционных подходов, поэтому начальником отдела ее решили не назначать.

Работники отдела не отличаются высокой трудовой дисциплиной; иногда много разговаривают и не всегда на служебные темы, часто ходят по территории организации, хотя это и не всегда связано с производственной необходимостью. Нередко городские телефонные аппараты подолгу оказываются занятыми из-за посторонних разговоров, и в отдел бывает трудно дозвониться.

Пока решался вопрос (в течение двух месяцев) о назначении нового начальника отдела, им руководила Ильина А.Н. Незадолго до описываемых событий в отдел пришел молодой специалист Иванцов П.П., который с самого начала пытался выяснить, чем он должен заниматься и как его деятельность регламентируется должностными инструкциями. Однако в отделе должностные инструкции были составлены давно, и их конкретного содержания никто не знал (и даже неизвестно было, где они находятся). В повседневной деятельности сотрудники занимались своими делами, как они привыкли понимать.

В целом работа отдела двигалась без каких-либо серьезных упущений, но и больших успехов не было.

Исходя из характеристики производственной ситуации в процессе деловой игры, необходимо выполнить три задания.

*Задание 1.*

Вы утверждены в должности начальника отдела. Коллектив с вами не знаком.

Подготовьте тезисы своего выступления перед работниками отдела, придерживаясь следующего плана:

1. Что вы можете рассказать о себе как о человеке и специалисте (ваше прошлое, настоящее, планы на будущее)?

2. Какие мотивы побудили вас прийти именно в этот отдел и занять должность начальника?

3. Ваше отношение к своим обязанностям, правам, полномочиям. Какие задачи вы хотели бы решать?

4. Что вы ожидаете от коллектива, в чем хотите найти поддержку и понимание?

5. Как вы представляете себе будущее отдела, трудового коллектива, его деятельность, общественную жизнь и перспективы роста?

Если учесть, что члены коллектива будут по-разному прогнозировать ваши действия, ожидая подтверждений своим предположениям, ваше выступление должно быть кратким, четким, аргументированным, убедительным, эмоционально ярким.

Время на подготовку — не более 30 мин., на выступление перед коллективом отдела — 10 мин.

*Задание 2.*

Вы утверждены начальником отдела предприятия. С коллективом отдела вы не знакомы, но предварительно информированы о ситуации, сложившейся на данный момент. Завтра вы непосредственно приступите к выполнению своих служебных обязанностей и должны к этому подготовиться.

Подумайте, какие задачи вам надо решить, с кем встретиться, какую информацию собрать, с какими предложениями обратиться к коллективу. Вы не должны быть застигнуты врасплох в свой первый день. Если вы не можете сразу заявить о себе как о хозяине положения, способном организаторе, окажетесь в плену у «текучки» и обстоятельств, вам трудно будет в дальнейшем рассчитывать на успех.

Подумайте, что и в какой последовательности вы будете делать в первый день работы.

Помните, что подчиненные ожидают от вас многого: советов, указаний, сочувствия, новой информации, сохранения или изменения привычного уклада работы, введенных порядков, критических замечаний, одобрения, похвалы и т.п.

Вас сознательно или бессознательно будут сравнивать с прежним начальником. Все ваши действия, высказывания, предложения, замечания будут оцениваться. С первого же дня подчиненные будут прогнозировать ваше поведение в будущем и сопоставлять с ним свои надежды.

Разработайте план первого рабочего дня.

Время на подготовку — не более 30 мин., на изложение и аргументацию плана перед слушателями — 10 мин.

### *Задание 3.*

Вы назначены начальником планово-экономического отдела. С завтрашнего дня приступаете к исполнению своих служебных обязанностей. Вы не имеете опыта работы в подобном трудовом коллективе. Вам предстоит столкнуться с множеством нерешенных вопросов, непредсказуемыми поступками ваших новых подчиненных. Ваша деятельность начинается в условиях неопределенности и отягчается сложным состоянием дел в отделе. Но это не избавляет вас от обязанности оперативно и правильно реагировать, справедливо оценивать и принимать обоснованные решения в каждом конкретном случае. От произведенного вами впечатления, от правильного поведения в первые дни зависят ваш авторитет в коллективе и эффективность его работы.

На основании имеющейся информации, личного опыта, установок и представлений постарайтесь прогнозировать свое поведение, если в первый день работы вы столкнетесь со следующими ситуациями:

1. Один из работников обратился с просьбой предоставить завтра отгул, так как ему надо навестить больного родственника в больнице за городом.
2. Вы получаете коллективную жалобу на одного из работников отдела.
3. Вам позвонят и, не представившись, потребуют назначить на сегодняшний вечер трех человек дежурства по охране общественного порядка на улицах, прилегающих к территории предприятия.
4. К вам подойдет пожилой работник и сразу же начнет ругать прежнего начальника.
5. К вам подойдет начальник отдела труда и заработной платы и начнет резко высказываться по поводу систематического отсутствия данных, что срывает выполнение программ.
6. Вам доложат о поломке дорогостоящей оргтехники в отделе.
7. После сбора в назначенное время персонала отдела вас неожиданно, без предварительной договоренности, пригласят на совещание к заместителю директора.
8. Вам предложат вечером после работы собраться узким кругом у одного из членов коллектив отметить вступление в должность.

Постарайтесь дать краткое описание программы ваших действий в каждом конкретном случае. При обосновании любого из восьми случаев необходимо ответить на вопросы:

- Какие мысли возникли в первый момент?
- Как бы вы хотели поступить?
- Как поступаете в действительности?

Время на подготовку — не более 30 мин., на сообщение о принятых решениях — 10 мин.

### **Оценка деятельности команд и определение победителя**

1. Оценка производится по пятибалльной системе.
2. Критериями оценки команд (претендентов) являются:
  - глубина и логичность сообщения докладчика, содержательность предложений;
  - обоснованность и конкретность ответов на вопросы экспертов и других слушателей;
  - активность группы поддержки (команды претендента);
  - корректность претендента и его группы в процессе проводимой беседы;
  - соблюдение регламента докладов и ответов на вопросы.
3. Результаты оценки заносятся в таблицу.

<b>Оценка команд по критериям</b>						
Ф.И.О. эксперта	<b>Оценка по критериям в баллах</b>					
	а	б	в	г	д	итого
1.	4	3	5	5	3	20
2.						
3. ....						
4. ....						
5. ....						
<b>Итого</b>						<b>108</b>

4. По результатам подводятся итоги. Победителем (претендентом №1) объявляется лидер (команда), набравший наибольшее количество баллов.
5. Оценка руководителем общего хода разбора ситуации, наиболее активных участников, отдельных положительных и не удавшихся моментов разбора ситуаций.

### **Тест № 1**

#### **Вариант № 1 (возможно несколько вариантов ответа)**

#### **1. Является ли предприятие в условиях рыночной экономики:**

- 1) Самостоятельным хозяйственным субъектом
- 2) Не является самостоятельным хозяйственным субъектом

#### **2. Производственная деятельность предприятия заключается в:**

- 1) Производстве продукции на рынок
- 2) Посредничество при внедрении товаров на рынок
- 3) Оказание консультационных услуг

#### **3. Финансовая деятельность предприятия заключается в:**

- 1) Взаимодействие с банками
- 2) Организации информационного процесса на предприятии
- 3) Взаимоотношениях с местным, региональным и федеральным бюджетам

#### **4. Результатом производственной деятельности предприятия являются:**

- 1) Рост прибыли
- 2) Увеличение цен на продукцию предприятия

3) Повышение рентабельности производства

**5. Организационно-правовые формы предприятий это:**

- 1) Государственное предприятие
- 2) Малое предприятие
- 3) Общество с ограниченной ответственностью
- 4) Совместное предприятие
- 5) Акционерное общество открытого типа

**6. В непромышленную структуру предприятия включается:**

- 1) Цех по производству товаров для населения
- 2) Типография
- 3) Медсанчасть
- 4) Жилые дома

**7. На тип организации производства оказывают влияние следующие факторы:**

- 1) Масштабность производства
- 2) Формы собственности
- 3) Уровень специализации

**8. На производственную структуру оказывают влияние следующие факторы:**

- 1) Технологичность изделия
- 2) Уровень требований к качеству продукции
- 3) Форма собственности
- 4) Состав оборудования

**9. В состав основных фондов входят:**

- 1) Здания производственных цехов
- 2) Складские помещения
- 3) Запасы материалов на складе
- 4) Детские сады

**10. Для определения уровня использования основных производственных фондов применяются следующие показатели:**

- 1) Прибыль
- 2) Рентабельность
- 3) Фондоотдача
- 4) Фондоемкость

**11. В состав оборотных средств предприятия входят:**

- 1) Оборотные фонды и фонды обращения
- 2) Рабочие машины и оборудование
- 3) Транспортные средства

**12. В состав производственных запасов входят:**

- 1) Сырье, основные материалы
- 2) Топливо
- 3) Электрическая и тепловая энергия
- 4) Запасы тары и тарных материалов

**13. Входят ли в состав производственных кадров предприятия следующие**

**работники:**

- 1) Рабочие
- 2) Руководители
- 3) Работники медсанчасти
- 4) Специалисты

**14. В организацию труда коллектива предприятия включаются:**

- 1) Распределение обязанностей среди работников
- 2) Стимулирование труда
- 3) Совершенствование технологического процесса
- 4) Совершенствование организации труда

**15. Показателями эффективной организации труда являются:**

- 1) Рост производительности труда
- 2) Снижение отходов в результате внедрения новых технологий
- 3) Удовлетворение условиями труда
- 4) Удовлетворение от привлекательности труда

**Тест № 1****Вариант № 2 (возможно несколько вариантов ответа)****1. Трудоемкость продукции определяется:**

- 1) Затратами рабочего времени на изготовление продукции
- 2) Общими затратами на изготовление продукции

**2. Должностные оклады устанавливаются для:**

- 1) Рабочих основного производства
- 2) Специалистов
- 3) Начальников цехов

**3. В стратегию предприятия входят:**

- 1) Определение задач выпуска продукции на ближайший месяц
- 2) Определение задач выпуска продукции на ближайший квартал
- 3) Определение задач выпуска продукции на пять лет вперед

**4. Маркетинг необходим при следующих условиях:**

- 1) Насыщение рынка товаром, т.е. при рынке покупателя
- 2) Дефиците товаров на рынке, т.е. при рынке производителя
- 3) Острой конкуренции в борьбе за покупателя
- 4) При свободных рыночных отношениях

**5. В процессе сбыта товаров наибольшее внимание следует уделять:**

- 1) Анализу форм и каналов сбыта
- 2) Повышению качества продукции
- 3) Изучению конкурентов
- 4) Определению сегмента рынка

**6. Процесс планирования новой продукции включает в себя следующие этапы:**

- 1) Создание новых товаров
- 2) Экономический анализ

- 3) Разработка продукции
- 4) Снижение затрат на изготовление продукции
- 5) Пробный маркетинг

**7. В совершенствование методологии планирования входят:**

- 1) Повышение научно-технического обоснования планов
- 2) Широкое внедрение норм и нормативов
- 3) Применение межотраслевого баланса

**8. В состав бизнес-плана включаются следующие разделы:**

- 1) Краткая характеристика проекта
- 2) Характеристика товара
- 3) Анализ рынка
- 4) План по труду и кадрам
- 5) План по снижению норм расхода материалов на изготовление продукции
- 6) Финансовые ресурсы
- 7) Информационные ресурсы

**9. Производственная мощность предприятия включает в себя:**

- 1) Производственную мощность выпускающих цехов
- 2) Производственную мощность побочных цехов
- 3) Производственную мощность энергетического цеха

**10. Реализованная продукция равна товарной при:**

- 1) Наличии остатков готовой продукции на складе
- 2) Отсутствии остатков готовой продукции на складе

**11. В издержки производства включаются:**

- 1) Непосредственное производство продукции
- 2) Расходы на подготовку и освоение производства
- 3) Расходы на управление производством
- 4) Затраты на погрузку готовой продукции и отправку ее потребителю
- 5) Расходы на рекламу

**12. К переменным расходам относятся:**

- 1) Материальные расходы
- 2) Амортизационные отчисления
- 3) Заработная плата производственных рабочих
- 4) Заработная плата аппарата управления

**13. К постоянным расходам относятся:**

- 1) Затраты на содержание дирекции
- 2) Расходы на освещение и отопление производственных цехов
- 3) Расходы на содержание аппарата управления производственных цехов
- 4) Расходы на зарплату основных производственных рабочих

**14. По степени участия государства в ценообразовании цены бывают:**

- 1) Оптовые
- 2) Рыночные
- 3) Свободные
- 4) Монопольные

**15. Что относится к нематериальному имуществу организации:**

- 1) товарный знак
- 2) здания
- 3) машины
- 4) патент

**ТЕСТ № 2****СОЦИАЛЬНО – ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ТЕСТЫ (отдельная папка)****Способны ли вы быть руководителем?**

Иногда полезно быть жестким руководителем. Здесь однако необходима трезвая оценка особенностей стиля своего руководства и своего характера. Чтобы помочь вам в такой самооценке, американскими специалистами по управлению был разработан несложный, но полезный тест. В его основе тезис о том, что каждый руководитель располагает двумя видами психических ресурсов: Д-ресурсами и В-ресурсами.

Д-ресурсы (от слова "действовать") тратятся нами на то, чтобы воздействовать на окружающих, навязывая им свои желания, свое видение проблем, свое стремление к быстрейшему их разрешению. В-ресурсы (от слова "воспринимать") служат для того, чтобы уяснить чувства, желания и стремления подчиненных и других людей, с которыми приходится сталкиваться по делам службы

**Д-утверждения**

1. Работая с людьми, я трачу основное время на то, что говорю сам.
2. Я достигаю успеха за счет затрат главным образом собственной энергии.
3. Я защищаю себя от нападков или критики тем, что даю отпор немедленно и решительно. Я использую свою энергию на то, чтобы идти к цели напрямик.
4. Я всегда стараюсь добиться того, чтобы люди поняли мою точку зрения.

Всего Д-баллов:

Всего В-баллов:

**В-утверждения**

1. Работая с людьми, я трачу основное время на то, что выслушиваю их.
2. Я достигаю успеха за счет использования в нужном направлении энергии других.
3. Я защищаю себя от нападков или критики путем отвлечения или рассеивания энергии моих оппонентов, позволяя им тратить свою энергию до тех пор, пока они не устанут.
4. Я всегда стараюсь добиться того, чтобы полностью понять точку зрения других.

Сам тест, опробованный его авторами на нескольких тысячах руководителей организаций различного типа, довольно велик. Мы приводим лишь его небольшой фрагмент.

Прочтите приведенные пары утверждений и оцените их справедливость для вас лично. Чем ближе вам одно из утверждений каждой пары, тем более высокую оценку вы должны ему выставить, но при этом сумма оценок по каждой из пар должна быть равна 10 (например, Д-утверждение - 7 баллов, В-утверждение - 3 балла).

Чтобы сопоставить ваши оценки с результатами тестирования других менеджеров, умножьте суммы Д-баллов и В-баллов на 3. Средние значения получаемых таким образом оценок составили для группы из 1200 американских руководителей: для Д-утверждений - 54, а для В-утверждений - 66.

Если ваши оценки по одному из видов утверждений выше этих средних оценок, это можно расценить как свидетельство вашей большой склонности либо к "жесткому стилю" руководства (в случае более высокой суммы по Д-утверждениям), либо к повышенной податливости к воздействиям извне (в случае более высокой суммы по В-утверждениям).

Стоит добавить, что когда из общей группы американские исследователи выделили руководителей, признанных их начальством перспективными, то оказалось, что для них характерна более высокая, чем в среднем, сумма оценок по Д-утверждениям - около 60 баллов. Это уже достоверное статистическое подтверждение того, что "жесткий стиль" руководства приносит лучшие результаты, чем стремление быть хорошим для всех.

### **"Комплекс угрожаемого авторитета" - болезнь руководителя**

Авторитет - это человек, играющий определенную социальную роль, с ним связаны соответствующие ожидания окружающих. Но авторитет - это и психологическое состояние личности, которое складывается из осознания своих возможностей и компетенции, понимания того, что ожидают от нее окружающие, из осознания своих прав, значения собственной деятельности. Рост авторитета нередко рассматривается руководителем как собственная победа, а его потеря - как личная трагедия.

"Комплекс угрожаемого авторитета" можно считать своеобразной болезнью. Есть ли от нее лекарство? Чтобы лечить болезнь, ее надо распознать. К сожалению, поставить себе самому диагноз "комплекс угрожаемого авторитета" - дело весьма трудное. Характер этого "недуга" таков, что он плохо поддается самодиагнозу, а те, кто со стороны его обнаруживают, либо не реагируют, либо используют его для достижения собственных корыстных целей. Но определенные признаки "комплекса угрожаемого авторитета" можно у себя подметить. Для руководителей, которые хотели бы убедиться, не поражены ли они этим "заболеванием", предлагаем короткий тест. Однако предупреждаем, что считать его абсолютно безошибочным нельзя.

Подумайте и отметьте ту букву, которая соответствует ответу, наиболее близкому вашим убеждениям.

1. Могу сказать о себе, что я выполняю свои обязанности настолько хорошо, насколько это возможно:

- А. всегда;
- Б. обычно;

- В. иногда;  
Г. почти никогда.
2. До сих пор мне удавалось точно предвидеть важные для моего предприятия события:  
А. всегда;  
Б. обычно;  
В. иногда;  
Г. почти никогда.
3. Причиной неудач, которые иногда бывают в моей работе, является плохое отношение ко мне или некомпетентность некоторых моих подчиненных:  
А. всегда;  
Б. обычно;  
В. иногда;  
Г. почти никогда.
4. Я признаю право на критику, но должен отметить, что большинство моих критиков не имеет морального права выдвигать против меня обвинения:  
А. признаю полностью;  
Б. согласен частично;  
В. скорее не согласен;  
Г. совершенно не согласен.
5. Многим сотрудникам безразличны мои неудачи:  
А. совершенно верно,  
Б. частично верно;  
В. скорее неверно;  
Г. совершенно неверно.
6. Люди, которые хотят меня поучать, должны сами сначала многому научиться:  
А. согласен полностью;  
Б. согласен частично;  
В. скорее не согласен;  
Г. совершенно не согласен.
7. Согласие с мнением подчиненных является признаком слабости руководителя:  
А. согласен полностью;  
Б. согласен частично;  
В. скорее не согласен;  
Г. совершенно не согласен.
8. Я трезво и объективно оцениваю себя самого:  
А. всегда;  
Б. в общем;  
В. иногда;  
Г. почти никогда.
9. Я ценю справедливую критику, но должен сказать, что те, кто критиковал мои решения, проявили злую волю и пренебрежение:  
А. всегда;

- Б. в общем;  
В. иногда;  
Г. почти никогда.
10. Я могу безошибочно оценить отношение моих подчиненных ко мне:  
А. всегда;  
Б. в общем;  
В. иногда;  
Г. почти никогда.
11. Не следует уступать подчиненным, поскольку это подрывает авторитет руководителя:  
А. согласен полностью;  
Б. согласен частично;  
В. скорее не согласен;  
Г. совершенно не согласен.
12. Я стараюсь сохранить критическое отношение к себе, но могу сказать, что принимаю правильные решения:  
А. всегда;  
Б. в общем;  
В. иногда;  
Г. почти никогда.
13. Истинно компетентный человек может полагаться исключительно на свое мнение:  
А. всегда;  
Б. в общем;  
В. иногда;  
Г. почти никогда.
14. Меня нервирует нелояльность людей, которые публично выступают против моих распоряжений:  
А. всегда;  
Б. в общем;  
В. иногда;  
Г. почти никогда.
15. Я ценю прямоту и самостоятельность моих подчиненных, но считаю, что они должны выполнять мои приказы без дискуссий:  
А. согласен полностью;  
Б. согласен частично;  
В. скорее не согласен;  
Г. совершенно не согласен.

### **Результат**

Если у вас явно преобладают ответы "А", будьте осторожны: "комплекс угрожаемого авторитета" может стать вашей "болезнью".

Если у вас явно преобладают ответы "Б", то можно признать, что вы очень осторожны, но нельзя исключить у вас предрасположенности к данной "болезни".

Если у вас явно преобладают ответы "В", то вы занимаете по отношению к своим подчиненным слишком оборонительную позицию.

Если у вас явно преобладают ответы "Г", то скорее всего вы не подходите для роли "авторитета".

Если ни один из типов ответов не получил явного преимущества, этот тест не может описать вас достаточно точно.

Лечить "комплекс угрожаемого авторитета" крайне трудно, поэтому наиболее эффективными являются профилактические меры, которые должен принять сам руководитель. Чтобы избежать этой "болезни", ему необходимо создать в коллективе климат здорового критицизма, основанного на деловом, принципиальном анализе ситуаций, возникающих в организации.

### **Начальник или подчиненный**

В социальной сфере, в деловых взаимоотношениях люди практически всегда делятся на тех, кто любит и может руководить, и тех, кто предпочитает, чтобы ими руководили, направляли их действия. Конечно, для успешного ведения дела нужны и те и другие.

Проверьте с помощью данного теста, к чему есть предрасположенность у вас.

1. Когда мне достается роль руководителя, я воздерживаюсь от критики людей и их высказываний:
  - a) да;
  - b) иногда;
  - c) нет.
  
2. Я делаю людям резкие и критические замечания, если мне кажется, что они этого заслуживают:
  - a) обычно;
  - b) иногда;
  - c) никогда не делаю.
  
3. Если меня назначают ответственным за что-либо, я настаиваю, чтобы мои распоряжения строго выполнялись, а иначе я отказываюсь от поручения:
  - a) да;
  - b) иногда;
  - c) нет.
  
4. Мне становится не по себе, когда дело требует от меня действий, которые как-то повлияют на других людей:
  - a) да, это верно;
  - b) верно нечто среднее;
  - c) нет, это не верно.

5. У меня есть такие качества, по которым я определенно превосхожу других людей:
- a) да;
  - b) не уверен(а);
  - c) нет.
6. Если бы я получил(а) от своего начальника нерациональное распоряжение, то, скорее всего:
- a) делал(а) бы по-своему;
  - b) затрудняюсь ответить;
  - c) выполнил(а), но высказал(а) бы свое сомнение.
7. Меня смущает ситуация, когда мне кто-нибудь прислуживает:
- a) да;
  - b) бывает по-разному;
  - c) нет.
8. Думаю, что обо мне правильнее сказать, что я:
- a) вежливый(ая) и спокойный(ая);
  - b) верно нечто среднее;
  - c) энергичный(ая) и напористый(ая).
9. Иногда я говорю посторонним вещи, кажущиеся мне важными, даже если они меня об этом не спрашивают:
- a) да;
  - b) не уверен(а);
  - c) нет.
10. Даже если окружающие или обстоятельства против успеха какого-либо начинания, я все-таки считаю, что стоит рискнуть:
- a) да;
  - b) верно нечто среднее;
  - c) нет.
11. Когда я нахожусь в группе людей, приступающих к работе, то само собой получается, что я оказываюсь во главе их:
- a) да;
  - b) не уверен(а);
  - c) нет.
12. Меня считают человеком, которому обычно приходят в голову хорошие идеи, когда нужно разрешить какую-либо проблему:
- a) да;
  - b) не уверен(а);

с) нет.

13. Как правило, в моих конфликтах с другими я не бываю виноват(а):

- а) да;
- б) когда как;
- с) нет.

### Подсчет очков

Начислите себе по 2 очка за каждый ответ «а» на вопросы 2, 5, 9, 10, 12, 13 и ответ «в» на вопросы 1, 3, 4, 6, 7, 8. За каждый ответ «б» к сумме прибавляется еще по 1 очку.

Если **сумма меньше 9 очков**, то, скорее всего, вы склонны к подчинению в межличностных и социальных отношениях. Вам свойственна кротость, способность уступать дорогу другим, послушность и согласие с группой даже в тех случаях, когда внутренне убеждены в противоположном. Вы часто оказываетесь в зависимом положении, в случае неудачи совместных действий берете вину на себя, тревожитесь о возможных ошибках. Скорее всего, это следствие доверия к другим, преувеличение их значимости, развитости, умения решать те сложнейшие проблемы, которые вы видите более глубоко, чем те, кто внешне легко их преодолевает, а на самом деле просто не замечает, что есть повод для сомнений. Уверенные действия по привычке вы принимаете за решительность, ответственность и умение быстро ориентироваться и поэтому соглашаетесь подчинить свою волю другому и признать его превосходство.

**От 10 до 16 очков.** Вы сочетаете умение подчиняться и умение управлять другими, уверены в себе, способны быть хорошим советчиком, наставником и руководителем. Эта срединная линия между доминированием и подчинением не является выражением стремления к независимости. Скорее ее можно рассматривать как проявление хорошей приспособленности к деятельности в условиях различных организационных структур. Условия умеренной дедовщины — где бы то ни было — вас не испугают.

**От 17 до 26 очков.** Вероятна склонность к властвованию, лидерству в межличностных отношениях и в социальной сфере. Возможна самоуверенность, нежелание признавать над собой никакой власти и правил, норм, кроме своих личных мнений и убеждений. В конфликтах и неудачах совместной работы, скорее всего, обвиняете других. Вам невероятно трудно понять, почему люди разрушают вашу железную логику, которая прямо ведет к цели и обеспечивает полный успех дела, своими «нелепыми и необоснованными» возражениями, поэтому вам сложно руководить квалифицированными специалистами и творческими коллективами. Но выводы о нецелесообразности и неэффективности поста назначения вас на организаторскую работу все-таки преждевременны и недостаточно основательны. Дело в том, что, работая в крупных управленческих структурах центрального подчинения, доминантные руководители способны оградить подчиненный от противоречивых директив высшего начальства, незаслуженных или случайных взысканий. Таким образом, вы имеете явное преимущество по сравнению с покорными и послушными руководителями, которые в таких ситуациях не учитывают человеческий фактор и нервируют людей, считая, будто ответственность за все несут только те, чьи распоряжения они выполняют.

## Можете ли Вы управлять людьми

Данный тест предназначен для тех, кто хотел бы занимать или уже занимает руководящую должность. Он поможет понять, пользуетесь ли вы авторитетом у окружающих, насколько вы уверены в себе и организованы, умеете ли отстаивать свою точку зрения. Все эти качества необходимы для того, чтобы люди доверяли вам и помогали добиваться поставленных целей.

1. Имеете ли вы собственное мнение о разных вещах, событиях?
  - а) всегда (15 очков);
  - б) никогда (0 очков);
  - в) иногда (5 очков).
2. Легко ли вас переубедить?
  - а) всегда (0 очков);
  - б) никогда (15 очков);
  - в) иногда (5 очков).
3. Волнует ли вас разговор с начальником, директором, вашим руководителем?
  - а) всегда (0 очков);
  - б) никогда (15 очков);
  - в) иногда (5 очков).
4. Стараетесь ли избегать встреч с людьми, чем-то неприятными вам?
  - а) всегда (15 очков);
  - б) никогда (0 очков);
  - в) иногда (5 очков).
5. Вас раздражает, если вам пересекают дорогу?
  - а) всегда (15 очков);
  - б) никогда (0 очков);
  - в) иногда (5 очков).
6. Вас переоценили. Будете ли вы протестовать?
  - а) всегда (0 очков);
  - б) никогда (15 очков);
  - в) иногда (5 очков).
7. Не замечали ли, что вам приятнее быть в кругу более молодых, чем среди сверстников?
  - а) всегда (15 очков);
  - б) никогда (0 очков);

в) иногда (5 очков).

8. Лучше ли вам переносить неудобства, чем доставлять их другим?

- а) всегда (0 очков);
- б) никогда (15 очков);
- в) иногда (5 очков).

9. Сохраняется ли в вашем коллективе спокойная атмосфера?

- а) всегда (15 очков);
- б) никогда (0 очков);
- в) иногда (5 очков).

10. Вам лучше высказываться словами или письмом?

- а) словами (15 очков);
- б) письмом (0 очков);
- в) в зависимости от обстоятельств (5 очков).

11. Советуетесь ли вы с кем-нибудь, прежде чем принять решение даже в мелочах?

- а) всегда (0 очков);
- б) никогда (15 очков);
- в) иногда (5 очков).

12. При разговоре вам не трудно смотреть собеседнику в глаза?

- а) всегда (15 очков);
- б) никогда (0 очков);
- в) иногда (5 очков).

13. В одиночестве вам лучше работается, чем в коллективе?

- а) всегда (15 очков);
- б) никогда (0 очков);
- в) иногда (5 очков).

14. Могут ли некоторые люди воспользоваться вашими слабостями?

- а) всегда (0 очков);
- б) никогда (15 очков);
- в) иногда (5 очков).

15. Приятно ли вам командовать?

- а) всегда (15 очков);
- б) никогда (0 очков);
- в) иногда (5 очков).

**Подсчет очков.**

Суммируйте результаты.

**Менее 120 очков.** Личностных качеств, для того чтобы быть начальником, вам явно не хватает. Да вы и сами не против, чтобы вами управляли. Возможно, это связано с тем, что вы привыкли себя недооценивать. Отсюда ваша неуверенность, подверженность влиянию чужих мнений. Постарайтесь понять, чего вы хотите от жизни и окружающих, научитесь отстаивать свою точку зрения, будьте увереннее в том, что считаете правильным. Научитесь управлять собой — и тогда вам легче будет строить взаимоотношения с окружающими.

**125—180 очков.** Вы не любите, чтобы вами управляли, но и не желаете командовать сами. Однако работать приходится с разными людьми — начальниками и коллегами. Не бойтесь отвечать за свои поступки, постарайтесь отключить в себе эмоции, научитесь видеть в сотрудниках — вышестоящих и находящихся с вами на одной ступеньке служебной лестницы — прежде всего деловых партнеров, которые могут быть вам полезны, и которым при необходимости вы сможете оказать посильную поддержку.

**185—200 очков.** Вы склонны управлять другими людьми. Вы человек ответственный и достаточно организованный. Можете отстаивать свою точку зрения, способны убедить окружающих в правильности вашего решения. Вам, как правило, удается установить ровные отношения, как с начальством, так и с подчиненными. В любом случае не стоит забывать: даже начальники должны совершенствовать свои личностные качества.

**200 и более очков.** У вас властная натура. Вы не любите, когда мнение окружающих отличается от вашего. По отношению к негодным способны применять жесткие меры. Подчиненные, если они у вас есть, вас в лучшем случае побаиваются. Если же вы только мечтаете стать начальником, вам стоит пересмотреть свою позицию по отношению к коллегам по работе. Научитесь считаться с мнением других людей, уважать их — и тогда вам легче будет понять их поступки и управлять ими.

**И др.**

### Тест № 3

**1. Капитал организации — это:**

- a) финансовые ресурсы, вложенные в организацию с целью извлечения прибыли;
- b) затраты организации;
- c) денежное выражение стоимости.

**2. Какой выбор стоит перед любой экономической системой? Как...**

- a) сбалансировать экспорт и импорт
- b) сбалансировать государственный бюджет
- c) наиболее рационально распорядиться ограниченными ресурсами
- d) сэкономить деньги для сохранения государственного долга.

**3. Экономика эффективна, если в ней достигнута:**

- a) полная занятость
- b) полное использование производственных ресурсов
- c) или полная занятость или полное использование остальных ресурсов

d) и полная занятость и полное использование других производственных ресурсов.

**4. Хозяйственным товариществом является:**

- a) общество с ограниченной ответственностью
- b) общество с дополнительной ответственностью
- c) коммандитное товарищество
- d) закрытое акционерное общество

**5. Акционерным обществом является хозяйственное общество:**

- a) с разделенным на доли уставным капиталом
- b) разделенным на определенное число акций паевым фондом
- c) разделенным на доли складочным капиталом
- d) разделенным на определенное число акций уставным капиталом

**6. Высшим органом управления акционерным обществом является:**

- a) наблюдательный совет
- b) ревизионная комиссия
- c) общее собрание акционеров
- d) совет директоров

**7. Что не входит в собственный капитал компании:**

- a) нераспределенная прибыль;
- b) стоимость обыкновенных акций по номиналу;
- в) стоимость привилегированных акций по номиналу;
- г) оплаченный капитал.
- д) все ответы верны

**8. Производственная мощность отражает ...**

- a) размеры производственных площадей
- b) максимальную пропускную способность оборудования
- c) технические характеристики оборудования
- d) возможность изготовить плановый объем продукции

**9. Формы оплаты труда при тарифной системе**

- a) Сдельная и повременная
- b) Прогрессивная и повременная
- c) Премияльная и сдельная
- d) Прогрессивно-премиальная и сдельная

**10. Показатели эффективности труда**

- a) Нормы и нормативы выполнения заданий
- b) Выработка на одного работающего и трудоемкость
- c) Производительность труда и трудоемкость

d) Трудоемкость управления и производительность

**11. Хозяйственным обществом является:**

- a) полное товарищество
- б) закрытое акционерное общество
- в) коммандитное товарищество
- г) товарищество на вере

**12. Консорциум — это объединение предприятий для осуществления проектов:**

- a) на временной основе
- б) на постоянной основе
- в) на один год
- г) на 10 лет

**13. Объединение юридически самостоятельных предприятий под общим руководством в хозяйственной деятельности путем установления над ними финансового контроля за счет покупки или обмена акциями является:**

- a) синдикатом
- б) картелем
- в) концерном
- г) трестом

**14. Какие организации признаются коммерческими?**

1. Любые организации, имеющие самостоятельный баланс или смету;
2. Любые организации, получающие прибыль, независимо от целей своей деятельности;
3. Организации, преследующие в качестве основной цели своей деятельности извлечение прибыли;

**15. Является ли предприятие в условиях рыночной экономики:**

- 1) Самостоятельным хозяйственным субъектом
- 2) Не является самостоятельным хозяйственным субъектом

**16. Производственная деятельность предприятия заключается в:**

- 1) Производстве продукции на рынок
- 2) Посредничестве при внедрении товаров на рынок

3) Оказание консультационных услуг

**17. Процесс изготовления определенного вида продукции или выполнения какой-либо работы, необходимой для решения производственных задач, стоящих перед предприятием:**

- 1) производственный процесс
- 2) производственный цикл
- 3) производственная структура

**18. В организацию труда коллектива предприятия включаются:**

- 1) Распределение обязанностей среди работников
- 2) Стимулирование труда
- 3) Совершенствование технологического процесса
- 4) Совершенствование организации труда

**19. Показателями эффективной организации труда являются:**

- 1) Рост производительности труда
- 2) Снижение отходов в результате внедрения новых технологий
- 3) Удовлетворение условиями труда
- 4) Удовлетворение от привлекательности труда

**20. Трудоемкость продукции определяется:**

- 1) Затратами рабочего времени на изготовление продукции
- 2) Общими затратами на изготовление продукции

## **ТЕСТ № 4**

### **Тест на тему «Фонд оплаты труда»**

**1. Хронометраж – это:**

- а) изучение операции путем наблюдения
- б) измерение затрат рабочего времени на отдельные операции
- в) изучение всех затрат рабочего времени в течение смены
- г) изучение затрат времени на изготовление единицы продукции

д) изучение операции путем наблюдения и измерения затрат рабочего времени на отдельные элементы

## **2. Цель хронометража:**

- а) определение норм времени на отдельные операции
- б) определение норм времени на изготовление единицы продукции
- в) разработка нормативов времени
- г) выявление и изучение новых приемов и методов работы
- д) установление причин невыполнения норм времени
- е) устранение всех потерь и лишних затрат рабочего времени

## **3. Основная задача нормирования труда:**

- а) установление необходимых затрат времени на производство единицы продукции (выполнение работы)
- б) анализ и проектирование рациональных условий, режимов и приемов работы
- в) выявление резервов снижения трудовых затрат

## **4. Определите категорию затрат рабочего времени на установку и снятие деталей на станочных работах:**

- а) подготовительно-заключительное время
- б) время обслуживания рабочего места
- в) вспомогательное время
- г) основное время

## **5. Назовите, к какой категории затрат рабочего времени основного рабочего относится время на уборку рабочего места в серийном производстве:**

- а) подготовительно-заключительное время
- б) время технического обслуживания рабочего места
- в) время организационного обслуживания рабочего места
- г) оперативное время

## **6. Какова необходимая и достаточная продолжительность наблюдений при фотографии рабочего дня работников экономических служб с целью изучения содержания их функций?**

- а) один день
- б) один месяц
- в) одна неделя
- г) один год

## **7. Почему исследовательский метод нормирования применяется реже, чем расчетный:**

- а) потому что менее точен
- б) потому что более трудоемок

в) потому что требует специальных знаний

**8. Разновидностью каких нормативов являются микроэлементные нормативы:**

- а) дифференцированных
- б) укрупненных
- в) единых
- г) типовых

**9. Как определяется уровень производительности труда в машиностроительном производстве:**

- а) выработкой продукции в единицу рабочего времени
- б) затратами рабочего времени на единицу продукции
- в) количеством выработанной продукции на одного работающего
- г) объемом продукции на одного рабочего
- д) объемом выпущенной продукции в год

**10. Каким показателем характеризуется уровень роста производительности труда на предприятии:**

- а) снижением трудоемкости единицы продукции
- б) внедрением новых технологических процессов
- в) внедрением нового оборудования
- г) сокращением общей численности работающих
- д) применением передового опыта

**11. Как рассчитывается численность основных рабочих на предприятиях машиностроения:**

- а) отношением фонда времени рабочего к трудоемкости продукции
- б) вычитанием трудоемкости продукции из фонда времени рабочего
- в) отношением числа рабочих мест к норме обслуживания
- г) отношением трудоемкости продукции к фонду времени рабочего
- д) суммированием трудоемкости продукции и фонда времени рабочего

**12. К промышленно-производственному персоналу относятся:**

- а) работники, которые непосредственно связаны с производством и его обслуживанием
- б) работники, которые непосредственно не связаны с производством и его обслуживанием
- в) работники, которые организуют процесс управления предприятием

**13. К непромышленному персоналу относятся:**

- а) работники, которые непосредственно связаны с производством и его обслуживанием
- б) работники, которые непосредственно не связаны с производством и его обслуживанием
- в) работники, которые организуют процесс управления предприятием

**14. Списочная численность работников предприятия — это:**

- а) численность работников списочного состава на определенную дату с учетом прибывших и выбывших за этот день работников
- б) численность работников списочного состава, явившихся на работу
- в) отношение численности работников списочного состава за каждый календарный день месяца (включая праздничные и выходные дни) к числу календарных дней месяца

**15. Явочная численность — это:**

- а) численность работников списочного состава на определенное число или дату с учетом принятых и выбывших за этот день работников
- б) численность работников списочного состава, явившихся на работу (включая находящихся в командировке)
- в) отношение численности работников списочного состава за каждый календарный день месяца (включая праздничные и выходные дни) к числу календарных дней месяца

**16. Какие показатели используются для измерения производительности труда:**

- а) фондоотдача, фондоемкость
- б) выработка на одного рабочего
- в) трудоемкость продукции
- г) фондовооруженность
- д) прибыль

**17. Какая экономическая проблема возникает на рынке труда при превышении спроса на****рабочую силу над предложением:**

- а) временная безработица
- б) переквалификация кадров
- в) нехватка рабочих мест
- г) перемещение работников
- д) вакансии рабочих мест

**18. Предприятие работает с 6 ноября. Для расчета среднесписочной численности необходимо:**

- а) сумму списочной численности работников начиная с 6 ноября разделить на 25 дней
- б) сумму списочной численности работников за ноябрь (включая праздничные и выходные дни) разделить на число календарных дней месяца.

**Тест на тему «Кадры предприятия»****1 Кадры предприятия – это...**

- А) Совокупность наемных рабочих;

- Б) Совокупность наемных рабочих профессиональных квалификационных групп, занятых в производстве, согласно штатному расписанию согласно договором;
- В) Совокупность занятых в производстве.

## **2 Промышленный производственный персонал – это...**

- А) Люди, которые участвуют или содействуют в осуществлении производственного процесса;
- Б) Люди не занятые в производственном процессе;
- В) Люди, которые содействуют в осуществлении производственного процесса, а так же не занятые в производственном процессе.

## **3 Какие из указанных категорий работников относятся к вспомогательным рабочим:**

- А) рабочие цеха, столовой и подсобного хоз-ва;
- Б) рабочие инструментального цеха, склада и транспортного цеха;
- В) работники детского сада и базы отдыха.

## **4 Специалисты – это...**

- А) Лица, занятые инженерно-технической, экономической деятельностью;
- Б) Лица, осуществляющие подготовку и оформление документации, учет и контроль, а так же хозяйственное обслуживание;
- В) Работники, которые занимают должность руководителя предприятия.

## **5 Показатель численности работников, списочного состава на определенное число или дату – это...**

- А) Среднесрочная численность;
- Б) Списочная численность;
- В) Явочная численность.

**6 Среднесписочная численность работников за год – 600 чел. В течение года уволилось по собственному желанию - 40 чел., за нарушение дисциплины 5 чел., ушли на пенсию - 11 чел., в армию - 13 чел., поступило на работу-30 чел.**

**Определить коэффициент оборота по приему.**

- А) 0,9
- Б) 0,05
- В) 0,11

## **7 Персонал классифицируется на:**

- А) Занятый и незанятый;
- Б) Промышленный и непромышленный;
- В) Полезный и неполезный.

## **8 Непромышленный персонал – это...**

- А) Люди не занятые в производственном процессе (работники питания, учителя, воспитатели и т.д.);
- Б) Люди, которые участвуют или содействуют в осуществлении производственного процесса;
- В) Люди, которые содействуют в осуществлении производственного процесса, а так же не занятые в производственном процессе.

### **9 Основной рабочий – это ...**

- А) Лица, занятые в обслуживании основного процесса производства, которые занимаются ремонтом, перемещении грузов, перевозкой пассажиров и т.д.;
- Б) Работники, которые занимаются содействием и организацией управленческого процесса и персонал, который задействован в процессе изготовления продукции;
- В) Работники непосредственно занятые в процессе создания материальных ценностей;

### **10 Служащие – это...**

- А) Лица, занятые инженерно-технической, экономической деятельностью;
- Б) Лица, осуществляющие подготовку и оформление документации, учет и контроль, а так же хозяйственное обслуживание;
- В) Работники, которые занимают должность руководителя предприятия.

## **Тест по теме «Производительность труда»**

### **1. Факторы, зависящие от результатов работы каждого предприятия - это:**

- а) мотивация труда;
- б) внедрение прогрессивных методов продажи;
- в) уровень развития производства.

### **2. Рост производительности труда влияет на:**

- а) развитие материально-технической базы;
- б) рентабельность работы;
- в) Ускорение оборачиваемости.

### **3. Трудоемкость – это:**

- а) затраты труда в материальном производстве на единицу продукции;
- б) затраты труда на производство продукции, изведенной в единицу рабочего времени;
- в) затраты труда на производство продукции приходящиеся на одного среднесписочного работника или рабочего в год (квартал, месяц);
- г) затраты рабочего времени на производство единицы продукции.

### **4. Показателем эффективности использования трудовых ресурсов является:**

- а) производительность труда;
- б) норма выработки;
- в) трудоемкость.

### **5. Производительность общественного труда определяется:**

- а) Затратами живого и общественного труда;
- б) Определяется затратами рабочего времени в отдельном производстве;
- в) Затраты труда производимые продукцию на единицу рабочего времени.

**6. Показатели производительности труда бывают:**

- а) натуральные;
- б) стоимостные;
- в) специализированные.

**7. Соотношение между объемом выпущенной продукции и затратами труда называется:**

- а) производительность труда;
- б) продуктивность труда;
- в) выработка;
- г) трудоемкость;
- д) производительность общественного труда;
- е) производительность живого труда.

**8. Производительность труда – это:**

- а) показатель, эффективности затрат труда в материальном производстве;
- б) показатель труда, участвующий в производственный процесс;
- в) показатель характеризующий процесс реконструкции, технического перевооружения, модернизации и производства на единицу продукции.

**9. Оплата труда работников – это:**

- а) цена труда, участвующего в производстве продукции;
- б) стоимость труда, за определенное количество отработанного времени независимо от объема выполненной работы;
- в) стоимость трудовых ресурсов, участвующих в производственном процессе.

**10. Нормирование труда - это:**

- а) затраты труда на производство одной единицы продукции (работ, услуг);
- б) затраты времени, на производство единицы продукции (работ, услуг);
- в) число натуральных единиц, которые должны быть изготовлены в нормальных условиях работы за единицу времени (час, смену, месяц)

***Тест №1 по маркетингу***

**1. Что составляет главную цель маркетинга фирмы?**

- а) получение прибыли;
- б) удовлетворение потребностей клиентов;
- в) продажа произведенной продукции.

**2. Для маркетинговой концепции управления характерно перемещение издержек фирмы в область:**

- а) производства;
- б) НИОКР;
- в) реализации;
- г) все ответы верны;
- д) правильного ответа нет

**3. Маркетинговая концепция предполагает, что планирование коммерческой деятельности начинается:**

- а) с разработки новых товаров и услуг;
- б) с анализа спроса на товары (услуги);
- в) с планирования мероприятий по организации производства;
- г) все ответы верны.

**4. Какое из указанных действий не входит в маркетинговую деятельность?**

- а) формирование рекламного бюджета;
- б) исследования рынка;
- в) выбор технологии производства

**5. Какой блок функций маркетинга является базовым ?**

- а) регулирования рынка
- б) продвижения товаров
- в) планово-исследовательский
- г) товародвижения и дистрибьюции
- д) ценообразования

### **Тест №2 по маркетингу**

**1. Зачем нужно изучать внешнюю среду?**

- а) для оценки ее влияние на возможности фирмы;
- б) для отслеживания изменений спроса;
- в) для своевременной корректировки стратегии и тактики поведения;
- г) все ответы верны;
- д) правильного ответа нет

**2. Каковы взаимодействия окружающей среды и маркетинговой деятельности фирмы?**

- а) фирма абсолютно независима в своей маркетинговой деятельности;
- б) фирма испытывает влияние множества сил и факторов и вынуждена считаться с их действием;

**3. В контактные аудитории входят:**

- а) фирмы, поставляющие товары;
- б) предприятия и организации, способные оказать влияние на возможность фирмы достигать своих целей;
- в) фирмы, покупающие товары;
- г) сотрудники фирмы;
- д) все ответы верны;
- е.) правильного ответа нет.

**4. Понятие макросреды отражает:**

- а) силы, влияющие на деятельность фирмы непосредственно;
- б) силы, не влияющие на деятельность фирмы;
- в) силы, влияющие только на микросреду фирмы;
- г) силы, влияющие на потребителей;
- д) все ответы верны.

*5. К микросреде предприятия относятся:*

- а) конкуренты;
- б) средства массовой информации;
- в) политические партии;
- д) поставщики;
- е) посредники;
- ж) все ответы верны;
- з) правильного ответа нет.

### *Тест №3 по маркетингу*

*1. Спрос на товары и услуги определяется:*

- а) потребностью
- б) платежеспособностью
- в) потребностью подкрепленной платежеспособностью.

*2. При чрезмерном спросе рекомендуется стратегия:*

- а) демаркетинга
- б) ремаркетинга
- в) синхромаркетинга

*3. Что такое сегментация рынка?*

- а) деление конкурентов на однородные группы;
- б) деление потребителей на однородные группы;
- в) деление товаров на однородные группы
- г) все ответы верны;

*4. Какова конечная цель сегментации ?:*

- а) разделить рынок на относительно однородные сегменты
- б) выбрать наиболее предпочтительные для фирмы участки рынка

*5. Спрос считается высоко эластичным, если:*

- а) при небольшом снижении цены спрос значительно возрастает;
- б) при большом снижении цены спрос возрастает незначительно;
- в) при изменении цены спрос не изменяется;
- г) спрос изменяется независимо от цены;
- д) При снижении цены спрос снижается

## Практические занятия

### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

**Тема:** Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.

**Цель:** формирование умений изучения факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.

#### Методические указания

1. Ознакомиться с краткими теоретическими сведениями;
2. Решение задач;
3. Сделать вывод
4. Ответить на контрольные вопросы.

#### Методы анализа внутренней и внешней среды организации

Анализ внешней среды представляет собой оценку состояния и перспектив развития важнейших, с точки зрения организации, субъектов и факторов окружающей среды: отрасли, рынков, поставщиков и совокупности глобальных факторов внешней среды, на которые организация не может оказывать непосредственное влияние.

Проведя анализ внешней среды и получив данные о факторах, которые представляют опасность или открывают новые возможности, руководство должно оценить: обладает ли фирма внутренними силами, чтобы воспользоваться возможностями, и какие внутренние слабости могут осложнить будущие проблемы, связанные с внешними опасностями.

Метод, который используют для диагностики внутренних проблем, называется управленческим обследованием. Управленческое обследование представляет собой методичную оценку функциональных зон организации, предназначенную для выявления ее стратегически сильных и слабых сторон. В управленческое обследование включаются

пять функций - маркетинг, финансы, (операции) производство, человеческие ресурсы, а также культура и образ корпораций.

Существует большое количество методов анализа внутренней и внешней среды организации, рассмотрим некоторые из них:

### 1 SWOT- анализ

Для того чтобы получить ясную оценку сил предприятия и ситуации на рынке, существует SWOT-анализ.

SWOT-анализ — это определение сильных и слабых сторон предприятия, а также возможностей и угроз, исходящих из его ближайшего окружения (внешней среды).

- Сильные стороны (Strengths) — преимущества организации;
- Слабости (Weaknesses) — недостатки организации;
- Возможности (Opportunities) — факторы внешней среды, использование которых создаст преимущества организации на рынке;
- Угрозы (Threats) — факторы, которые могут потенциально ухудшить положение организации на рынке.

Для проведения анализа необходимо:

- Определить основное направление развития предприятия (его миссию)
- Взвесить силы и оценить рыночную ситуацию, чтобы понять, возможно ли двигаться в указанном направлении и каким образом это лучше сделать (SWOT-анализ);
- Поставить перед предприятием цели, учитывая его реальные возможности (определение стратегических целей предприятия)

Таблица 1.

Стандартная матрица SWOT анализа

Внутренние факторы	Сильные стороны компании	Слабые стороны компании
	1	_____
2	_____	2 _____
3	_____	3 _____
4	_____	4 _____
5	_____	5 _____
Внешние факторы	Возможности	Угрозы
	1	_____
2	_____	2 _____
3	_____	3 _____
4	_____	4 _____
5	_____	5 _____

Проведение SWOT-анализа сводится к заполнению матрицы SWOT-анализа. В соответствующие ячейки матрицы необходимо занести сильные и слабые стороны предприятия, а также рыночные возможности и угрозы.

Сильные стороны предприятия — то, в чем оно преуспело или какая-то особенность, предоставляющая дополнительные возможности. Сила может заключаться в имеющемся опыте, доступе к уникальным ресурсам, наличии передовой технологии и современного оборудования, высокой квалификации персонала, высоком качестве выпускаемой продукции, известности торговой марки и т.п.

Слабые стороны предприятия — это отсутствие чего-то важного для функционирования предприятия или что-то, что пока не удастся по сравнению с другими компаниями и ставит предприятие в неблагоприятное положение. В качестве примера слабых сторон можно привести слишком узкий ассортимент выпускаемых товаров, плохую репутацию компании на рынке, недостаток финансирования, низкий уровень сервиса и т.п.

Рыночные возможности — это благоприятные обстоятельства, которые предприятие может использовать для получения преимущества. В качестве примера рыночных возможностей можно привести ухудшение позиций конкурентов, резкий рост спроса, появление новых технологий производства продукции, рост уровня доходов населения и т.п. Следует отметить, что возможностями с точки зрения SWOT-анализа являются не все возможности, которые существуют на рынке, а только те, которые можно использовать.

Рыночные угрозы — события, наступление которых может оказать неблагоприятное воздействие на предприятие. Примеры рыночных угроз: выход на рынок новых конкурентов, рост налогов, изменение вкусов покупателей, снижение рождаемости и т.п.

### Шаг 1. Определение сильных и слабых сторон предприятия

Для того чтобы определить сильные и слабые стороны предприятия необходимо:

- Составить перечень параметров, по которому будет оцениваться предприятие;
- По каждому параметру определить, что является сильной стороной предприятия, а что — слабой;
- Из всего перечня выбрать наиболее важные сильные и слабые стороны предприятия и занести их в матрицу SWOT-анализа

*пример*

Для оценки предприятия можно воспользоваться следующими параметрами:

Организация (здесь может оцениваться уровень квалификации сотрудников, их заинтересованность в развитии предприятия, наличие взаимодействия между отделами предприятия и т.п.)

Производство (оцениваются производственные мощности, качество и степень износа оборудования, качество выпускаемого товара, наличие патентов и лицензий (если они необходимы), себестоимость продукции, надежность каналов поставки сырья и материалов и т.п.)

Финансы (могут оцениваться издержки производства, доступность капитала, скорость оборота капитала, финансовая устойчивость предприятия, прибыльность бизнеса и т.п.)

Инновации (здесь может оцениваться частота внедрения новых продуктов и услуг на предприятии, степень их новизны (незначительные либо кардинальные изменения), сроки окупаемости средств, вложенных в разработку новинок и т.п.)

Маркетинг (здесь можно оценивать качество товаров/услуг (как это качество оценивают потребители), известность марки, полноту ассортимента, уровень цен, эффективность рекламы, репутацию предприятия, эффективность применяемой модели сбыта, ассортимент предлагаемых дополнительных услуг, квалификацию обслуживающего персонала).

Заполняется таблица.

Таблица 2. Определение сильных и слабых сторон вашего предприятия

Параметры оценки	Сильные стороны	Слабые стороны
1. Организация	Высокий уровень квалификации руководящих сотрудников предприятия	Низкая заинтересованность рядовых сотрудников в развитии предприятия
2. Производство	Высокое качество выпускаемых товаров Проверенный и надежный поставщик комплектующих	Высокая степень износа оборудования — до 80% по отдельным группам Себестоимость продукции на 10%

		выше, чем у основных конкурентов
3. и т.д.		

Из всего списка сильных и слабых сторон предприятия необходимо выбрать наиболее важные (самые сильные и самые слабые стороны) и записать их в соответствующие ячейки матрицы SWOT-анализа.

### Шаг 2. Определение рыночных возможностей и угроз

Второй шаг SWOT-анализа — это оценка рынка. Этот этап позволяет оценить ситуацию вне предприятия - увидеть возможности и угрозы. Методика определения рыночных возможностей и угроз практически идентична методике определения сильных и слабых сторон вашего предприятия:

- Составление перечня параметров для оценки рыночной ситуации;
- Определение возможностей и угроз предприятия по каждому параметру;
- Выбор из всего перечня наиболее важных возможностей и угроз и построение матрицы SWOT-анализа

#### *пример*

За основу можно взять следующий список параметров:

Факторы спроса (здесь целесообразно принять во внимание емкость рынка, темпы его роста либо сокращения, структуру спроса на продукцию вашего предприятия и т.п.)

Факторы конкуренции (следует учитывать количество основных конкурентов, наличие на рынке товаров-заменителей, высоту барьеров входа на рынок и выхода с него, распределение рыночных долей между основными участниками рынка и т.п.)

Факторы сбыта (необходимо уделить внимание количеству посредников, наличию сетей распределения, условиям поставок материалов и комплектующих и т.п.)

Экономические факторы (учитывается курс рубля (доллара, евро), уровень инфляции, изменение уровня доходов населения, налоговая политика государства и т.п.)

Политические и правовые факторы (оценивается уровень политической стабильности в стране, уровень правовой грамотности населения, уровень законопослушности, уровень коррумпированности власти и т.п.)

Научно-технические факторы (обычно принимается во внимание уровень развития науки, степень внедрения инноваций (новых товаров, технологий) в промышленное производство, уровень государственной поддержки развития науки и т.п.)

Социально-демографические факторы (следует учесть численность и половозрастную структуру населения региона, в котором работает предприятие, уровень рождаемости и смертности, уровень занятости населения и т.п.)

Социально-культурные факторы (обычно учитываются традиции и система ценностей общества, существующая культура потребления товаров и услуг, имеющиеся стереотипы поведения людей и т.п.)

Природные и экологические факторы (принимается в расчет климатическая зона, в которой работает предприятие, состояние окружающей среды, отношение общественности к защите окружающей среды и т.п.)

И, наконец, международные факторы (среди них учитывается уровень стабильности в мире, наличие локальных конфликтов и т.п.)

Далее, опять же, заполняется таблица. Примеры в таблице помогут разобраться с составлением списка возможностей и угроз вашего предприятия.

Таблица 3. Определение рыночных возможностей и угроз

Параметры оценки	Возможности	Угрозы
1. Конкуренция	Повысились барьеры входа на рынок: с этого года необходимо получать лицензию на занятие данным видом деятельности	В этом году ожидается выход на рынок крупной иностранной компании-конкурента
2. Сбыт	На рынке появилась новая розничная сеть, которая в данный момент выбирает поставщиков	С этого года наш крупнейший оптовый покупатель определяет поставщиков по результатам тендера
3. и т.д. ...		

Необходимо выбрать из всего списка возможностей и угроз наиболее важные, и занести их в соответствующие ячейки матрицы SWOT-анализа

В заполненной матрице SWOT-анализа виден полный перечень основных сильных и слабых сторон предприятия, а также открывающиеся перед предприятием перспективы и грозящие ему опасности.

### Шаг 3. Сопоставление сильных и слабых сторон вашего предприятия с возможностями и угрозами рынка

Сопоставление сильных и слабых сторон с рыночными возможностями и угрозами позволяет ответить на следующие вопросы, касающиеся дальнейшего развития бизнеса:

- Как возможно воспользоваться открывающимися возможностями, используя сильные стороны предприятия?
- Какие слабые стороны предприятия могут помешать?
- За счет каких сильных сторон можно нейтрализовать существующие угрозы?
- Каких угроз, усугубленных слабыми сторонами предприятия, нужно больше всего опасаться?

Для сопоставления возможностей вашего предприятия условиям рынка применяется немного видоизмененная матрица SWOT-анализа.

Таблица 4. Матрица SWOT-анализа

	Возможности	УГРОЗЫ
	1. Появление новой розничной сети 2. и т.д.	1.Появление крупного конкурента 2. и т.д.
Сильные стороны 1.Высокое качество продукции 2. 3. и т.д.	1. Как воспользоваться возможностями Попытаться войти в число поставщиков новой сети, сделав акцент на качестве нашей продукции	2. За счет чего можно снизить угрозы Удержать наших покупателей от перехода к конкуренту, проинформировав их о высоком качестве нашей продукции
Слабые стороны 1.Высокая себестоимость продукции 2. 3. и т.д.	3. Что может помешать воспользоваться возможностями Новая сеть может отказаться от закупок нашей продукции, так как наши оптовые цены выше, чем у конкурентов	4. Самые большие опасности для фирмы Появившийся конкурент может предложить рынку продукцию, аналогичную нашей, по более низким ценам

Заполнив такую матрицу можно увидеть результат:

- определены основные направления развития предприятия
- сформулированы основные проблемы предприятия, подлежащие скорейшему решению для успешного развития бизнеса

## 2 SNW – анализ

SNW – анализ – это усовершенствованный SWOT-анализ.

Strength (сильная сторона),

Neutral (нейтральная сторона),

Weakness (слабая сторона).

В отличие от анализа слабых и сильных сторон SNW – анализ так же предлагает среднерыночное состояние (N). Основная причина добавления нейтральной стороны является, то что «зачастую для победы в конкурентной борьбе может оказаться достаточным состояние, когда данная конкретная организация относительно всех своих конкурентов по всем кроме одной ключевым позициям находится в состоянии N, и только по одному в состоянии S».

Для составления SNW – анализа необходимо заполнить таблицу, можно предложить такой вариант:

Таблица.5

Наименование стратегической позиции	Качественная оценка позиции		
	Сильная (S)	Нейтральная (N)	Слабая (W)
Стратегия организации			
Бизнес-стратегии			
Оргструктура			
Финансы			
Продукт как конкурентноспособность			
Структура затрат			
Дистрибуция как система реализации продукции			
Информационная технология			
Инновации как способ к реализации на рынке продуктов			
Дополнительные стратегические позиции (с учетом специфики организации)			

## 3 PEST – анализ

PEST – анализ – это инструмент, предназначенный для выявления:

- политических (Policy),
- экономических (Economy),
- социальных (Society),
- технологических (Technology)

аспектов внешней среды, которые могут повлиять на стратегию компании. Политика изучается потому, что она регулирует власть, которая в свою очередь определяет среду компании и получение ключевых ресурсов для её деятельности. Основная причина изучения экономики это создание картины распределения ресурсов на уровне государства, которая является важнейшим условием деятельности предприятия. Не менее важные потребительские предпочтения определяются с помощью социальной компоненты PEST – Анализа. Последним фактором является технологическая компонента. Целью её исследования принято считать выявление тенденций в технологическом развитии, которые зачастую являются причинами изменений и потерь рынка, а также появления новых продуктов.

Основные положения PEST – Анализа:

“Стратегический анализ каждой из четырех указанных компонент должен быть достаточно системным, так как все эти компоненты тесным и сложным образом взаимосвязаны”

Нельзя полагаться только на эти компоненты внешней среды, так как реальная жизнь значительно шире и многообразнее.

PEST – Анализ не является общим для всех организаций, так как для каждой из них существует свой особый набор ключевых факторов.

Таблица 6.

Политика	Экономика
1	1
2	2
Социум	Технология
1	1
2	2

#### 4 Метод взвешивания каждого фактора

Другим вариантом анализа внешней среды через составление перечня внешних опасностей и возможностей организации является метод взвешивания каждого фактора (для измерения значимости каждого фактора для конкретной организации).

Взвешивание фактора осуществляется от +5 (очень положительное) через 0 (нейтральное) к –5 (очень отрицательное). Воздействие фактора – от +50 (сильное воздействие, возможность) через 0 (отсутствие воздействия, нейтральное) к –50 (сильное воздействие, серьезная опасность).

Наиболее благоприятные возможности обеспечиваются технологической мощностью организации, наибольшая опасность заключается в конкуренции со стороны зарубежных фирм.

После анализа перечня руководство должно провести оценку сильных и слабых сторон организации. При этом оно должно иметь полное представление о внутреннем потенциале и о недостатках организации, а также о внешних проблемах.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2**

**Тема:** Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств

**Цель занятия:** формирование умений расчета показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств

### **Методические указания**

Под оборотными фондами понимается часть средств производства, которые участвуют в производственном процессе и полностью переносят свою стоимость на производимый продукт. Оборотные фонды (средства) определяются как совокупность оборотных производственных фондов и фондов обращения

#### **Экономическая характеристика оборотных средств**

Оборотные средства содержат в себе:

Оборотные фонды + фонды обращения

К оборотным фондам относятся:

- Сырье, материалы на складах
- Незавершенное производство (продукция)
- Продукция, находящаяся в реализации

К фондам обращения относятся:

- Денежные средства на счетах в банке
- Денежные средства в кассе организации

Средства труда являются материальным выражением основных фондов. Предметы труда являются оборотными фондами

$$\text{ОФ} + \text{ОС} = \text{ПФ}$$

(1)

На долю основных фондов (ОФ) приходится 93%, а на долю оборотных средств (ОС)- 7%.

### Показатели использования оборотных средств

1. Коэффициент оборачиваемости оборотных средств (до - 1,0)

$$K_{об.} = V / O_{ср.} \quad (2)$$

Где  $O_{ср.}$  - годовые оборотные средства, тыс.руб.

$V$  - выручка от реализации, тыс. руб.

2. Коэффициент загрузки (до -0,01)

$$K_{заг.} = O_{ср.} / B \quad (3)$$

Где  $B = (360 * O_{ср.}) / V$

### Примеры решения задач

#### Задача 1.

*Исходные данные:*

- 1) себестоимость выпускаемого предприятием изделия — 100 руб.;
- 2) материальные затраты в себестоимости — 75 руб.;
- 3) затраты в себестоимости на металлопрокат — 30 руб.;
- 4) масса изделия — 62 кг;
- 5) мощность изделия — 10 л. с.;
- 6) количество металлопроката в изделии — 44 кг;
- 7) масса затраченного в производстве металлопроката — 60 кг.

*Решение:*

1. Материалоемкость производства изделия:

- в стоимостном выражении абсолютный показатель — 75 руб., относительный показатель — 0,75 (2/1);

- технологическая (относительный показатель) — 0,73 (6/7);

- на единицу технической характеристики изделия в стоимостном выражении — 7,5 руб./л. с. (2/5).

2. Материалоемкость изделия:

- конструкторская в натуральном выражении (абсолютный показатель) — 62 кг;
- на единицу технической характеристики изделия [относительный показатель — 6,2 кг/л. с. (4/5)].

### 3. Металлоемкость:

- в стоимостном выражении: абсолютный показатель — 30 руб., относительный показатель — 0,3 (3/1);
- в натуральном выражении: абсолютный показатель — 44 кг, относительный показатель — 0,7 (6/4);
- на единицу технической характеристики изделия (относительный показатель) — 4,4 кг/л. с. (6/5).

### **Задача 2.**

*Определите* стоимость поставки материальных ценностей (ресурсов), если стоимость месячного потребления металла — 36,0 млн руб., цена 1 т металла — 0,15 млн руб., интервал плановой поставки — 10 дней, страховой запас — 2, транспортный запас — 1 день, технологический запас — 5 %.

#### *Решение:*

1. Среднесуточная стоимость расхода материальных ценностей (ресурсов):

$$36,0 \text{ млн руб.} : 30 \text{ дней} = 1,2 \text{ млн руб.}$$

2. Среднесуточный расход материальных ресурсов:

$$1,2 \text{ млн руб.} : 0,15 \text{ млн руб./т} = 8 \text{ т.}$$

3. Текущий запас:

$$ТЗ = 8 \frac{1}{2} 10 = 80 \text{ (т).}$$

4. Страховой запас:

$$СЗ = 8 \frac{1}{2} 2 \frac{1}{2} 0,5 = 8 \text{ (т).}$$

5. Транспортный запас:

$$ТрЗ = 8 \text{ (т)} \frac{1}{2} 1 \frac{1}{2} 0,5 = 4 \text{ (т).}$$

6. Технологический запас:

$$ТехЗ = (ТЗ + СЗ + ТрЗ) \frac{1}{2} 0,05 = (80 + 8 + 4) \frac{1}{2} 0,05 = 4,6 \text{ (т).}$$

7. Общий объем поставки:

$$Р_{общ} = ТЗ + СЗ + ТрЗ + ТехЗ = 80 + 8 + 4 + 4,6 = 96,6 \text{ (т).}$$

### **Задачи для самостоятельного решения**

#### **Задача 1.**

Норматив оборотных средств в производственных запасах — 1100 тыс. руб., норматив расходов будущих периодов — 100 тыс. руб., план выпуска изделий — 1000 шт., длительность производственного цикла — 50 дней; производственная себестоимость

одного изделия — 18,0 тыс. руб.; коэффициент нарастания затрат — 0,7; норма запаса готовой продукции на складе — 7 дней, оптовая цена изделия — 20 тыс. руб.

Определите (тыс. руб.):

- а) норматив оборотных средств в незавершенном производстве;
- б) норматив оборотных средств в готовой продукции;
- в) общий норматив оборотных средств предприятия.

### Задача 2.

Плановая годовая потребность в металле составляет 2 тыс. т, стоимость 1 т металла — 1,5 тыс. руб., интервал между поставками — 30 дней. Страховой запас принимается в размере 50 % текущего запаса, время на разгрузку и подготовку материала к производству — 2 дня.

Определите:

- а) норму запаса в днях, исходя из среднего текущего запаса;
- б) норматив оборотных средств по производственным запасам.

### Задача 3.

Годовой план выпуска изделий — 8640 шт., длительность производственного цикла изготовления изделия — 12 дней, производственная себестоимость выпускаемых изделий — 140 руб., в том числе расходы на материалы и полуфабрикаты, закладываемые в первый день цикла, — 100 руб.

Определите норматив оборотных средств в незавершенном производстве.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3

**Тема:** Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения

**Цель занятия:** формирование умений оформлять требование в кладовую, накладную на отпуск товара и акт о реализации и отпуске изделий кухни

### Методические указания

#### Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в папку тему, цель практической работы.

2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. На основании калькуляционных карточек составьте требование в кладовую и накладную на отпуск товара.
4. Для выполнения задания 2 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
5. Для выполнения задания 3 необходимо заполнить акт о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП–10), для заполнения которого недостающие данные необходимо взять произвольно.
6. Внимательно проверьте заполнение.
7. В конце работы запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение акта о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП–10).

## Теоретический материал для задания 1

Форма ОП-03 – документ, который предназначен для сопровождения процедуры отпуска определенных продуктов из кладовой того или иного предприятия соответствующим лицам. Документ имеет специализированную форму, утвержденную законодательством РФ. В данной форме в обязательном порядке отображается наименование структурного подразделения предприятия, с которого происходит выдача продукции (кладовая), а так же подразделение, в которое эта продукция передается. При этом указывается фамилии и инициалы лиц, непосредственно участвующих в процессе отпуска и получения определенного количества продукции. Так же в обязательном порядке следует указать порядковый номер документа формы ОП-03 и дату его составления. Сам документ состоит в виде таблицы, в которой указывается продукция, отпускаемая из кладовой согласно их наименованию. При этом следует указать единицы измерения продуктов и их количество.

В колонке 3 «Код» необходимо вписывать код товара. Обычно, этот код предприятие-продавец присваивает самостоятельно и указывает в прайс-листе. Но иногда организации работают на основании Общероссийского классификатора продукции (ОК). В колонке 5 «Код по ОКЕИ» прописывается код единицы измерения товара по Общероссийскому классификатору единиц измерения. Подписывается документ заведующим производством и руководителем предприятия.

Требование в кладовую составляется в единственном экземпляре на предстоящий день приготовления того или иного блюда на кухне предприятия, организации или иного учреждения. Именно на основании данного документа выписывается накладная на отпуск необходимого товара.

Документ требование в кладовую (форма ОП-03) применяется для определения отпуска необходимого количества продуктов из кладовой.

Составляется в одном экземпляре с учетом потребности в сырье (продуктах) на предстоящий день и остатка сырья на производстве (кухне) на начало дня.

На основании требования выписывается накладная на отпуск товара. Накладная на отпуск товара по форме ОП-04 применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой организации в производство (кухню), буфеты, мелкорозничную сеть, а также при одноразовом отпуске готовых изделий с кухни в филиалы, буфеты, мелкорозничную сеть. Накладная на отпуск товара из кладовой применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой предприятия в производство (кухню), буфеты, ларьки, киоски, а также при одноразовом отпуске изделий кухни в течение дня (смены) буфетам, киоскам, раздаточную, если она отделена от основного производства. Накладную выписывают по учетным ценам. Она выписывается в 2-х экземплярах материально ответственным лицом. Первый экземпляр вручается материально ответственному лицу, получившему товары, а второй остается у лица, отпустившего товар. Подписывается заведующим производством и утверждается руководителем организации.

**Задание 1:** На основании калькуляционных карточек 1 и 2 оформите требование в кладовую и накладную на отпуск товара

Калькуляционная карточка № 1
------------------------------

Наименование блюда – <i>Бутерброд с сыром</i>				Номер по сборнику рецептур – 3			
Порядковый номер калькуляции		№ 1 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		№ 1 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							

			Код
			0330503
		Форма по ОКУД	
		по ОКПО	
организация			
структурное подразделение			
структурное подразделение «получатель»		Вид деятельности по	
		Вид операции	

Номер документа	Дата составления

**ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ**

Через кого \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество

№ по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7

Затребовал заведующий производством \_\_\_\_\_

подпись

расшифровка подписи

Отпуск разрешил:

Руководитель организации \_\_\_\_\_

должность

подпись

расшифровка подписи

		Код
Форма по ОКУД		0330504
по ОКПО		
Организация		
структурное подразделение		
структурное подразделение «получатель»		Вид деятельности по ОКДП
Вид операции		

		Номер документа	Дата составления
<b>НАКЛАДНАЯ НА ОТПУСК ТОВАРА</b>			

Отпущено на основании \_\_\_\_\_ наименование, номер, дата документа Время отпуска \_\_\_\_ ч. \_\_\_\_ мин.

Через \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество материально ответственного лица

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)			По учетным ценам, руб., коп.		По ценам продаж, руб., коп.		Примечание		
	наименование, сорт	код	наименование	код по ОКЕИ	затребовано	отпущено			цена	сумма	цена		сумма	
						мест, штук	в одном месте	всего						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Итого							X		X		X			

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество (масса)			По учетным ценам, руб., коп.		По ценам продаж, руб., коп.		Примечание	
	наименование, сорт	код	наименование	код по ОКЕИ	затребовано	отпущено		цена	сумма	цена	сумма		
						мест, штук	в одном месте						всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Итого							X		X		X		
Всего по накладной							X		X		X		

Итого на сумму \_\_\_\_\_  
 прописью      должность      подпись      расшифровка подписи  
 \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_ коп.

Отпустил \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Принял \_\_\_\_\_

Отпуск разрешил:  
 Руководитель \_\_\_\_\_  
 должность      подпись      расшифровка подписи  
 Заведующий \_\_\_\_\_  
 производством

### Теоретический материал для заданий 2 и 3

Акт о реализации и отпуске изделий кухни по форме ОП-10 применяется в ресторанах, кафе и в других организациях общественного питания, где используется форма расчетов с потребителями, позволяющая получить данные о реализации изделий кухни по наименованиям, количеству и их стоимости. Код по форме ОКУД 0330510.

Акт о реализации и отпуске изделий кухни составляется ежедневно на основании кассовых чеков, абонементов, талонов, накладных и других документов.

В соответствующих графах акта показывается количество и стоимость блюд по каждому виду реализации. Итоговая сумма реализованных блюд по ценам фактической реализации указывается в графе 14. В графе 16 определяется стоимость израсходованного сырья по учетным ценам производства, которая списывается с материально ответственных лиц. Эта стоимость определяется путем умножения учетной цены на количество реализованных блюд.

Реализованные и отпущенные изделия группируются в акте по видам готовой продукции. Порционные блюда, имеющие повышенную наценку, выделяются в отдельную группу. Акт является приложением к ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Акт подписывается членами комиссии, в том числе заведующим производством, кассиром, марочницей и проверяется бухгалтером.

**Задание 2.** 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 мелкорозничные сети		Всего		Цена, р. к.	Сумма, р. к.
			Кол-во, шт.	Сумма, р. к.	Кол-во, шт.	Сумма, р. к.	Кол-во, шт.	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	-	?	?	?	?	?	?	?	?

**Задание 3.** 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%.

№	Наименование готовых	Количество, шт.			Цена продажи,
		За	Кулинарии	Работникам	

п/п	изделий	наличный расчет			р. к.
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



\_\_\_\_\_ организация

\_\_\_\_\_ структурное подразделение

Форма по ОКУД	Код
	0330510
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

**УТВЕРЖДАЮ**  
Руководитель

\_\_\_\_\_ должность

подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_ г.

**АКТ**  
**о реализации и отпуске изделий кухни**

Номер документа	Дата составления

Комиссия установила:

Номер калькуляционной карточки	Готовое изделие		Цена продажи, руб., коп.	Реализовано и отпущено по ценам продажи										По учетным ценам производства	
	Наименование	Код		за наличный расчет		отпущено буфетам и мелкорозничной сети		работникам организации				всего			
				количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
			Итого											X	
	Готовое изделие		Цена	Реализовано и отпущено по ценам продажи										По учетным ценам	

Номер калькуля- ционной карточки	Наименование	Код	продажи, руб., коп.	за наличный расчет		отпущено буфетам и мелкорозничной		работникам организации				всего		производства	
				количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.	количес- тво, шт.	сумма, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
			Итого											X	
			Всего											X	

Получено за приготовление блюд из продуктов посетителей \_\_\_\_\_

прописью

Итого реализовано, отпущено и оказано услуг за отчетный день \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

прописью

**СПРАВКА:** Израсходовано на приготовление блюд

**Члены комиссии:**

специй \_\_\_\_\_ % к обороту на сумму \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Заведующий производством \_\_\_\_\_

цифрами подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи

соли \_\_\_\_\_ % к обороту на сумму \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Марочница \_\_\_\_\_

цифрами

подпись

расшифровка подписи

Итого \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

цифрами должность

подпись

расшифровка подписи

Выручка кассы \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

прописью

Стоимость реализованных изделий, указанная в настоящем акте,  
соответствует кассовым чекам

Кассир \_\_\_\_\_

подпись

расшифровка подписи

**ПРИЛОЖЕНИЕ:**

Накладные №№ \_\_\_\_\_

Сумма реализованного наложения за день \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

цифрами  
Заборные листы №№ \_\_\_\_\_  
подпись                      расшифровка подписи

Акт проверил бухгалтер \_\_\_\_\_

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4

**Тема:** Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).

**Цель:** Формирование умений расчета абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).

### Оснащение работы:

1. Методические указания по выполнению практической работы
2. Микрокалькуляторы.

### Ход работы:

1. Изучить теоретический материал
2. Произвести расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).
3. Сделать вывод по работе.

### Теоретический материал:

Товары, которые вовлекаются в сферу товарного обращения, проходят в ней немалый и нередко сложный путь. На каждый момент времени в сфере товарного обращения всегда находится некоторое количество нереализованных товаров. Произведенные товары через некоторое время, необходимое для накопления и транспортировки, продаются торговым организациям и предприятиям. В зависимости от звенности товародвижения, внутренних и потребительских свойств товаров, от спроса на них, частоты завоза и других условий они проводят в ней некоторое время до момента продажи. Эти товары образуют товарные запасы.

*Товарный запас*—это масса товаров, находящихся в сфере обращения с момента поступления их из производства до момента реализаций.

Образование и хранение товарных запасов требуют определенных затрат, которые возрастают по мере их увеличения.

В этой связи для правильного экономического планирования не безразлично, в каком объеме должны создаваться товарные запасы. Как избыток, так и их

недостаток в равной мере приносят убытки. Излишние товарные запасы приводят к увеличению затрат на их образование, хранение, к убыткам от порчи товаров. Если эти товары к тому же подвержены моральному старению, влиянию моды, то возможно и их обесценение. Незначительная величина товарных запасов, как правило, приводит к перебоям в работе розничной торговли, к образованию дефицита и, наконец, прямым убыткам, связанным с сокращением объема товарооборота.

На размеры товарных запасов оказывает влияние целый ряд факторов: равномерность и частота завоза, транспортные условия, материально-техническая база торговли и ее размещение, свойства товаров и т. д. Чтобы как-то контролировать состояние товарных запасов и учитывать влияние этих факторов, осуществляется нормирование товарных запасов.

Отклонение фактических товарных запасов от установленного норматива служит ориентиром в коммерческой работе. Если товарные запасы становятся ниже норматива—это сигнал для завоза соответствующих товаров. Увеличение же товарных запасов сверх установленного норматива говорит о необходимости изучения причин, вызвавших такое нежелательное явление. Таким образом, товарные запасы призваны играть важную роль в организации товародвижения. Они находятся в неразрывной связи со многими сторонами хозяйственной деятельности торговых предприятий. Это и определяет задачи, стоящие перед статистикой товарных запасов.

Систематическое наблюдение за величиной товарных запасов, сопоставление их с действующими нормативами и выявление на этой основе отклонений является первой основной задачей статистики товарных запасов.

В прямой зависимости от товарных запасов находится важнейший показатель хозяйственной деятельности торговых предприятий — розничный товарооборот. Отсутствие необходимых товаров отрицательно сказывается на выполнении плана товарооборота и удовлетворении потребностей населения. Но иногда бывает и так, что имеется вполне достаточное количество товаров для обеспечения нормальной торговли, но из-за несоответствия качества и ассортимента этих товаров требованиям покупателей они оседают в товаропроводящей сети, а спрос покупателей остается

неудовлетворенным.

Второй основной задачей статистики товарных запасов является изучение ассортиментной структуры товарных запасов в сопоставлении со структурой товарооборота, изучение динамики товарных запасов и сдвигов, происходящих в их структуре.

В статистике торговли товарные запасы классифицируются по различным признакам: по месту нахождения, назначению и товарному составу.

По месту нахождения выделяются следующие группы товарных запасов: товарные запасы у производителей, на складах оптовых торговых баз, на складах заготовительных организаций, в розничной торговле, в пути.

В зависимости от назначения товарные запасы подразделяются на текущие, сезонного хранения, досрочного завоза.

*Товарные запасы текущего хранения*—это товары на предприятиях оптовой и розничной торговли, обеспечивающие повседневные нужды торговли. Их величина определяется объемом реализации и частотой завоза.

Для обеспечения торговли в тех случаях, когда поступление товаров в силу условий производства или изменения спроса на отдельные виды товаров в разные периоды года носит сезонный характер, создаются *запасы сезонного хранения*. Без сезонных запасов невозможно обеспечить бесперебойное снабжение населения в течение года, например, сахаром, картофелем, овощами. Производство их имеет ярко выраженный сезонный характер, а потребление в течение года изменяется незначительно. Другой пример: производство большинства непродовольственных товаров осуществляется равномерно в течение всего года, спрос же на них порой подвержен сезонным колебаниям (спортивный инвентарь, одежда и обувь для определенных сезонов года и др.). Товарные запасы сезонного хранения концентрируются в основном на складах оптовых или заготовительных организаций и предприятий. Отсутствие или неправильное формирование товарных запасов сезонного хранения влечет за собой перебои в товароснабжении.

*Товарные запасы досрочного завоза* образуются у организаций, торгующих в

районах, куда доставка товаров возможна не во С помощью балансового метода можно определить расчетным путем общую сумму запасов товаров на определенную дату. Для этого используется следующая зависимость:

$$Зн + П = Р + В + Зк; \quad (1)$$

$$Зн = Р + В + Зк - П; \quad (2)$$

$$Зк - Зн + Я - Р - В, \quad (3)$$

где  $Зн, Зк$  — стоимость запасов товаров соответственно на начало и конец периода;  $П$  — стоимость поступивших за период товаров;  $Р$  — сумма выручки за проданные товары;  $В$  — прочее выбытие товаров.

Балансовый метод и инвентаризация, дополняя друг друга, позволяют выявить недостачи и растраты товаров в торговой сети.

В зависимости от практических целей абсолютная величина товарных запасов определяется в натуральном или денежном выражении. Натуральные единицы измерения преобладают в торговле продовольственными товарами. Однако одних абсолютных величин недостаточно, чтобы судить о степени обеспеченности товарооборота товарными запасами. Если просто сопоставить торговые предприятия с одинаковой товарной номенклатурой, то в большем объеме окажется товарный запас на предприятии, имеющем больший товарооборот. Определить же, у какого из предприятий выше обеспеченность запасами, можно, лишь исчислив относительный показатель обеспеченности товарооборота товарными запасами. Расчет производится по формуле

Таблица 1 Экономические показатели торгово-хозяйственной деятельности, млн. руб.

Показатели	2008	2009	Отклонени	Темп роста, %%
Товарооборот, сумма	335,7	646,7		
Валовой доход, сумма	67,14	435,8		

Уровень	20	67,4		
Издержки обращения, сумма	176,7	328,7		
Уровень	52,6	50,8		
Прибыль от реализации товаров, ма	39,1	318		
Уровень рентабельности	11,6	49,2		
Внереализационные доходы (убыль)	5,8	2,9		
Внереализационные расходы	1,2	4,2		
Балансовая прибыль	43,7	316,7		

Наименования	2008		2009		Отклонение	
	млн. руб.	удельный вес, %	млн. руб.	Удельный вес, %	млн.руб.	%
<b>Пюре фруктовые</b>	19,04		47,89			
<b>Вода</b>	5,6		21,99			
<b>Пюре овощные</b>	3,34		15,97			
<b>Пюре мясное</b>	1,01		4,3			
<b>сок</b>	207,2		437,2			
<b>Вода питьевая</b>	8,9		19,8			
<b>Десерт фруктовый</b>	10,6		51,2			
<b>Каши сухие</b>	44,9		23,3			
Каши жидкие	17,9		11,83			
Каши густые	19,04		13,64			

<b>Итого</b>						
--------------	--	--	--	--	--	--

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5

**Тема:** Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.

**Цель:** формирование навыков расчета абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.

### Ход работы:

1. Изучить теоретический материал
2. Произвести расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения.
3. Сделать вывод по работе.

### Теоретический материал:

К факторам, влияющим на величину и структуру издержек относятся:

- фактор времени: с этой целью условно выделяют «короткий» и «длительный» периоды времени и рассматривают, как изменяются в их пределах затраты;
- состояние равновесия, которое определяется условиями получения максимальной прибыли (при минимизации затрат);
- увеличивающийся эффект роста масштаба производства, который характеризуется увеличением объема выпуска в пропорции, которая превышает пропорцию увеличения затрат ресурсов;

- постоянный эффект роста масштаба производства, который характеризуется тем, что объем выпуска продукции увеличивается в той же пропорции, что и затраты ресурсов;
- убывающий эффект роста масштаба производства, который характеризуется тем, что объем выпускаемой продукции увеличивается в меньшей степени, чем затраты ресурсов.

То, каким будет эффект роста масштаба производства, зависит от возможностей для специализации труда и экономии на затратах определенных ресурсов при расширении производства в фирме.

**Ход работы:** Решить предложенные задачи и проанализировать полученные результаты.

### Задача № 1

Используя данные таблицы, рассчитайте и проанализируйте показатели

Таблица – «Анализ материальных ресурсов»

Показатели	2013	2014	2015	Отклонение			
				2014/2013		2015/2014	
				+/-	темп роста	+/-	темп роста
1 Товарная продукция, тыс. руб.	556544	742153	853917				
2 Материальные затраты, тыс. руб	506455	678965	698895				
3 Материалоёмкость, руб.	0,91	0,91	0,82				
4 Материалоотдача, руб.	1,1	1,09	1,22				

### Задача №2

Используя данные таблицы, рассчитайте и проанализируйте показатели

Таблица 6 – «Анализ затрат на один рубль товарной продукции»

Показатели	2013	2014	2015	Отклонение			
				2014/2013		2015/2014	
				+/-	Темпы роста	+/-	Темпы роста
1 Товарная продукция, тыс. руб.	556544	742153	853917				
2 Полная себестоимость, тыс.руб.	477402	619536	698427				
3 Затраты на 1 рубль товарной продукции, руб.							

### Задача № 3

Используя данные таблицы, рассчитайте и проанализируйте показатели

Таблица – «Анализ материальных ресурсов»

Показатели	2013	2014	2015	Отклонение			
				2014/2013		2015/2014	
				+/-	темп роста	+/-	темп роста
1 Товарная продукция, тыс. руб.	226519	242151	253963				
2 Материальные затраты, тыс. руб	206457	228962	238891				
3 Материалоемкость, руб.							
4 Материалоотдача, руб.							

### Контрольные вопросы:

1. Что такое издержки производства и как они классифицируются
2. Дайте определение издержкам обращения, какие издержки обращения вам известны, в чем их отличительные особенности
3. Как прогнозируются издержки производства и обращения

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 6

**Тема:** Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.

**Цель:** формирование навыков расчета и анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.

### Ход работы:

1. Изучить теоретический материал
2. Произвести расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.
3. Сделать вывод по работе.

### Теоретический материал

**Оплата труда работников** – цена трудовых ресурсов, задействованных в производственном процессе.

В общественном питании 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:

$$З_{сд} = Р_{сд} \times В ,$$

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:

$$Зп = Тс \times Тф,$$

где  $T_c$  – тарифная ставка рабочего соответствующего разряда, руб;

$T_f$  – фактически отработанное на производстве время, час, дн.

При **повременно-премиальной** системе заработной платы определяется:

$$Зп - пр = Зп + П$$

### Практическая часть

#### Задача 1

Определить месячный заработок работника горячего цеха по простой сдельной оплате труда. Объем произведённой продукции составляет 2438 шт. изделий. Норма времени на изготовление единицы продукции – 5,22 мин. Часовая тарифная ставка работника – 50 руб.

#### Задача 2

Определить сдельно – премиальный заработок работника. 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. Работник изготовил 210 единиц продукции.

#### Задача 3

Определить заработок работника-повременщика за месяц.

Работник-повременщик V разряда отработал в сентябре 258 час. Часовая тарифная ставка работника V разряда составляет 34 руб.

#### Задача 4

Определить 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

Определить 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.

С работником столовой заключен договор о повременно – премиальной оплате труда по четвертому разряду. Тарифная часовая ставка четвертого разряда составляет 70 рублей, премия по итогам месяца выплачивается в размере 30%. Рассчитайте месячную оплату труда работника, если он отработал весь месяц: 22 рабочих дня по восемь часов.

### Задача 7.

По данным, приведенным в таблице, рассчитайте недостающие показатели, проанализируйте производительность труда и среднюю заработную плату по столовой. При анализе и формулировании выводов обратите внимание на темпы роста производительности труда (выработки), которые должны опережать темпы роста средней заработной платы.

Показатель	Прошлый год	Отчетный год	Темп роста, %
Выручка от продаж, тыс. руб.	27 460	30 204,9	
Среднесписочная численность работников, чел.	800	810	
Выработка одного			

работающего, тыс. руб.			
Среднесписочная заработная плата по предприятию, тыс. руб.	16 420	18 450	

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 7

**Тема:** Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек

**Цель:** Овладение методикой расчета цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек

### *Ход работы:*

#### **1. Изучить теоретическую часть работы.**

В калькуляционной карточке указывается выход блюда, его определяют по рецептуре.

Выход первого и второго блюда состоит, как правило, из нескольких чисел, записываемых дробью.

Для первых блюд первое число означает выход супа, второе – выход мяса, рыбы или птицы, которые кладут в тарелку отдельно, третье число – масса сметаны.

Для вторых блюд первое число означает массу основного продукта – мяса, рыба, птица а второе и третье – массу гарнира, соуса или масла и т.д.

При калькулировании первых блюд следует учесть некоторые особенности рецептов в Сборнике. Так, нормы вложения продуктов в рецептурах даны на 1000 г выхода, полная порция супа весит 500г; составляя калькуляцию на 100 порций, нормы следует умножить на 50.

Количество мясopодуKтов, рыбы, птицы, определяют в дополнительной таблице, где нормы даны на 1 порцию; их умножают на 100.

Калькулирование гарниров и соусов имеет свои особенности. Нормы вложения продуктов даются в рецептурах на 1000г выхода, калькуляция составляется на 10 кг с последующими определением цены за 1 кг.

Норма вложения соли и специй, в состав которых входит перец, лавровый лист или горчица, в большинстве рецептов не указана. Определить нормы можно в предисловии к разделам: «Холодные закуски», «Супы» и т.д.

Иногда устанавливаются нормы расхода специй, соли в % к обороту реализованной продукции.

Составление калькуляционного расчета (карточка) и определение преданной цены блюд производится в следующем порядке:

1. Определяется ассортимент блюд, на которые необходимо составить калькуляционный расчёт.
2. Устанавливают нормы вложения сырья на каждое отдельное блюда (на основании Сборника рецептур).
3. Определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырьё.
4. Исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата; нормы вложения сырья по массе брутто; нормы вложения сырья по массе нетто; норма выхода – масса отдельной порции (блюда в целом).
5. Устанавливается продажная цена одного блюда (порции) делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100.

## **2. Выполнить задание:**

Составить калькуляционные карточки на блюда:

- Салат мясной (р. N 97)
- Винегрет мясной (р. N 106).
- Борщ (р. N169)
- Борщ с картофелем (р. N171)
- Омлет с жареным картофелем (р. N 447)
- Омлет с луком (р. N 441).

## **3. Сделать вывод о проделанной работе.**

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 8**

**Тема:** Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.

**Цель:** формирование умений по расчету и анализу показателей товарооборота организации питания.

### **Задача № 1**

Исчислить покупательные фонды населения города, емкость рынка и план товарооборота столовой будущем году на основании следующих данных:

- в планируемом году сумма всех доходов населения города составит 48000 млн. руб.
- нетоварные расходы - 20% к общей сумме доходов;
- спрос приезжего населения - 15% к покупательным фондам местного населения;
- объем закупок предприятий, учреждений и организаций - 42 млн. руб.;
- в емкости рынка объем товарооборота столовой составит 5%.

### **Задача № 2**

Определить план товарооборота 4-х самых крупных предприятий питания области на основании следующих данных:

- в предстоящем году сумма фонда оплаты труда населения составит 745 млн. руб.;
- прочие доходы населения - 27% к сумме фонда оплаты труда;
- нетоварные расходы - 18% к общей сумме всех доходов населения;
- инорайонный спрос - 6% к покупательным фондам населения;
- объем закупок организаций, учреждений – 38 млн. руб.
- удельный вес товарооборота первого предприятия в емкости рынка составит 8%, второго – 12%, третьего – 15%, четвертого – 7%.

### **Задача № 3**

В отчетном году все доходы населения области составят 52500 млн. руб.; нетоварные расходы - 22% ко всем доходам населения; инорайонный спрос - 5% к покупательным фондам; объем закупок предприятиями и организациями составит 52,5 млн. руб.

В планируемом году предполагается увеличить доходы населения в среднем на 15%; сумма нетоварных расходов возрастет на 5%; инорайонный спрос увеличится на 2%; объем закупок товаров организациями, предприятиями, учреждениями останется на уровне отчетного года. Определить емкость рынка области в планируемом году.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 9

**Тема:** Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.

**Цель:** формирование навыков по расчету дохода, прибыли и рентабельности предприятия

### Теоретическая часть

Для выполнения практического задания необходимо оперировать знаниями и использовать следующие формулы для расчета:

**Валовая прибыль** = выручка от продажи (за вычетом налогов и обязательных платежей) - себестоимость проданных товаров.

**Прибыль от продаж** = валовая прибыль – коммерческие и управленческие Расходы.

**Валовая прибыль банка** = сумма процентов, взимаемых с заемщика – сумма процентов уплаченных вкладчиками

**Норма банковской прибыли (БП)** = [Валовая прибыль банка – Расходы по ведению банковского дела / собственный капитал банка]\* 100%

**Бухгалтерская прибыль** = Доходы – Затраты на производство

**Экономическая прибыль** = Бухгалтерская прибыль – неявные издержки

**Прибыль до налогообложения** = прибыль от продаж + прочие доходы - прочие расходы.

**Чистая прибыль**, как правило, остается у предприятия после уплаты налога на прибыль (разница между прибылью до налогообложения и налогом на прибыль).

**Рентабельность** представляет собой отношение прибыли производственным фондам или себестоимости продукции.

По методу исчисления различают рентабельность предприятий ( $R_{пр}$ ) и рентабельность продукции ( $R_{прод}$ ). Первый показатель определяют как отношение валовой прибыли или прибыли от продаж ( $\Pi$ ) к среднегодовой стоимости основных производственных фондов ( $\Phi_{оп}$ ) и оборотных средств ( $\Phi_{об}$ ):

$$R_{пр} = [ \Pi / (\Phi_{оп} + \Phi_{об}) ] * 100\%$$

Показатель рентабельности продукции определяют как отношение прибыли ( $\Pi$ ) к себестоимости готовой продукции ( $C$ ):

$$R_{прод} = [ \Pi / C ] * 100\%$$

**Валовой доход** – конечный результат хозяйственной деятельности предприятия.

Валовой доход – важнейший экономический показатель работы предприятия (фирмы), отражающий его финансовые поступления от всех видов деятельности, конечным результатом которой выступает произведенная и реализованная продукция (оказанные услуги, выполненные работы), оплаченная заказчиком. Валовой доход представляет собой форму чистой продукции предприятия, включает в себя оплату труда и прибыль.

К источникам возможности получения валового дохода можно отнести:

- доходы от долевого участия в уставном капитале другого предприятия;
- доход, полученный по ценным бумагам акционерного общества;
- доход, полученный по условиям договора между кредитором и ссудозаемщиком;
- доход от сдачи имущества в аренду;
- доход от дооценки товаров;

- поступление сумм в счет погашения дебиторской задолженности, списанной в прошлые годы в убыток;
- проценты, полученные по денежным средствам, числящимся на счетах предприятия и др.

### Практическая часть

**Задача 1.** Совокупный доход предприятия составляет 600 тыс. денежных единиц. Предприятие платит зарплату работникам — 300 тыс. денежных единиц. Кроме того, затраты на сырье и материалы составляют 100 тыс. денежных единиц. Неявные издержки предприятия составляют 150 тыс. денежных единиц. Определите чистую экономическую прибыль предприятия.

**Задача 2.** Малое предприятие ООО «Сдоба» по итогам отчетного 2011 г.

получило выручку от продажи готовой продукции в сумме 520 000 руб. без

налога на добавленную стоимость (НДС). Себестоимость проданной продукции вместе с коммерческими и управленческими расходами составила 430 000 руб. Прочие доходы были получены в сумме 64 000 руб., прочие расходы составили 21600 руб. Требуется рассчитать следующие показатели:

- прибыль (убыток) от продаж;
- прибыль до налогообложения;
- налог на прибыль (20 % прибыли до налогообложения).

Полученные результаты в сравнении с данными 2010 г. (прибыль от продаж — 71300 руб., прибыль до налогообложения — 101 700 руб., налог на прибыль — 20340 руб.) нужно представить в форме таблицы.

Показатель	2010г.	2011г.	Отклонение, руб.
Прибыль от продаж			

Прибыль до  
налогообложения  
Налог на прибыль

**Задача 3.** По сведениям, представленным в таблице рассчитайте

недостающие показатели, сравните их, проанализируйте, определите темпы их роста в процентах. Полученные показатели сравните с темпом роста инфляции, который составил 109 %.

**Результаты деятельности предприятия за два года**

Показатель	Значение, тыс. руб.		Отклонение, тыс. руб.	Темп роста, %
	2010 г.	2011 г.		
Выручка от продажи товаров без НДС	2 390,6	2 557,4		
Себестоимость проданных товаров	1 914,2	2 039,6		
<b>Валовая прибыль</b>				
Коммерческие расходы	81,8	72,0		
Управленческие расходы	264,4	298,1		

**Прибыль (убыток) от  
продаж**

**Задача 4.** По сведениям, приведенным в таблице рассчитайте рентабельность

двух предприятий, имеющих равные производственные мощности, и сравните полученные показатели.

**Показатели деятельности предприятий за отчетный год**

Показатель	Предприятие	Предприятие	Отклонение
	1	2	
Объем продаж, тыс. руб.	23 564	22 138	
Себестоимость продаж, тыс. руб.	19 710	18 605	

Валовая прибыль, тыс. руб.		
Коммерческие и управленческие расходы, тыс. руб	1 578	1 602
Прибыль от продаж		
Среднегодовая стоимость основных производственных фондов и оборотных средств, тыс. руб.	21 450	20 740
Рентабельность предприятия по валовой прибыли, %		
Рентабельность предприятия по прибыли от продаж, %		

**Задача 5.** По сведениям, приведенным в таблице необходимо рассчитать

недостающие показатели и рентабельность продукции по прибыли от продаж за базисный и отчетный периоды. Полученные показатели нужно сравнить.

### Показатели деятельности предприятия

Показатель	Период		Отклонение
	базисный	отчетный	
Объем продаж, тыс. руб.	117 820	122 870	
Себестоимость продаж, тыс.руб.	98 550	105 710	
Валовая прибыль, тыс. руб.			
Коммерческие и управленческие расходы, тыс. руб	13890	14690	
Прибыль от продаж, тыс. руб.			
Рентабельность продукции, %			

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 10

**Тема:**Изучение источников финансирования деятельности организации

**Цель:** Ознакомление с основными источниками финансирования деятельности

### *Ход работы:*

#### 1.Изучить теоретическую часть работы

#### Теоретическая часть работы

Финансы предприятия — это денежные отношения, возникающие в процессе его производственно-хозяйственной деятельности и связанные с формированием и распределением его финансовых ресурсов.

Финансовые отношения, в которые вступают предприниматели, имеют свои особенности, характерные черты:

- они выражены в денежной форме и представляют движение денежных средств;
- носят двухсторонний характер и являются результатом определенных хозяйственных операций с другими участниками рынка;
- в процессе движения денежных средств, обслуживающих финансовые отношения, они формируют денежные фонды предприятия, имеющие различное назначение (уставный капитал, резервный и др.).

Для того чтобы открыть свое дело, предприниматель должен иметь стартовый капитал. Эти средства пойдут на покупку или аренду производственных помещений, офиса, оборудования, регистрацию фирмы, приобретение сырья и материалов, рекламу изготовленных товаров и многое другое, а функционирующая фирма должна располагать оборотным и основным капиталом — речь идет о финансировании бизнеса.

Источники финансовых ресурсов принято делить на собственные (внутренние) и заемные (внешние).

Внутренними называются источники поступления денежных средств, связанные с результатами предпринимательской деятельности фирмы.

Внешние источники обеспечивают получение средств от других обладателей финансовых ресурсов: банков, государства, различных фондов.

Всю совокупность источников внешнего финансирования бизнеса можно разделить на две группы: возмездное (долговое) и безвозмездное финансирование. Долговое финансирование — получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за использование кредита.

Безвозмездное финансирование связано с получением субсидий, субвенций, пожертвований.

Выделяют следующие источники финансирования:

Внутренние источники предприятия (чистая прибыль, амортизационные отчисления, реализация или сдача в аренду неиспользуемых активов).

Привлеченные средства (иностранные инвестиции).

Заемные средства (кредит, лизинг, векселя).

Смешанное (комплексное, комбинированное) финансирование.

Внутренние источники финансирования предприятия

В современных условиях предприятия самостоятельно распределяют прибыль, остающуюся в их распоряжении. Рациональное использование прибыли предполагает учет таких факторов, как реализация планов дальнейшего развития предприятия, а также соблюдение интересов собственников, инвесторов и работников.

К достоинствам внутреннего финансирования предприятия следует отнести отсутствие дополнительных расходов, связанных с привлечением капитала из внешних источников, и сохранение контроля за деятельностью предприятия со стороны собственника. Недостатком данного вида финансирования предприятия является не всегда возможное его применение на практике.

Второй внутренний источник финансирования — прибыль предприятия, оставшаяся после уплаты налогов. Как показывает практика, большинству предприятий не хватает собственных внутренних ресурсов для обновления основных фондов.

Привлеченные средства

Кредит — заем в денежной или товарной форме, предоставляемый кредитором заемщику на условиях возвратности, чаще всего с выплатой заемщиком процента за пользование займом. Эта форма финансирования является наиболее распространенной.

Преимущества кредита:

кредитная форма финансирования отличается большей независимостью в применении полученных денежных средств без каких-либо специальных условий;

чаще всего кредит предлагает банк, обслуживающий конкретное предприятие, так что процесс получения кредита становится весьма оперативным.

К недостаткам кредита можно отнести следующее:

срок кредитования в редких случаях превышает 3 года, что является непосильным для предприятий, нацеленных на долгосрочную прибыль;

для получения кредита предприятию требуется предоставление залога, зачастую эквивалентного сумме самого кредита;

в некоторых случаях банки предлагают открыть расчетный счет в качестве одного из условий банковского кредитования, что не всегда выгодно предприятию;

при данной форме финансирования предприятие может использовать стандартную схему амортизации приобретенного оборудования, что обязывает выплачивать налог на имущество в течение всего срока пользования.

Лизинг представляет собой особую комплексную форму предпринимательской деятельности, позволяющую одной стороне — лизингополучателю — эффективно обновлять основные фонды, а другой — лизингодателю — расширить границы деятельности на взаимовыгодных для обеих сторон условиях.

Преимущества лизинга:

Лизинг предполагает 100%-ное кредитование и не требует немедленно начинать платежи. При использовании обычного кредита для покупки имущества предприятие должно около 15% стоимости оплачивать за счет собственных средств.

Лизинг позволяет предприятию, не имеющему значительных финансовых ресурсов, начать реализацию крупного проекта.

Для предприятия гораздо проще получить контракт по лизингу, чем ссуду — ведь обеспечением сделки служит само оборудование.

Лизинговое соглашение более гибко, чем ссуда. Ссуда всегда предполагает ограниченные размеры и сроки погашения. При лизинге предприятие может рассчитывать поступление своих доходов и выработать с лизингодателем соответствующую удобную для него схему финансирования. Погашение может осуществляться из средств, поступающих от реализации продукции, которая произведена на оборудовании, взятом в лизинг. Перед предприятием открываются дополнительные возможности по расширению производственных мощностей: платежи по договору лизинга распределяются на весь срок действия договора и, тем самым, высвобождаются дополнительные средства для вложения в другие виды активов.

Лизинг не увеличивает долг в балансе предприятия и не затрагивает соотношения собственных и заемных средств, т.е. не снижает возможность предприятия по получению дополнительных займов. Очень важно, что оборудование, приобретенное по договору лизинга, может не числиться на балансе лизингополучателя в течение всего срока действия договора, а значит, не увеличивает активы, что освобождает предприятие от уплаты налогов на приобретенные основные средства.

Лизинговые платежи, уплачиваемые предприятием, целиком относятся на издержки производства. Если имущество, полученное по лизингу, учитывается на балансе лизингополучателя, то предприятие может получить выгоды, связанные с возможностью ускоренной амортизации предмета лизинга. Амортизационные

начисления по такому имуществу могут начисляться исходя из его стоимости и норм, утвержденных в установленном порядке, увеличенных на коэффициент не выше 3.

Лизинговым компаниям в отличие от банков не нужен залог, если данное имущество или оборудование ликвидно на вторичном рынке.

Лизинг позволяет предприятием на совершенно законных основаниях минимизировать налогообложение, а также относить все расходы по обслуживанию оборудования на лизингодателя.

## 2.Зарисовать схему.



## 3.Сделать вывод по работе.

### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 11

**Тема:** Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды

**Цель:**Формирование умений расчета налоговых платежей в государственный бюджет и порядка начисления и уплаты в бюджет страховых взносов

## *Ход работы:*

### 1. Изучить теоретическую часть работы

#### Теоретическая часть работы

Для удовлетворения потребностей государства в денежных средствах в каждой стране действует налоговая система. Налоги — обязательные платежи, принудительно взимаемые государством с юридических и физических лиц по ставкам, установленным в законодательном порядке.

Специфические признаки налогов: законодательно-правовой характер; безэквивалентность и одностороннее движение стоимости; смена формы собственности; обязательность; фиксированность и долговременность.

Налоги можно классифицировать по ряду признаков:

- по способу изъятия: прямые и косвенные;

в зависимости от субъектов уплаты: физические и юридические лица;

в зависимости от принципов построения налоговой ставки: пропорциональные, прогрессивные и регрессивные;

- по способу использования: общие и специальные (целевые);

- по принадлежности к власти: республиканские и местные;

- по способу взимания: кадастровый, по декларации, налог у «источника»;

- по видам налоговых ставок: твердые, долевыe (адвалорные) и смешанные и др.

Налоги и отчисления, *включаемые в себестоимость продукции* предприятия: земельный налог; налог за использование природных ресурсов (экологический налог) (в пределах установленных лимитов), чрезвычайный налог, отчисления в государственный фонд содействия занятости, в фонд социальной защиты населения, страховые взносы по видам обязательного страхования, отчисления в инновационный фонд, земельный налог, плата за размещение отходов производства в окружающей среде.

Налоги и отчисления, уплачиваемые из *выручки от реализации* продукции: НДС, налог с продаж автомобильного топлива для организаций, его реализующих, целевые сборы в целевые бюджетные фонды, акциз (для подакцизных товаров).

Налоги и отчисления, *уплачиваемые из прибыли* предприятия: налог на доходы от дивидендов и приравненных к ним доходов, налог на прибыль, налог на недвижимость.

Налоги и отчисления с граждан: подоходный налог (согласно величине совокупного годового дохода), в пенсионный фонд.

### ПРИМЕРЫ ЗАДАЧ И РЕШЕНИЯ

**Задача 1.** Рассчитать налоги из выручки, сумму прибыли продукции.

*Исходные данные.*

Выручка от реализации с налогами — 40 000 тыс. руб. (В), себестоимость — 26000 тыс. руб. (С).

#### Методические указания

При решении задачи учитываются налоговые ставки и налоги действующего законодательства.

1. НДС(18%):  $N_{\text{ндс}} = В * 18\% / 118\%$

2. Цена отпускная без НДС:  $Ц_{\text{б/ндс}} = В - N_{\text{ндс}}$ .

3. Отчисления в целевые бюджетные фонды (3,9%):

$$N_{\text{цбф}} = N_{\text{б/ндс}} * 3,9\% / 100\%$$

4. Цена без налогов или цена производства:

$$Ц_{\text{б/н}} = Ц_{\text{б/ндс}} - N_{\text{цбф}}$$

5. Прибыль:  $П = Ц_{\text{б/н}} - С$ .

*Решение:*

1. Находим сумму НДС:  $N_{\text{ндс}} = 40000 * 18\% / 118\% = 6001,69$  тыс. руб

2. Цена без НДС:  $Ц_{\text{б/ндс}} = 40000 - 6101,69 = 33\,898,31$  тыс. руб.

3. Отчисления в целевые бюджетные фонды:

$$N_{\text{цбф}} = 33898,31 * 3,9\% / 100\% = 1322,03$$
 тыс. руб.

4. Цена без налогов:

$$Ц_{\text{б/н}} = 33\,898,31 - 1322,03 = 32\,576,28$$
 тыс. руб.

5. Прибыль:  $П = 32\,576,28 - 26\,000 = 6576,28$  тыс. руб.

**Задача 2.** Рассчитать сумму экологического налога за пользование природными ресурсами и за сброс сточных вод по ПО «Водоканал» в апреле, определив пропущенные показатели.

*Исходные данные:*

Наименование источника или место сброса	Лимит забора, млн. м <sup>3</sup>		Фактически забрано			Ставка, руб./м <sup>3</sup>	Сумма налога, млн руб	
	В год	В месяц	Всего	В пределах	Сверх		В пределах	Сверх
1	2	3	4	5	6	7	8	9

### НАЛОГ ЗА ДОБЫЧУ РЕСУРСОВ

Из подземных источников								
1. Для хоз. нужд населения	552	?	38	9	?	12	7	?
2. Предприятиям для производства	828	?	77	?	9	37,4	?	?
Итого	-	-	-	-	-	-	?	?

### СБРОС В СТОЧНЫЕ ВОДЫ

В водоемы								
Нормат. - очищенные	90	?	11	?	?	165	?	?
Нормат.- чистые	84	?	4	?	?	165	?	?
В реки								
Нормат.- очищенные	90	?	7	?	?	111	?	?
Нормат.- чистые	84	?	9	9	?	111	?	?
Итого	-	-	-	-	-	-	?	?

### Методические указания

*Плательщиками* данного налога являются юридические лица и индивидуальные предприниматели, за исключением бюджетных организаций. *Объект налогообложения*:

объемы используемых (изымаемых, добываемых) природных ресурсов;

объемы выводимых в окружающую среду выбросов (сбросов) загрязняющих веществ;

объемы переработанных нефти и нефтепродуктов.

*Налог состоит из платежей за:*

1) добычу природных ресурсов в пределах установленных лимитов;

2) выбросы (сбросы) загрязняющих веществ в окружающую среду в пределах установленных лимитов;

3) перерасход природных ресурсов сверх утвержденных лимитов;

4) выбросы (сбросы) загрязняющих веществ в окружающую среду сверх утвержденных лимитов;

5) переработку нефти и нефтепродуктов.

Суммы исчисленного налога по пунктам 1 и 2 включаются в себестоимость продукции (товаров, работ, услуг), а по пунктам 3 и 4 уплачиваются за счет прибыли, остающейся в распоряжении плательщика налога. Пункт 5 включается в цену продукции и не учитывается в составе объекта обложения при исчислении налога на прибыль.

Налог в пределах лимита определяется произведением фактической добычи (сброса) на ставку, а налог сверх лимита — произведением сверх лимитного использования на ставку, которое необходимо увеличить в 10 раз (при добыче ресурсов) или в 15 раз (при сбросе в сточные воды).

*Решение:*

Расчет налога оформим в таблицу:

Наименование источника или место сброса	Лимит забора, млн. м <sup>3</sup>		Фактически забрано			Ставка, руб./м <sup>3</sup>	Сумма налога, млн руб	
	В год	В	Всего	В	Сверх		В	Сверх

		месяц		пределах			пределах	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Расчет		п.2/12			п.4- п.5		п.5 • п.7	[6 • 7] • 10

### НАЛОГ ЗА ДОБЫЧУ РЕСУРСОВ

Из подземных источников	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Для хоз. нужд населения	552	46	38	38	-	12	456	-
2. Предприятиям для производства	828	69	77	69	8	37,4	2580.6	2992
Итого	-	-	-	-	-	-	3036.6	2992

### СБРОС В СТОЧНЫЕ ВОДЫ

В водоемы	2	3	4	5	6	7	8	9
Расчет		п.2/12			п.4- п.5		п.5 • п.7	[6 • 7] • 10
Нормат. - очищенные	90	8	11	7.5	3.5	165	1320	5775
Нормат.- чистые	84	7	4	4	0	165	660	0
В реки								
Нормат.- очищенные	90	8	7	7	0	111	777	0
Нормат.- чистые	84	7	9	7	2	111	777	3330
Итого	-	-	-	-	-	-	3534	9105
Всего	-	-	-	-	-	-	6570.6	12097
Всего с округлением	-	-	-	-	-	-	6570	12100

Сумма экологического налога — 18 670 млн руб., в том числе включается в себестоимость — 6570 млн руб.

**Задача 3.** Рассчитать налоги, включаемые в себестоимость продукции (работ, услуг), объектом начисления которых является фонд заработной платы. Определить плановый

процент отчислений в резерв на оплату отпусков работникам предприятия, необходимый для расчета дополнительной заработной платы отчетного месяца.

*Исходные данные.*

Фактический фонд оплаты труда работников предприятия в отчетном месяце ЗП составляет 9,5 млн руб.; планируемый годовой фонд заработной платы  $ZП_{пл}$  — 100,0 млн руб.; плановый размер отпускных в отчетном году  $DЗП_{пл}$  - 8,0 млн руб.

### Методические указания

Фонд оплаты труда составляют основная заработная плата и дополнительная заработная плата в натуральной и денежной формах. От фонда заработной платы предприятия всех форм собственности производят следующие обязательные отчисления:

1. Отчисления в фонд социальной защиты населения

(ФСЗН) — 35 %.

2. Единый платеж в республиканский бюджет чрезвычайного налога и обязательных отчислений в государственный фонд содействия занятости  $Q_{д.н}$

*Резерв на оплату отпусков* образуется ежемесячно исходя из фактически начисленной заработной платы работников предприятия, пособий по временной нетрудоспособности и планового процента отчислений в данный резерв. *Плановый процент отчислений в резерв* определяется ежегодно как отношение планируемой годовой суммы на оплату отпусков (с учетом обязательных отчислений) к их плановому фонду оплаты труда (без сумм на оплату отпусков).

*Решение:*

1. Плановый процент отчислений в резерв на оплату отпусков работникам предприятия:

предстоящие отчисления от планового размера отпускных в отчетном году:

$$ФСЗН = 8 \cdot 35 \% / 100 \% = 2,8 \text{ млн руб.};$$

$$fQ_{д.н.} = 8 \cdot 4 \% / 100 \% = 0,32 \text{ млн руб.};$$

годовой резерв на оплату отпусков:

$$РЗП = DЗП_{пл} + ФСЗН + O_{д/н} = 8 + 2,8 + 0,32 = 11,12 \text{ млн руб.};$$

плановый процент отчислений в резерв:

$$РЗП(\%) = РЗП/ЗП_{пл} \cdot 100 \% = 11,12/100 \cdot 100 \% = 11,12 \% .$$

2. Резерв на оплату отпусков отчетного месяца (ДЗП):

$$ДЗП = ЗП \cdot РЗП (\%) = 9\,500\,000 \cdot 11,12 \% / 100 \% = 1\,056\,400 \text{ руб.}$$

3. Налоги, включаемые в себестоимость продукции (работ, услуг) отчетного месяца:

$$ФСЗН = (ЗП + ДЗП) \cdot 35 \% / 100 \% = (9\,500\,000 + 1\,056\,400) \cdot 0,35 = 3\,694\,740 \text{ руб.}$$

$$Q_{ед.н} = (ЗП + ДЗП) \cdot 4 \% / 100 \% = (9\,500\,000 + 1\,056\,400) \cdot 0,04 = 422\,256 \text{ руб.}$$

**Задача 4.** Рассчитать сумму налога на недвижимость за I квартал.

*Исходные данные.*

Остаточная стоимость основных средств — 75 980 тыс. руб., стоимость объектов незавершенного строительства, подлежащих налогообложению, — 502 300 тыс. руб., коэффициент к ставке налога по ОС — 1,8, коэффициент к ставке по незавершенному строительству — 1,8.

#### Методические указания

Плательщиками налога на недвижимость являются юридические и физические лица. Объекты налогообложения: остаточная стоимость основных средств и стоимость незавершенного производства. Ставка налога в год — 1 %. Налог рассчитывается ежеквартально по ставке 0,25 % (1/4 годовой ставки).

*Решение:*

Расчет налога на недвижимость сведем в таблицу:

Показатель	Ставка, % / Коэффициент	Сумма, тыс. руб.
1. Остаточная стоимость основных средств		75980
2. Ставка налога, % (1/4 от ставки)	0.25	
3. Коэффициент к ставке налога	1.8	
4. Сумма начисленного налога [п.1*п. 2-* п. 3/1001]		347.91
5. Стоимость объектов незавершенного		502300

строительства, подлежащих налогообложению		
6. Ставка налога, % (1/4 от ставки)	0.25	
7. Коэффициент к ставке налога	1.8	
8. Сумма налога [п.5* п.6*п.7/100]		2260.35
9. Итого к уплате налога [п. 4 + п. 8]		2602,26

### ЗАДАЧИ ДЛЯ КОНТРОЛЯ

**Задача 5.** Определить налоги и отчисления от фонда заработной платы. Начислена заработная плата рабочим и служащим в размере 500 млн руб.

**Задача 6.** Рассчитать платежи: единый платеж, отчисления в фонд социальной защиты населения и отчисления на обязательное страхование (ставка 1 %). За отчетный месяц по предприятию начислено:

- 1) заработная плата рабочим-повременщикам — 2563 тыс. руб.;
- 2) работникам заводоуправления по окладам — 3400 тыс. руб.;
- 3) рабочим-сдельщикам — 3981 тыс. руб.;
- 4) доплата за работу в ночное время: рабочим-сдельщикам — 98 тыс. руб., рабочим-повременщикам — 64 тыс. руб.;
- 5) оплата очередных отпусков: рабочим-сдельщикам — 614 тыс. руб., рабочим-повременщикам — 802 тыс. руб.;
- 6) оплата льготных часов подросткам: повременщикам — 53 тыс. руб.;
- 7) пособие по временной нетрудоспособности: рабочим-повременщикам — 48 тыс. руб., рабочим-сдельщикам — 56 тыс. руб.;
- 8) выплата единовременной помощи в связи с 60-летием инженеру-технологу в сумме 150 тыс. руб.;
- 9) начислена компенсация за неиспользованный отпуск: рабочим-сдельщикам — 147 тыс. руб., рабочим-повременщикам — 162 тыс. руб.

**Задача 7.** Рассчитать НДС, перечисляемый в бюджет: выручка от реализации продукции — 20 млн руб., материальные затраты — 8 млн руб., ставка налога — 18 %.

**Задача 8.** Рассчитать сумму экологического налога за выбросы загрязняющих веществ IV класса опасности в атмосферу (ставка 170 460 руб. за 1 т) в размере 6,5 т. Лимит сброса — 6 т.

**Задача 9.** Рассчитать сумму налога за выбросы загрязняющих веществ в окружающую среду от передвижных источников за январь, используя приведенные ниже данные:

Вид топлива	Единица измерения	Фактически сожжено топлива за отчетный период, т, м <sup>3</sup>	Ставка налога при использовании единицы топлива, руб.	Понижающий коэффициент к ставке налога	Сумма налога к уплате, тыс. руб.
Бензин неэтилированный	1т	0,358	115 482	—	?
Дизельное топливо:					
с содержанием серы 0,2%	1т	0,158	73 532	0,8	?
с содержанием серы 0,035 %	1т	0,154	72 400	0,8	?
с содержанием серы 0,005%	1т	0,116	72 194	0,8	?
Сжиженный газ	1т	0,156	114 582	0,3	?
Сжатый газ	1000 м <sup>3</sup>	0,240	71 967	0,3	?
Биодизельное топливо	1т	0,164	64 286	0,6	?
Всего	-	-	-	-	?

**Задача 10.** Рассчитать налог за добычу доломита (ставка 2470 руб./т) за март в количестве 90 т (лимит добычи 900 т в год).

**Задача 11.** Определить сумму налога на недвижимость за III квартал текущего года. Стоимость основных средств по балансу на начало года — 30 000 млн руб., в том числе очистных сооружений — 600 млн руб. Износ основных средств — 6000 млн руб. Износ очистных сооружений — 100 млн руб.

**Задача 12.** Рассчитать сумму налога на недвижимость за I квартал и остаточную стоимость основных средств. Исходные данные: стоимость ОС, всего — 25 040 тыс. руб., в том числе оборудование в запасе — 2000 тыс. руб.; износ ОС — 45 %; стоимость незавершенного строительства — 8500 тыс. руб.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 12

**Тема:** Изучение разделов бизнес-плана

**Цель:** Изучение разделов бизнес-плана

*Ход работы:*

### 1. Изучить теоретическую часть работы

#### Теоретическая часть работы

**Бизнес-план** - это комплексный документ, содержащий все основные аспекты планирования деятельности предприятия и разрабатываемый как для обоснования конкретных инвестиционных проектов, так и для управления текущей и стратегической финансовой деятельностью. Бизнес-план может и должен быть разработан и для предприятий, выпускающих продукцию, и для тех, кто специализируется на оказании услуг, торговой деятельности и т.д. От этого будет зависеть как его структура, так и прогноз основных параметров деятельности.

В рамках бизнес-плана определяются цели, пути и средства их достижения. В итоге разработанный документ будут читать потенциальные кредиторы, инвесторы, что позволит обеспечить приток финансовых средств на предприятие. Именно это обстоятельство следует учитывать при разработке финансового раздела бизнес-плана.

Бизнес-план — объемный документ, разносторонне отражающий стратегию развития предприятия, его разделы взаимосвязаны и являются базовыми для финансовых проектировок.

В зарубежной и отечественной литературе можно встретить различные варианты структуры бизнес-плана, а также названия его разделов. В значительной степени это зависит оттого, к какой сфере деятельности относится конкретное предприятие.

Мы будем рассматривать структуру и предлагаемые названия разделов бизнес-плана на примере предприятия, которое производит и реализует пищевые продукты. Данный пример связан с разработкой бизнес-плана в связи с желанием предприятия выпускать новый вид продукции.

## **Раздел I. Резюме**

Фактически резюме является предельно сокращенной версией бизнес-плана (3-4 страницы текста). Этот раздел находится вначале, хотя его написание осуществляется в конце всей работы. Цель резюме — изложение основных положений разработанного бизнес-плана, чтобы в сжатом виде дать представление о содержании этого документа.

В начале резюме формулируются цели и стратегии, с помощью которых они будут достижимы. Далее дается характеристика выпускаемой продукции, в том числе планируемой к выпуску; ее особенности по сравнению с представленной на рынке, основные финансовые показатели в перспективе, потребность в финансировании и направления использования полученных средств.

Последняя страница резюме должна содержать финансовые результаты, ожидаемые от проекта (финансовое резюме). Здесь приводятся сведения о прогнозных объемах продаж на ближайшие годы, затратах на производство, валовой прибыли, уровне прибыльности (рентабельности) вложений, указание о возможном периоде возврата капвложений или предоставленных в кредит средствах.

## **Раздел II. Общее описание предприятия**

В этом разделе дается полное и сокращенное наименование предприятия, дата регистрации, описание основных видов деятельности предприятия (код ОКОНХ), его

организационно-правовая форма, форма собственности (код СКФС), доля государства (субъекта Федерации) в капитале, подчиненность предприятия — вышестоящий орган.

Излагаются намерения по производству и сбыту продукции, указываются географические пределы развития бизнеса, сведения о том, какой стадии развития достигло предприятие, имеет ли полностью разработанный ассортимент продукции и т.д.

Важным представляется четкое формулирование цели бизнеса (выход на определенный объем продаж или в определенные географические районы, выпуск нового вида продукции и т.д.). Главное, чтобы цели были четкими и однозначными, выглядели реалистично и были достижимы. Именно поэтому при их формулировании стоит придерживаться правила SMART, предусматривающего, что они должны также быть:

конкретными (Specific). Например, ежегодно увеличивать объем продаж на 10%;

поддающимися измерению (Measurable). В качестве цели необходимо использовать такие показатели, как объем продаж, объем чистой прибыли, рыночная доля и др.;

достижимыми (Achievable) при наличии имеющихся ресурсов и вариантов их пополнения, предлагаемых в бизнес-плане;

реалистичными (Realistic), основанными на достигнутом уровне развития;

привязанными ко времени (Timed), что означает четкое формулирование сроков достижения поставленной цели.

Указываются также сведения о том, какой стадии развития достигло предприятие.

### **Раздел III. Товары и услуги**

Основной целью данного раздела является профессиональная характеристика привлекательных черт продукции и услуг, выпускаемых или оказываемых данным предприятием.

Здесь дается описание физических характеристик продукции, направлений ее возможного использования и привлекательности для потребителя ее свойств. Это позволяет подчеркнуть уникальность продукта или услуги, выделить его из числа одноименной продукции конкурентов.

Кредитор или инвестор, читающий бизнес-план, из этого раздела должен сделать для себя вывод о преимуществе потребительных свойств продукции именно данного предприятия, понять, чем они отличаются от аналогов других производителей. Далее в маркетинг-плане эти товары и услуги рассматриваются с позиций перспектив продаж, выработки соответствующей стратегии маркетинга.

#### **Раздел IV. Маркетинг-план**

Это один из важнейших разделов бизнес-плана, так как многие кредиторы и инвесторы считают, что успех нового предприятия или выпуска новой продукции и услуг можно прогнозировать, лишь принимая во внимание факторы, определяющие спрос на товар или услугу.

В результате разработки маркетинг-плана мы должны получить важнейший показатель для дальнейших финансовых проектировок — объем продаж производимой продукции по всему ассортименту и в целом по предприятию.

В данном разделе должны быть рассмотрены важные аспекты программы маркетинга. В первую очередь необходимо исследование рынков, на которые «нацелен» бизнес, выявление отличительных характеристик и размеров основных рынков и сегментов рынков. Важнейшей составляющей является также оценка степени существующей конкуренции и ее воздействие на предприятие. Рассматривая предприятия-конкуренты, следует определить ту долю поставок каждым из них, которую они составляют на том или ином сегменте рынка, определить на этой основе ту долю рынка, которая будет принадлежать данному предприятию (объем реализации продукции в физическом выражении).

Далее должна быть представлена стратегия маркетинга, проводимая предприятием. В первую очередь следует показать, как предприятие намерено добиваться достижения намечаемых объемов продаж (создание службы сбыта для прямого маркетинга или использование дилерской сети, дистрибьюторов, посредников; численность, квалификация сотрудников). В обеспечении сбыта продукции большая роль отводится рекламе. При этом важно определить, какие инструменты будут использованы для этой цели (пресса, рассылка по почте и т.д.).

Определение основного параметра для дальнейших финансовых проектировок — объема продаж по всему ассортименту выпускаемой продукции — основано на расчетах прогнозных значений объемов реализации (в физическом измерении) и цен на соответствующую продукцию.

Наряду с объемом реализации в физическом измерении основополагающим является правильное обоснование в маркетинг- плане прогнозных значений уровня цен на основе изучения конкурентных материалов. Именно поэтому имеет смысл привести общую структуру цен и обосновать ее, рассмотреть изменение цен во времени в зависимости от объемов реализации.

В разработке маркетинг-плана наиболее сложным является определение перспектив сбыта продукции, а также прогноза цен. Разработка различных возможных сценариев на прогнозируемый период определит и различный уровень показателей объемов продаж (в стоимостном выражении), а значит и изменения всех финансовых параметров деятельности предприятия, которые учтены в проектировке финансового раздела бизнес-плана. Следует разрабатывать как консервативный вариант (т.е. наиболее вероятный), так и оптимистический.

Если предприятие собирается выпускать несколько наименований продукции, прогнозы объемов реализации, цен и объемов продаж должны быть выполнены по каждому продукту, а затем объем продаж суммируется для определения общего итога.

## Раздел V. Производственный план

Важнейшим показателем для финансовых проектировок является [себестоимость производимой продукции](#). Именно поэтому производственная составляющая в стоимостном выражении должна быть разработана в данном разделе наиболее подробно, учитывая, что в нем всесторонне представлен процесс производства и все его составляющие.

Собственно производство отражено описанием технологических процессов, производственных мощностей, особенностей задействованного оборудования, сырья, материалов.

Серьезное внимание отводится определению поставщиков сырья и материалов, цен на них.

Рассмотрение потребностей в трудовых ресурсах имеет важнейшее значение для полного понимания производственной стороны бизнеса. Как правило, указываются общие, а также специальные требования к уровню квалификации персонала.

В этом разделе описывается также уровень сервиса, который будет обеспечен после того, как потребитель приобретет товар или услугу. Сервис рассматривается как один из главных источников доходов предприятия в послепродажный период, поэтому условия его предоставления являются достаточно важными для пополнения источников средств.

Главным параметром, связывающим данный раздел с [финансовым разделом бизнес-плана](#), является объем средств, которые понадобятся для осуществления разрабатываемых перспектив. Вот почему предельно важен достоверный прогноз цен на сырье, материалы, оборудование, трудовые ресурсы, возможные изменения в технологических процессах и др. Здесь важно правильно определить объемы производства по годам, так как от их уровня также будут зависеть затраты предприятия. От правильного прогноза объемов затрат (издержек производства) будет зависеть достоверность всех дальнейших финансовых проектировок.

Результаты разработки производственного плана по каждому из пяти лет прогнозного периода сведены к следующим основным проектировкам и представлены в табличной форме:

прогнозируемый объем выпуска продукции (в физическом измерении);

определение потребности в основных фондах (в стоимостном выражении);

определение потребности в ресурсах (сырье, материалы, комплектующие изделия, топливо, энергия). Эти показатели должны быть разработаны в физическом измерении и в стоимостном выражении;

расчет потребности в кадрах и затрат на оплату труда;

смета расходов и калькуляция себестоимости продукции.

Данные проектировки, итогом которых является расчет объемов затрат предприятия по каждому году прогнозного периода, являются основополагающими для дальнейшего определения потребностей в финансовых средствах. Реалистичность этих проектировок очень важна для потенциального инвестора или кредитора, так как правильное определение потребностей в финансовых ресурсах, а значит и их источников (в рамках финансового раздела бизнес-плана) позволит предприятию успешно реализовать поставленные цели.

Другим важнейшим параметром, получаемым в процессе разработки производственного плана, является себестоимость планируемой к выпуску продукции по всему ассортименту. Этот показатель используется для расчета уровня рентабельности продукции при финансовых проектировках.

## **Раздел VI. Организация управления**

В данном разделе должна быть проведена оценка имеющихся кадров (численный состав), а также определена потребность в привлечении специалистов.

Далее целесообразно дать организационную структуру, показывающую связи и распределение ответственности между звеньями управления. Часто в данный раздел включаются разъяснения по поводу подбора необходимых кадров, их специальная подготовка, подходы к определению уровня оплаты труда. Могут быть приведены структура заработной платы, система стимулирования работников.

Данный раздел связан с финансовыми проектировками бизнес-плана, так как оценка затрат на управленческий персонал учитывается при определении себестоимости продукции.

## **Раздел VII. Капитал и организационно-правовая форма предприятия**

В этом разделе дается обоснование выбора организационно-правовой формы предприятия (акционерное общество, товарищество, общество с ограниченной ответственностью и т.д.). Здесь также необходимо указать, какие финансовые ресурсы потребуются для того, чтобы предприятие успешно развивалось в прогнозируемый период. Дав общие объемы потребностей в финансовых ресурсах, следует назвать источники средств, имеющиеся в данный момент и планируемые на перспективу (собственные средства, ссуды, кредиты и т.д.), а также дать направления использования финансовых средств.

Одной из сложнейших задач является определение возможных источников привлекаемых средств исходя из знания ситуации на финансовых рынках, конкретного опыта общения предприятия с кредитными организациями, инвесторами и др.

## **Раздел VIII. Финансовый план**

Данный раздел является ключевым в бизнес-плане. В нем рассматриваются вопросы финансового обеспечения деятельности предприятия и наиболее эффективного использования имеющихся средств на основе текущей финансовой информации и прогноза объемов реализации товаров и услуг на рынках в последующие периоды. Именно этот раздел бизнес-плана дает ответы главным рецензентам относительно

целесообразности сотрудничества в этом предприятии: инвесторы узнают об уровне прибыли, на который они могут рассчитывать, кредиторы — о способности возможного заемщика обслуживать долг в определенных объемах.

Прогнозные проектировки являются наиболее уязвимыми с точки зрения степени неопределенности. Более того, они связаны с различными вариантами уровня сбыта продукции (услуг), разработанными в маркетинг-плане, а также уровнем себестоимости выпускаемой продукции. Именно поэтому финансовые проектировки должны быть многовариантны. Очень важно полное соответствие сведений данного раздела с расчетами, представленными в остальной части [бизнес-плана](#).

## **2. Сделайте вывод по работе.**

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 13**

**Тема:** Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»

**Цель:** формирование умений по умению находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»

#### **Ход деловой игры:**

Обычно работник аппарата управления, в том числе коммерческой фирмы, столкнувшись с проблемой, стремится немедленно ее решить. Однако отсутствие опыта и практики систематического анализа управленческих проблем приводит к тому, что решение принимается на основе внешних, поверхностных, а иногда и неправильных сведений.

В этом случае вне поля зрения управленческого работника остаются действительно важные признаки, по которым могут быть обнаружены истоки проблемы, ее причинно-следственные связи и характеристики. Главная задача - обнаружить противоречие и найти оптимальный путь решения конфликта.

Решение проблемы:

Не может противоречить юридическим нормам функционирования коммерческой фирмы, в том числе международным;

Должно быть нравственным, соответствовать морали;

Должно учитывать внутренние и внешнеэкономические интересы российского государства;

Должно соответствовать корпоративным интересам коллектива;

Не должно подрывать авторитет руководителей фирмы.

Сценарий игры

Составить перечень наиболее важных управленческих проблем в коммерческой деятельности, которые могут быть решены в условиях расширения демократии и плюрализма.

Подготовить и оформить управленческое решение по ликвидации одной из наиболее важных проблем (рис. 1).

1-й этап игры 10-15 мин: введение в изучаемую управленческую проблему.

Преподаватель обосновывает актуальность решения поставленной проблемы. Обращает внимание студентов на экономическое значение результата: указывает на связь этой проблемы с различными аспектами работы фирмы и самих студентов; приводит опыт решения похожих проблем в других фирмах, в том числе зарубежных (2-й этап, 3-5 мин).

Постановка управленческой проблемы

Преподаватель предлагает перечень наиболее серьезных коммерческих проблем в масштабе фирмы. При этом объясняет их возникновение, источник, показывает негативные последствия и предлагает наиболее выразительные пути их решения.

Чрезвычайно важно вооружить каждого студента правильным пониманием источника и существа коммерческой проблемы.

Затем учебные группы студентов делятся на три подгруппы.

Руководство фирмы.

Руководство структурных подразделений.

Специалисты, подготавливающие проект данного решения.

Назначается арбитраж (2-3 человека) для решения спорных вопросов, возникающих в работе подгруппы.

Назначается комиссия (3-5 человек) из числа присутствующих студентов для подведения итогов по разбору конкретной проблемы и выработки управленческого решения.

Каждая подгруппа студентов:

вникает в проблему, формирует и обосновывает свои проекты решений, осуществляет их публичную защиту;

анализирует и ищет решения в границах конкретного коллектива (отдела, службы) фирмы.

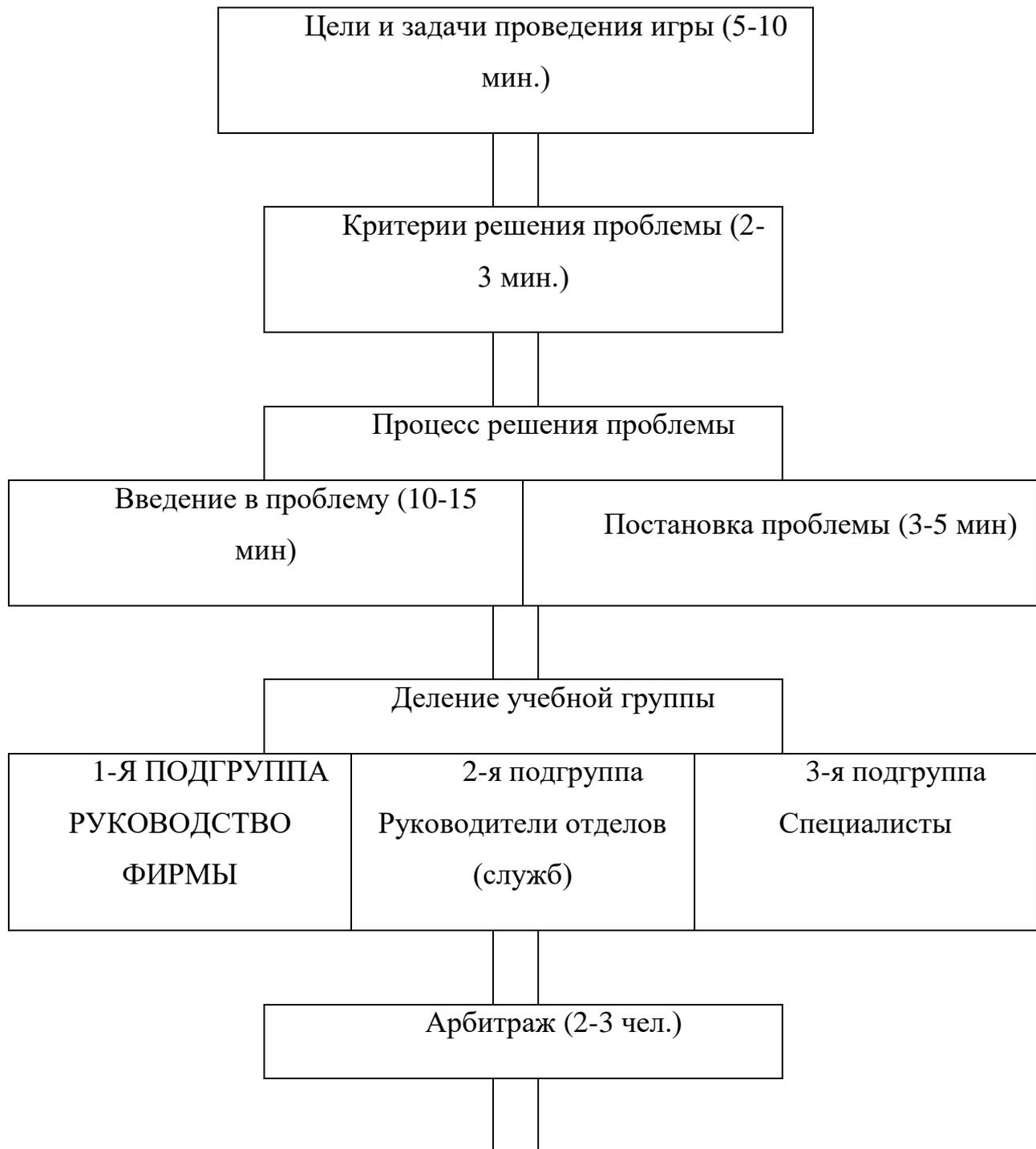
Преподаватель устанавливает время самостоятельной работы. Режим свободный, студенты не должны ориентироваться на звонки. В процессе работы над проблемой они могут выходить из аудитории. Группа по своему желанию может в полном составе перейти в другое помещение и там продолжать работу (3-й этап, 20-30 мин).

Групповая работа над проблемой

Преподаватель наблюдает за работой подгрупп, отвечает на возникающие вопросы, напоминает о необходимости уложиться в отведенное время. Ведущий ориентирует на то, что решение должно опираться на существующие правовые и нормативные акты.

Для цели 1. Каждая подгруппа выдвигает 2-3 наиболее важные коммерческие проблемы и записывает их на доске.

Для цели 2. Каждая подгруппа готовит 2-3 варианта управленческого решения и записывает их на доске (4-й этап, 20-25 мин).



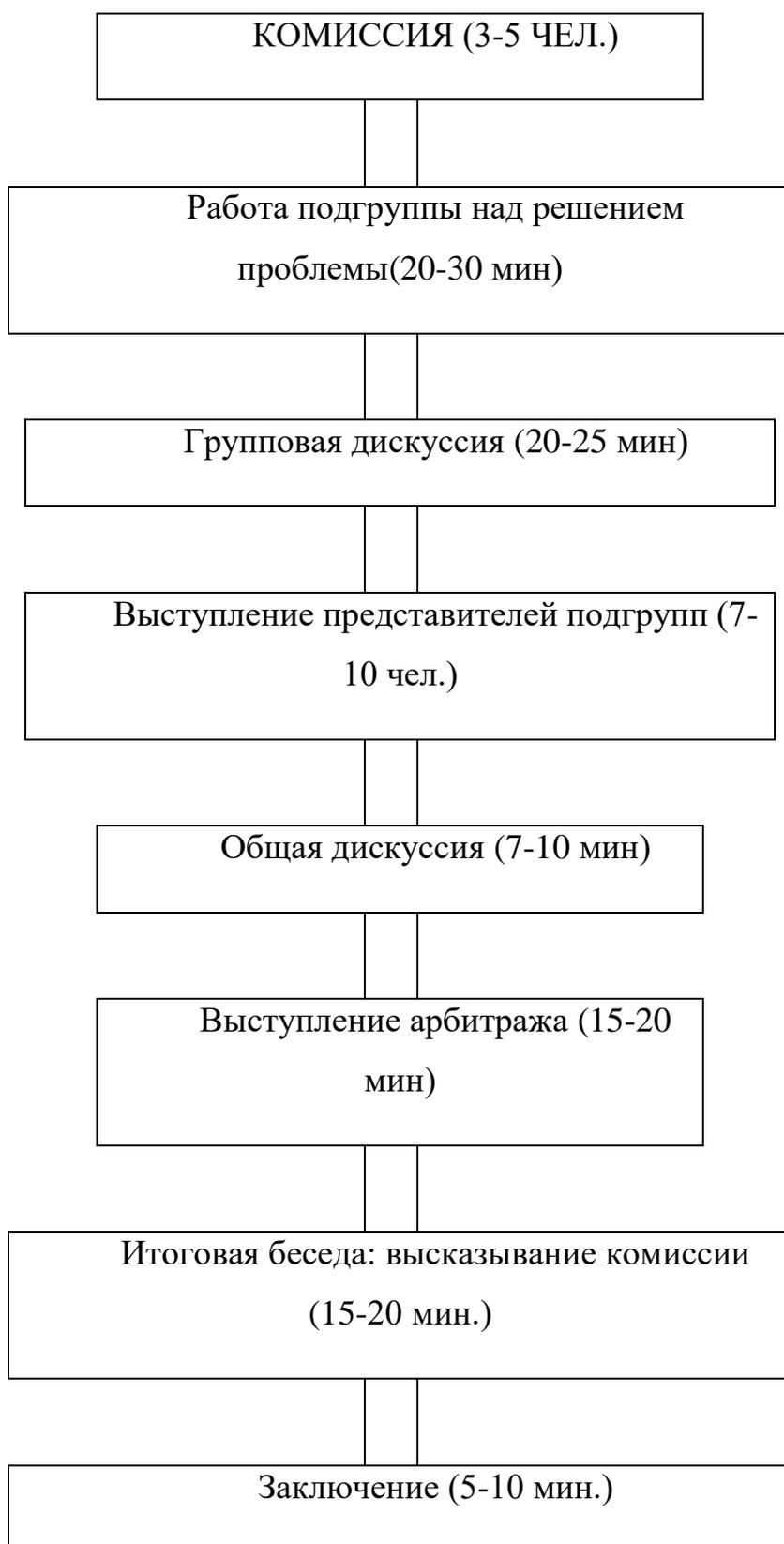


Рис.1. Алгоритм проведения деловой игры

Групповые дискуссии

Представители подгрупп поочередно выступают с сообщением о результатах работы: излагают общее мнение о проблеме, отвечают на поставленные вопросы, обосновывают предлагаемую альтернативу управленческого решения.

План выступления руководителя подгрупп:

Причины и источники возникновения проблемы.

Аспекты рыночных отношений, которые затрагивает данная проблема.

Противоречия, лежащие в основе проблемы, "питательная" среда, условия возникновения.

Экономические потери фирмы в связи с возникшей проблемой.

Привлекательность, выгодность, полезность предлагаемой подгруппой альтернативы решения.

Достоинства и недостатки вариантов, предлагаемых другими подгруппами.

После выступления представителей подгрупп начинается общая дискуссия, в ходе которой:

обсуждаются точки зрения и варианты управленческого решения проблемы;

оцениваются полученные результаты;

формируется единый подход к проблемам подобного рода;

выбираются наилучшие для данной коммерческой проблемы управленческие решения;

осуществляется арбитраж (5-й этап, 15-20 мин).

Итоговая беседа

Ранее назначенная комиссия:

Выделяет общий положительный результат коллективной работы над проблемой;

Обращает внимание на особые позиции, занятые учебными подгруппами;

Сопоставляет позиции подгрупп с реально сложившейся практикой на российском рынке;

Выделяет правильные и ошибочные управленческие решения;

Обосновывает оптимальный подход к подобным проблемам;

Очерчивает круг знаний и навыков, необходимых для решения, рекомендует специальную литературу (6-й этап, 5-10 мин).

Подведение итогов деловой игры

Как правило, заключительные беседы должны опираться на заранее разработанный "ключ" - оптимальный вариант решения проблемы.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 14

**Тема:** Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»

**Цель:** формирование умения организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения

### Инструкция 1:

Вы — члены экипажа космического корабля «Крузиз». Согласно первоначальному плану, ваш корабль должен был прилуниться на посадочную площадку транзитной станции «База» на светлой стороне Луны. Однако в результате сбоя в системах корабля вам пришлось совершить аварийную посадку в 200 милях (примерно 370 км) от места назначения тоже на светлой стороне. Жизнь экипажа зависит от того, попадете вы или нет на «Базу», работающую в автоматическом режиме. На ней нет людей, но есть законсервированные космические корабли и всё необходимое, чтобы продолжить полет

или вернуться на Землю. У всех членов экипажа есть исправные скафандры. Ваша задача – проранжировать все уцелевшие вещи в порядке важности для того, чтобы вы все смогли добраться до «Базы». (1 — приписывается наиболее значимому предмету, 2 — второму по степени важности и т. д., до 15 для наименее важного предмета). Сначала каждый это делает самостоятельно (10 минут), затем члены команды совместно вырабатывают общее решение (15 минут). Работать со списком нужно в тетради. На индивидуальную карточку без исправлений записать свой вариант. На общую карточку также без исправлений записать вариант, принятый всей командой с обоснованием по каждому пункту.

### **Инструкция 2:**

Вам предлагается применить метод консенсуса для принятия группового решения. Это означает, что со степенью предполагаемой важности каждого из 15 предметов должны согласиться все члены группы перед тем, как это станет частью группового решения. Консенсуса достичь нелегко. Следовательно, не любой вариант ранжирования вызовет всеобщее одобрение. Постарайтесь, работая, как единая группа, определять и принимать каждый номер лишь при условии, что все члены группы хотя бы частично с ним согласны. Ниже приводится некоторое руководство по достижению консенсуса.

1. Избегайте споров для отстаивания собственных суждений. Подходите к задаче с позиций логики.
2. Избегайте изменения своего мнения только для того, чтобы прийти к соглашению и не допустить конфликта. Поддерживайте только те решения, с которыми вы можете согласиться, хотя бы отчасти.
3. Избегайте таких методов сглаживания конфликтов как: голосование, усреднение или торг при принятии коллективного решения.
4. Принимайте множество мнений как нечто полезное, а не как помеху для принятия решения.

### Контрольный лист для подсчета баллов в игре «Полет на Луну»

Название предмета	Правильный номер	Объяснение
Коробок спичек		на Луне нет кислорода
Пищевой концентрат		можно некоторое время прожить без еды
15 метров капроновой веревки		может пригодиться для похода по неровной местности
Парашютный шелк		чтобы что-то нести
Портативный нагреватель		на светлой стороне Луны жарко
2 револьвера 45-го калибра		для использования силы толчка
Одна упаковка сухого молока		нужна вода, а ее мало
Два 100-литровых баллона с кислородом		на Луне нет воздуха
Звездная карта (карта лунного созвездия)		нужна для навигации
Надувной плот		представляет некоторую ценность как укрытие или для того, чтобы что-то нести
Компас магнитный		магнитное поле Луны отличается от магнитного поля Земли
5 галлонов (примерно 19 л) воды		без этого долго не прожить
Сигнальные ракеты		нет кислорода, можно использовать лишь для силы толчка
Аптечка первой помощи с иглами для инъекций		аптечка первой помощи может понадобиться, но иглы бесполезны
Радиоприемник-передатчик на солнечных батареях		для коммуникации

#### Оцените результаты по рейтингу:

0—20 баллов — отлично;

21—30 баллов — хорошо;

31—40 баллов — посредственно;

41—50 баллов — удовлетворительно;

51 и более баллов — плохо.

#### Инструкция для подсчета баллов в игре-тренинге «Полет на Луну»

**Участники игры должны:**

1. Подсчитать абсолютную разницу в баллах между своими ответами и правильными ответами.
2. Просуммировать все разницы в индивидуальном задании.
3. Вычислить средний балл, для чего сложить все индивидуальные баллы и разделить на число человек в группе.
4. Подсчитать абсолютную разницу в баллах между групповыми ответами и правильными ответами.
5. Просуммировать все разницы в групповом задании.
6. Сравнить индивидуальный и групповой счет и попытаться объяснить, почему некоторые из наиболее правильных индивидуальных ответов не были учтены в групповых ответах (если это имело место).
7. Выявить трех победителей в индивидуальном соревновании.

**Итоговая карточка**

Название предмета	Номер по ранжиру командный / правильный	Абсолютная разница (в баллах)	Обоснование
Коробок спичек	/		
Пищевой концентрат	/		
15 метров капроновой веревки	/		
Параютный шелк	/		
Портативный нагреватель	/		
2 револьвера 45-го калибра	/		
Одна упаковка сухого молока	/		
Два 100-литровых баллона с кислородом	/		
Звездная карта (карта лунного созвездия)	/		
Надувной плот	/		
Компас магнитный	/		

5 галлонов (примерно 19 л) воды	/		
Сигнальные ракеты	/		
Аптечка первой помощи с иглами для инъекций	/		
Радиоприемник-передатчик на солнечных батареях	/		
Всего:	/		

В графе 2 найти разность между б'ольшим и м'еньшим значением номеров ранжира и записать её в графу 3 таблицы. Посчитать суммы в графах 2 (должно быть по 120 баллов) и 3.

### Список предметов:

- **Коробок спичек.**
- **Пищевой концентрат.**
- 50 футов (1 фут — 0,3 м) капроновой веревки.
- Парашютный шелк.
- **Портативный нагреватель.**
- Патроны для револьвера 45-го калибра.
- Одна упаковка сухого молока.
- Два 100-литровых баллона с кислородом
- Звездная карта.
- Надувной плот.
- Компас магнитный.
- галлонов (примерно 19 л) воды.
- Сигнальные ракеты.
- Аптечка первой помощи с иглами для инъекций
- Радиоприемник-передатчик на солнечных батареях

### Вопросы для наблюдателя № 1:

1. Какие особенности поведения участников мешали процессу принятия правильного решения?

2. Какие особенности поведения участников помогли процессу принятия правильного решения?

3. Кто проявлял наибольшую активность?

4. Кто оставался в роли наблюдателя?

5. Какая атмосфера сложилась в группе?

6. Кто и как оказывал наибольшее влияние на принятие решения?

7. Насколько полно были использованы интеллектуальные возможности группы и почему?

### **Вопросы для наблюдателя № 2:**

*Как проявлялись феномены группового взаимодействия при принятии общего решения?*

1. Социальная фасилитация (усиление доминантных реакций в присутствии других).

2. Социальная лень (тенденция людей прилагать меньше усилий в том случае, когда они объединяют свои усилия ради общей цели, нежели в случае индивидуальной ответственности).

3. Деиндивидуализация (утрата самосознания и боязни оценки в групповых ситуациях при сочетании анонимности и размывания индивидуальной ответственности).

4. Групповая поляризация (усиление первоначально существующих мнений членов группы при общем обсуждении).

5. Огруппление мышления (принятие группового решения, когда поиски консенсуса становятся настолько доминирующими для сплоченной группы, что она склонна отбрасывать реалистические оценки альтернативного способа действия).

6. Лидерство (процесс, посредством которого определённые члены группы мотивируют и ведут за собой остальных).

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 15**

**Тема:** Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.

**Цель:** Изучение методов расчета и анализа производительности труда формирование навыков по расчету показателей движения кадров.

### ***Ход работы:***

## **1. Изучить теоретическую часть работы**

### **Теоретическая часть работы**

**Производительность труда**— это степень эффективности целесообразной деятельности людей, отражающая способность производить за единицу рабочего времени определенный объем потребительных стоимостей [2]. Под эффективностью труда следует понимать достижения работниками наилучших результатов с наименьшими затратами [4].

**Производительность труда** — это показатель плодотворности целесообразной деятельности работников, которая измеряется количеством работы (продукции, услуг), сделанной в единицу времени. Производительность труда характеризует способность работников создавать своим трудом товары и услуги за час, смену, неделю, месяц или год.

Количество работы, произведенной одним работником, называется **выработкой**.

Показателем выработки можно измерить любую работу: производство продукции, продажу товаров или оказание услуг.

Применяются три метода измерения производительности труда:

1. стоимостный,
2. натуральный
3. трудовой.

**Стоимостный метод** измерения позволяет сравнивать производительности труда работников разных профессий, квалификаций, например кондитера и булочника, токаря и водителя. Но недостатком этого метода является влияние ценового фактора — конъюнктуры рынка и инфляции.

**Натуральный метод** измерения производительности труда применяется в случае производства (выпуска) однородной продукции. Объем работы определяется с помощью натуральных измерителей, таких, как: тонны, штуки, метры, литры и др.

*Пример.* Если 10 рабочих цеха выработали за неделю 800 деталей, то выработка каждого составит:

$$\text{за неделю} — 800 : 10 = 80 \text{ (деталей)}; \text{ за день} — 80 : 5 = 16 \text{ (деталей)}.$$

Натуральный метод отличается простотой и наглядностью расчетов. Однако использование метода ограничено: им нельзя пользоваться при расчетах производительности труда на тех участках, где производится или выпускается разная продукция, например тракторы и велосипеды.

При измерении производительности труда **трудовым методом** используются нормативы времени на производство единицы продукции или продажу единицы товара:

$$Пт = (\text{Объем продукции в единицах времени работы}) / (\text{Фактическое время работы}),$$

где Пт — производительность труда, измеренная трудовым методом.

*Пример.* В цехе два рабочих за смену (8 ч) произвели 20 деталей А, на которые установлена норма времени 30 мин за единицу, и 40 деталей В, на которые установлена норма времени 15 мин. Тогда производительность труда (выработка) одного рабочего цеха за минуту составит:

$$Пт = (30 \times 20 + 40 \times 15) / 2 \times 8 \times 60 = 1,25 \text{ (детали)}.$$

На производительность труда оказывает влияние трудоемкость работ.

**Трудоемкость** — это показатель, характеризующий затраты живого труда, выраженные в рабочем времени, на производство продукции (услуг).

Трудоемкость характеризует затраты труда на производство единицы продукции. Выработку называют прямым показателем производительности труда, поскольку чем больше ее величина, тем выше производительность. Трудоемкость считается обратным показателем, поскольку с ростом трудоемкости выпускаемой продукции производительность труда уменьшается. Снижение трудоемкости продукции и услуг может происходить не только за счет технического прогресса, но и вследствие

уплотнения рабочего времени, то есть за счет ликвидации непроизводительных потерь рабочего времени и повышения интенсивности труда.

### Методика расчета производительности труда

№ п/п	Показатели, характеризующие производительность труда	В дроби:	
		числитель	знаменатель
1	Натуральные показатели производительности труда	Производство продукции в натуральном выражении	Затраты времени на производство продукции
2	Условно-натуральные показатели производительности труда	Производство продукции в условно-натуральных единицах	Затраты времени на производство продукции
3	Стоимостные показатели производительности труда	Валовая добавленная стоимость, валовой выпуск	Затраты времени производственных работников
4	Трудоемкость	Затраты времени на производство продукции	Производство продукции в натуральном выражении

2. **Рассчитать** численность работников предприятия, используя среднесписочный, списочный и явочный состав работников. Определить движение кадров, коэффициент текучести.

**Исходные условия задания:** Столовая «Смак» на начало месяца имеет списочный состав ППП — 112 человек. За месяц уволено по собственному желанию 24 человека, принято на работу 45 человек. Количество рабочих дней — 30, количество праздничных и выходных — 8. Неявки на работу представлены в книге учета кадрового состава предприятия за отчетный месяц (см. табл.)

Дни	Спи-	Движение	Спис	Неявки на работу	Явоч-
-----	------	----------	------	------------------	-------

мес.	сочный состав началь- ный	кадров		очны й соста в	Отпуска	Болез- ни	Неявки по уважит, пр.	Прогу- лы	ная числен- ность
		При- было	Убыл о						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	112	2	4	110	5	5	4	-	96
2	110	5	3	112	5	3	2	1	101
3	112	-	-	112	5	7	2	1	97
4	112	3	-	115	11	7	2	3	92
5	115	-	6	99	11	7	5	-	76
6	99	-	-	99	-	-	-	-	-
7	99	-	-	99	-	-	-	-	-
8	99	2	-	101	8	5	2	1	85
9	101	-	-	101	8	4	5	4	80
10	101	-	1	100	16	9	2	-	73
11	100	-	-	100	16	9	2	-	73
12	100	11	-	111	16	9	2	-	84
13	111	-	-	111	-	-	-	-	-
14	111	-	-	111	-	-	-	-	-
15	111	-	-	111	22	16	3	-	70
16	111	-	3	108	22	18	1	-	67
17	108	-	-	108	22	18	-	-	68
18	108	2	-	110	14	И	-	-	85
19	110	-	-	110	14	11	-	-	85
20	110	-	-	110	-	-	-	-	-
21	110	-	-	110	-	-	-	-	-
22	110	-	-	110	18	12	2	2	76
23	110	2	-	112	18	12	4	-	78
24	112	-	-	112	19	16	2	-	75
25	112	-	7	105	25	16	2	-	62
26	105	-	-	105	25	16	2	-	62
27	105	-	-	105	-	-	-	-	-
28	105	-	-	105	-	-	-	-	-
29	105	8	-	113	21	13	2	2	75
30	113	-	-	113	21	13	2	-	77
Итого	113	45	24		342:22	227:22=	48:22 =	14:22 =	78,9

### 3. Сделать вывод по работе

#### Решение

1) Определяем среднесписочную численность ППП ( $Ч_{\text{ср.спис.}}$ ):

$$Ч_{\text{ср.спис.}} = (\sum \text{столбца 2}) / (\text{Число}_{\text{календ.дней}}) = 3227 / 30 = 108 \text{ чел.};$$

2) Определяем неявки на работу по разным причинам в рабочие дни:

$$\text{отпуска} = (\sum \text{столбца 6}) / (\text{Число}_{\text{календ.дней без празд. и вых.}}) = 342 / 22 = 15,5 \text{ чел.},$$

$$\text{болезни} = (\sum \text{столбца 7}) / (\text{Число}_{\text{календ.дней без празд. и вых.}}) = 237 / 22 = 10,8.$$

$$\text{неявки по уважит, прич.} = (\sum \text{столбца 8}) / (\text{Число}_{\text{календ.дней без празд. и вых.}}) = 48 / 22 = 2,2 \text{ чел.},$$

$$\text{прогулы} = (\sum \text{столбца 9}) / (\text{Число}_{\text{календ.дней без празд. и вых.}}) = 14 / 22 = 0,6 \text{ чел.},$$

**итого:** 28,6 чел

3) Определяем явочный состав работников в рабочие дни:

$$\text{среднесписочный состав} - \text{сумма неявок} = 108 - 28,6 = 79,4 \text{ чел.};$$

4) Определяем  $K_{\text{спис.состав}}$  списочного состава работников ( $K_{\text{спис.состав}}$ ):

$$(K_{\text{спис.состав}}) = \text{среднесписочный состав} / \text{явочный состав} = 108 / 78,9 = 1,36;$$

3) Определяем движение кадров:

$$K_{\text{оборота по приему}} = \text{Ч}_{\text{принятых}} / \text{Среднеспис.численность} = 35 \text{ чел.} / 108 \text{ чел.} = 0,32,$$

$$K_{\text{оборота по выбытию}} = \text{Ч}_{\text{выбывших}} / \text{Среднеспис.численность} = 24 \text{ чел.} / 108 \text{ чел.} = 0,22;$$

4) Определяем  $K_{\text{текучести кадров}}$ :

$$K_{\text{текучести кадров}} = [\text{Ч}_{\text{(уволен. по соб.жел)}} + \text{Ч}_{\text{(уволен. за наруш.труд.дисц.)}}] / \text{среднесписочную численность} = 24 \text{ чел.} / 108 \text{ чел.} = 0,22;$$

**Справочно:** Убыло по предприятию 24 человека, в том числе 22 — по собственному желанию, 2 — за прогулы

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 16

**Тема:** Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»

**Цель:** формирование умений передавать точную информацию «ЧП на предприятии»

**Задание:** Составить карту Порядок действий при возникновении несчастного случая на производстве.

## Порядок действий при возникновении несчастного случая на производстве

Несчастный  
случай на  
производстве

Работодатель (представитель работодателя) обязан:

[Empty rectangular box for step 1]

[Empty rectangular box for step 2]

[Empty rectangular box for step 3]

[Empty rectangular box for step 4]

[Empty rectangular box for step 5]

[Empty rectangular box for step 6]

[Small empty rectangular box]

## Порядок действий при возникновении несчастного случая на производстве

Несчастный случай на производстве

Работодатель (представитель работодателя) обязан:

Немедленно организовать первую помощь пострадавшему и при необходимости доставку его в лечебное учреждение

Принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной ситуации и воздействия травмирующих факторов на других лиц

Сохранить до начала расследования несчастного случая на производстве обстановку, какой она была на момент происшествия, а в случае невозможности ее сохранения - зафиксировать сложившуюся обстановку (составление схем, фотосъемка и видеосъемка и др. мероприятия)

Немедленно проинформировать о несчастном случае на производстве родственников пострадавшего

Создать комиссию по расследованию несчастного случая и издать приказ о начале ее работы

Направить сообщения о групповом несчастном случае, тяжелом несчастном случае, несчастном случае со смертельным исходом по форме №1 Постановления Минтруда РФ от 24.10. 2002 г. N 73

(передается **в течение суток** в органы и организации, указанные в ст. 228 ТК РФ, по телефону, факсом, телеграфом и другими имеющимися средствами связи )

Copyright © Даценко А.И., 2005

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 17

**Тема:** Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.

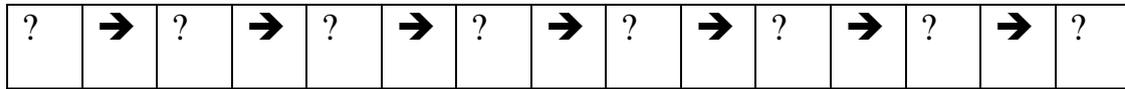
**Цель:** формирование умений передавать точную информацию «ЧП на предприятии»

### *Методические указания*

**Задание 1.** Распределите в определенной последовательности следующие этапы процесса разработки товара-новинки (рис. 1).

1. Разработка замысла и его проверка.
2. Испытание в рыночных условиях.

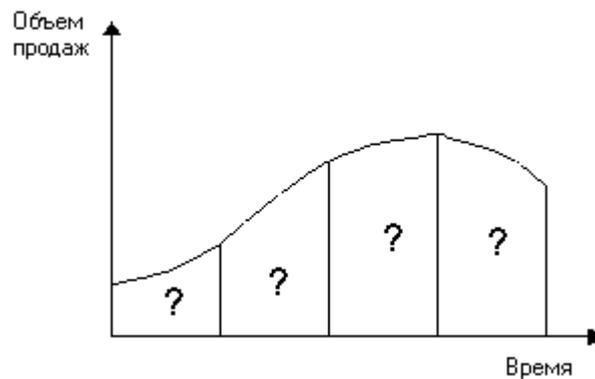
3. Анализ возможностей производства и сбыта.
4. Разработка товара.
5. Формирование идей.
6. Разработка стратегии маркетинга.
7. Развертывание коммерческого производства.
8. Отбор идей.



**Рис. 1. Этапы процесса разработки товара-новинки**

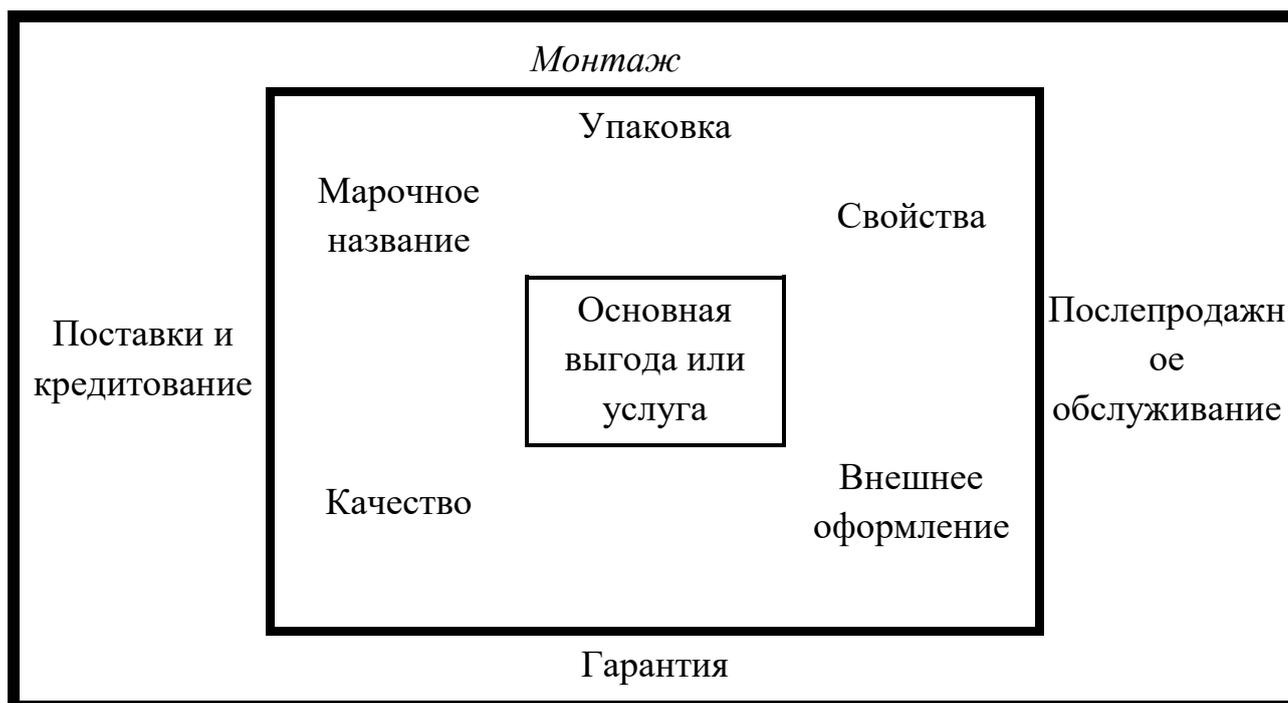
**Задание 2.** На рис. 1 укажите стадии (фазы) жизненного цикла товара.

1. Стадия подготовки к вводу товара на рынок.
2. Стадия спада.
3. Стадия зрелости.
4. Стадия роста.
5. Стадия насыщения.



**Рис. 1. График зависимости объема продаж от времени**

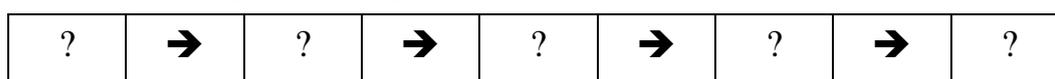
**Задание 3.** На рис. 2 изображены три уровня товара с соответствующими характеристиками каждого уровня. По имеющимся характеристикам определите название каждого уровня: товар по замыслу; товар с подкреплением; товар в реальном исполнении.



**Рис. 2. Характеристика уровня товаров**

**Задание 4.** Заполните блок-схему (рис. 3), используя следующие элементы:

1. Реализация новой ценовой стратегии;
2. Определение спроса;
3. Формирование целей ценообразования;
4. Приспособление установленных цен;
5. Анализ цен и товаров конкурентов, собственных издержек.



**Рис. 3. Схема процесса разработки исходной цели**

**Задание 5.** Предположим, что наряду с наступательной стратегией имеются способное и деятельное руководство, творческий коллектив, ресурсы, удачно избранная исходная идея, хорошо функционирующая инновационная система, благоприятная промышленная и культурная инфраструктуры. Первой стратегической проблемой, с которой сталкивается руководство на практике, является проблема оценки и измерения.

Вопрос: Пусть некий предприниматель твердо установил направления технического развития, подкрепил это решение прогностическими экономическими расчетами, содержащими элемент интуитивности. Тогда, какой способ развития будет для него наиболее дешевым и быстрым:

- ✘ собственная разработка нового товара;
- ✘ покупка лицензии;
- ✘ ... ?

Задание 6. Изучите типичные заблуждения менеджеров при принятии решения о судьбе новой технологии на его предприятии, характерные сегодня для стран развитого рынка. Можно ли назвать их характерными для России?

*Заблуждение 1.* При выборе новой технологии исходят из ее привлекательности и грандиозных возможностей, которые она сулит. На самом деле надо исходить из того, насколько она будет удовлетворять требования потребителей.

*Заблуждение 2.* Считается, что при выборе новой технологии необходимо исходить из анализа теоретической рациональности и целесообразности ее внедрения. На самом деле надо учитывать сильное влияние нынешней практики и прошлого опыта.

*Заблуждение 3.* Все усовершенствования и нововведения, в конце концов, будут восприняты и переняты. На самом деле надо осознать, что большинство из них не окончится и не должно окончиться успехом.

*Заблуждение 4.* Технологические усовершенствования обладают самостоятельной ценностью. На самом деле только потребитель определяет их истинную ценность.

*Заблуждение 5.* Выигрывают принципиально новые технологии. На самом деле новое не всегда значит лучшее.

*Заблуждение 6.* Перспективы применения новой технологии предопределяют ее успешное внедрение. На самом деле решающим фактором часто является инфраструктура, необходимая для ее внедрения.

Продумайте, имеются ли сегодня в России объективные условия для воспроизведения подобных ошибок.

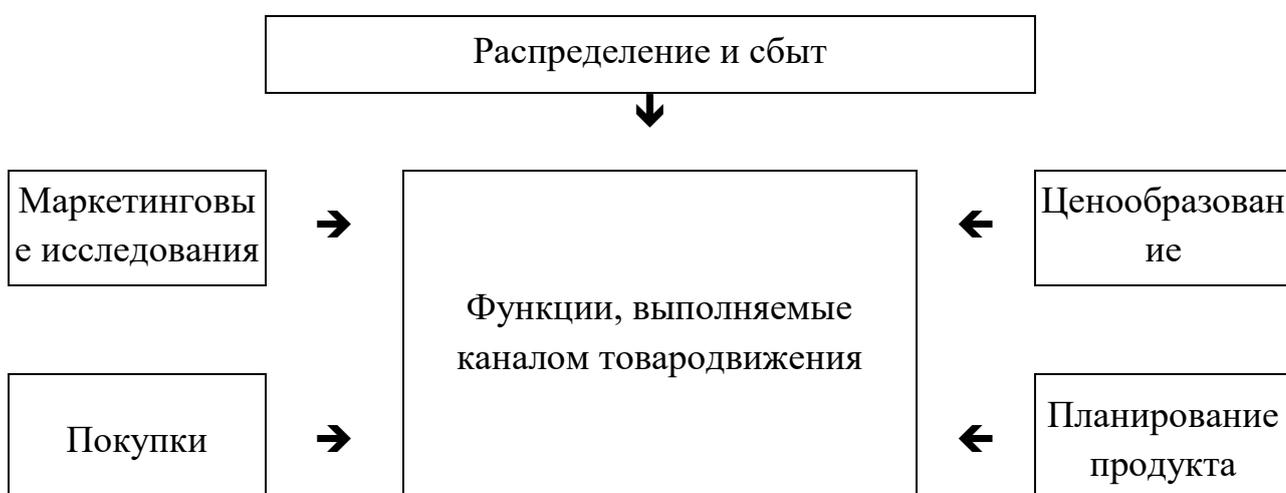
Задание 7. Практика знает разные пути обеспечения конкурентоспособности фирмы. Среди них:

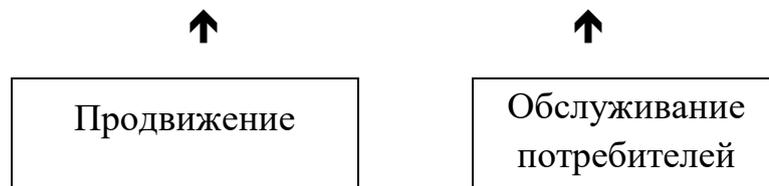
1. Снижение издержек производства до уровня ниже, чем у конкурентов.
2. Более высокий технический уровень продукции, нежели у конкурентов.
3. Более высокая надежность изделий.
4. Более высокая скорость доставки товара.
5. Более совершенный дизайн товара.
6. Улучшенная упаковка.
7. Повышенная насыщенность рекламы.
8. "Индивидуализация" изделия по требованию заказчика.
9. Более совершенное техническое обслуживание проданного изделия.
10. Длительные сроки гарантии и другие.

Дайте ответы на следующие вопросы:

1. Какие другие пути повышения конкурентоспособности фирмы можно предложить?
2. Какие из упомянутых и предложенных Вами направлений деятельности по повышению конкурентоспособности фирмы являются наиболее действенными?

Задание 8. Проанализируйте, объясните и дополните функции каналов товародвижения (рис. 4).





**Рис. 4. Функции каналов товародвижения**

Задание 9. Чем отличается товар-предмет от товара услуги?

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 18**

**Тема:** Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений.

**Цель:** формирование умений составлять анкеты по конкретной проблеме

#### **Теоретический материал**

Анкета — представляет собой набор вопросов, на которые должны быть получены ответы от респондентов, то есть лиц, отобранных для анкетирования. Поскольку этот инструмент отличается гибкостью и универсальностью, он является наиболее распространенным средством сбора первичных данных. Перед каждым широкомасштабным исследованием необходимо тщательно разработать и протестировать анкеты, которые планируется применять. Непрофессиональный подход к их составлению неизбежно приводит к искажению реальной картины, либо полученные результаты не поддаются разумному истолкованию.

При использовании опросных методов возникает проблема составления вопросов. В зависимости от направленности опроса выделяют открытые и закрытые вопросы. Отличие их состоит в том, насколько конкретно поставлена цель проводимого исследования. При этом варианты формулировки вопросов могут быть самыми разнообразными.

Разрабатывая анкету, необходимо обращать внимание на характер вопросов, их последовательность, форму, выбор слов. Весьма распространенная ошибка —

постановка вопросов, ответы на которые невозможны, неприятны или не нужны, и отсутствие вопросов, на которые обязательно следовало бы получить ответы.

Кроме этого, необходимо тщательно следить за выбором слов и последовательностью вопросов. Наиболее предпочтительны простые, прямые и недвусмысленные вопросы, которые следует предварительно проверить на небольшой выборке респондентов. Трудные или личные вопросы лучше задавать в конце, чтобы возможная негативная реакция индивида не повлияла на остальные ответы. Наконец, вопросы должны быть логичными и последовательными.

При разработке анкеты могут использоваться следующие рекомендации:

- формулировка вопросов должна быть конкретной, ясной и однозначной;
- анкета должна быть лаконичной и содержать оптимальное количество вопросов;
- анкета не должна содержать лишних вопросов;
- в тексте анкеты должна использоваться общепризнанная терминология;
- все вопросы должны быть сгруппированы в определенные блоки в соответствии с логикой исследования;
- в анкете необходимо использовать контрольные вопросы, предназначенные для проверки искренности и последовательности опрашиваемых;
- трудные и личные вопросы рекомендуется помещать в конце анкеты.

Проведение опроса нельзя начинать без соответствующего тестирования анкеты, предназначенного для оценки самих вопросов и их последовательности.

### **Методические указания**

Пример формы анкеты: Потребительские предпочтения жителей г. N на рынке продукта.

Цели проведения анкетирования:

- Зафиксировать узнаваемость компании и бренда продукции на изучаемых рынках.
- Выявление потребительских предпочтений и факторов принятия решения.
- Определение круга основных конкурентов.
- Определение основных источников информации о продукции.

Подготовка плана комплекса мероприятий по повышению узнаваемости и лояльности к компании и бренду.

Ключевые изучаемые вопросы (проект анкеты для опроса face-to-face):

Информация о респонденте:

Возраст респондента. Рекомендуемый тип сегментации по возрасту.

- до 15 лет (меньше 12 лет не опрашиваются. Определять возраст «на глаз».)

школьники

- 16-25 — учащиеся, студенты, активная молодежь
- 26-35 — самостоятельная аудитория работающих, молодые семьи
- 36-45 — люди среднего возраста
- 46-60 — самостоятельная группа, характеризующаяся взрослыми детьми (в случае семейного статуса) и возможным наличием внуков
- от 61 — предпенсионный и пенсионный возраст

Пол респондента

мужской

женский

Есть ли у Вас семья, дети/внуки (до 12 лет). Вопрос для лиц среднего и старшего возраста.

Семья Да/нет

Дети. Да. Какой возраст? \_\_\_\_\_

нет

Изучение частоты покупки, принципа потребления:

Не рекомендуется ставить вопрос о частоте покупки в формате последнего исследования в столь категоричной форме («Вы лично покупаете \_\_\_\_\_ хотя бы 1 раз в месяц?»). Ввести больше градаций для ответа.

Частота покупки

вар 1

вар 2

вар N

Изучение предпочтений по продукту и знаний марок:

Предпочтения по типу продукта (может быть неск ответов)

продукт 1

продукт 2

продукт N

Какие марки из перечисленных Вы знаете? Узнаваемость марок (по названиям/маркам). Это НЕ название компании-производителя. Данный блок рекомендуется заполнять 7-9 марками, включая Ваши, которые реально активно

представлены в городе, где проводится анализ, и которые являются прямыми конкурентами Вашим маркам.

марка 1

марка 2

марка N

Какое \_\_\_\_\_ Вы/Ваша семья приобрела в последнюю покупку?

Это может быть тип или марка.

Какое бы \_\_\_\_\_ Вам хотелось бы купить в ближайшее

время/сейчас? Это может быть тип или марка.

Изучение узнаваемости производителей:

Производители, названия компаний которых респондент знает (без подсказки).

Открытый вопрос. Если ответа нет, то следующий пункт.

Производители, названия компаний из перечисленных Вы знаете? Производители, названия компаний которых респондент слышал. Зачитывается список. Выбираются 5-7 компаний, продукция которых представлена в регионе, где проходит изучение, включая название Вашей компании.

производитель 1

производитель 2

производитель N

Производители, чьей продукции респондент доверяет. Почему?

Место покупки и факторы принятия решения о покупке

Где респондент чаще всего покупает продукцию. Возможно несколько ответов.

супермаркет/сетевой магазин

магазин \_\_\_\_\_

специализированный \_\_\_\_\_

на рынке

другое

Чувствительность к цене

продукт выбирается по \_\_\_\_\_. Цена не играет значение.

продукт выбирается по \_\_\_\_\_. Цена изучается и принимается к сведению.

при выборе продукта основное внимание обращается на цену.

Критерий выбора продукта. На что обращается максимум внимания.

на марку, которую знаю/доверяю

на внешний вид

на комплектацию

на \_\_\_\_\_

на \_\_\_\_\_

Пристрастие к типу продукта

типовой продукт. Какой?

сложный продукт с \_\_\_\_\_. Какой?

покупаю \_\_\_\_\_ -

Принцип покупки

покупаю быстро и импульсно (на ходу), то что понравится

покупаю быстро и импульсно (на ходу), т.к. четко знаю, что хочу

вдумчиво выбираю и ищу подходящее в данный момент вариант

Отношение к новинкам

покупаю один и тот же привычный продукт

люблю экспериментировать и покупать новые продукты

Источники информации о продукте

Источники получения информации о новинках на рынке продукции

ТВ

радио

печатная реклама

реклама в точках продажи

в магазинах, когда вижу новый незнакомый продукт в продаже

Обращаете ли Вы внимание на рекламу продукта? Да/нет.

Рекламу каких марок Вы помните и можете назвать? Чем запомнилась?

### Задание

Составить анкету каждому студенту по конкретному продукту (перечень продуктов называет преподаватель).

### Вариант № 1

Задание № 1: решите задачу, запишите решение и сделайте выводы	
Проверяемые знания и умения	Показатели оценки

<i>У1 – У4</i> <i>31 – 315</i>	Все задачи решены с пояснением и выводом	
	Задачи решены частично (решение не полное, отсутствует пояснение или вывод)	
<p>1. По представленному балансу предприятия рассчитать основные технико – экономические показатели и сделать выводы</p> <p>2. Объем произведенной на предприятии за год продукции составил 200 тыс. т.</p> <p>Рассчитайте показатели производительности труда, основываясь на данных, представленных в таблице:</p>		
Категория фонд рабочего работника, ч	Численность, чел.	Годовой времени одного
Рабочие, в т.ч.:		
основные 712	100	1
вспомогательные 768	50	1
Руководители	15	1 701
Специалисты	10	1 701
Служащие	5	1 768

<b>Задание № 2: ответьте на вопрос (устно /письменно)</b>	
<b>Проверяемые знания и умения</b>	<b>Показатели оценки</b>
<i>У1 – У4</i> <i>31 – 315</i>	Дан полный ответ
	Дан частичный ответ
<p>1. Сущность экономической теории и история ее развития</p> <p>2. Система методов управления</p>	

**Задание № 3: Тест**

Проверяемые знания и умения	Показатели оценки
У1 – У4	Все ответы верны
З1 – З15	Верна только половина ответов
<b>Тест №4 по маркетингу</b>	
<b>1. Что из перечисленного является товаром?:</b>	
а) платная консультация	
б) бесплатный совет	
в) полученный подарок	
г) купленная информация	
д) рыба, выловленная в реке	
е) рыба, купленная в магазине	
<b>2. В чем смысл жизненного цикла товара ?</b>	
а) в прогнозе срока, в течение которого товар будет пользоваться спросом на рынке;	
б) в разработке инструментов маркетинга, соответствующих разным этапам ЖЦТ;	
в) в определении времени снятия товара с производства	
г) в прогнозе вывода на рынок модернизированного товара	
д) все ответы верны.	
е.) правильного ответа нет	
<b>3. Одной из задач товарной политики является:</b>	
а) управление жизненным циклом товаров и их конкурентоспособностью	
б) определение сегмента потребителей, желающих приобрести товар;	
в) производство большого количества товаров.	
<b>4. Какова роль маркетинга в разработке нового товара?</b>	
а) организующая;	
б) оценочно-исследовательская;	
в) технологическая;	
г) стимулирующая;	
д) правильного ответа нет.	
<b>5. Товарно- инновационная политика это:</b>	
а) политика привлечения денежных средств	
б) политика обновления номенклатуры производства	
г) политика обновления производственных фондов.	

### Вариант № 2

Задание № 1: решите задачу, запишите решение и сделайте выводы	
Проверяемые знания и умения	Показатели оценки
У1 – У4	Все задачи решены с пояснением и выводом
З1 – З15	Задачи решены частично (решение не полное, отсутствует пояснение или вывод)
1. По представленному балансу предприятия рассчитать	

основные технико – экономические показатели и сделать выводы

2. Тарифная ставка рабочего V разряда составляет 19 руб./ч. Продолжительность рабочего дня – 7 ч. Количество рабочих дней в месяце – 20. Норма выработки – 20 деталей за смену. Фактическая выработка за месяц – 460 деталей.

Рассчитайте заработок рабочего за месяц:

- а) при простой повременной системе оплаты труда;
- б) повременно-премиальной системе оплаты труда (премия составляет 10 % от тарифа);
- в) прямой сдельной оплате труда (расценка за одну деталь – 7,2 руб.);
- г) сдельно-премиальной системе оплаты труда (премия – 0,5 % от сдельного заработка за каждый процент превышения нормы выработки);
- д) сдельно-прогрессивной системе оплаты труда (повышающий коэффициент – 1,8).

### Задание № 2: ответьте на вопрос (устно /письменно)

Проверяемые знания и умения	Показатели оценки
У1 – У4	Дан полный ответ
З1 – З15	Дан частичный ответ
1. Принципы рыночной экономики	
2. Стили управления	

### Задание № 3: Тест

Проверяемые знания и умения	Показатели оценки
У1 – У4	Все ответы верны
З1 – З15	Верна только половина ответов

#### Тест №5 по маркетингу

**1. В чем суть затратного метода ценообразования**

- а) цена исчисляется как производная от спроса
- б) цена калькулируется на основе издержек производства, сбыта и целевой прибыли
- в) цена определяется в процессе пробного маркетинга.

**2. Что является основным ориентиром в процессе ценообразования на престижные товары?**

- а) спрос;

- б) цены конкурентов;  
в) издержки производства.

**3. Основные недостатки методов ценообразования ориентированных на затраты:**

- а) сложность расчета;  
б) игнорирование спроса;  
в) игнорирование потребительских свойств товара.

**4. Какие из перечисленные методов ценообразования ориентированы на платежеспособность покупателя ?**

- а) на основе издержек производства  
б) мониторинга конкурентных цен  
в) аукциона  
г) рентабельности инвестиций  
д) пробных продаж

**5. Какие условия способствуют назначению высоких цен ?**

- а) повышенное качество;  
б) высокие издержки производства  
в) высокая конкуренция;  
г) эксклюзивный сбыт.

**Вариант № 3**

**Задание № 1: решите задачу, запишите решение и сделайте выводы**

<b>Проверяемые знания и умения</b>	<b>Показатели оценки</b>
<i>У1 – У4</i>	Все задачи решены с пояснением и выводом
<i>31 – 315</i>	Задачи решены частично (решение не полное, отсутствует пояснение или вывод)
<p>1. По представленному балансу предприятия рассчитать основные технико – экономические показатели и сделать выводы</p> <p>2. В отчетном году цех выпустил валовой продукции на 2100 тыс. руб. при списочном составе рабочих 156 человек. В планируемом году задание по выпуску составляет 750 изделий стоимостью 4000 руб. каждое. Предусматривается повышение НЗП на 160 тыс.руб. Задание же по повышению производительности труда составляет 8%. Как должен измениться списочный состав рабочих в планируемом году?</p>	

**Задание № 2: ответьте на вопрос (устно /письменно)**

<b>Проверяемые знания и умения</b>	<b>Показатели оценки</b>
<i>У1 – У4</i>	Дан полный ответ
<i>31 – 315</i>	Дан частичный ответ

- |  |
|--|
| 1.Трудовые ресурсы предприятия<br>2.Имидж руководителя и сотрудников |
|--|

<b>Задание № 3: Тест</b>	
<b>Проверяемые знания и умения</b>	<b>Показатели оценки</b>
У1 – У4 31 – 315	Все ответы верны
	Верна только половина ответов
<b>Тест № 6 по маркетингу</b>	
<p><b>1. Что такое канал товаропродвижения?</b></p> <p>а) маршрут перемещения товара в пространстве;</p> <p>б) система взаимоотношений между участниками процесса сбыта;</p> <p>в) цепочка участников процесса доведения товара от производителя к потребителю.</p> <p><b>2. В чем разница между прямым и косвенным каналами ?</b></p> <p>а) нет разницы;</p> <p>б) в наличие или отсутствии посредников;</p> <p>в) в использовании зависимых или независимых посредников.</p> <p><b>3. Дистрибуция товаров означает:</b></p> <p>а) продажу через посредников;</p> <p>б) транспортировку;</p> <p>в) хранение</p> <p>г) все ответы верны;</p> <p>д) правильного ответа нет.</p> <p><b>4. Интенсивный сбыт товаров осуществляется;</b></p> <p>а) через сеть специализированных магазинов;</p> <p>б) через большое число торговых агентов;</p> <p>в) через поставки товаров непосредственно потребителю;</p> <p>г) все ответы верны;</p> <p>д) правильного ответа нет.</p> <p><b>5. Через лизинговые компании удобно продавать:</b></p>	

- а) материалы, инструмент;
- б) квартиры;
- в) оборудование, транспорт;
- г) продовольствие

#### Вариант № 4

<b>Задание № 1: решите задачу, запишите решение и сделайте выводы</b>	
<b>Проверяемые знания и умения</b>	<b>Показатели оценки</b>
<i>У1 – У4</i> <i>З1 – З15</i>	Все задачи решены с пояснением и выводом
	Задачи решены частично (решение не полное, отсутствует пояснение или вывод)
<p style="text-align: center;">1. По представленному балансу предприятия рассчитать основные технико – экономические показатели и сделать выводы</p> <p>2. Рассчитать фондоотдачу основных средств и фондоемкости продукции, если их стоимость составила 2 млн. руб., объем выпуска продукции – 25 тыс. штук по цене 500 руб. за единицу.</p>	

<b>Задание № 2: ответьте на вопрос (устно /письменно)</b>	
<b>Проверяемые знания и умения</b>	<b>Показатели оценки</b>
<i>У1 – У4</i> <i>З1 – З15</i>	Дан полный ответ
	Дан частичный ответ
<p>1. Принципы рыночной экономики</p> <p>2. Стили управления</p>	

<b>Задание № 3: Тест</b>	
<b>Проверяемые знания и умения</b>	<b>Показатели оценки</b>
<i>У1 – У4</i> <i>З1 – З15</i>	Все ответы верны
	Верна только половина ответов
<b>Тест №7 по маркетингу</b>	
<p><b>1. К основным средствам продвижения товара относятся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) низкая цена;</li> <li>б) высокое качество;</li> <li>в) реклама;</li> <li>г) стимулирование сбыта.</li> </ul> <p><b>2. К числу эффективных каналов распространения рекламы товаров</b></p>	

**производственного назначения относятся:**

- а) телевидение,
- б) радио;
- в) общественно-политические печатные органы;
- г) специальная пресса;
- д) наружная (уличная) реклама;
- е.) листовки, буклеты;
- ж) каталоги;
- з) почтовая (электронная)

**3. Реклама, как средство коммуникации отличается от «PR»:**

- а) аудиторией;
- б) наличием договора на возмездное распространение информации;
- в) каналами распространения информации;
- г) контролем за содержанием информации

**4. Под продвижением товаров понимают:**

- а) транспортировку товаров;
- б) продажу товаров посредникам;
- в) форму сообщений для информации, напоминания и убеждения потребителей.

**5. Персональная (личная) продажа эффективна:**

- а) всегда;
- б) при продаже товаров только корпоративным клиентам;
- в) при продаже потребительских товаров;
- г) при сделках на крупные суммы.

**Вариант № 5**

<b>Задание № 1: решите задачу, запишите решение и сделайте выводы</b>	
<b>Проверяемые знания и умения</b>	<b>Показатели оценки</b>
<i>У1 – У4</i>	Все задачи решены с пояснением и выводом
<i>З1 – З15</i>	Задачи решены частично (решение не полное, отсутствует пояснение или вывод)
<p>1. По представленному балансу предприятия рассчитать основные технико – экономические показатели и сделать выводы</p> <p>2. Рассчитать потребную списочную численность работников для выполнения 100 тыс. штук изделий, если норма выработки на 1 работника составляет 20 изделий в месяц. Коэффициент замещения – 1,15.</p>	

<b>Задание № 2: ответьте на вопрос (устно /письменно)</b>	
<b>Проверяемые знания и умения</b>	<b>Показатели оценки</b>
<i>У1 – У4</i>	Дан полный ответ
<i>З1 – З15</i>	Дан частичный ответ
1. Организация (предприятие) 2. Сущность современного менеджмента	

<b>Задание № 3: Тест</b>	
<b>Проверяемые знания и умения</b>	<b>Показатели оценки</b>
<i>У1 – У4</i>	Все ответы верны
<i>З1 – З15</i>	Верна только половина ответов
<b>Тест №8 по маркетингу</b>	
<p><b>1. Что понимается под стратегией маркетинга?</b></p> <p>а) план работы отдела маркетинга на длительный срок  б) комплекс базовых решений по достижению рыночных целей фирмы  в) определение целей фирмы</p> <p><b>2. К инструментальным стратегиям маркетинга относятся:</b></p> <p>а) ценовая стратегия;  б) стратегия дистрибьюции;  в) инновационная стратегия;  г) стратегия интеграции;  д) стратегия привлечения  е) все ответы верны.</p> <p><b>3. Банк разработал новую услугу, ориентированную на круг ранее не обслуживаемых им клиентов. В этом случае он осуществляет стратегию:</b></p> <p>а) диверсификации  б) проникновения на рынок  в) развития рынка  г) инновации.</p> <p><b>4. К стратегиям роста (атаки) относятся:</b></p> <p>а) стратегия интенсификации;  б) стратегия 5 «Р»;  в) стратегия диверсификации;  г) стратегия интеграции;  д) все ответы верны;  е.) правильного ответа нет</p> <p><b>5. Полная диверсификация – это:</b></p> <p>а) совершенствование сбыта товаров на сложившихся рынках;  б) разработка товаров для существующих рынков;  в) выход фирмы со своей продукцией на новые рынки;</p>	

г) разработка новых товаров для новых рынков

### Вариант № 6

#### Задание № 1: решите задачу, запишите решение и сделайте выводы

Проверяемые знания и умения	Показатели оценки		
<i>У1 – У4</i> <i>31 – 315</i>	Все задачи решены с пояснением и выводом		
	Задачи решены частично (решение не полное, отсутствует пояснение или вывод)		
<p>1. По представленному балансу предприятия рассчитать основные технико – экономические показатели и сделать выводы</p> <p>2. Определить уровень рентабельности строительных предприятий относительно сметной стоимости сданных заказчику работ и производственных фондов. Проанализируйте полученные результаты и определите предприятие с лучшим использованием производственных фондов при таких исходных данных в тыс.р.:</p>			
	1	2	3
Сметная стоимость сданных работ заказчику	45,08	36,9	39,9
Балансовая прибыль предприятий	3,15	3,34	2,34
Среднегодовая стоимость основных производственных фондов	25,2	20,5	21,0
и оборотных средств	9	6	21,0

#### Задание № 2: ответьте на вопрос (устно /письменно)

Проверяемые знания и умения	Показатели оценки	
<i>У1 – У4</i> <i>31 – 315</i>	Дан полный ответ	
	Дан частичный ответ	
1. Стратегии маркетинга		
2. Классификация предприятий		

#### Задание № 3: Тест

Проверяемые знания и умения	Показатели оценки	
<i>У1 – У4</i> <i>31 – 315</i>	Все ответы верны	
	Верна только половина ответов	
<b>Тест №9 по маркетингу</b>		
<b>1. Как характеризуется информация, представленная в виде данных Госкомстата и опубликованных в СМИ?</b>		

- а) открытая
- б) закрытая;
- в) внутренняя
- г) внешняя
- д) первичная
- е) вторичная

**2. К какому виду исследований относится изучение различных справочников и другой литературы?**

- а) кабинетные исследования;
- б) полевые исследования;
- в) не относится к исследованиям.

**3. Какими принципами следует руководствоваться при организации маркетингового анкетирования?**

- а) выборка должна быть однородной
- б) чем большее количество респондентов будет опрошено, тем лучше
- в) чем больше вопросов в анкете, тем лучше
- г) количество респондентов должно быть оптимальным с учетом предельной ошибки;
- д) количество вопросов должно быть оптимальным, не превышать психологический порог восприятия

**4. Какой способ связи с аудиторией характеризуется наиболее низким возвратом сведений:**

- а) телефон;
- б) почта;
- в) Интернет;
- г) личный контакт;

**5. Для чего используется пробные продажи?**

- а) для получения информации;
- б) для получения выручки от реализации товаров

## **2.2 Задания для промежуточной аттестации**

### **Перечень вопросов к зачету**

1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками.
2. Производство как процесс создания полезного продукта.
3. Факторы производства, их классификация.
4. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.

5. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).
6. Монополия, антимонопольное законодательство.
7. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.
8. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена.
9. Эластичность спроса и предложения.
10. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства).
11. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
12. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.
13. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.
14. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.
15. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения.
16. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания.
17. Ресурсы организации.
18. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА.
19. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации.
20. Показатели эффективности использования ресурсов.
21. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании.

22. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.
23. Понятие товарооборачиваемости.
24. Продуктовый баланс предприятий общественного питания.
25. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания.
26. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании.
27. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета
28. Понятие себестоимости продукции в общественном питании.
29. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.
30. Политика государства в области оплаты труда.
31. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.
32. Понятие цены, ее элементы.
33. Классификация цен и система цен.
34. Методы ценообразования.
35. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
36. Виды цен и порядок их утверждения.
37. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.
38. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.
39. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.
40. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.
41. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования.

42. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды.
43. Порядок распределения и использования прибыли.
44. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.
45. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.
46. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.
47. Виды предпринимательских рисков и их страхование.
48. Порядок регистрации и ликвидации предприятий.
49. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения.
50. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи.
51. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности.
52. Понятие и принципы кредитования.
53. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам.
54. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики.
55. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления.
56. Налоговая система РФ.
57. Налогообложение организаций питания.
58. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.
59. Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения.
60. Современные подходы в менеджменте и принципы управления.
61. Особенности управления в организациях питания.
62. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.
63. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления.  
Понятие, назначение и виды.
64. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы.
65. Виды планов в организации ресторанного бизнеса.
66. Миссия организации, понятие и содержание.

67. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).
68. Управленческое решение: понятие, виды.
69. Методы принятия управленческого решения.
70. Этапы принятия и реализации решений.
71. Коммуникация как функция менеджмента.
72. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.
73. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.
74. Факторы и условия повышения эффективности делового общения.
75. Фазы делового общения.
76. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.
77. Управление конфликтами и стрессами.
78. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.
79. Стресс: природа и причины.
80. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации.
81. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.
82. Цели и задачи маркетинга.
83. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.
84. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности.
85. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях.
86. Содержание маркетинговой деятельности.
87. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.
88. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.

89. Товарная политика предприятия.
90. Понятие товара и услуги.
91. Стратегия разработки новых товаров (меню).
92. Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания.
93. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние.
94. Понятие «петля качества».
95. Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000).
96. Разработка нового товара (услуги).
97. Сбытовая политика предприятия.
98. Функции, методы, виды и задачи сбыта.
99. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса.
100. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.
101. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге.
102. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг.
103. Маркетинговые коммуникации.
104. Реклама и ее виды.
105. Средства рекламы.
106. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка.
107. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.
108. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

### 3.2.1 Печатные издания:-

### 3.2.2 Дополнительные источники:

1. **Чикатуева, Л. А.** Маркетинг / Л. А. Чикатуева, Н. В. Третьякова. — Ростов на - Дону: Издательский центр "Феникс", 2004г. — 352 с. — ISBN — 5-222-04748-2. — Текст: непосредственный
2. **Сухов, В. Д.** Основы менеджмента / В. Д. Сухов, С. В. Сухов, Ю. А. Москвичев. — Москва: Издательский центр "Академия", 2004г. — 192 с. — 5-7695-1477-9. — Текст: непосредственный
3. **Котерова, Н. П.** Основы маркетинга / Н. П. Котерова. — Москва: Издательский центр "Академия", 2004г. — 144 с. — ISBN — 5-7695-1440-X. — Текст: непосредственный
4. **Федько, В. П.** Основы маркетинга / В. П. Федько, Н. Г. Федько. — издание 2-е, дополненное и переработанное. — Ростов - на - Дону: Издательский центр "Феникс", 2002г. — 480 с. — ISBN — 5-222-01665-X. — Текст: непосредственный
5. **Барышев, А. Ф.** Маркетинг / А. Ф. Барышев. — 2-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2002г. — 208 с. — ISBN — 5-7695-1256-3. — Текст: непосредственный
6. **Драчева, Е. Л.** Менеджмент / Е. Л. Драчева, Л. И. Юликов. — 2-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2002г. — 288 с. — ISBN — 5-7695-1123-0. — Текст: непосредственный
7. **Мурахтанова, Н. М.** Маркетинг: Учеб. пособие / Н. М. Мурахтанова, Е. И. Еремина. — Москва : Издательский центр "Академия", 2002. — 208 с. — ISBN—5-7695-1006-4 — Текст : непосредственный.

8. **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.

### **3.2.3 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. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. 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.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред.проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с.
8. 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.

9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.
12. 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. - 176 с.
13. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.  
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

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

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заместитель директора  
по учебной и производственной  
работе

\_\_\_\_\_ Е.В. Чапаева  
от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Комплект  
контрольно-измерительных материалов  
по учебной дисциплине  
ОП 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Южноуральск 2023 г

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании предметной (цикловой)  
комиссии общественного питания и  
сферы обслуживания

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Председатель предметной  
(цикловой)комиссии

\_\_\_\_\_ (И.В. Хоменко)

Разработчик:

О.А. Сутик, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

*Ф.И.О., ученая степень, звание, должность*

\_\_\_\_\_

Эксперт:

Е.И. Деревскова, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

*Ф.И.О., должность, место работы*

\_\_\_\_\_

## 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..	10
2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины .....	11
2.1. Задания для текущего контроля .....	11
2.2. Задания для промежуточной аттестации.....	29
3. Библиографический список.....	31

## 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.06 Правовые основы профессиональной деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:**

1. Формирование 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 специальности через: - участие во внеурочных организационных формах (конференциях, неделях специальности и т.п.); - углубленное изучение дополнительной профессиональной литературы для успешного овладения специальностью, - систематическую подготовку к учебным занятиям и своевременность выполнения заданий в рамках внеаудиторной работы.	УО, ТЗ № 1
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Рациональность планирования и организации собственной деятельности в соответствии с профессиональными целями. Объективность анализа	ПР № 1, ТЗ № 1-2, УО

	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>Аргументированность оценки качества выполнения профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Результативность решения профессиональных проблем.</p> <p>Оперативность решения нестандартных задач.</p> <p>Анализ профессиональной ситуации с позиции возможностей и ожидаемых рисков.</p>	ТЗ № 1-2, УО, КС
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Использование различных источников информации, включая электронные, для эффективного выполнения учебных задач и углубления профессиональных знаний в области психологии социально-правовой деятельности.</p> <p>Обработка и структурирование информации при подготовке к учебным (лекционным), практическим занятиям и выполнению самостоятельных работ по психологии социально-правовой деятельности.</p>	ПР № 2, ТЗ № 1-3, УО, КС
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Поиск необходимой информации через использование информационно-коммуникативных технологий.</p> <p>Обоснованность выбора и оптимальность состава источников информации для</p>	ПР № 3, УО

	решения профессиональных задач.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение профессиональной лексикой, этическими нормами поведения, приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. Корректность взаимодействия с обучающимися в группе, преподавателями в ходе освоения дисциплины.	ТЗ № 2-4, УО
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Результативность общения с коллегами, руководством, социальными партнерами. Успешность применения на практике коммуникативных качеств личности при общении с сокурсниками, педагогами, сотрудниками, руководством, работодателем. Соблюдение принципов профессиональной этики.	ПР № 4, КС, УО
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. Участие в общественной деятельности (научно-практических конференциях, конкурсах по профилю специальности и т.п.) для личностного развития.	ПР № 5, КС, УО
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	Знание законов при правовой оценке доказательств в уголовном и гражданском судопроизводстве	УО, ТЗ № 1-3

деятельности.		
---------------	--	--

ПР- практическая работа

УО- устный опрос

ТЗ- тестовое задание

КС- контрольный срез

## 2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<p>виды административных правонарушений и административной ответственности; классификацию, основные виды и правила составления нормативной документации; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; организационно-правовые формы юридических лиц; основные положения Конституции Российской Федерации, действующие законодательные и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной</p>	<p>- Правильное употребление и объяснение понятий и терминов: государство, право, административное право, гражданское право, физическое лицо, юридическое лицо, гражданская правоспособность, гражданская дееспособность, трудовой контракт, трудовое право, трудовые отношения, дисциплинарное взыскание, рабочее время, время отдыха, административные правоотношения, государственная служба, муниципальная служба, звание, чин, разряд, административное наказание, административная ответственность обобщает относящиеся к проблематике нормы материального и процессуального права, материалы судебной практики, по сходным правоотношениям – анализ фабулы гражданского дела; – определение подведомственности и подсудности гражданского дела; - определение обстоятельств, необходимых в силу правовых норм, регулирующих рассматриваемые судом</p>	<p>ПР № 1-6, ТЗ № 1-4, УО, КС</p>

<p>(трудовой) деятельности;</p> <p>нормы дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p>	<p>отношения сторон для составления гражданско-процессуального документа; уясняет значимость, необходимость, цели создания процессуальных документов применительно к конкретной ситуации, вида и стадии гражданского процесса;</p> <p>– определяет терминологию составляемого процессуального документа;</p> <p>– структурирует процессуальный документ с соблюдением обязательных реквизитов документа;</p> <p>– соблюдает логичность, последовательность освещаемых событий, фактов при изложении текста процессуального документа и последовательность изложения материала, соблюдая соответствующий стиль гражданско-процессуального документа;</p> <p>- оформляет гражданско-процессуальные документы в соответствии с требованиями Гражданско-процессуального кодекса РФ и ГОСТ, с соблюдением всех необходимых требований (реквизитов), используя СПС «Консультант Плюс» «ГАРАНТ»</p> <p>- использование правовых знаний и умений в повседневной жизни для: поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью;</p> <p>- анализа норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации;</p> <p>- выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав;</p> <p>- изложения и аргументации</p>	
---	--	--

	<p>собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права;</p> <p>- решения правовых задач (на примерах конкретных ситуаций).</p>	
<p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p> <p>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;</p> <p>использовать нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность;</p>	<p>Правильное употребление и объяснение понятий и терминов: государство, право, административное право, гражданское право, физическое лицо, юридическое лицо, гражданская правоспособность, гражданская дееспособность, трудовой контракт, трудовое право, трудовые отношения, дисциплинарное взыскание, рабочее время, время отдыха, административные правоотношения, государственная служба, муниципальная служба, звание, чин, разряд, административное наказание, административная ответственность</p> <p>обобщает относящиеся к проблематике нормы материального и процессуального права, материалы судебной практики, по сходным правоотношениям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализ фабулы гражданского дела;</li> <li>– определение подведомственности и подсудности гражданского дела;</li> <li>- определение обстоятельств, необходимых в силу правовых норм, регулирующих рассматриваемые судом отношения сторон для составления гражданско-процессуального документа; уясняет значимость, необходимость, цели создания процессуальных документов применительно к конкретной ситуации, вида и стадии гражданского процесса;</li> <li>– определяет терминологию составляемого процессуального документа;</li> <li>– структурирует процессуальный документ с соблюдением обязательных реквизитов документа;</li> </ul>	<p>ПР № 1-6, ТЗ № 1-4, УО, КС</p>

	<p>– соблюдает логичность, последовательность освещаемых событий, фактов при изложении текста процессуального документа и последовательность изложения материала, соблюдая соответствующий стиль гражданско-процессуального документа;</p> <p>- оформляет гражданско-процессуальные документы в соответствии с требованиями Гражданско-процессуального кодекса РФ и ГОСТ, с соблюдением всех необходимых требований (реквизитов), используя СПС «Консультант Плюс» «ГАРАНТ»</p> <p>- использование правовых знаний и умений в повседневной жизни для: поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью;</p> <p>- анализа норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации;</p> <p>- выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав;</p> <p>- изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права;</p> <p>- решения правовых задач (на примерах конкретных ситуаций).</p>	
--	--	--

ПР- практическая работа

УО- устный опрос

ТЗ- тестовое задание

КС- контрольный срез

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Комплексный зачет

## **2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей программы учебной дисциплины**

### **2.1 Задания для текущего контроля**

#### **ВАРИАНТ 1**

##### **1. Полная дееспособность гражданина наступает:**

- а) с 14 лет
- б) с 16 лет
- в) с 18 лет

##### **2. Оферта – это:**

- а) предложение заключить договор
- б) принятие предложения
- в) предложение о расторжении договора

##### **3. При ликвидации банка в первую очередь должны быть удовлетворены требования:**

- а) работников банка по заработной плате
- б) кредиторов
- в) вкладчиков

##### **4. Гражданин приобретает предпринимательскую правоспособность:**

- а) с момента государственной регистрации
- б) с момента приобретения дееспособности
- в) с момента приобретения правоспособности

##### **5. Формы реорганизации юридического лица:**

- а) распределение, перераспределение
- б) слияние, присоединение, разделение
- в) возобновление, единение

##### **6. К некоммерческим организациям относятся:**

- а) фонды
- б) товарищества

в) унитарные предприятия

**7. Предпринимательская деятельность осуществляется:**

а) с образованием юридического лица

б) без образования юридического лица

в) как с образованием, так и без образования юридического лица

**8. Регистрация юридического лица осуществляется в срок:**

а) семь дней

б) пять дней

в) три дня

**9. Акцепт – это:**

а) согласие заключить договор

б) предложение заключить договор

в) отказ от заключения договора

**10. Разновидность коммерческой организации**

а) унитарное предприятие

б) потребительский кооператив

в) политическая партия

**11. На основании чего складываются отношения между работником и работодателем:**

а) устава

б) трудового договора

в) трудового кодекса

**12. Трудовое право регулирует отношения в сфере:**

а) производства

б) наемного труда

в) экономики

**13. Правила подчинения работников организации отражены:**

а) в учредительном договоре

б) в правилах внутреннего трудового распорядка

в) в уставе

**14. К специальным источникам трудового права относятся:**

а) подзаконные акты

б) ФЗ «О прокуратуре»

в) акты ОМСУ

**15. Чему должен соответствовать нормативно-правовой акт:**

а) Трудовому кодексу РФ

б) Гражданскому кодексу РФ

в) Конституции РФ

**16. Метод трудового права, регулирующий отношения трудоустройства:**

а) императивный

б) функциональный

в) диспозитивный

**17. Совокупность институтов, составляющих единую отрасль права:**

а) структура

б) система

в) предмет

**18. Меры дисциплинарного воздействия:**

а) штраф

б) строгий выговор

в) замечание

**19. Форма трудового договора:**

а) нотариальная

б) устная

в) письменная

**20. Трудовой договор (контракт) заключается:**

а) на 10 лет

б) на 7 лет

в) на 5 лет

**21. Суды, рассматривающие дела о несостоятельности и банкротстве:**

- а) общей юрисдикции
- б) арбитражные
- в) верховные

**22. Нормативно-правовой акт, устанавливающий санкции за совершение правонарушений в сфере предпринимательства:**

- а) ГКРФ
- б) КОАПРФ
- в) ТКРФ

**23. Дисквалификация устанавливается на срок:**

- а) от 1 года до 2 лет
- б) от 2 до 4 месяцев
- в) от 6 месяцев до 3 лет

**24. Ответственность за совершение административного проступка наступает:**

- а) с 14 лет
- б) с 16 лет
- в) с 18 лет

**25. Органы, уполномоченные назначать административные санкции:**

- а) государственная палата
- б) органы государственного управления
- в) совет федерации

**26. Вид договора в зависимости от числа сторон:**

- а) возмездный
- б) реальный
- в) односторонний

**27. Отказ в государственной регистрации допускается если:**

- а) перечень документов соответствует требованиям закона
- б) гражданин является политическим деятелем
- в) гражданин изъявил желание заниматься незаконной деятельностью

**28. Субъектами административных правонарушений могут быть:**

- а) только физические лица
- б) только юридические лица
- в) физические и юридические лица

**29. Основные документы, предъявляемые для осуществления государственной регистрации юридического лица:**

- а) квитанция об оплате госпошлины, устав
- б) учредительный договор, паспорт
- в) заявление, устав, договор, протокол, квитанция, бизнес-план...

**30. Форма оферты:**

- а) устная
- б) письменная
- в) предусмотренная ГК РФ

**ВАРИАНТ 2****1. Оферта – это:**

- а) предложение заключить договор
- б) принятие предложения
- в) предложение о расторжении договора

**2. Гражданин приобретает предпринимательскую правоспособность:**

- а) с момента государственной регистрации
- б) с момента приобретения дееспособности
- в) с момента приобретения правоспособности

**3. К некоммерческим организациям относятся:**

- а) фонды
- б) товарищества
- в) унитарные предприятия

**4. Регистрация юридического лица осуществляется в срок:**

- а) семь дней
- б) пять дней
- в) три дня

**5. Разновидность коммерческой организации**

- а) унитарное предприятие
- б) потребительский кооператив
- в) политическая партия

**6. Трудовое право регулирует отношения в сфере:**

- а) производства
- б) наемного труда
- в) экономики

**7. К специальным источникам трудового права относятся:**

- а) подзаконные акты
- б) ФЗ «О прокуратуре»
- в) акты ОМСУ

**8. Метод трудового права, регулирующий отношения трудоустройства:**

- а) императивный
- б) функциональный
- в) диспозитивный

**9. Меры дисциплинарного воздействия:**

- а) штраф
- б) строгий выговор
- в) замечание

**10. Трудовой договор (контракт) заключается:**

- а) на 10 лет
- б) на 7 лет
- в) на 5 лет

**11. Нормативно-правовой акт, устанавливающий санкции за совершение правонарушений в сфере предпринимательства:**

- а) ГКРФ
- б) КОАПРФ
- в) ТКРФ

**12. Ответственность за совершение административного проступка наступает:**

- а) с 14 лет
- б) с 16 лет
- в) с 18 лет

**13. Вид договора в зависимости от числа сторон:**

- а) возмездный
- б) реальный
- в) односторонний

**14. Субъектами административных правонарушений могут быть:**

- а) только физические лица
- б) только юридические лица
- в) физические и юридические лица

**15. Форма оферты:**

- а) устная
- б) письменная
- в) предусмотренная ГКРФ

**16. Полная дееспособность гражданина наступает:**

- а) с 14 лет
- б) с 16 лет
- в) с 18 лет

**17. При ликвидации банка в первую очередь должны быть удовлетворены требования:**

- а) работников банка по заработной плате
- б) кредиторов
- в) вкладчиков

**18. Формы реорганизации юридического лица:**

- а) распределение, перераспределение
- б) слияние, присоединение, разделение
- в) возобновление, единение

**19. Предпринимательская деятельность осуществляется:**

- а) с образованием юридического лица
- б) без образования юридического лица
- в) как с образованием, так и без образования юридического лица

**20. Акцепт – это:**

- а) согласие заключить договор
- б) предложение заключить договор
- в) отказ от заключения договора

**21. На основании чего складываются отношения между работником и работодателем:**

- а) устава
- б) трудового договора
- в) трудового кодекса

**22. Правила подчинения работников организации отражены:**

- а) в учредительном договоре
- б) в правилах внутреннего трудового распорядка
- в) в уставе

**23. Чему должен соответствовать нормативно-правовой акт:**

- а) Трудовому кодексу РФ
- б) Гражданскому кодексу РФ
- в) Конституции РФ

**24. Совокупность институтов, составляющих единую отрасль права:**

- а) структура
- б) система
- в) предмет

**25. Форма трудового договора:**

- а) нотариальная
- б) устная
- в) письменная

**26. Суды, рассматривающие дела о несостоятельности и банкротстве:**

- а) общей юрисдикции
- б) арбитражные
- в) верховные

**27. Дисквалификация устанавливается на срок:**

- а) от 1 года до 2 лет
- б) от 2 до 4 месяцев
- в) от 6 месяцев до 3 лет

**28. Органы, уполномоченные назначать административные санкции:**

- а) государственная палата
- б) органы государственного управления
- в) совет федерации

**29. Отказ в государственной регистрации допускается если:**

- а) перечень документов соответствует требованиям закона
- б) гражданин является политическим деятелем
- в) гражданин изъявил желание заниматься незаконной деятельностью

**30. Основные документы, предъявляемые для осуществления государственной регистрации юридического лица:**

- а) квитанция об оплате госпошлины, устав
- б) учредительный договор, паспорт
- в) заявление, устав, договор, протокол, квитанция, бизнес-план...

**ВАРИАНТ 3**

**1. Форма трудового договора:**

- а) нотариальная
- б) устная
- в) письменная

**2. Суды, рассматривающие дела о несостоятельности и банкротстве:**

- а) общей юрисдикции
- б) арбитражные
- в) верховные

**3. Дисквалификация устанавливается на срок:**

- а) от 1 года до 2 лет
- б) от 2 до 4 месяцев
- в) от 6 месяцев до 3 лет

**4. Органы, уполномоченные назначать административные санкции:**

- а) государственная палата
- б) органы государственного управления
- в) совет федерации

**5. Отказ в государственной регистрации допускается если:**

- а) перечень документов соответствует требованиям закона
- б) гражданин является политическим деятелем
- в) гражданин изъявил желание заниматься незаконной деятельностью

**6. Основные документы, предъявляемые для осуществления государственной регистрации юридического лица:**

- а) квитанция об оплате госпошлины, устав
- б) учредительный договор, паспорт
- в) заявление, устав, договор, протокол, квитанция, бизнес-план...

**7. Акцепт – это:**

- а) согласие заключить договор
- б) предложение заключить договор
- в) отказ от заключения договора

**8. На основании чего складываются отношения между работником и работодателем:**

- а) устава
- б) трудового договора
- в) трудового кодекса

**9. Правила подчинения работников организации отражены:**

- а) в учредительном договоре
- б) в правилах внутреннего трудового распорядка
- в) в уставе

**10. Чему должен соответствовать нормативно-правовой акт:**

- а) Трудовому кодексу РФ
- б) Гражданскому кодексу РФ
- в) Конституции РФ

**11. Совокупность институтов, составляющих единую отрасль права:**

- а) структура
- б) система
- в) предмет

**12. Форма оферты:**

- а) устная
- б) письменная
- в) предусмотренная ГК РФ

**13. Полная дееспособность гражданина наступает:**

- а) с 14 лет
- б) с 16 лет
- в) с 18 лет

**14. При ликвидации банка в первую очередь должны быть удовлетворены требования:**

- а) работников банка по заработной плате
- б) кредиторов
- в) вкладчиков

**15. Формы реорганизации юридического лица:**

- а) распределение, перераспределение
- б) слияние, присоединение, разделение
- в) возобновление, единение

**16. Предпринимательская деятельность осуществляется:**

- а) с образованием юридического лица
- б) без образования юридического лица
- в) как с образованием, так и без образования юридического лица

**17. Трудовой договор (контракт) заключается:**

- а) на 10 лет
- б) на 7 лет
- в) на 5 лет

**18. Нормативно-правовой акт, устанавливающий санкции за совершение правонарушений в сфере предпринимательства:**

- а) ГКРФ
- б) КОАПРФ
- в) ТКРФ

**19. Ответственность за совершение административного проступка наступает:**

- а) с 14 лет
- б) с 16 лет
- в) с 18 лет

**20. Вид договора в зависимости от числа сторон:**

- а) возмездный
- б) реальный
- в) односторонний

**21. Субъектами административных правонарушений могут быть:**

- а) только физические лица
- б) только юридические лица
- в) физические и юридические лица

**22. Разновидность коммерческой организации**

- а) унитарное предприятие
- б) потребительский кооператив
- в) политическая партия

**23. Трудовое право регулирует отношения в сфере:**

- а) производства
- б) наемного труда
- в) экономики

**24. К специальным источникам трудового права относятся:**

- а) подзаконные акты
- б) ФЗ «О прокуратуре»
- в) акты ОМСУ

**25. Метод трудового права, регулирующий отношения трудоустройства:**

- а) императивный
- б) функциональный
- в) диспозитивный

**26. Меры дисциплинарного воздействия:**

- а) штраф
- б) строгий выговор
- в) замечание

**27. Оферта – это:**

- а) предложение заключить договор
- б) принятие предложения
- в) предложение о расторжении договора

**28. Гражданин приобретает предпринимательскую правоспособность:**

- а) с момента государственной регистрации
- б) с момента приобретения дееспособности
- в) с момента приобретения правоспособности

**29. К некоммерческим организациям относятся:**

- а) фонды
- б) товарищества
- в) унитарные предприятия

**30. Регистрация юридического лица осуществляется в срок:**

- а) семь дней
- б) пять дней
- в) три дня

#### **ВАРИАНТ 4**

#### **1. Основные документы, предъявляемые для осуществления государственной регистрации юридического лица:**

- а) квитанция об оплате госпошлины, устав
- б) учредительный договор, паспорт
- в) заявление, устав, договор, протокол, квитанция, бизнес-план...

#### **2. Акцепт – это:**

- а) согласие заключить договор
- б) предложение заключить договор
- в) отказ от заключения договора

#### **3. На основании чего складываются отношения между работником и работодателем:**

- а) устава
- б) трудового договора
- в) трудового кодекса

#### **4. Правила подчинения работников организации отражены:**

- а) в учредительном договоре
- б) в правилах внутреннего трудового распорядка
- в) в уставе

#### **5. Чему должен соответствовать нормативно-правовой акт:**

- а) Трудовому кодексу РФ
- б) Гражданскому кодексу РФ
- в) Конституции РФ

#### **6. Совокупность институтов, составляющих единую отрасль права:**

- а) структура
- б) система
- в) предмет

**7. Форма оферты:**

- а) устная
- б) письменная
- в) предусмотренная ГК РФ

**8. Полная дееспособность гражданина наступает:**

- а) с 14 лет
- б) с 16 лет
- в) с 18 лет

**9. При ликвидации банка в первую очередь должны быть удовлетворены требования:**

- а) работников банка по заработной плате
- б) кредиторов
- в) вкладчиков

**10. Формы реорганизации юридического лица:**

- а) распределение, перераспределение
- б) слияние, присоединение, разделение
- в) возобновление, единение

**11. Форма трудового договора:**

- а) нотариальная
- б) устная
- в) письменная

**12. Суды, рассматривающие дела о несостоятельности и банкротстве:**

- а) общей юрисдикции
- б) арбитражные
- в) верховные

**13. Дисквалификация устанавливается на срок:**

- а) от 1 года до 2 лет
- б) от 2 до 4 месяцев
- в) от 6 месяцев до 3 лет

**14. Органы, уполномоченные назначать административные санкции:**

- а) государственная палата
- б) органы государственного управления
- в) совет федерации

**15. Отказ в государственной регистрации допускается если:**

- а) перечень документов соответствует требованиям закона
- б) гражданин является политическим деятелем
- в) гражданин изъявил желание заниматься незаконной деятельностью

**16. Вид договора в зависимости от числа сторон:**

- а) возмездный
- б) реальный
- в) односторонний

**17. Субъектами административных правонарушений могут быть:**

- а) только физические лица
- б) только юридические лица
- в) физические и юридические лица

**18. Разновидность коммерческой организации**

- а) унитарное предприятие
- б) потребительский кооператив
- в) политическая партия

**19. Трудовое право регулирует отношения в сфере:**

- а) производства
- б) наемного труда
- в) экономики

**20. К специальным источникам трудового права относятся:**

- а) подзаконные акты
- б) ФЗ «О прокуратуре»
- в) акты ОМСУ

**21. Меры дисциплинарного воздействия:**

- а) штраф
- б) строгий выговор
- в) замечание

**22. Оферта – это:**

- а) предложение заключить договор
- б) принятие предложения
- в) предложение о расторжении договора

**23. Гражданин приобретает предпринимательскую правоспособность:**

- а) с момента государственной регистрации
- б) с момента приобретения дееспособности
- в) с момента приобретения правоспособности

**24. К некоммерческим организациям относятся:**

- а) фонды
- б) товарищества
- в) унитарные предприятия

**25. Регистрация юридического лица осуществляется в срок:**

- а) семь дней
- б) пять дней
- в) три дня

**26. Предпринимательская деятельность осуществляется:**

- а) с образованием юридического лица
- б) без образования юридического лица
- в) как с образованием, так и без образования юридического лица

**27. Трудовой договор (контракт) заключается:**

- а) на 10 лет
- б) на 7 лет
- в) на 5 лет

**28. Нормативно-правовой акт, устанавливающий санкции за совершение правонарушений в сфере предпринимательства:**

- а) ГКРФ
- б) КОАПРФ
- в) ТКРФ

**29. Ответственность за совершение административного проступка наступает:**

- а) с 14 лет
- б) с 16 лет
- в) с 18 лет

**30. Разрешение, дающее право на осуществление некоторых видов деятельности:**

- а) сертификат
- б) стандарт
- в) лицензия

Критерии оценивания:

«5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой 90-100% (28-30);

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80% (25 - 27);

«3» - соответствует работа, содержащая 50-70% правильных ответов(15-24)

**Ключи к тестам по предмету ПОПД:**

Номер вопроса	Ответ						
1 Вариант		2 Вариант		3 Вариант		4 Вариант	
1	в	1	а	1	в	1	в
2	а	2	а	2	б	2	а
3	в	3	а	3	в	3	б
4	а	4	б	4	б	4	б
5	б	5	а	5	в	5	в
6	а	6	б	6	в	6	б
7	в	7	б	7	а	7	в

8	б	8	а	8	б	8	в
9	а	9	в	9	б	9	в
10	а	10	в	10	в	10	б
11	б	11	б	11	б	11	в
12	б	12	б	12	в	12	б
13	б	13	б	13	в	13	в
14	б	14	в	14	в	14	в
15	в	15	в	15	б	15	в
16	в	16	в	16	в	16	в
17	б	17	в	17	в	17	в
18	в	18	б	18	б	18	а
19	в	19	в	19	б	19	б
20	в	20	а	20	в	20	б
21	б	21	б	21	в	21	в
22	б	22	б	22	а	22	а
23	в	23	в	23	б	23	а
24	б	24	б	24	б	24	а
25	б	25	в	25	в	25	б
26	в	26	б	26	в	26	в
27	в	27	в	27	а	27	в
28	в	28	б	28	а	28	б
29	в	29	в	29	а	29	б
30	в	30	в	30	б	30	в

## 2.2 Задания для промежуточной аттестации

Вопросы к комплексному зачету:

1. Предпринимательская деятельность и ее признаки.
2. Право собственности. Формы собственности.
3. Понятие и признаки юридического лица.

4. Организационно-правовые формы юридических лиц.
5. Правовой статус индивидуального предпринимателя.
6. Создания и реорганизация юридического лица.
7. Ликвидация юридического лица. Несостоятельность (банкротство).
8. Понятие и виды экономических споров.
9. Досудебный порядок рассмотрения споров.
10. Исковая давность.
11. Понятие трудового права. Источники.
12. Основания возникновения, изменения и прекращения трудовых правоотношений.
13. Правовой статус безработного.
14. Социальная поддержка безработного
15. Понятие, содержание, виды трудовых договоров (контрактов).
16. Документы, предоставляемые при поступлении на работу.
17. Понятие и виды переговоров. Перемещение.
18. Прекращение трудового договора (контракта).
19. Понятие и виды рабочего времени.
20. Понятие и виды времени отдыха.
21. Понятие, виды, порядок предоставления отпусков.
22. Совмещение работы с обучением.
23. Системы заработной платы.
24. Правовое регулирование заработной платы.
25. Понятие и виды дисциплинарной ответственности.
26. Порядок привлечения работников к дисциплинарной ответственности.
27. Порядок обжалования и снятие дисциплинарных взысканий.
28. Материальная ответственность работника.
29. Материальная ответственность работодателя.

30. Индивидуальные трудовые споры.
31. Коллективные трудовые договоры.
32. Понятие и виды социальной помощи.
33. Понятие и виды административной ответственности.

### 3. БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. **Российская Федерация. Законы.** Конституция Российской Федерации: с последними изменениями на 2019 год: [принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020]. - Москва: Эксмо, 2020. - 64 с. - (Законы и кодексы). - ISBN 978-5-04-111703-0. – Текст: непосредственный

2. **Трудовой Кодекс Российской Федерации:** ТК: текст с изменениями и дополнениями на 20 февраля 2020 года: [принят Государственной Думой 21 декабря 2001 года: Одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года]. – Москва: Проспект, 2020. – 288 с. – (Законы и кодексы). – ISBN 978-5-392-31366-2. – Текст непосредственный

3. **Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации** с последними изменениями на 24.04.2020 год [принят Государственной Думой 23 октября 2002 года]: сайт / СПС Консультант Плюс. – URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 15.08.2020). – Текст: электронный.

4. **Гражданский Кодекс Российской Федерации** текст с изменениями и дополнениями на 1 мая 2020 года [принят Государственной Думой 21 октября 1994 года]. – Москва: Издательство АСТ, 2020. – 704 с. – (Кодексы и законы). – ISBN 978-5-17-122793-7. – Текст непосредственный.

5. **Об индивидуальном (персонифицированном) учете в системе обязательного пенсионного страхования.** Федеральный закон Российской Федерации от 01.04.1996 г. № 27–ФЗ [принят Государственной Думой 8 декабря 1995 года: одобрен Советом Федерации 20 марта 1996 года: сайт / СПС КонсультантПлюс. –URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 18.08.2020). – Текст: электронный.

**Основные источники:**

6. **Ершова, Е.А.** Сущность, источники и формы трудового права в Российской Федерации: монография / Е.А. Ершова. – Москва: РАП, 2013. – 452 с. – ISBN 978-5-93916-155-8. – Текст: непосредственный.

7. **Кузьменко, А.В.** Предмет трудового права России: опыт системно-юридического исследования / А.В. Кузьменко. – Санкт-Петербург: Издательство Р.Асланова «Юридический центр Пресс», 2012. – 26 с. – ISBN 5-94201-396-9. – Текст: непосредственный.

8. **Лебедев, В.М.** Современное трудовое право (Опыт трудового компаративизма) / В. М. Лебедев, Е. Р. Воронкова, В. Г. Мельникова. – Москва: Статут, 2013. – 297 с. – ISBN 5-8354-0370-4. – Текст: непосредственный.

9. **Лушникова, М.В.** Очерки теории трудового права: монография / М.В. Лушникова, А.М. Лушников. – Санкт-Петербург: Изд-во Р. Асланова Издательство Р.Асланова «Юридический центр Пресс», 2012. – 938 с. – ISBN 5-94201-467-1. – Текст: непосредственный.

10. **Смирнов, А.В.** Толкование норм права: учебно-практическое пособие / А.В. Смирнов, А.Г. Манукян. – Москва: Проспект, 2013. – 256 с. – ISBN 978-5-392-00017-3. – Текст: непосредственный.

11. **Рыженков, А.Я.** Трудовое право России: учебник для академического бакалавриата / А.Я. Рыженков, В.М. Мелихов, С.А. Шаронов; под общей редакцией А.Я. Рыженкова. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2018. – 426 с. – (Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-00956-9. – Текст: непосредственный.

12. **Александров, Н.Г.** Трудовое правоотношение: монография / Н.Г. Александров. – Москва: Проспект, 2012. – 336 с. – ISBN 978-5-392-00337-2. – Текст: непосредственный.

### **Дополнительные источники:**

13. **Анисимов, А.Л.** Коллективные договоры и соглашения и их социально-правовое значение / А.Л. Анисимов. – Текст: непосредственный // Трудовое право.– 2015. – № 1. – С. 17-26.

14. **Бородин, И.И.** Общие понятия социального партнерства / И.И. Бородин.– Текст: непосредственный // Трудовое право.– 2013. – № 2. – С. 28-36.

15. **Бугров, Л.Ю.** Понятия и классификация коллективных соглашений в российском трудовом праве / Л.Ю. Бугров. – Текст: непосредственный // Государство и право. – 2012. – №4. – С.12-26

16. **Лютов, Н.Л.** Некоторые проблемы правового статуса представителей работников в социально-партнерских отношениях / Н.Л. Лютов. – Текст: непосредственный //Трудовое право. – 2012. – № 7. – С.10-18

17. **Некипелов, Д.С.** Профсоюзы и глобализация: социально-трудовые проблемы / Д.С. Некипелов. – Текст: непосредственный // Трудовое право. – 2015. – № 4. – С.29-36

18. **Нуртдинова, А.Ф.** Социальное партнерство в Трудовом кодексе Российской Федерации / А.Ф. Нуртдинова. – Текст: непосредственный // Хозяйственное право. – 2012. – № 4. – С.56-62

### **Интернет-ресурсы:**

19. Российская газета: сайт / учредитель – ФГБУ «Редакция «Российской газеты». – Москва, 2020. – URL: <http://www.rg.ru> (дата обращения: 15.09.2020). – Текст: электронный.

20. Справочно-правовая система Гарант: сайт / ООО «НПП «ГАРАНТ-СЕРВИС» –Москва, 2020. – URL: <http://www.garant.ru> (дата обращения: 15.08.2020). – Текст: электронный.

21. Справочно-правовая система КонсультантПлюс: сайт / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, 2020. – URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 25.08.2020). – Текст: электронный.

22. Федерация независимых профсоюзов России: сайт. Москва, 2020. – URL: <http://www.fnpr.ru> (дата обращения: 25.08.2020). – Текст: электронный.

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15            ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

Организация-разработчик: ГБПОУ Южноуральский энергетический техникум

РАССМОТРЕНО

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.....	19
3. Библиографический список.....	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 Информационные технологии в профессиональной деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:**

Таблица 1.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Объяснение сущности и социальной значимости своей будущей профессии. Проявление интереса к инновациям в области социальной сферы населения. Участие в тематических профессионально-ориентированных мероприятиях.	Защита практических работ.  Выполнение самостоятельной работы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способность выявлять методические проблемы в социальной сфере. Умение определять возможные причины проблем в социальной сфере. Готовность принимать решения в нестандартных ситуациях.	Устный опрос  Письменный опрос
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Владение основными способами поиска, анализа и оценки информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, и личностного развития. Умение пользоваться источниками различных информационных ресурсов в социальной сфере.	Выполнение самостоятельной работы.  Защита практических работ.  Письменный опрос
ОК 5. Использовать информационно-	Умение проектировать способы решения	

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	профессиональных задач с использованием средств ИКТ социальной сферы населения. Владение средствами ИКТ для совершенствования процесса управления социальной сферой	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение методами, формами и приемами взаимодействия с социальными слоями населения, представителями администрации, социальными партнерами. Владение деловым стилем общения, профессиональной лексикой. Осуществление партнерских отношений внутри группы, колледжа.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Ответственность за результат выполнения заданий на практике. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы. Использование специализированных программных средств для работы в социальной сфере.	Защита практических работ.  Выполнение самостоятельной работы. Устный опрос
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение выявлять пробелы в своих образовательных достижениях. Готовность самостоятельно определять задачи в области методического развития. Способность самостоятельно определять задачи личностного развития, составлять программу саморазвития.	Защита практических работ. Выполнение самостоятельной работы.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Готовность осуществлять профессиональную деятельность в условиях внедрения ФГОС СПО: обновление целей, содержания, смены технологий в области социальной сферы населения. Владение технологией реализации деятельностного подхода в социальной сфере.	Устный опрос

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 3.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Зачет

## 2. Задания для контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

### 2.1 Задания для текущего контроля

#### Тест №1.

#### Основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий, их эффективность

#### Вариант 1

#### Задание 1. Выберите один верный ответ

1. За единицу измерения количества информации принят ...  
а) 1 бит      б) 1 байт      в) 1 бод      г) 1 бар
2. Укажите правильный порядок возрастания единиц измерения количества информации.  
а) Байт, килобайт, мегабайт, гигабайт  
б) Бит, байт, гигабайт, килобайт  
в) Килобайт, гигабайт, мегабайт, байт  
г) Байт, мегабайт, килобайт, гигабайт
3. Процессор входит в состав ...  
а) монитора      б) дисковод  
в) системного блока      г) клавиатуры
4. Накопителем информации является ...  
а) процессор      б) дисплей  
в) диск      г) принтер
5. Не является носителем информации ...  
а) книга      б) глобус  
в) ручка      г) видеопленка

#### Задание 2. Продолжите предложение

6. Современный компьютер — это ...  
а) устройство для обработки текстов  
б) многофункциональное электронное автоматическое устройство для работы с информацией  
в) быстродействующее вычислительное устройство  
г) устройство для хранения информации

7. Одной из основных характеристик компьютера является быстродействие, которое характеризуется ...
- а) количеством выполняемых одновременно программ
  - б) количеством операций в секунду
  - в) временем связи между оперативной памятью и постоянной
  - г) динамическими характеристиками устройств ввода/вывода
8. Для долговременного хранения информации служит ...
- а) оперативная память
  - б) дисковод
  - в) внешняя память
  - г) процессор
9. Монитор — это ...
- а) устройство, позволяющее поддерживать компьютер в рабочем состоянии
  - б) устройство вывода информации
  - в) устройство для рисования картинок
  - г) устройство для ввода информации
- 10.носителем информации является (ют) ся ...
- а) провода
  - б) принтер
  - в) классный журнал
  - г) телефон
11. Одним из основных свойств информации является ...
- а) доступность
  - б) результативность
  - в) хаотичность
  - г) измеримость
12. Понятие информации в информатике означает ...
- а) сведения
  - б) знания
  - в) уменьшение неопределенности
  - г) компьютерную программу

### Задание 3. Выберите правильный ответ на вопрос.

13. Какое из перечисленных устройств относится к внешним запоминающим устройствам?
- а) Жесткий диск
  - б) Дискета
  - в) Оперативная память
  - г) CD-ROM
14. Что объединяет папирус, берестяную грамоту, книгу и дискету?
- а) Размер
  - б) Хранение информации
  - в) Материал, из которого они изготовлены
  - г) Стоимость
15. Какой объем информации содержит слово «школа!»?
- а) 2 Мбайт
  - б) 1 Мбайт
  - в) 6 байт
  - г) 60 бит

### Ключ к тестовому заданию № 1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

<b>Ответ</b>	а	а	в	в	в	б	б	в	б	в	б	в	б	б	в
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

### Критерии оценки:

- «отлично», если дано 15 правильных ответов;
  - «хорошо», если дано 10 правильных ответов;
  - «удовлетворительно», если дано 7 правильных ответов;
- «неудовлетворительно», если дано менее 7 правильных ответов.

### Тест на тему «Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в профессиональной деятельности»

#### Задание 1. Выберите правильный один ответ

1. В процессе работы Windows открыто пять окон программ. Как определить, какое окно активное?
  - а) Оно самое большое
  - б) Заголовок этого окна выделен цветом
  - в) Оно расположено в правом верхнем углу
  - г) Это окно, в котором расположен указатель мыши
2. В каком устройстве компьютера происходит обработка информации?
  - а) Во внешней памяти
  - б) В процессоре
  - в) В дисплее
  - г) В клавиатуре
3. Какое устройство компьютера может оказывать вредное воздействие на здоровье человека?
  - а) Гибкий диск
  - б) Дисплей
  - в) Системный блок
  - г) Клавиатура
4. От чего зависит четкость изображения на дисплее ?
  - а) от числа и плотности расположения точек раstra
  - б) от размера экрана
  - в) от количества оперативной памяти
  - г) от количества цветовой гаммы

#### Задание 2. Продолжите предложение

5. Неверно утверждение, что на рабочем столе окно может быть ...
  - а) в полноэкранный виде
  - б) в нормальном виде
  - в) в виде пиктограммы
  - г) в скрытом виде
6. Под термином «интерфейс» понимается ...
  - а) внешний вид программной среды, служащий для обеспечения диалога с пользователем
  - б) связь текстового редактора с устройством печати
  - в) совокупность файлов содержащихся в одном каталоге
  - г) устройство для хранения графической информации
7. Чтобы вставить строку в текстовом редакторе, нужно нажать на ...

- а) клавишу v                      б) клавишу ^  
 в) клавишу Insert              г) клавишу Shift              д) клавишу Enter
8. Графический редактор нужен для ...  
 а) нормальной работы баз данных              б) быстрого поиска информации  
 в) проигрывания звуковых файлов              г) создания рисунков
9. Операционная система — это ...  
 а) программы для поддержания компьютера во включенном состоянии  
 б) система программ, необходимых для организации работы всех задач и распределения ресурсов  
 в) MS-DOS  
 г) система программ, позволяющая читать, редактировать текстовые файлы и вставлять в них графическую информацию  
 д) Norton Commander
10. Неверно утверждение, что на рабочем столе окно может быть ...  
 а) в полноэкранном виде              б) в скрытом виде  
 в) в виде пиктограммы              г) в нормальном виде

### Задание 3.

11. Определите по рисунку с помощью, какой пиктограммы можно запустить редактор Word?



1    2    3    4    5    6    7    8    9

12. Какой из приведенных ниже списков является маркированным?

1.

Зима.  
Весна  
Лето  
Осень

2.

- Зима
- Весна
- Лето
- Осень

**Задание 4.** Расположите предложенные варианты ответов в правильном порядке

13. Укажите номера функций данных клавиш.



1      2      3      4

1. Выравнивание по центру
2. Выравнивание по ширине.
3. Выравнивание по левому краю
4. Выравнивание по правому краю

**14.** Укажите номера пиктограмм, выполняющих указанное действие:

1. Ввод документа с диска.
2. Печать документа.
3. Запись документа на
4. Предварительный



диск.  
просмотр.

1      2      3      4

### Ключ к тестовому заданию

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Вопросы</b>										
<b>Ответы</b>	<b>б</b>	<b>б</b>	<b>б</b>	<b>а</b>	<b>г</b>	<b>а</b>	<b>д</b>	<b>г</b>	<b>б</b>	<b>б</b>
<b>№</b>	11	12	13	14						
<b>Вопросы</b>										
<b>Ответы</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2,4,1,3,</b>	<b>3,1,4,2</b>						

### Критерии оценки:

- «отлично», если дано 14 правильных ответов;
  - «хорошо», если дано 9 правильных ответов;
  - «удовлетворительно», если дано 6 правильных ответов;
- «неудовлетворительно», если дано менее 6 правильных ответов.

## Тест № 3 Вариант 1.

### Проблемно-ориентированные программы управленческой и финансово-экономической деятельности в АПК

#### Задание 1. Продолжите предложение

4. Компьютерная сеть - это:
  1. Программа, для подключения компьютера в Internet;
  2. Несколько компьютеров, находящихся в одном помещении;
  3. Система компьютеров, связанных каналами передачи информации;
  4. Часть аппаратуры компьютера, обеспечивающая работу в сети.
5. Модем – это:
  1. Высоко-производительный компьютер с большим объёмом памяти;
  2. Устройство для преобразования цифровой информации в аналоговую;
  3. Устройство для преобразования аналоговой информации в цифровую;
  4. Устройство для преобразования цифровой информации в аналоговую и обратно.
6. Электронная почта позволяет передавать...
  1. Только сообщения;
  2. Только файлы;
  3. Сообщения и приложенные файлы;
  4. Видеоизображение.
4. Прикладная программа, для работы пользователя с WWW называется...
  1. Web-браузер;
  2. Web-страница;
  3. Web-сервер;
  4. Internet.
5. Каналами связи в глобальных сетях могут быть:
  1. Витая пара;
  2. Телефонные линии;
  3. Коаксиальный кабель;
  4. Оптико-волоконная линия.

#### Задание 2. Выберите один верный ответ

6. Сети по географическому признаку делятся на:
  1. Персональные;
  2. Глобальные;
  3. Локальные;
  4. Местные.
7. Локальная сеть, в которой все компьютеры выполняют одинаковые функции, называется:
  1. Одноранговая;
  2. Многоранговая;
  3. Сеть с выделенным сервером;

4.Персональная.

8. Сеть, работающая в пределах одного помещения, называется:

- 1.Локальная;
- 2.Всемирная;
- 3.Глобальная;
- 4.Телекоммуникационная.

9. Укажите неправильный электронный адрес:

- 1.[Ivanov.mail.ru](mailto:Ivanov.mail.ru)
- 2.Ktv@pgu.ru
- 3.Miller@frend.de
4. Sveta\_[petrova@rest.com](mailto:petrova@rest.com)

10. Электронный почтовый ящик пользователя E-mail создается на..

- 1.Пользовательском компьютере, подключенном к глобальной сети
- 2.Почтовом сервере
- 3.Сервере локальной сети
- 4.FTP-сервере

### **Задание 3. Выберите правильный ответ на вопрос.**

11. Как называется программное обеспечение, которое даёт возможность абоненту на своём компьютере принимать и отправлять письма, просматривать корреспонденцию, формировать текст письма, называется:

- 1.Сервер-программа;
2. Клиент-программа;
- 3.Хост-машина;
- 4.Всемирная паутина.

12. Как называются технические средства, связывающие компьютеры в сетях?

- 1.Хост-машинами;
- 2.Пропускной способностью;
- 3.Скоростью передачи информации;
- 4.Каналами связи.

13. Как называется общий стандарт на представление и преобразование передаваемой информации по сети?

- 1.Сервер-программа.
- 2.Клиент-программа.
- 3.Протокол.
- 4.Интернет.

14. Какие аппаратные средства необходимы для подключения вашего персонального компьютера к сети через телефонную линию?

- 1.Хост-машина.
- 2.Принтер.

3. Модем.
  4. Телефонная линия.
15. Какие услуги может предоставить пользователю компьютерная сеть ?
1. Обмен электронными письмами.
  2. Распространение программного обеспечения.
  3. Обмен информацией на определённую тему.
  4. Базы данных со справочной информацией (поиск информации).

### Тест № 3 Вариант 2.

#### Проблемно-ориентированные программы управленческой и финансово-экономической деятельности в АПК

##### Задание 1. Продолжите предложение

1. Система обмена информацией на определённую тему между абонентами сети – это
  1. Электронная почта;
  2. Телеконференция;
  3. Чат;
  4. Веб- страница.
2. Для передачи информации в локальных сетях обычно используют...
  1. Телефонную сеть;
  2. Волоконно - оптический кабель;
  3. Спутниковую связь;
  4. Кабель.
3. Электронное письмо-это...
  1. Текстовый файл.
  2. Графический файл.
  3. Электронная таблица.
  4. База данных.
4. Электронный почтовый ящик пользователя E-mail создается на..
  1. Пользовательском компьютере, подключенном к глобальной сети
  2. Почтовом сервере
  3. Сервере локальной сети
  4. FTP-сервере
5. Служба FTP в Интернете предназначена...
  1. Для создания, приёма и передачи Web-страниц;
  2. Для удалённого управления техническими системами;

3. Для приёма и передачи файлов любого формата;
4. Для обеспечения работы телеконференций.

**Задание 2. Выберите один верный ответ**

6. Сеть, работающая в пределах одного помещения, называется:
  1. Локальная;
  2. Всемирная;
  3. Глобальная;
  4. Телекоммуникационная.
7. Компьютер, который распределяет между многими пользователями общие ресурсы, называется:
  1. Провайдер;
2. Рабочая станция;
  3. Терминал абонента;
  4. Сервер.
8. Общими ресурсами в сети могут быть:
  1. Телефон;
  2. Программы;
  3. Принтер;
  4. внешняя память
9. Отличительной чертой Web-документа является..
  1. Наличие в нём гипертекстовых ссылок;
  2. Наличием в нём иллюстраций;
  3. Отсутствием строго определённого формата представления документа;
  4. Его компактность.
10. Средством телекоммуникации является ...
  1. Сканер;
  2. Факс;
  3. Ксерокс;
  4. Принтер.

**Задание 3. Выберите правильный ответ на вопрос.**

11. Какие компоненты обязательно присутствуют в электронном адресе?
  1. Имя почтового сервера.
  2. Имя почтового ящика.
  3. Имя Web-сервера
  4. Страна
12. Какой тип сервера используется для хранения файлов?

1. FTP-сервер
2. WWW-сервер
3. HTTP-сервер
4. HTML-сервер

13. Задан адрес электронной почты в сети Internet: [user\\_name@int.glasnet.ru](mailto:user_name@int.glasnet.ru)

Каково имя владельца электронного адреса?

1. Int.glasnet.ru;
2. User\_name;
3. Glasnet.ru;
4. Ru.

14. Какой из способов подключения к Internet обеспечивает наибольшие возможности?

1. Постоянное подключение по оптоволоконному каналу;
2. Удалённый доступ по коммутируемому телефонному каналу;
3. Постоянное соединение по выделенному телефонному каналу;
4. Терминальное соединение по коммутируемому телефонному каналу.

15. Что такое World Wide Web?

1. Всемирная информационная система с гиперсвязями, существующая на технической базе Internet;
2. Программа, с помощью которой, осуществляется доступ в Internet;
3. Система обмена информацией на определённую тему между абонентами сети;
4. Компания, обеспечивающая доступ в Internet.

### Ключ к тестовому заданию

#### Вариант 1.

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
вопроса															
Ответы	3	3	3	1	2	2	1	1	1	1	2	3	3	3	4

#### Вариант 2.

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
вопроса															
Ответы	3	2	1	1	3	1	4	3	1	2	1	1	2	1	1

### Критерии оценки:

- «отлично», если дано 15 правильных ответов;
- «хорошо», если дано 10 правильных ответов;
- «удовлетворительно», если дано 7 правильных ответов;

«неудовлетворительно», если дано менее 7 правильных ответов.

## Тест Интернет

### Задание 1. Установите соответствие

<b>Термин</b>	<b>Определение</b>
1.Бразуер – это	<b>А)</b> техническое устройство
2.Глобальная компьютерная сеть – это	<b>Б)</b> программа просмотра web - страниц
3. WWW.yandex.ru - это	<b>В)</b> текст, в котором могут осуществляться переходы по выделенным ссылкам
4. Модем - это	<b>Г)</b> домашняя страница
5.Логин – это	<b>Д)</b> группа компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящимися в пределах здания
6.Гипертекст – это	<b>Е)</b> почтовая программа
	<b>Ж)</b> поисковая система
	<b>З)</b> сервер Интернета

2- ;    2- ;    3- ;    4- ;    5 - ;    6- ;

### Задание 2. Выберите один верный ответ

7. Поиск информации в Интернете по ключевым словам предполагает...
- 1.ввод слова (словосочетания) в строку поиска
  - 2.ввод слова (словосочетания) в адресную строку
  - 3.переход по гиперссылкам с первой загруженной страницы
8. Группа компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящимися в пределах здания называется...
- 1.глобальной компьютерной сетью
  - 2.информационной системой с гиперсвязями
  - 3.локальной компьютерной сетью
  - 4.электронной почтой
9. Электронная почта позволяет передавать...
- 1.только сообщения
  - 2.только файлы

- 3.сообщения и приложенные файлы
- 4.видеоизображение

10. Модем обеспечивает...

- 1.преобразование двоичного кода в сигнал, передаваемый по телефону и обратно
- 2.преобразование двоичного кода в сигнал, передаваемый по телефону
- 3.преобразование сигнала, передаваемого по телефону в двоичный код
- 4.усиление сигнала двоичного кода

11. Сеть, в которой каждый пользователь сам решает вопрос доступа к своим файлам называют

- 1.сетью с выделенным узлом
- 2.корпоративной компьютерной сетью
- 3.одноранговой компьютерной сетью

### Задание 3. Ответьте правильно на вопрос.

12. Задан адрес электронной почты в сети Интернет: username@mtu-net.ru. Каково имя владельца этого электронного адреса?

- 1.ru;                      2.mtu-net.ru
- 3.username      4.mtu-net

13. Задан адрес электронной почты в сети Интернет: username@mtu-net.ru; каково имя сервера?

- 1.ru                      2.mtu-net.ru                      3.username                      4.mtu-net

14. Ниже приведены запросы к поисковому серверу. Выберите запрос, по которому будет найдено самое малое количество страниц.

- 1.музыка & классика & Моцарт
- 2.музыка | классика | Моцарт

15. Что включает в себя почтовый адрес?

- 1.имя пользователя и пароль
- 2.имя сервера и пароль
- 3.имя пользователя, имя сервера, пароль
- 4.имя пользователя и имя сервера

### Ключ к тестовому заданию

<b>№</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>ответ</b>	<b>Б</b>	<b>Д</b>	<b>Ж</b>	<b>А</b>	<b>З</b>	<b>В</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>

## 2.2. Задания для промежуточной аттестации

Тест создан средствами программы MyTest. Тест содержит 40 вопросов и состоит из трех частей.

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое, с выбором ответа) № 1**

Теоретические задание, направленное на:

- **проверку усвоения теоретических понятий**, демонстрирующих знания определений теоретико-методологических основ информатизации социальной сферы; определение вида программного продукта в соответствии с классификацией информационных технологий; изложение теоретико-методологического подхода к информатизации общества;
- определение основных понятий автоматизации делопроизводства в различных сферах профессиональной деятельности (здравоохранении, образовании, социальной защите). Выполнение релевантного поиска информации, необходимой для решения конкретных задач по оказанию помощи и поддержки клиенту. Демонстрация возможностей использования глобальной сети Интернет в социальной сфере

Часть 1 (А) содержит 20 вопросов базового уровня. В этой части собраны задания, подразумевающие выбор одного или нескольких правильных ответов. Программа автоматически выбирает 12 вопросов из 20 предложенных.

**Текст задания:**

#### **Вопрос №1**

*Вопрос:* Виды информационно-поисковых систем

*Выберите несколько из 7 вариантов ответа:*

- 1) автоматизированные
- 2) текстовые
- 3) библиографические
- 4) диалоговые
- 5) цифровые
- 6) документальные
- 7) фактографические

#### **Вопрос №2**

*Вопрос:* В каком году образована компания «Консультант Плюс»,

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) 1993
- 2) 1992
- 3) 1991
- 4) 1990

#### **Вопрос №3**

*Вопрос:* База данных - это:

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) Специальным образом организованная и хранящаяся на внешнем носителе совокупность взаимосвязанных данных о некотором объекте
- 2) Совокупность программ для хранения и обработки больших массивов информации;
- 3) Интерфейс, поддерживающий наполнение и манипулирование данными
- 4) Определенная совокупность информации.

**Вопрос №4**

*Вопрос:* Перечислите основные типы информационных систем

*Выберите несколько из 5 вариантов ответа:*

- 1) Локальные ИС
- 2) Клиент-серверные
- 3) Разделенные ИС
- 4) Серверные ИС
- 5) Файл-серверные

**Вопрос №5**

*Вопрос:* Отметьте основные типы баз данных

*Выберите несколько из 7 вариантов ответа:*

- 1) Глобальные
- 2) Программные
- 3) Системные
- 4) Реляционные
- 5) Иерархические
- 6) Сетевые
- 7) Табличные

**Вопрос №6**

*Вопрос:* Сетевая БД это:

*Выберите один из 5 вариантов ответа:*

- 1) Данные в виде одной таблицы
- 2) Набор взаимосвязанных таблиц
- 3) Набор данных в виде многоуровневой структуры
- 4) Набор узлов, в которых каждый может быть связан с каждым

**Вопрос №7**

*Вопрос:* В иерархической базе данных совокупность данных и связей между ними описывается:

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) таблицей;
- 2) сетевой схемой;
- 3) древовидной структурой;
- 4) совокупностью таблиц.

**Вопрос №8**

*Вопрос:* Наиболее распространенными в практике являются:

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) иерархические базы данных;
- 2) сетевые базы данных;
- 3) распределенные базы данных;
- 4) реляционные базы данных.

**Вопрос №9**

*Вопрос:* Процесс, использующий совокупность средств и методов сбора, обработки и передачи данных для получения информации нового качества о состоянии объекта, процесса или явления называется

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) Информационное общество
- 2) Информационная технология
- 3) Технология
- 4) Процесс

**Вопрос №10**

*Вопрос:* Система, состоящая из персонала и комплекса средств автоматизации его деятельности, реализующая автоматизированную технологию выполнения установленных функций называется  
*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) Информационная система
- 2) Экспертная система
- 3) Автоматизированная система
- 4) Глобальная система

**Вопрос №11**

*Вопрос:* В каких годах в России стало использоваться понятие “Автоматизированная система управления”

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) в 60-х годах
- 2) в 50-х годах
- 3) в 70-х годах
- 4) в 80-х годах

**Вопрос №12**

*Вопрос:* Совокупность программных и аппаратных средств, предназначенных для хранения и (или) управления данными и информацией, а также для производства вычислений называется

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) Специализированная система
- 2) Система делопроизводства
- 3) Поисковая система
- 4) Автоматизированная информационная система

**Вопрос №13**

*Вопрос:* К основным принципам автоматизации информационных процессов относят:

*Выберите несколько из 9 вариантов ответа:*

- 1) окупаемость
- 2) распространенность
- 3) надежность
- 4) гибкость
- 5) управляемость
- 6) безопасность
- 7) точность
- 8) дружелюбность
- 9) соответствие стандартам

**Вопрос №14**

*Вопрос:* Автоматизированная информационно-поисковая система бывают

*Выберите несколько из 4 вариантов ответа:*

- 1) Документальные
- 2) Информационные

- 3) Фактографические
- 4) Профессиональные

### **Вопрос №15**

*Вопрос:* Какая функция в Excel выполняет проверку условия, задаваемого первым аргументом логического выражения

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) МАКС
- 2) ЕСЛИ
- 3) СРЗНАЧ
- 4) СУММ

### **Вопрос №16**

*Вопрос:* Отметьте статистические функции Excel

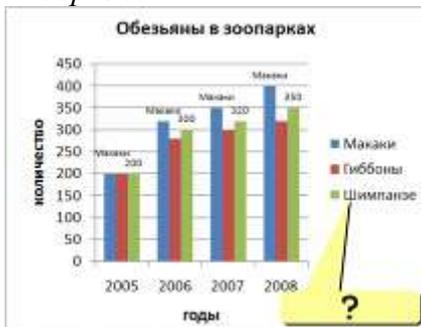
*Выберите несколько из 6 вариантов ответа:*

- 1) = СРЗНАЧ
- 2) = ЕСЛИ
- 3) = МИН
- 4) = МАКС
- 5) = СЧЕТЕСЛИ
- 6) = ИЛИ

### **Вопрос №17**

*Вопрос:* Как это называется?

*Изображение:*



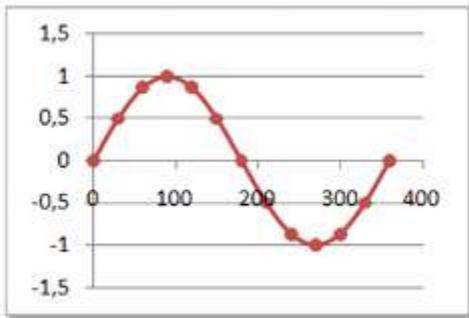
*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) область диаграммы
- 2) область построения
- 3) метка
- 4) легенда

### **Вопрос №18**

*Вопрос:* Определите тип диаграммы

*Изображение:*



Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) гистограмма
- 2) график
- 3) точечная
- 4) круговая

### **Вопрос №19**

*Вопрос:* Совокупность взаимосвязанных через каналы передачи данных компьютеров, обеспечивающих пользователя средствами обмена информацией и коллективного использования ресурсов сети

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Интернет
- 2) компьютерная вычислительная сеть
- 3) база данных
- 4) автоматизированная информационная система

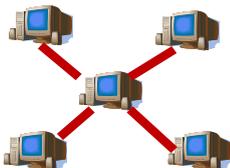
### **Вопрос №20**

*Вопрос:* Сопоставьте название логических схем соединения компьютеров каналами связи с их изображением

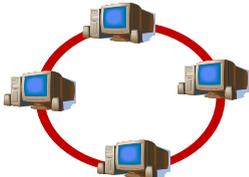
Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:



1)



2)



3)

- Структура звездообразной топологии вычислительной системы
- Структура кольцевой топологии вычислительной системы
- Структура шинной топологии вычислительной системы

## ЗАДАНИЕ (теоретическое, с краткой формой ответа) № 2

Теоретические задание, направленное на:

- **проверку готовности** обучающегося **применять теоретические знания и профессионально значимую информацию**, демонстрирующих знания определений теоретико-методологических основ информатизации социальной сферы; определение вида программного продукта в соответствии с классификацией информационных технологий;
- изложение теоретико-методологического подхода к информатизации общества;
- определение основных понятий автоматизации делопроизводства в различных сферах профессиональной деятельности (здравоохранении, образовании, социальной защите); изложение содержания нормативных документов в области информационной безопасности, основных методов и приемов информационной безопасности.

Часть 2 (В) содержит 16 вопросов базового, повышенного и высокого уровня сложности. В этой части собраны задания с краткой формой ответа, подразумевающие самостоятельное формулирование и вод ответа. Программа MyTest автоматически выбирает 8 вопросов из 16 предложенных.

**Текст задания:**

### **Вопрос №1**

*Вопрос:* Это поле (или комбинация полей), которое однозначно определяет запись

*Составьте слово из букв:*

ЛКЧЮ -> \_\_\_\_\_

### **Вопрос №2**

*Вопрос:* Достоинство локальной информационной системы

*Составьте слово из букв:*

СМНОАТОНОБВТ -> \_\_\_\_\_

### **Вопрос №3**

*Вопрос:* Разработка такой структуры БД, в которой нет избыточных данных и связей

*Составьте слово из букв:*

ЦМЯИРЛОИЗАНА -> \_\_\_\_\_

### **Вопрос №4**

*Вопрос:* База данных в которой набор простых таблиц, между которыми установлены связи (отношения) с помощью числовых кодов

*Составьте слово из букв:*

НЛЯИЯАРЦЕНО -> \_\_\_\_\_

### **Вопрос №5**

*Вопрос:* Заранее определенная формула в Excel, которая работает с одним или несколькими значениями и возвращает результат.

*Составьте слово из букв:*

КФИУНЯЦ -> \_\_\_\_\_

### **Вопрос №6**

*Вопрос:* Вычислительная сеть, объединяющая пользователей, расположенных на значительном расстоянии друг от друга

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №7**

*Вопрос:* Сопоставьте название сетей с их характеристиками

*Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:*

- 1) объединяют компьютеры одной организации, которые располагаются в одном и нескольких зданиях
  - 2) объединяют пользователей, расположенных на значительном расстоянии друг от друга
  - 3) объединяют различные города, области и небольшие страны
- Глобальные вычислительные сети  
 Региональные вычислительные сети  
 Локальные вычислительные сети

**Вопрос №8**

*Вопрос:* Автоматизированная информационно-поисковая система, использующая табличные реляционные БД с фиксированной структурой данных

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №9**

*Вопрос:* Взаимосвязанная совокупность средств, методов персонала, используемых для обработки данных - это

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №10**

*Вопрос:* Система управления базой данных (СУБД) - это

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №11**

*Вопрос:* Сопоставьте типы ИС с их характеристикой

*Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:*

- 1) БД находится на сервере сети (файловом сервере), а СУБД на компьютере пользователя.
  - 2) БД и СУБД находятся на одном компьютере
  - 3) БД и основная СУБД находятся на сервере, СУБД на рабочей станции посылает запрос и выводит на экран результат
- локальные ИС  
 клиент-серверные  
 файл-серверные

**Вопрос №12**

*Вопрос:* Сопоставьте типы баз данных с их характеристиками

*Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:*

- 1) набор взаимосвязанных таблиц
  - 2) набор узлов, в котором каждый может быть связан с каждым
  - 3) данные в виде одной таблицы
  - 4) в виде многоуровневой структуры
- табличные БД  
 иерархические БД  
 сетевые БД  
 реляционные БД

**Вопрос №13**

*Вопрос:* Сопоставьте виды поисками в базах данных с их характеристиками

*Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:*

- 1) это вспомогательная таблица, которая предназначена для быстрого поиска в основной таблице по выбранному столбцу
- 2) это перебор всех записей до тех пор, пока не будет найдена нужная
- 3) требует предварительной сортировки

- Линейный поиск  
 Двоичный поиск  
 Поиск по индексам

**Вопрос №14**

*Вопрос:* Сопоставьте названия связей в базах данных с их характеристикой

*Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:*

- 1) через третью таблицу и две связи один ко многим
- 2) одной записи в первой таблице соответствует сколько угодно записей во второй
- 3) одной записи в первой таблице соответствует ровно одна запись во второй.
- 4) одной записи в первой таблице соответствует сколько угодно записей во второй, и наоборот

- Один к одному  
 Многие ко многим  
 Один ко многим  
 Реализация

**Вопрос №15**

*Вопрос:* Компании, специализирующиеся на предоставлении услуг доступа в сеть Интернет

*Составьте слово из букв:*

ЙЕОРЫРПДВА -> \_\_\_\_\_

**Вопрос №16**

*Вопрос:* Сопоставьте уровни средств защиты информации с их характеристикой

*Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:*

- 1) На этом уровне формируется политика безопасности и комплекс процедур, определяющих действия персонала в штатных и критических ситуациях
- 2) К этому уровню относятся программные и аппаратные средства, которые составляют технику информационной безопасности
- 3) В Уголовном кодексе РФ имеется статья 28. Преступления в сфере компьютерной информации

- Законодательный уровень  
 Административный и процедурный уровень  
 Программно-технический уровень

### ЗАДАНИЕ (практическое, с краткой формой ответа) № 3

Практическое задание, направленное на:

- проверку **приобретенного практического опыта** выполнения релевантного поиска информации, необходимой для решения конкретных задач по оказанию помощи и поддержки клиенту в сети Интернет

Часть 3 (С) содержит 4 вопроса высокого уровня сложности. Задания этой части предполагают поиск ответа в сети Интернет средствами СПС «Консультант-Плюс». Программа MyTest автоматически выбирает 2 вопроса из 4 предложенных.

**Текст задания:**

**Вопрос №1**

*Вопрос:* Используя СПС «Консультант-Плюс» в разделе «Кодексы и наиболее востребованные законы» необходимо определить Статью о Среднем профессиональном образовании

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №2**

*Вопрос:* Используя СПС «Консультант-Плюс» в разделе «Кодексы и наиболее востребованные законы» необходимо определить Статью о Замена товара ненадлежащего качества

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №3**

*Вопрос:* Используя СПС «Консультант-Плюс» в разделе «Кодексы и наиболее востребованные законы» необходимо определить Статью о Порядке, месте и сроках выплаты заработной платы

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Вопрос №4**

*Вопрос:* Используя СПС «Консультант-Плюс» в разделе «Кодексы и наиболее востребованные законы» необходимо определить Статью о Предоставление жилых помещений в домах системы социального обслуживания населения

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

**Ключ к тесту.**

№ вопроса	Верные ответы
<b>Часть 1 (А)</b>	
<b>1</b>	1; 3; 4; 6; 7;
<b>2</b>	2
<b>3</b>	1
<b>4</b>	1; 2; 5;
<b>5</b>	4; 5; 6; 7;
<b>6</b>	4
<b>7</b>	3
<b>8</b>	4
<b>9</b>	2
<b>10</b>	3
<b>11</b>	2
<b>12</b>	2
<b>13</b>	1; 3; 4; 6; 8; 9;
<b>14</b>	1; 3;
<b>15</b>	2
<b>16</b>	1; 3; 4; 5;
<b>17</b>	4
<b>18</b>	3

<b>19</b>	2
<b>20</b>	2; 3; 1;
<b>Часть 2 (В)</b>	
<b>1</b>	"КЛЮЧ".
<b>2</b>	"АВТОНОМНОСТЬ".
<b>3</b>	"НОРМАЛИЗАЦИЯ".
<b>4</b>	"РЕЛЯЦИОННАЯ".
<b>5</b>	"ФУНКЦИЯ"
<b>6</b>	"глобальная".
<b>7</b>	2; 3; 1;
<b>8</b>	"фактографическая".
<b>9</b>	"информационные системы".
<b>10</b>	"программное обеспечение для работы с БД".
<b>11</b>	2; 3; 1;
<b>12</b>	3; 4; 2; 1;
<b>13</b>	2; 3; 1;
<b>14</b>	3; 4; 2; 1;
<b>15</b>	"ПРОВАЙДЕРЫ".
<b>16</b>	3;1; 2;
<b>Часть 3 (С)</b>	
<b>1</b>	"Статья 23"
<b>2</b>	"Статья 21"
<b>3</b>	"Статья 136"
<b>4</b>	"Статья 107"

### 3. БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

#### Печатные издания:

-

#### Электронные издания

-

#### Дополнительные источники

1. Горячев, А. В. Практикум по информационным технологиям / А. В. Горячев, Ю. В. Шафрин. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2002. — 272 с. — Текст : непосредственный.
2. Киселев, С. В. Современные офисные технологии: Учебное пособие для 10-11кл / С. В. Киселев, И. Л. Киселев. — Москва : Академия, 2002. — 208 с. — Текст : непосредственный.
3. Макарова, Н. В. Информатика 10-11 класс / Н. В. Макарова. — СПб : Питер, 2003. — 300 с. — Текст : непосредственный.
4. Макарова, Н. В. Информатика и ИКТ / Н. В. Макарова. — СПб : Лидер, 2009. — 416 с. — Текст : непосредственный.
5. Макарова, Н. В. Информатика и ИКТ. Учебник для 8-9 класс / Н. В. Макарова. — СПб : Лидер, 2009. — 416 с. — Текст : непосредственный.
6. Семакин, И. Г. Информатика Задачник-практикум в 2 т / И. Г. Семакин, Е. К. Хеннер. — том 1. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2003. — 304 с. — Текст : непосредственный.
7. Семакин, И. Г. Информатика Задачник-практикум в 2 т / И. Г. Семакин, Е. К. Хеннер. — том 2. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2003. — 278 с. — Текст : непосредственный.
8. Угринович, Н. Д. Информатика и информационные технологии / Н. Д. Угринович. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2003. — 512 с. — Текст : непосредственный.

9. Угринович, Н. Д. Информатика и ИКТ. Базовый курс: Учебник для 9 класса / Н. Д. Угринович. — 5-е издание. — Москва : Бинوم. Лаборатория знаний, 2007. — 320 с. — Текст : непосредственный.
10. Угринович, Н. Д. Информатика и ИКТ. Базовый курс: Учебник для 10 класса / Н. Д. Угринович. — 9-е издание. — Москва : Бинوم. Лаборатория знаний, 2012. — 213 с. — Текст : непосредственный.

### **Рекомендуемая литература**

24. Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2014.
25. Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М. : 2016.
26. Мельников В.П. , Клейменов С.А. , Петраков А.В. Информационная безопасность: Учебное пособие / под ред. С.А. Клейменова. – М.: 2013  
Новожилов Е.О. , Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. – М.: 2013
27. Мельников В.П., Клейменов С.А., Петраков А.В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2013.
28. Назаров С.В., Широков А.И. Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2011.
29. Новожилов Е.О., Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.
30. Парфилова Н. И. , Пылькин А. Н. , Трусов Б. Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. – М.: 2014
31. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б.Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М., 2014.

32. Сулейманов Р.Р. Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2012
33. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014.
34. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2014.
35. Шевцова А.М., Пантюхин П.Я. Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2011.

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 учебной дисциплине**

**ОП.08 Охрана труда**

**программы подготовки специалистов среднего звена по  
специальности СПО43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ ЮЭТ

**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

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.....	58
3. Библиографический список.....	64

## 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.08 Охрана труда программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:**

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

<b>Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Форма контроля и оценивания</b>
1	2	3
<b>Уметь:</b>		
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 зачету - 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 зачету - 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 зачету - реферат

<p>У4 Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал а), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p>	<p>- Проводит вводный инструктаж подчиненных работников (персонала). -Инструктирует их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p>	<p>- Выполнение практических работ, Подготовка к зачету</p>
<p>У5 Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p>	<p>- Разъясняет подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p>	<p>- Выполнение практических работ, Подготовка к зачету</p>
<p>У6 Вырабатывать и контролировать навык и, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	<p>-Вырабатывает и контролирует навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	<p>- Выполнение практических работ, Подготовка к зачету - реферат</p>
<p>У7 Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>- Ведет документацию установленного образца по охране труда. -Соблюдает сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>- Выполнение практических работ, Подготовка к зачету - реферат</p>

1	2	3
<b>Знать:</b>		
31 Системы управления охраной труда в организации;	- Знает системы управления охраной труда в организации;	- Выполнение практических работ, - Подготовка к зачету - 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 зачету
33 Обязанности работников в области охраны труда;	- Знает обязанности работников в области охраны труда;	- Выполнение практических работ, - Подготовка к зачету - 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 зачету
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 зачету - реферат
36 Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	- Знает порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	- Выполнение практических работ, - Подготовка к зачету - реферат

37 Порядок хранения и использования средств в коллективной и индивидуальной защиты	- Знает порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	- Выполнение практических работ, - Подготовка к зачету
--	---	---

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Таблица 2.

Учебная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
1	2
ОП.08 Охрана труда	Комплексный зачет

## **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 проведении 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 ведется:

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 воздуховодных 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:** Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе

**Цель:** формирование навыков по оценке воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе

### Теоретическое обоснование:

#### 1. Общие положения

Для обеспечения жизнедеятельности человека необходима воздушная среда определённого качественного и количественного состава. Нормальный газовый состав воздуха следующий (об. %): азот – 78,02; кислород – 20,95; углекислый газ – 0,03; аргон, неон, криптон, ксенон, радон, озон, водород – суммарно до 0,94. В реальном воздухе, кроме того, содержатся различные примеси (пыль, газы, пары), оказывающие вредное воздействие на организм человека.

#### 2. Нормирование

Основной физической характеристикой примесей в атмосферном воздухе и воздухе производственных помещений является концентрация – масса (мг) вещества в единице объёма (м<sup>3</sup>) воздуха при нормальных метеорологических условиях.

Нормирование содержания вредных веществ (пыль, газы, пары и т.д.) в воздухе проводят по предельно допустимым концентрациям (ПДК).

**ПДК** – предельная допустимая концентрация загрязняющего вещества в атмосферном воздухе – концентрация, не оказывающая в течение всей жизни прямого или косвенного неблагоприятного действия на настоящее или будущее поколение, не снижающая работоспособности человека, не ухудшающая его самочувствия и санитарно-бытовых условий жизни.

**ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны** – это такая концентрация, которая при ежедневном воздействии (но не более 40 часов в неделю) в течение всего рабочего стажа не может вызвать заболеваний или отклонений в состоянии здоровья человека, обнаруживаемых современными методами исследований, в период работы или в отдалённые сроки жизни настоящего и последующих поколений.

Особенностью нормирования качества атмосферного воздуха и воздуха рабочей зоны производственных помещений является зависимость воздействия загрязняющих веществ, присутствующих в воздухе, на здоровье человека не только от значения их концентраций, но и от продолжительности временного интервала, в течение которого человек дышит данным воздухом. Поэтому для загрязняющих веществ, как правило, установлены два норматива:

- **ПДК<sub>МР</sub>** – предельно допустимая максимальная разовая концентрация химического вещества в воздухе, мг/м<sup>3</sup>. Эта концентрация при вдыхании в течение 20–30 мин не должна вызывать рефлекторных реакций в организме человека.
- **ПДК<sub>СС</sub>** – предельно допустимая среднесуточная концентрация химического вещества в воздухе, мг/м<sup>3</sup>. Эта концентрация не должна оказывать на человека прямого или косвенного вредного воздействия при неопределенно долгом (годы) вдыхании.

Содержание вредных веществ в атмосферном воздухе населённых мест нормируют по ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест», а для воздуха рабочей зоны производственных помещений – по ГОСТ 12.1.005.88 «ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны» и ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны».

В соответствии с ГОСТ 12.1.007-76 «ССБТ. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности» все вредные вещества по степени воздействия на организм человека подразделяют на четыре класса опасности:

**I** – чрезвычайно опасные – ПДК менее 0,1 мг/м<sup>3</sup> (свинец, ртуть - 0,001 мг/м<sup>3</sup>);

**II** – высокоопасные – ПДК от 0,1 до 1 мг/м<sup>3</sup> (хлор - 0,1 мг/м<sup>3</sup>; серная кислота - 1 мг/м<sup>3</sup>);

**III** – умеренно опасные – ПДК от 1,1 до 10 мг/м<sup>3</sup> (спирт метиловый - 5 мг/м<sup>3</sup>; дихлорэтан - 10 мг/м<sup>3</sup>);

**IV** – малоопасные – ПДК более 10 мг/м<sup>3</sup> (аммиак - 20 мг/м<sup>3</sup>; ацетон - 200 мг/м<sup>3</sup>; бензин, керосин - 300 мг/м<sup>3</sup>; спирт этиловый - 1000 мг/м<sup>3</sup>).

Согласно требованиям санитарных норм и стандартов ССБТ на предприятиях должен осуществляться контроль за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Там, где применяются высокоопасные вредные вещества первого класса, – непрерывный контроль с помощью автоматических самопишущих приборов, выдающих сигнал при превышении ПДК, а там, где применяются вредные вещества второго,

третьего и четвертого классов, - периодический контроль путем отбора и анализа проб воздуха. Отбор проб производят в зоне дыхания в радиусе до 0,5 м от лица работающего; берутся не менее пяти проб в течение смены.

### 3. Порядок выполнения задания

3.1. Переписать форму табл.1.1. на чистый лист бумаги.

Таблица 1.1. Исходные данные и нормируемые значения содержания вредных веществ

Вариант	Вещество	Концентрация вредного вещества, мг/м <sup>3</sup>				Класс опасности	Особенности воздействия	Соответствие нормам каждого из веществ		
		Фактическая	В воздухе рабочей зоны	В воздухе населённых пунктов				В воздухе рабочей зоны	В воздухе населённых пунктов при времени воздействия	
				максимально разовая ≤30 мин	среднесуточная >30 мин				<30 мин	>30 мин
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
01	Оксид углерода	5	20	5	3	4	0	<ПД К (+)	=ПД К (+)	>ПД К (-)

3.2. Используя нормативно-техническую документацию (табл. 1.2.), заполнить графы 4–8 табл. 1.1.

Таблица 1.2 Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе, мг/м<sup>3</sup>

Вещество	В воздухе рабочей зоны	В воздухе населенных пунктов		Класс опасности	Особенности воздействия на организм
		Максимальная разовая ≤30 мин	Среднесуточная; воздействие >30 мин		
Азота диоксид	2	0,085	0,04	2	О*
Азот (II) оксид	5	0,4	0,06	3	О
Азотная кислота	2	0,4	0,15	2	
Алюминия оксид Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	6	-	0,01	2	Ф

Аммиак	20	0,2	0,04	4	
Аммофос	6	2	0,2	4	Ф
Ацетальдегид	5	0,01	-	3	
Бензол	5	0,3	0,1	2	К
Гексан	300	60	-	4	
Дифторметан	3000	20	10	4	
Дихлорэтан	10	3	1	2	
Кадмий оксид (в пересчете на кадмий)	0,01	-	0,0003	1	К
Калий сульфат	10	0,3	0,1	3	
Калий хлорид	5	0,03	0,01	3	
Магний оксид	4	0,4	0,05	4	
Медь дихлорид /по меди/	0,5	0,003	0,001	2	
Метанол	5	1	0,5	3	
Озон	0,1	0,16	0,03	1	О
Пентан	300	100	25	4	
Ртуть	0,005	-	0,0003	1	
Серная кислота	1	0,3	0,1	2	
Сера диоксид	10	0,5	0,05	3	-
Свинец и его неорганические соединения (в пересчете на свинец)	0,05	0,001	0,0003	1	
Синтетическое моющее средство "Лоск"	3	0,1	0,06	3	А
Трихлорэтилен	10	4	1	3	
Триэтиламин	10	0,14	-	3	
Углерода оксид	20	5	3	4	О
Формальдегид	0,5	0,035	0,003	2	О, А
Хлор	1	0,1	0,03	2	О
Хром (VI) триоксид	0,01		0,0015	1	К

Циклогексан	80	1,4	-	4	
Цинк оксид (в пересчете на цинк)	0,5	-	0,05	2	
Этанол	1000	5	-	4	
Этилацетат	50	0,1	-	4	

**Примечание:** О – вещества с остронаправленным механизмом действия, требующие автоматического контроля за их содержанием в воздухе; А – вещества, способные вызвать аллергические заболевания в производственных условиях; К – канцерогены, Ф – аэрозоли преимущественно фиброгенного действия.

3.3. Выбрав вариант задания из табл. 1.3 , заполнить графы 1–3 табл. 1.1.

3.4. Сопоставить заданные по варианту (см. табл. 1.3.) концентрации вещества с предельно допустимыми (табл. 1.2.) и сделать вывод о соответствии нормам содержания каждого из веществ в графах 9...11 табл. 1.1., т.е. < ПДК, > ПДК, = ПДК, обозначая соответствие нормам знаком «+», а несоответствие знаком «-».

3.5. Подписать отчёт и сдать преподавателю.

Примечание. В настоящем задании рассматривается только независимое действие представленных в варианте вредных веществ.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2

**Тема:** Изучение метрологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам

**Цель работы:** Получить навыки 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  $1\text{ м}^2$  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  $38^{\circ}\text{C}$  с влажностью 30% или температуру  $32^{\circ}\text{C}$  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
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
2б	перемещения тяжестей	Физическая работа, связанная с ходьбой и переноской
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 влаговыведения, 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 требований к организации рабочих мест, инвентарю, посуде

**Цель:** формирование умений по анализу требований к организации рабочих мест, инвентарю, посуде

### Теоретическое обоснование:

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои осо-

бенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

В средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляются несколько неоднородных операций.

Организация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения тела человека, т. е. на основании роста человека определяются глубина, высота рабочего места и фронт работы для одного работника.

Рекомендуемая высота производственных столов и рабочей поверхности оборудования

Производственные столы, оборудование и рабочее положение	Высота, мм, при росте человека	
низком	среднем	высоком

Производственные столы при работе сидя

Рабочая поверхность оборудования: при работе сидя

при работе стоя

При разработке секционно-модулированного оборудования были учтены все данные в таблице факторы.

Размеры производственного оборудования должны быть такими, чтобы корпус и руки работающего находились в наиболее удобном положении.

Как показал опыт организации рабочего места повара, расстояние от пола до верхней полки стола, на котором обычно размещают запас посуды, не должно превышать 1750 мм. Оптимальное расстояние от пола до средней полки — 1500 мм. Эта зона является наиболее удобной для повара. Очень удобно, когда стол имеет выдвижные ящики для инвентаря, инструментов. В нижней части стола должны быть полки для посуды, разделочных досок (рис. 5).

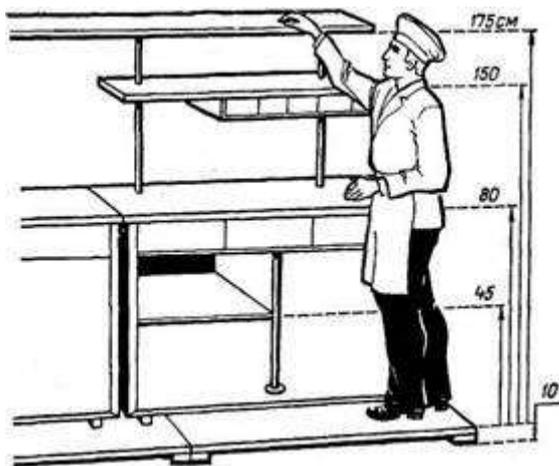


Рис. 5. Рабочее место повара

Секционно-модулированные столы для малой механизации, с охлаждаемой горкой и шкафом. Около производственных столов и ванн устанавливают подножные деревянные стеллажи. Для удобства работы высота стола должна быть такой, чтобы расстояние между локтем работника и поверхностью стола не превышало 200—250 мм.

Угол эффективной видимости не должен превышать  $30^\circ$ . В среднем для человека угол обзора  $120^\circ$ , поэтому длина производственного стола не должна превышать 1,5 м. Угол мгновенной видимости предмета составляет  $18^\circ$ . В этом секторе обзора располагается то, что работник должен увидеть мгновенно.

Достаточная площадь в зоне рабочего места исключает возможность производственных травм, обеспечивает подход к оборудованию при его эксплуатации и ремонте. Рекомендуется соблюдать следующие допустимые расстояния при размещении оборудования (в м):

Между двумя технологическими линиями немеханического оборудования при

двустороннем расположении рабочих мест и длине линий до 3 м	1,2
свыше 3 м.....	1,5
Между стеной и технологической линией немеханического оборудования.....	0,1—0,2
Между стеной и механическим оборудованием.....	0,2—0,4
Между стеной и тепловым оборудованием.....	0,4
Между технологической линией теплового оборудования и раздаточной линией .....	1,5
Между рабочими фронтами теплового и немеханического оборудования.....	1,5
Между рабочими фронтами секций варочных котлов.....	2,0
Между электрическими котлами, устанавливаемыми в линию	0,75
Между технологическими линиями оборудования, выделяющего тепло.....	1,5
Между стеной и рабочим местом чистильщицы овощей в овощном цехе.....	0,8

Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с Нормами технического оснащения предприятий общественного питания, утвержденными Министерством торговли СССР от 01.01.87 г., в зависимости от типа и мощности предприятия. К производственному инвентарю предъявляются требования прочности, надежности в работе, эстетичности и др.

### **Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию**

ПОП должны быть оснащены оборудованием и предметами материально-технического оснащения в соответствии с действующими нормами.

В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару для ПОП, не должны оказывать вредное воздействие на продукты и вызывать изменения их качества и свойств. Они должны быть устойчивыми к кислотам и щелочам, легко мыться и дезинфицироваться, не ржаветь и иметь гладкую поверхность. Таким требованиям отвечает нержавеющая сталь, алюминий, дюралюминий, мельхиор, никель, некоторые виды пластмассы, фосфор, фаянс, стекло.

### **Требования к оборудованию:**

Технологическое оборудование ПОП бывает механическое, тепловое, холодильное, немеханическое. Формы и конструкция оборудования должна соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, способствовать облегчению труда работников и повышению его трудоспособности. В настоящее время этим требованиям отвечает модульное оборудование, выполненное в виде отдельных секций, которые легко собираются в разном сочетании для горячих, холодных кондитерских цехов.

Оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического процесса, исключая встречные и перекрещивающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой пищи. Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы шириной не менее 1,2 – 1,5 м.

Наиболее современным считается линейное расположение модульно-секционного оборудования, которое создает единую технологическую линию, улучшает состояние предприятия и условия труда. После работы оборудование тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают чистым полотенцем и закрывают чехлом из пленки или полотна. Рабочие части машин следует мыть с добавлением разрешенных моющих средств, ошпаривать, протирать, просушивать в тепловых шкафах отдельно в разобранном виде.

Технологическое оборудование предприятий общественного питания бывает механическое, тепловое, холодильное, немеханическое.

Инвентарь – это приспособления, облегчающие труд повара. К нему относят: доски разделочные с маркировкой, веселки, шумовки, сита, кондитерские мешки, скалки, выемки, бачки для сбора отходов.

К инструментам относят ножи, поварские иглы.

Кухонная посуда - это кастрюли, сотейники, сковороды и т.д.

Таблица «Оборудование, инвентарь, посуда»

Оборудование	Инвентарь и инструменты	Посуда
Производственный стол; Моечная ванна; Холодильный шкаф; Плита электрическая; Жарочный шкаф; Настольные электронные весы; 	Разделочные доски с маркировкой; Половник; Дуршлаг; Нож; Шумовка; Контейнер для мусора; 	Кастрюля; Сковорода; Миска; Гастроёмкость; 

Санитарные требования к инвентарю и посуде

**Требования к инвентарю и инструментам.** К инвентарю относят приспособления, облегчающие труд повара и кондитера: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита, кондитерские мешки, наконечники, специальные шприцы, скалки, формочки, выемки, гребенки и т.д.

Разделочные доски изготавливают из целого куска дерева твердых пород (дуб, бук, береза, клен) с гладкой поверхностью. Допускается изготовление досок из синтетических материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором. Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: МС — мясо сырое, МВ — мясо вареное, ОС — овощи сырые, ОВ — овощи вареные, РС — рыба сырая, РВ — рыба вареная, МГ — мясная гастрономия, РГ — рыбная гастрономия, «Сельдь», Х — хлеб, ОК — овощи квашеные и т.д. В процессе работы строго следят за правильным использованием досок согласно маркировке. После каждой

операции доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65 °С. Инвентарь, используемый для приготовления яичной массы в кондитерском цехе, тщательно промывают 0,5 %-ным раствором кальцинированной соды, затем дезинфицируют 2 %-ным раствором хлорной извести и ополаскивают горячей водой.

Сита, марлю для процеживания бульона, кондитерские мешки и наконечники для крема после употребления тщательно промывают в горячей воде с добавлением моющих средств. Затем их ополаскивают, кипятят в течение 30 мин и просушивают. Для кипячения и хранения кондитерских мешков и наконечников следует использовать специальную чистую маркированную посуду.

Щетки и мочалки для мытья инвентаря и посуды необходимо ежедневно тщательно промывать с применением моющих средств и хранить в специально выделенном месте.

Инструменты (ножи, тупки, поварские иглы) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, необходимо закреплять за рабочим местом и соответственно маркировать. Поварские ножи, особенно из ржавеющей стали нужно хранить в сухом виде.

Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу.

В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах.

Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

**Требования к кухонной посуде и таре.** Кухонную посуду (кастрюли, наплитные котлы объемом не более 60 л, сотейники, чайники) изготавливают из нержавеющей стали, алюминия и дюралюминия с гладкой поверхностью. Во избежание передачи запаха блюдам все котлы закрепляют за определенными цехами и маркируют в зависимости от приготавливаемых блюд. Противни изготавливают из нелуженого железа, а сковороды из чугуна. Новые формы, противни, листы должны прокаливаться в печах. Запрещается пользоваться для выпечки формами, противнями и листами с нагаром.

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют в первом отделении ванны мочалками и щетками с моющими средствами, разрешенными на предприятиях общественного питания, при температуре воды 45—50°C, во втором — ополаскивают горячей водой не ниже 65°C (рис. 15). Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0,5—0,7 м от пола. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив чистоту внутренней поверхности посуды. Посуду с остатками подгоревшей пищи перед мытьем замачивают водой. Противни, сковороды рекомендуют мыть после двух-и трехразовой жарки на них продуктов.

Кухонную посуду не дезинфицируют, так как она постоянно подвергается тепловой обработке.

На предприятиях общественного питания запрещается использовать эмалированную посуду, так как она хрупкая, особенно посуда с поврежденной эмалью. Алюминиевая, дюралюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Внутрицеховую кондитерскую тару обязательно маркируют по сырью и полуфабрикатам, моют в трехсекционных ваннах на мойках кондитерского цеха с обязательным дезинфицированием ее 2 %-ным раствором хлорной извести и дальнейшим ополаскиванием.

Тару для полуфабрикатов изготавливают из алюминия, дерева и полипропилена, который имеет ряд преимуществ благодаря легкости,

гигиеничности, водонепроницаемости (рис. 16). Тару моют в специальных моечных помещениях или в моечных кухонной посуды в специально выделенных двухгнездовых ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**Требования к столовой посуде.** На предприятиях общественного питания используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, а также из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из нержавеющей стали и мельхиора. В последние годы санитарными нормами допускается применение посуды из пластмасс: для горячих блюд — из мелалита, для холодных — из полистирола.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее 3-х кратного количества по числу мест.

Особое гигиеническое требование предъявляют к мытью столовой посуды, так как на ее поверхности могут быть обнаружены патогенные микробы. Столовую посуду чаще моют в посудомоечной машине, реже — ручным способом в трехгнездовой ванне. В том и другом случае посуду предварительно очищают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой и сортируют по видам.

Для механизированного мытья посуды используют универсальные посудомоечные машины. Тарелки, стаканы, приборы, чашки, подносы моют в машинах с применением моющих средств, разрешенных Министерством здравоохранения РФ.

Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки:

Струйная очистка холодной водой от мелких остатков пищи в течение 10 с;

Мытье моющим раствором температурой не менее 50°C в течение 70 с;

Ополаскивание горячей водой температурой 60°C в течение 10 мин;

Вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96—98°C в течение 10 с.

В процессе работы необходимо 2—3 раза в смену следить за наличием моющего средства в бачке и беспрепятственной подачей его в ванну мойки.

Концентрация моющего раствора в машине поддерживается автоматически. После работы посудомоечные машины подвергают санитарной обработке.

Мытье столовой посуды ручным способом осуществляют в трехсекционных посудомоечных ваннах. Посуду моют, соблюдая следующий установленный режим мытья:

В первой ванне освобожденную от остатков пищи посуду обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде температурой 50°C с добавлением моющих средств;

Во второй ванне посуду дезинфицируют 0,2 %-ным раствором хлорной извести (или хлорамина) при температуре 50°C не менее 10 мин или моют с добавлением моющих средств в количестве, вдвое меньшем, чем в первой ванне, а дезинфицируют посуду после окончания работы;

В третьей ванне посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°C в специальных сетках-корзинах;

Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках.

В ресторанах, кафе *хрустальную и стеклянную посуду* моют вручную в двухсекционной ванне с температурой воды в первой ванне 50°C с добавлением моющих средств. Во второй ванне ополаскивают проточной водой с температурой не ниже 65°C.

*Столовые приборы* (ложки, вилки, ножи) моют в ванне с добавлением моющих средств, а затем ополаскивают горячей проточной водой температурой не ниже 65°C. Вымытые приборы рекомендуется прокалывать в жарочном или духовом шкафу в течение 2—3 мин или обрабатывать в шкафных стерилизаторах ШСС-80.

Для мытья *мельхиоровой посуды* применяют мягкую мочалку и хозяйственное мыло, а для удаления темных пятен на ней используют раствор пищевой соды.

В ресторанах, кафе, барах разрешается дополнительно протирать стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов в 0,2 %-ными растворами хлорной извести или хлорамина или

раствором гипохлорида кальция концентрации 0,1 % при температуре 50°C в течение 10 мин.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах. Чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, россыпью на подносах их хранить запрещено.

Столовую посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоровую с потертыми пятнами, вызывающими пищевые отравления медью, использовать не разрешается.

В столовых самообслуживания, кафе, ресторанах подносы моют горячей водой с моющими средствами, ополаскивают горячей водой и вытирают салфетками

Ход занятия:

1. Изучите и проанализируйте основные требования к организации рабочих мест, инвентарю, посуде.
2. 2. Ответьте на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к технологическому оборудованию на предприятиях общественного питания.
2. Что относится к инвентарю на предприятиях общественного питания.
3. Перечислите требования, предъявляемые к посуде на предприятиях общественного питания.

#### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4**

**Тема** Использование средств индивидуальной защиты

Цель: изучение основных видов средств индивидуальной защиты и правила их использования.

#### **Теоретическое обоснование**

Средства индивидуальной защиты предназначены для предохранения человека от радиоактивных, отравляющих веществ и биологических средств. По своему назначению они делятся на средства защиты органов дыхания и средства защиты кожи, по принципу защиты - на фильтрующие и

изолирующие. Фильтрующие средства защиты очищают воздух от вредных примесей, изолирующие полностью изолируют организм человека от окружающей среды. К средствам защиты органов дыхания человека относятся противогазы (фильтрующие и изолирующие) и респираторы, а также простейшие средства защиты противопыльные тканевые маски (ПМТ-1) и ватно-марлевые повязки, изготавливаемые обычно силами самого населения. Фильтрующие противогазы (общевойсковые, гражданские и промышленные) являются основным средством защиты человека от попадания в органы дыхания, на глаза и лицо радиоактивных, отравляющих веществ и биологических средств. Принцип их защитного действия основан на предварительном очищении (фильтрации) вдыхаемого человеком воздуха от различных вредных примесей. Общевоисковые противогазы, которые могут применяться и для защиты гражданского населения, имеют лицевую часть в виде шлема-маски и фильтрующе-поглощающую коробку с соединительной трубкой (противогаз РШ-4) или шлем-маску и фильтрующе-поглощающую коробку без соединительной трубки (противогазы ПМГ и ПМГ-2, ПБФ).

В системе ГО для защиты органов дыхания взрослого населения применяются гражданские фильтрующие противогазы ГП-4у, ГП-5, ГП-5м, ГП-7. Противогаз ГП-7 малогабаритный, более совершенный и обладает лучшими эксплуатационными свойствами. Для защиты органов дыхания детей в возрасте старше 1,5 года используются детские противогазы ДП-6, ДП-6м, ПДФ-7, ПДФ-ш, а для защиты детей до 1,5 года - детская защитная камера КЗД-б (КЗД-4). На предприятиях, использующих в технологии сильнодействующие ядовитые вещества (аммиак, сероводород, хлор и др.), для защиты органов дыхания и зрения персонала в процессе производства и при авариях применяются промышленные противогазы. Коробки (марки А, Б, В, Г, Е, КД, СО, БКФ) таких противогазов узкоспециализированы, т.е. предназначены для защиты от определенных ядовитых веществ.

Правильно подобранная шлем-маска должна плотно прилегать к лицу и исключать возможность проникновения наружного воздуха в органы дыхания, минуя противогазовую коробку. Для предохранения стекол от запотевания используются незапотевающие пленки или специальный «карандаш», от замерзания при температуре воздуха ниже  $-10^{\circ}\text{C}$  - утеплительные манжеты в сочетании с незапотевающими пленками.

При получении противогаза в пользование необходимо произвести его внешний осмотр и проверить на герметичность. Для этого, собрав его, надевают шлем-маску, вынимают коробку из сумки, закрывают отверстие коробки резиновой пробкой или ладонью и делают глубокий вдох. Если при этом воздух не проходит под лицевую часть, то противогаз исправен. Более надежную проверку герметичности можно осуществить в газовой камере с веществом, обладающим малой токсичностью и сильным раздражающим действием.

Для определения требуемого размера шлема-маски противогаза ГП-5 (табл. 1) проводится измерение головы человека по замкнутой линии, проходящей через макушку, щеки и подбородок и выбирается размер.

Таблица 1

Величина измерения, см	Размер шлема-маски
До 63	0-й
63,5 - 65,5	1-й
66-68	2-й
68,5 - 70,5	3-й
71 и более	4-й

Фильтрующие противогазы предназначены для защиты органов дыхания, глаз, кожи лица от воздействия ОВ, РВ, БС, АХОВ, а также различных вредных примесей, присутствующих в воздухе. В настоящее время существуют фильтрующие гражданские противогазы различной модификации и промышленные противогазы. В системе ГО для защиты взрослого населения используется фильтрующие противогазы ГП-5, ГП-5М, ГП-7, ГП-7В, ГП-7ВМ, а для детей - ПДФ-Ш, ПДФ-Д, ПДФ-2Ш, ПДФ-2Д, КЗД.

Промышленные противогазы являются индивидуальным средством защиты органов дыхания и зрения рабочих различных отраслей промышленности, сельского хозяйства от воздействия вредных веществ, присутствующих в

воздухе. Промышленные противогазы имеют такие же лицевые части, что и гражданские. В зависимости от состава вредных веществ противогазовые коробки специализированы по назначению и могут содержать в себе один или несколько специальных поглотителей. По внешнему виду коробки различного назначения отличаются окраской и буквенными обозначениями.

Изолирующие противогазы являются специальными средствами органов дыхания, глаз и кожи лица от любых вредных примесей, находящихся в воздухе, независимо от их свойств и концентраций. Исходя из принципа защитного действия основанного на полной изоляции органов дыхания от окружающей среды, время пребывания в изолирующем противогазе зависит не от физико-химических свойств ОВ, РВ, и БС, их концентраций, а от запаса кислорода и характера выполняемой работы. Изолирующими противогазами обеспечиваются аварийно-спасательные подразделения ГО.

Выбор размера противогаза ГП-5: Нужно измерить голову по замкнутой линии, проходящей через макушку, щеки и подбородок. Измерения округляются до 0,5 см.

Величина измерения	Размер
До 63 см	0
63,5 - 65,5 см	1
66 - 68 см	2
68,5 - 70,5 см	3
более 71 см	4

Выбор размера противогаза ГП-7 осуществляется на основании результатов измерения горизонтального и вертикального обхвата головы. Горизонтальный обхват определяется измерением головы по замкнутой линии, проходящей по замкнутой линии, проходящей спереди по надбровным дугам, сбоку на 2-3 см выше края ушной раковины и сзади через наиболее выступающую точку головы. Вертикальный обхват определяется измерением головы по замкнутой линии, проходящей через макушку, щеки и

подбородок. Измерения округляются с точностью до 0,5 см. По сумме двух измерений устанавливают нужный размер.

Сумма горизонтального и вертикального обхватов головы	Размер
до 118,5 - 121 см	1
121,5 - 126 см	2
126,5 - 131,5 и более	3

Респираторы применяются для защиты органов дыхания от радиоактивной и грунтовой пыли. В системе ГО для взрослого населения наибольшее применение находят респираторы Р-2, ШБ-1, РПГ-67, РУ-60М, РГТ-1, Ф-62Ш, У-2К.

Простейшие средства защиты органов дыхания изготавливаются самим населением. Рекомендуются в качестве средства защиты органов дыхания от РВ и БС. Для защиты от ОВ они, как и респираторы, непригодны. К простейшим средствам защиты органов дыхания относятся противопыльные тканевые маски ПТМ-1 и ватно-марлевые повязки.

Средства защиты кожи  
 Изолирующие средства защиты кожи. Они изготавливаются из воздухонепроницаемых материалов, обычно эластичной специальной и морозостойкой прорезиненной ткани. Наряду с защитой от ОВ они предохраняют кожные покровы и обмундирование от заражения РВ и БС. К изолирующим средствам защиты кожи относятся защитный костюм Л-1 и общевойсковой защитный комплект.  
 Фильтрующие средства защиты кожи. Представляют собой хлопчатобумажную одежду (комбинезон), пропитанную специальными химическими веществами. Пропитка тонким слоем обволакивает нити ткани, а пространство между ними остается свободным. Вследствие этого воздухонепроницаемость материала в основном сохраняется, а пары ядовитых веществ и ОВ при прохождении через ткань задерживаются.  
 Подручные средства защиты кожи. В качестве них в комплекте со средствами защиты органов дыхания с успехом могут быть использованы обычные непромокаемые накидки и плащи, а также пальто из плотного

толстого материала, ватные куртки и т. п. Для защиты ног можно использовать резиновые сапоги, боты, калоши. Для защиты рук можно использовать все виды резиновых или кожаных перчаток и рукавиц. Трикотажные, шерстяные и хлопчатобумажные перчатки защищают только от радиоактивной пыли и БС.

Медицинские средства защиты

Аптечка индивидуальная АИ-2. Содержит медицинские средства защиты и предназначена для оказания самопомощи и взаимопомощи при ранениях и ожогах (для снятия боли), предупреждения и ослабления поражения радиоактивными, отравляющими или сильнодействующими ядовитыми веществами, а также для предупреждения заболевания инфекционными болезнями.

Индивидуальный противохимический пакет. ИПП-9, ИПП-10, ИПП-11 предназначены для обеззараживания капельно-жидких ОВ и некоторых АХОВ, попавших на тело и одежду человека, на средства индивидуальной защиты и на инструмент.

Пакет перевязочный индивидуальный. Применяется для наложения первичных повязок на раны. Он состоит из бинта и двух ватно-марлевых подушечек.

### **Задание**

Определить необходимый размер противогаза.

Отработать получение и применение индивидуальных средств защиты.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5**

**Тема:** Анализ производственного травматизма на предприятии

**Цель.** Овладение методами определения показателей травматизма на предприятии.

**Задание:**

1. Рассчитать производственный травматизм способом коэффициентов, если известны данные за период 2011-2015 гг.
2. Построить столбиковые диаграммы. Вывод.

**Исходные данные.**

Год	$C_d$	$C_{то}$	$P$	$H$	$H_{п}$	$Д$	З, млн.руб.
2011	43	8	9510	14	2	449	1,9262
2012	52	9	8989	14	5	598	1,2
2013	62	6	7778	10	5	225	1,162
2014	65	3	7318	4	2	247	1,1663
2015	69	4	8153	5	1	85	1,2

$C_d$  - число действующих в районе предприятий;

$C_{то}$  - число травмоопасных предприятий;

$P$  – число рабочих;

$H$  – количество травм за год;

$H_{п}$  - число погибших за год;

$Д$  – число дней потерянных на травматизм;

$З$  – затраты на охрану труда.

$$K_{то} = \frac{C_{то}}{C_d} \cdot 100\% - \text{коэффициент травмоопасности};$$

$$K_{тс} = \frac{H}{C_{то}} - \text{коэффициент травмоопасности единичного предприятия};$$

$$K_{тт} = \frac{Д}{C_{то}} - \text{коэффициент тяжести травматизма};$$

$$K_{ч} = \frac{H \cdot 1000}{P} - \text{коэффициент частоты травматизма};$$

$$K_{с} = \frac{H_{п} \cdot 1000}{P} - \text{коэффициент смертельного травматизма};$$

$K_T = \frac{Д}{H}$  - коэффициент тяжести одной травмы;

$K_H = \frac{Д \cdot 1000}{P}$  - коэффициент нетрудоспособности;

$K_3 = \frac{З}{P}$  - коэффициент затрат.

**3**

**Заполнить таблицу.**

Год	$K_{ТО}$	$K_{ТС}$	$K_{ТТ}$	$K_ч$	$K_C$	$K_T$	$K_H$	$K_3$ , руб.
2011								
2012								
2013								
2014								
2015								

#### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 6

**Тема:** Составление плана эвакуации при пожаре на предприятии

**Цель:** формирование навыков по составлению плана эвакуации при пожаре на предприятии

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.

### **Ход работы:**

1. Ознакомиться с правилами эвакуации работников при пожаре на предприятии.
2. Составить план эвакуации обучающихся политехнического отделения ЮЭТ.

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 7**

**Тема:** Расчёт общего освещения

**Цель работы:** получение навыков определения освещенности на рабочем месте по нормативным документам

*Расчетная часть работы*

Расчет освещения по методу коэффициента использования светового потока по формуле:

$$F = \frac{E \cdot K \cdot S \cdot Z}{n},$$

где **F** - рассчитываемый световой поток, Лм.

**E** - нормированная минимальная освещенность, Лк.

**S** - площадь освещаемого помещения.

**Z** – коэффициент неравномерного освещения.

**K** - коэффициент запаса, (**K** = 1.5).

**n** - коэффициент использования.

*Исходные данные берутся из таблицы:*

Вариант	1	2	3	4
Длина, м	13	12	16	17
Ширина, м	4,3	4,5	4,5	8
Высота, м	3	4	3	5
Коэффициент отражения от стен, %	50	50	50	50
Коэффициент отражения от потолка, %	70	70	70	70
Коэффициент отражения от поверхности, %	50	50	50	50

*Порядок расчета освещения по методу коэффициента использования светового потока:*

1. Определяется расчетная высота **h**.

Расчетная высота подвеса светильника определяется исходя из геометрических размеров помещения

$$h = H - h_c - h_p, \text{ м,}$$

где **H** - высота помещения, м, **h<sub>c</sub>** – расстояние светильника от перекрытия, при установке светильников на потолке, 1,5м., **h<sub>p</sub>** – высота рабочей поверхности над полом (**h<sub>p</sub>** = 0,8м).

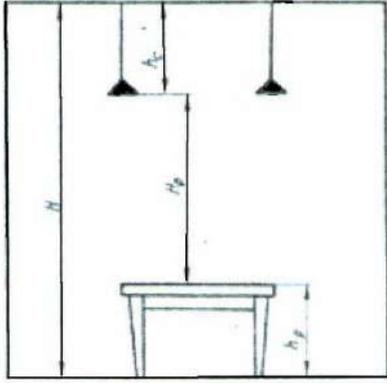


Рис. Определение расчетной высоты при расчетах электрического освещения

2. Определяется площади помещения.

3. Определяется индекс помещения  $i$ :

$$I = \frac{S}{h(A+B)}$$
, где  $S$  - площадь помещения,  $h$  - высота подвеса;  $A$  - ширина помещения;  $B$  - длина помещения.

4. Определяется коэффициент использования светового потока ламп  $n$  в зависимости от типа светильника, коэффициентов отражения стен, потолка и рабочей поверхности  $\rho_s, \rho_p, \rho_r$ ; (приложение 4).

5. Определяется коэффициент неравномерного освещения (при лампах накаливания и ртутных лампах – 1,5; при люминесцентных лампах – 1,1).

6. Определяется коэффициент запаса, ( $K = 1.5$ ).

7. Определяется нормированная минимальная освещенность, Лк.: работу программиста, можно отнести к разряду точных работ, следовательно, минимальная освещенность будет  $E = 300$  Лк.

8. Рассчитывается освещения по методу коэффициента использования светового потока.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 8

**Тема:** Оформление документации установленного образца по охране труда

**Цель работы:** Получить навыки оформления документации установленного образца по охране труда

**Основные сведения.**

На всех предприятиях, в организациях и учреждениях, администрации которых предоставлено право приема на работу, должен вестись «ЖУРНАЛ УЧЕТА ВВОДНОГО ИНСТРУКТАЖА». Журнал хранится у инженера по технике безопасности (или работника, выполняющего в соответствии с приказом руководителя предприятия, организации или учреждения практическую работу по охране труда и технике безопасности), который проводит вводный инструктаж и оформляет все записи в указанном журнале.

Кроме того, на каждом предприятии (или его структурных подразделениях ), должен вестись «ЖУРНАЛ ИНСТРУКТАЖА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ». В данный журнал вносят все записи о проведении инструктажа на рабочем месте, повторного и внепланового инструктажей.

Журнал должен быть разделен на две части. В первой части журнала делаются записи о проведении инструктажа на рабочем месте, а во второй – записи о повторном и внеплановом инструктажах. Оформление этих записей в журнале возлагается на руководителей структурных подразделении, а при их отсутствии, - на руководителя предприятия.

Все журналы инструктажей по технике безопасности должны быть пронумерованы, прошнурованы, и скреплены печатью организации, учреждения.

### **Порядок выполнения работы**

- 1.Ознакомиться с содержанием журнала вводного инструктажа.
- 2.Заполнить журнал вводного инструктажа (необходимые данные взять произвольно)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ООО \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Журнал регистрации вводного инструктажа по охране труда

Обложка журнала

---

(наименование подразделения)

Начат \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Окончен \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Южноуральск, 2018г.

### Страницы журнала

Дата	Фамилия, имя, отчество инструк- тируемого	Год рожд- де- ния	Профессия, должность инструкти- руемого	Наименование производственного подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия, инициалы, должность инструк- тирующего	Подпись	
						инструктирующег о	инструктируемого
1	2	3	4	5	6	7	8

## 2.2 Задания для промежуточной аттестации

### Перечень вопросов к комплексному зачету

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 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**КОМПЛЕКТ  
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности

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 дисциплины.....	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.....	15
3. Рекомендуемая литература и иные источники.....	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 специалистов среднего звена по специальности по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**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.

<b>Учебная дисциплина</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
1	2
ОП. 09 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?

### **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 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 общевоинского 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:

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]/ Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>
2. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]/ Режим доступа: <http://www.ailegd.ru/edu/saf.htm>
3. Охрана труда [Электронный ресурс] / А. В. Марков – Режим доступа: <http://www.evolbiol.ru/human.htm>

#### 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.

#### Рекомендуемая литература:

1. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» [Текст] // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. - М.: 1993—2015.
2. Конституция Российской Федерации [Текст]: (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) Текст с изменениями и дополнениями на 2015 год.

3. Семейный кодекс Российской Федерации [Текст]: от 29.12.1995 № 223-ФЗ (ред. от 10.01.2016).
4. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации [Текст]: от 18.12.2001 № 174-ФЗ (ред. от 31.12.2014) (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.01.2015)
5. Федеральный закон "О воинской обязанности и военной службе" от 28.03.1998 № 53-ФЗ (ред. от 05.10.2015)
6. 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.
7. 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.
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. Большой энциклопедический словарь [Текст] / Ред. А. М. Прохоров. – 2-е изд., перераб. и доп . – М.: Большая Российская энциклопедия, 2000 . – 1456 с.
10. 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.
11. Военная доктрина Российской Федерации [Текст]: (утв. Президентом РФ 25.12.2014 № Пр-2976)

12. Дуров, В.А. Русские награды XVIII-начала XX в [Текст]/ М.: Просвещение, 2003. - 208 с.
13. Дуров, В.А. Отечественные награды [Текст] / В.А.Дуров. — М.: Просвещение, 2005. — 130 с.
14. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2000. - № 2.
15. 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.
16. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] / Справочник для учащихся. А. Т. Смирнов, Б.О.Хренников, Р. А. Дурнев, Э. Н. Аюбов. – М.: Просвещение, 2007. – 224 с.
17. Петров, С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях [Текст] / практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. - М.: Энас, 2008. – 96 с.
18. 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.

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 специалистов среднего звена по  
специальности**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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 специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.....	26
3. Библиографический список.....	35

## 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 подготовки специалистов среднего звена по специальности «Южноуральский энергетический техникум».

**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 п (№№ зад
1	2	3
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-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	№1, N

	соответствии с параметрами поиска;  -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	№10
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	№5,№6,№13
ОК. 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	-понимание значимости своей профессии; - применение стандартов антикоррупционного поведения.	№17,№18,№22
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	№15,№17

## 2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

<b>Освоенные умения, усвоенные знания</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>№№ заданий для проверки</b>
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	Комплексный зачет

## **2. Задания для контроля и оценки освоения рабочей 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 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 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	А. Выплачиваются проценты.
2. Приобретенная акция	В. Приносят процент.
3. По облигациям	С. Не приносят дохода.
4. Наличные деньги, лежащие в шкатулке	Д. Приносит доход, если обменный курс рубля падает.
5. Покупка иностранной валюты	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 пер-

вом 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

1. Деньги, вложенные в банк	А. Выплачиваются проценты.
2. Приобретенная акция	В. Приносят процент.
3. По облигациям	С. Не приносят дохода.
4. Наличные деньги, лежащие в шкатулке	Д. Приносит доход, если обменный курс рубля падает.
5. Покупка иностранной валюты	Е. Приносит (или не приносит) дивиденд

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**

<b>№ Задания</b>	<b>Правильный ответ</b>	<b>Критерии оценивания</b>
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. (выручка в месяц) (1 балл) 5. Прибыль = Выручка – Общие издержки (1 балл) 6. Общие издержки = Издержки + расходы на рекламу (1 балл) 7. Расходы на рекламу = Выручка – Прибыль – Издержки (1 балл) 8. $33\,300\,000 - 9\,500\,000 - 21\,000\,000 = 2\,800\,000$ руб. (1 балл) Ответ: фирма тратит на рекламу 2 800 000 рублей	8 Баллов (в случае правильного решения и при наличии расчетов. При частичном решении задачи 4 балла)
35	На 10% больше, т.к. $1.000 + (1.000 \cdot 10) = 11.000$ руб.	Дан верный ответ- Балла Приведено математическое решение

		– 2 б. Дано свое предложение 2-2 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) $25 \cdot 20 / 100 = 5$ тыс. + 25 = 30.000 – сумма основного долга; 9.000 – комиссия за ведение счета. Итого: 39.000 / 6 мес. = 6500 – ежемесячный платёж	Приведён верный график (3 б.) Сделаны, верно, все расчёты (3 б.) Всего: 6 Баллов.
38	Ответ: 2, 3, 4 1) Предпочтительнее позиция 2, а не 1. Правильнее будет досрочное погашение, т.к. банком начисляется % за фактическое пользование кредитом; 2) Приемлемость позиции 3 будет в том случае, если другой банк предложит Вам более выгодные условия; 3) Материнский капитал и налоговый вычет помогут вам погасить некоторую, а то и большую часть долга.	Выбраны верные позиции – 3 Балла (за каждую позицию – 1 б.) Приведены аргументы – 3 Балла Всего: 6 Баллов
39	Осуждение ростовщичества (Могут быть приведены иные ответы, не искажающие 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)

## I I 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 «Алёнки», или 2 «Полинки».	2 Балла
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% - 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.Эффективность	8 Баллов (в случае правильного

	<p>(рентабельность, норма прибыли) = (Прибыль/ затраты) * 100% (1балл)</p> <p>2.Эффективность фабрики = (200 млн./1 200 млн.) * 100% = 16,67 % (3 балла)</p> <p>3.Эффективность кафе = (15 млн./ 75 млн.) * 100% = 20% (3 балла)</p> <p>Ответ: Эффективнее бизнес кафе, так как 20% больше 16, 67%. (1 балл).</p>	<p>решения и при наличии расчетов. При частичном решении задачи 4 Балла)</p>
35	<p>На 10% больше, т.к. <math>1.000 + (1.000 \times 10) = 11.000</math> руб.</p>	<p>Дан верный ответ- 2 Балла Приведено математическое решение – 2 б. Дано свое предложение - 2 балла 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; 2 балла – за объяснение второй мысли, не искажая смысл верного ответа. Всего: 4 Балла</p>
37	<p>1) <math>30.000 \times 0,16:12 = 400</math> руб. 2) <math>30.000 \times 0,015 = 450</math> руб. Погашение основного долга – 2322 руб. 3) <math>400+450+2322 = 3172</math> руб. <math>\times 12 = 38.064</math> 4) <math>38.064-30.000 = 8064</math> Ответ: переплата 8064 руб. –</p>	<p>Дан верный ответ – 2 Балла; Приведено верное решение из 4-х позиций – 4 б. Всего: 6 Баллов.</p>
38	<p>Ответ:2,3,4 1) Предпочтительнее позиция 2, а не 1. Правильнее будет досрочное погашение, т.к.</p>	<p>Выбраны верные позиции – 3 Балла. (за каждую позицию – 1 б.) Приведены аргументы – 3</p>

	<p>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</p> <p>Всего: 6 Баллов.</p>
39	<p>Осуждение ростовщичества (Могут быть приведены иные ответы, не искажающие смысл верного)</p>	<p>Дан верный или близкий по смыслу ответ – 4 Балла</p>
40	<p>Учащиеся на выбор комментируют одно высказывание</p>	<p>5 Баллов (если ответ содержательный, есть собственный взгляд и приводятся в комментарии понятия)</p>

### 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. Изучение отличий добросовестных инвестиционных проектов от мошеннических схем	2
<b>Итого:</b>	<b>12</b>

## 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 экономит 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	Размер кредита	Годовая процентная	Срок кредита	Проценты по кредиту	Полная стоимость
-------	----------------	--------------------	--------------	---------------------	------------------

варианта	(P), в рублях	ставка (R), в%	(T) в годах	(I), в рублях	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 рубль 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 м<sup>2</sup> 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

Зарботная 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/м<sup>3</sup>. 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 м<sup>3</sup>.

### 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 –  $48 \text{ руб.}$ , стоимость интернета –  $350 \text{ руб.}$  в месяц, стоимость телевидения –  $215 \text{ руб.}$  в месяц, уборка лестничной площадки в подъезде –  $120 \text{ руб.}$  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 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

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	Оценка уровня подготовки
--------------------------	--------------------------

<b>(правильных ответов)</b>	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
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](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 10–11кл.–М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–400с.- Текст непосредственный

4. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: контрольные 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 фгоувповагс,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 фгбоувпоранхигс,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 фгбоувпоранхигс,2013.–182с. - Текст непосредственный.

11. Энциклопедия личных финансов: популярное издание/ под ред. А.П.Алмосова, Ю.В.Бреховой.–Волгоград: изд-во волгоградского филиала ФГБОУВПОРАНХИГС,2013.–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.10 Основы финансовой грамотности  
**программы подготовки специалистов среднего звена по**  
**специальности**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Южноуральск, 2021 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-  
разработчик:

ГБПОУ «Южноуральский энергетический  
техникум»

---

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании предметной  
(цикловой)  
комиссии дисциплин  
общественного  
питания и сферы обслуживания

Протокол № \_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 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.....	2

аттестации.....	6
3. Библиографический	3
список.....	5

## **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 подготовки специалистов среднего звена по специальности «Южноуральский энергетический техникум».

**Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:**

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Средства п (№№ зад</b>
1	2	3

<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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>	<p>№1, №11</p>
<p>ОК 3. 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>№10</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>-толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>№5, №6, №13</p>
<p>ОК. 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного</p>	<p>-понимание значимости своей профессии;</p> <p>- применение стандартов антикоррупционного поведения.</p>	<p>№17, №18, №22</p>

поведения.		
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	№15,№17

## 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,
З1. 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
<b>38.Государственную пенсионную и налоговую систему РФ.</b>	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 скрытого 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 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 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	А. Выплачиваются проценты.
2. Приобретенная акция	В. Приносят процент.
3. По облигациям	С. Не приносят дохода.
4. Наличные деньги, лежащие в шкатулке	Д. Приносит доход, если обменный курс рубля падает.
5. Покупка иностранной валюты	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**

<b>№ Задания</b>	<b>Правильный ответ</b>	<b>Критерии оценивания</b>
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% - 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. $600 \cdot 500 = 300\,000$ 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. (выручка в месяц) (1 балл) 5. Прибыль = Выручка – Общие издержки (1 балл) 6. Общие издержки = Издержки + расходы на рекламу (1 балл)	8 Баллов (в случае правильного решения и при наличии расчетов. При частичном решении задачи 4 балла)

	<p>7. Расходы на рекламу = Выручка – Прибыль – Издержки (1 балл)</p> <p>8. <math>33\,300\,000 - 9\,500\,000 - 21\,000\,000 = 2\,800\,000</math> руб. (1 балл)</p> <p>Ответ: фирма тратит на рекламу 2 800 000 рублей</p>	
35	<p>На 10% больше, т.к. <math>1.000 + (1.000 \times 10) = 11.000</math> 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) <math>25 \times 20 / 100 = 5</math> тыс. + 25 = 30.000 – сумма основного долга; 9.000 – комиссия за ведение счета. Итого: <math>39.000 / 6</math> 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	Дан верный или близкий

	(Могут быть приведены иные ответы, неискажающие смысл верного)	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)

## I I 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»,	2 Балла

	или 2 «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 –	Дан верный ответ – 2 Балла; Приведено верное решение

	<p>2322 руб.  3) <math>400+450+2322 = 3172</math> руб. <math>\times 12 = 38.064</math>  4) <math>38.064-30.000 = 8064</math>  Ответ: переплата 8064 руб. –</p>	<p>из 4-х позиций – 4 б.  Всего: 6 Баллов.</p>
38	<p>Ответ:2,3,4  1) Предпочтительнее позиция 2, а не 1. Правильнее будет досрочное погашение, т.к. банком начисляется % за фактическое пользование кредитом;  2) Приемлемость позиции 3 будет в том случае, если другой банк предложит Вам более выгодные условия;  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.)  Приведены аргументы – 3 Балла  Всего: 6 Баллов.</p>
39	<p>Осуждение ростовщичества (Могут быть приведены иные ответы, неискажающие смысл верного)</p>	<p>Дан верный или близкий по смыслу ответ – 4 Балла</p>
40	<p>Учащиеся на выбор комментируют одно высказывание</p>	<p>5 Баллов (если ответ содержательный, есть собственный взгляд и приводятся в комментарии понятия)</p>

### 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. Изучение отличий добросовестных инвестиционных проектов от мошеннических схем	2
<b>Итого:</b>	<b>12</b>

### 2.2 Задания для промежуточной аттестации (зачет)

#### Перечень вопросов к зачету

44. Банковские депозиты.
45. Банковские услуги через банкомат.
46. Виды налогов в РФ.

47. Виды страхования в РФ.
48. Возможности пенсионного накопления.
49. Депозиты до востребования.
50. Договор о залоге.
51. Договор поручительства.
52. Доходная часть.
53. Интернет-банкинг.
54. Использование фондового рынка для роста доходов.
55. Кредитная история: необходимость и значение.
56. Кредитный договор и юридическая ответственность.
57. Методы начисления процентов по кредиту.
58. Мировой опыт стран в решении проблем по повышению уровня финансовой грамотности населения.
59. Мошенничество с использованием электронной почты.
60. Накопительные депозиты.
61. Налог, виды и функции налогов, налоговая нагрузка
62. Необходимость ведения учета личных финансов.
63. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления.
64. Основные принципы работы банковской системы в РФ.
65. Особенности кредитного договора.
66. Особенности мобильного мошенничества и риски для населения.
67. От каких рисков защищает страхование.
68. Открытие банковского счета.
69. Пластиковые карты.
70. Понятие и сущность финансовой грамотности населения.
71. Расходная часть.
72. Риски в мире денег.
73. Риски, связанные с кредитом.
74. Сбережения.
75. Собственный бизнес: как создать и не потерять.
76. Солидарный договор поручительства (при групповом кредитовании).
77. Способы ведения учета личных финансов.
78. Способы начисления процентов по депозитам.

- 79. Страхование вкладов (система защиты депозитов).
- 80. Типы графиков платежей.
- 81. Управление потоком движения личных финансов.
- 82. Учет и анализ расходов.
- 83. Финансовые механизмы работы фирмы.
- 84. Финансовые пирамиды: основные виды и признаки.
- 85. Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов.
- 86. 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.

4. 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.

5. Какую сумму заплатит предприниматель за пользование кредитом на тех же самых условиях, если его погашение осуществляется одним платежом в конце срока пользования (7 лет)?

6. 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 м<sup>2</sup> 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

Зарботная 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/м<sup>3</sup>. 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 м<sup>3</sup>.

#### 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 –  $48 \text{ руб.}$ , стоимость интернета –  $350 \text{ руб.}$  в месяц, стоимость телевидения –  $215 \text{ руб.}$  в месяц, уборка лестничной площадки в подъезде –  $120 \text{ руб.}$  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 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

3. Снятие осуществлялось в банкомате своего банка.

4. 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](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:

12. Алмосов А.П. Кредиты, которые нас разоряют  
А.П.Алмосов, Ю.В.Брехова. – Волгоград: изд-во  
Волгоградского филиала РАНХИГС, 2012.–28с. – Текст  
непосредственный.

13. Алмосов А.П. Как сохранить, чтобы не потерять/  
А.П.Алмосов, Ю.В.брехова.– Волгоград: изд-во  
волгоградского филиала ранхигс,2012. – 28с. – Текст  
непосредственный.

14. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая  
грамотность: материалы для учащихся 10–11кл.–М.: ВИТА-  
ПРЕСС, 2014.–400с.- Текст непосредственный

15. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д.  
Финансовая грамотность:  
контрольные измерительные материалы.–М.:ВИТА-  
ПРЕСС,2014.–48с.- Текст непосредственный.

16. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая  
грамотность: методические рекомендации для учителя.–  
М.:ВИТА-ПРЕСС,2014.–80с.- Текст непосредственный.

17. Брехова Ю.В. Как распознать финансовую  
пирамиду/Ю.В.Брехова.–Волгоград: изд-во  
фгоувповагс,2011.–24с.–(простые финансы).- Текст  
непосредственный.

18. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая  
грамотность: учебная программа.–М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–  
16с. ) - Текст непосредственный.

19. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая  
грамотность: материалы для родителей.–М.: ВИТА-ПРЕСС,

2014.–112с. - Текст непосредственный.

20. 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 фгбоувпоранхигс,2013.–80с. - Текст непосредственный.

21. 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 фгбоувпоранхигс,2013.–182с. - Текст непосредственный.

22. Энциклопедия личных финансов: популярное издание/ под ред. А.П.Алмосова, Ю.В.Бреховой.–Волгоград: изд-во волгоградского филиала ФГБОУВПОРАНХИГС,2013.–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 специалистов среднего звена**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское**  
**дело**

Южноуральск, 2023 г

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионально образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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:

## 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Комплект контрольно- измерительных материалов позволяет оценивать:**

1. Формирование элементов профессиональных компетенций (ПК) и элементов общих компетенций (ОК): ОК 1 - 6

Таблица 1.

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	
1	2	
ОК. 01 Выбирать способы решения задач	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	К В

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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>Практическая работа №</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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 профессиональной деятельности;</p>	<p>Практическая работа №</p>
<p>ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Практическая работа №</p>
<p>ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Практическая работа №</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Практическая работа №</p>

профессиональной деятельности		
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	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	Контроль вопросы
ОК. 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	разработка плана предпринимательской деятельности в профессиональной сфере:  точность использования знаний по финансовой грамотности	Контроль вопросы

## 2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

<b>Освоенные умения, усвоенные знания</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>№№ заданий для проверки</b>
1	2	3
-проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;	Умеет пользоваться и интерпретировать результаты психологических тестов	Вопросы для оценки бизнес-идеи

- 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	Формулирует алгоритм действий по созданию предприятия малого	Тест № 1

бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;	бизнеса в 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	Комплексный зачет

деятельности	
--------------	--

## **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, предопределяющие 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 ориентированного 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 ориентированного 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, маркетинговый 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) растёт;
- 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 ведёт 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.

#### **Эталоны ответов**

№ 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 привлечь 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. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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:

Клименко Лидия Александровна, преподаватель специальных дисциплин

Десенко Татьяна Николаевна, мастер производственного обучения

Эксперт от работодателей:

Ложкина Елена Александровна, зав.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.....	15
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении профессионального модуля.....	15
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	15
2. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.....	17
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	17
3. Средства контроля приобретения практического опыта.....	62
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....	74
5. Библиографический список .....	113
Приложение 1. ....	118
Приложение 2.....	119

## 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) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

#### Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Таблица 1

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам;  -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;  - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов;  - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них	Наблюдение на лабораторной работе  Зачет по лабораторной работе  Зачет по лабораторной работе  Зачет по лабораторной работе

<p>ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</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>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд;</p> <p>- эстетично оформлять блюда.</p>	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
<p>ПК 3. Готовить основные супы и соусы</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>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</p> <p>- эстетично оформлять блюда.</p>	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
<p>ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<p>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы;</p> <p>- правильно обрабатывать сырье;</p> <p>- правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p>

	<p>в соответствии с правилами техники безопасности;</p> <p>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</p> <p>- эстетично оформлять блюда</p>	Зачет по лабораторной работе, практике
<p>ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<p>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</p> <p>- правильно обрабатывать сырье;</p> <p>- правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</p> <p>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</p> <p>- эстетично оформлять блюда</p>	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
<p>ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</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>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</p> <p>- эстетично оформлять блюда</p>	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
<p>ПК 7. Готовить и</p>	<p>- правильно давать</p>	Наблюдение на

оформлять сладкие блюда и напитки	<p>органолептическую оценку сырью и блюдам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
ПК 8. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	<p>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

задач, оценивать их эффективность и качество.	кулинарной продукции; - верная оценка эффективности и качества выполнения	программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практик); портфолио
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- быстрое решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - правильное использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- качественное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение на практических и лабораторных работах
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- адекватный самоанализ и коррекция результатов собственной работы  - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	- качественная организация самостоятельной работы при изучении профессионального	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	модуля	др.)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- адекватный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть использованы при прохождении воинской службы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

## 2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <b>Промежуточная аттестация:</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки</li> </ul>	

	<p>сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки</li> </ul>	
--	--	--

	<p>сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03.</b> Планировать и реализовывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации</li> </ul>	

собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или</li> </ul>	

	интересующие темы	профессиональные	
--	----------------------	------------------	--

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

### 1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении профессионального модуля

Таблица 3.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Зачет
УП 01	Зачет
ПП 01	Зачет
ПМ 01	Экзамен по модулю

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 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 зачета 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 4,8, освобождается от выполнения заданий на экзамене и получает оценку «отлично».

Обучающийся, имеющийся рейтинг не менее 4,2, 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 3,5, 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 3,5, выполняют все экзаменационные задания.

Предметом оценки по учебной и (или) производственной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по учебной и (или) 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 профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**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

количество вариантов 25

Оцениваемые компетенции:

ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11.

Профессиональные и общие компетенции, которые можно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Правильность в определении доброкачественности сырья</li> <li><input type="checkbox"/> Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li><input type="checkbox"/> Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li><input type="checkbox"/> Правильность организации рабочего места</li> <li><input type="checkbox"/> Соблюдение технологической дисциплины</li> <li><input type="checkbox"/> Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li><input type="checkbox"/> Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</li> <li><input type="checkbox"/> Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> </ul>

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p><input type="checkbox"/> Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>
--	--

Количество вариантов 25

Оцениваемые компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Условия выполнения заданий:

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 рубленные 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 рецептур 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 рецептур и кулинарных изделий.

#### Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса - зразы рубленные рубленные 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 рецептур 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;
- рубка 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 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 № 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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;
  - рубка 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;
  - рубка и обвалка

- зачистка и сортировка,
  - 2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.
  - 3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Произведите подготовку полуфабрикатов из птицы

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите подготовку полуфабрикатов шницель столичный 2 порции.

2. Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур 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;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выполнения действий по хранению, охлаждению и замораживанию</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь.</li> </ul>
<p>Задание №2</p> <p>Произведите подготовку полуфабрикатов из мяса; рыбы с костным скелетом; сельскохозяйственной птицы</p>	<p>ПК 1.1.</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ОК 1.</p> <p>ОК 2.</p> <p>ОК 3.</p> <p>ОК 6.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;</li> <li>- обоснованность подбора способа подготовки полуфабрикатов;</li> <li>- проведение бракеража полуфабрикатов;</li> <li>- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении полуфабрикатов различной степени готовности</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря, инструментов и оборудования;</li> <li>- соблюдение правил выбора сырья в соответствии с видом полуфабрикатов.</li> </ul>

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 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 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 рецептов 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 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 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 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 рецептов 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 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 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 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 рецептов 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 рубки 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 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 натуральный 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 рецептов 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 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 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 рецептов 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 перекалывают 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 разрубания 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 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 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 рецептов 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 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 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, 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 рецептов 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 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 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, 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 рецептов 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 куску 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 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 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 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 рецептов 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 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 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 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, 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 рецептов 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 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 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 рецептов 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 2–3ч. 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 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 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 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 рецептов 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 приплюснuto-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 разрубa 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 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 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:

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 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 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 печени 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 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 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 рецептов 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 рецептов 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 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 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:

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, мелко рубленую 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 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:

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 рецептов 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 формуют 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 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:

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, таяпка, 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 рецептов 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 рецептов 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 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 рецептов 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, приготавливаемое 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 рецептов 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 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 рецептов 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 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 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 разделяют 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 рецептов 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 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.

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 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 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 рецептов 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.

### 3. Средства контроля приобретения практического опыта

#### Оценка по учебной и производственной практике

Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Учебная практика

Вид деятельности (ВД 1)	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО)
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ПО
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ПО
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ПО
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 1.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ПО
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ПО

Задания для зачета по учебной практике

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: *один*

Время выполнения каждого задания: 4 часа (астрономических часов)

Оборудование:

- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные ОС, ножи кухонные ОС, сита, дуршлагаи, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС.
- оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, электромясорубки, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

Справочная литература:

1. Сборник рецептов кулинарных блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования /Н.Э.Харченко М.: Издательский центр «Академия» 2017. – 512 с.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести первичную обработку картофеля. Нарезать картофель соломкой.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (биточек).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель мелким кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (котлета).
3. Порубить мелкокусковой полуфабрикат гуляш из свинины

### Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель средним кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (рулет).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из свинины

### Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель ломтиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тельное).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат поджарка из свинины.

### Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, , ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель крупным кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (зразы).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из баранины

### Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с репчатым).
3. Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель дольками
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с рисом).
3. Нарезать мясной порционный полуфабрикат бифштекс

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, , ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (фрикадельки).
3. Нарезать мясной мелкокусковой полуфабрикат лангет.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь соломкой.
2. Приготовить рыбный полуфабрикат для варки с кожей и без костей.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (котлета).

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь ломтиком.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты пластованной рыбы с кожей без костей для

припускания .

3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (биточек).

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь мелким кубиком.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты порционные куски круглой формы для варки
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной

котлетной массы (зрза).

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь дольками.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с луком).

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу мелким кубиком.
2. Обработать и подготовить щуку к фаршированию.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (шницель).

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу соломкой.
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к фаршированию

3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с рисом).

#### Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук мелким кубиком.
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке во фритюре.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (рулет).

#### Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук соломкой.
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень тушеная

#### Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук кольцами.
2. Произвести обработку камбалы. Подготовить камбалу для жарки в целом виде основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень по-строгановски.

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук полукольцами.
2. Произвести обработку наваги. Подготовить навагу для жарки в целом виде основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень жареная.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту соломкой.
2. Произвести обработку сельди на чистое филе.
3. Обработать сельскохозяйственную птицу и приготовить из нее полуфабрикат рагу.

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту шашками.
2. Произвести подготовку полуфабриката для варки звеньями.
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат плов.

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы мелким кубиком.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре блюда «рыба в тесте»
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат котлеты натуральные.

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы соломкой.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре «рыба фри».
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат шницель по столичному.

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец соломкой.
2. Приготовить полуфабрикат для припуска без кожи и костей (чистое филе).
3. Обработать сельскохозяйственную птицу и приготовить из нее полуфабрикат котлета по-киевски.

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец мелким кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат для жарки основным способом без кожи и костей.
3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственной птицы.  
Приготовить полуфабрикат котлеты.

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку свежих помидор. Нарезать свежий помидор кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат нарезанный из пластованной рыбы с кожей и костями для жарки основным способом

3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицу.  
Приготовить полуфабрикат зразы.

№ п/п	Наименования ПК и ОК	Виды работы	Оценка: <b>выполнено</b> (удовл., хор., отл.) <b>не</b> <b>выполнено</b> (н еудовл.)
1	<p><i>ПК1.1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- 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; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
2.	<p><i>ПК 1.2.</i> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>- Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p>	
	<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p>	<p>- 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;</p>	

	для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>- 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).</li> </ul>	
	<p><i>ОК 1.</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу.</li> </ul>	
	<p><i>ОК 2.</i> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- анализ инноваций в области профессиональной деятельности;</li> <li>- обзор публикаций в профессиональных изданиях.</li> </ul>	
	<p><i>ОК 3.</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
	<p><i>ОК 4.</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:</li> <li>- соблюдение норм деловой культуры;</li> <li>- соблюдение этических норм.</li> </ul>	
	<p><i>ОК 5.</i> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
	<p><i>ОК 6.</i> Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости</li> </ul>	

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	своей профессии	
	<i>ОК 7.</i> 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	
	<i>ОК 9</i> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
	<i>ОК 10</i> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- 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	

#### 4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

Текущая аттестация по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов проводится в форме контрольных мероприятий на учебных занятиях по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем. По окончании междисциплинарного курса обучающиеся сдают зачет.

##### Вариант №1

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2° С
  - а) 48 часов
  - б) 24 часа;
  - в) 12 часов;

г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса

а) красная;

б) синяя;

в) коричневая;

г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия

а) линия по обработке картофеля;

б) линия по обработке корнеплодов;

в) линия по обработке луковых;

г) линия по обработке капустных;

4. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:

а) 16-18 С;

б) 23-25 С;

в) 14 С;

5. Укажите способы дефростации мяса

6. Перечислите оборудование, используемое в птицебельном цехе для опаливания птицы

7. Перечислите инвентарь, используемый обвальщиком

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый овощным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород в мясорыбном цехе

**Вариант №2**

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С

а) 48 часов

б) 24 часа;

в) 12 часов;

г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы

а) красная;

б) синяя;

в) коричневая;

г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия

а) линия по обработке чешуйчатой рыбы;

б) линия по обработке рыбных отходов;

в) линия по обработке осетровых;

г) линия по обработке лососевых;

д) линия по обработке сельдевых;

4. Укажите месторасположение овощного цеха

а) центральное

б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды

в) рядом с разгрузочной и кладовой

5. Опишите способы дефростации рыбы

6. Перечислите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом

7. Перечислите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов
8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом
9. Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе
10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности

### **Вариант №3**

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С
  - а) 48 часов
  - б) 24 часа;
  - в) 12 часов;
  - г) 6 часов
2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы
  - а) красная;
  - б) синяя;
  - в) коричневая;
  - г) желтая
3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия
  - а) линия по обработке туш крупного рогатого скота
  - б) линия по обработке субпродуктов;
  - в) линия по обработке домашней птицы и дичи;
  - г) линия по обработке мелкого скота

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:
- А) 3,3 м;
  - Б) 2,8 м
  - В) 3,5 м
5. Перечислите виды отходов, получаемых при обработке рыбы
6. Перечислите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия
7. Перечислите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.
8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом
9. Составьте схему технологического процесса обработки картофеля
10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса в мясорыбном цехе небольшой мощности

#### **Вариант №4**

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С
- а) 48 часов
  - б) 24 часа;
  - в) 12 часов;
  - г) 6 часов
2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей
- а) красная;
  - б) синяя;
  - в) зеленая;

г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия

а) линия по обработке субпродуктов

б) линия по обработке птицы

в) линия по обработке мяса

г) линия по дефростации птицы

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса

а) 24 часа;

б) 6 часов;

в) 18 часов;

5. Перечислите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания

6. Перечислите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы

7. Перечислите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии

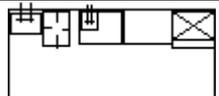
10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке картофеля в заготовочном овощном цех

Эталон правильных ответов

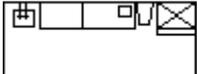
№ п/п	Вопрос	Эталон ответа	Кол-во баллов
Вариант I			

1	<p>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2°С</p> <p>а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов</p>	Б	5
2	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырого мяса</p> <p>а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая</p>	А	5
3	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия</p> <p>а) линия по обработке картофеля; б) линия по обработке корнеплодов; в) линия по обработке луковых; г) линия по обработке капустных;</p>	А, Б	5
4	<p>Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:</p> <p>а) 16-18 С; б) 23-25 С; в) 14 С;</p>	А	5
5	Укажите способы дефростации мяса	<p>Быстрый (температура 20-25 оС, влажность 85-95%, продолжительность 12-24 ч, температура в толще мышц 0,5-1,5 оС, потери</p>	10

		10%) и меленный (температура 0-8 оС, влажность 90-95%, продолжительность 1-3 сут., температура в толще мышц 0-1 оС, потери 0,5%)	
6	Назовите оборудование, используемое в птицебельном цехе для опаливания птицы	Опалочный горн	10
7	Назовите инвентарь, используемый обвальщиком	Нож-рубак, обвальчные ножи, кольчужные перчатки, разделочная доска МС (красная)	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых овощным цехом	-картофель сырой очищенный, сульфитированный ; -свекла, морковь, лук – очищенные; -капуста – зачищенная; -лук зеленый, салат, укроп, петрушка, пастернак – обработанные	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства	1. дефростация; 2. зачистка; 3. промывание; 4. обсушивание; 5. деление на отруба 6. обвалка и жиловка 7. приготовление п/ф	20
	Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частичковых пород		20

10		 <p>Раковина, стеллаж, стол со встроенной ванной, стол, холодильник</p>	
Итого			100
Вариант II			
1.	<p>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С</p> <p>а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов</p>	А	5
2.	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы</p> <p>а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая</p>	Б	5
3.	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия</p> <p>а) линия по обработке частиковых пород;</p>	А, В	5

	б) линия по обработке рыбных отходов; в) линия по обработке осетровых; г) линия по обработке лососевых; д) линия по обработке сельдевых;		
4	Укажите месторасположение овощного цеха а) центральное б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды в) рядом с разгрузочной и кладовой	В	5
5	Назовите способы дефростации рыбы	в воде, на воздухе, комбинированный	10
6	Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом	Разрубочный стул	10
7	Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов	Разделочная доска ОС (зеленая), овощечистки (желобковые ножи), карбовочные ножи, контейнера	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом	- рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; - рыба, нарезанная на порции, - панированная в сухарях; - котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе	1) размораживание; 2) опаливание;	20

		<p>3) удаление головы, шеек, ножек</p> <p>4) потрошение;</p> <p>5) мытье</p> <p>6) формовка тушек, обработка потрохов;</p> <p>7) приготовление п/ф</p>	
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности	 <p>Раковина, стол, стол с весами, универсальный привод (мясорыхлитель), холодильник</p>	20
Итого			100
Вариант 3			
1	<p>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С</p> <p>а) 48 часов</p> <p>б) 24 часа;</p> <p>в) 12 часов;</p> <p>г) 6 часов</p>	А	5
2	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы</p> <p>а) красная;</p> <p>б) синяя;</p> <p>в) коричневая;</p>	Г	5

	г) желтая		
3	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия</p> <p>а) линия по обработке туш крупного рогатого скота</p> <p>б) линия по обработке субпродуктов;</p> <p>в) линия по обработке домашней птицы и дичи;</p> <p>г) линия по обработке мелкого скота</p>	А, Г	5
4	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:</p> <p>А) 3,3 м;</p> <p>Б) 2,8 м</p> <p>В) 3,5 м</p>	А	5
5	Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы	Пищевые и непищевые	10
6	Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия	Стол с вытяжным шкафом	10
7	Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.	Разделочная доска МС, ножи поварской тройки, контейнера, тяпка для отбивания мяса	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тушки кур и цыплят;</li> <li>- филе натуральное и филе панированное,</li> <li>- окорочок куриный, индюшиный,</li> <li>- грудинка куриная,</li> <li>- цыплята-табака;</li> </ul>	10

		- бедро, голень куриные, индюшковые; - субпродукты кур, индеек.	
9	Составьте схему технологического процесса обработки картофеля	1) сортировка; 2) калибровка; 3) мойка; 4) очистка; 5) доочистка; 6) нарезка;	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясорубном цехе небольшой мощности	  Раковина, стол, мясорубка, стол с весами, холодильник	20
Итого			100
<b>Вариант 4</b>			
1.	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	В	5
2.	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей а) красная; б) синяя; в) зеленая; г) желтая	В	5

3	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицеполюевого цеха заготовочного предприятия</p> <p>а) линия по обработке субпродуктов</p> <p>б) линия по обработке птицы</p> <p>в) линия по обработке мяса</p> <p>г) линия по дефростации птицы</p>	А, Б	5
4	<p>Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса</p> <p>а) 24 часа;</p> <p>б) 6 часов;</p> <p>в) 18 часов ;</p>	А	5
5	Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания	По количеству и по качеству	10
6	Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы	Рыбоочистительная машина	10
7	Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов	Горка для специй и панировки, доска разделочная, нож, контейнера	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом	<p>крупнокусковые полуфабрикаты из говядины из свинины и баранины;</p> <p>кости;</p> <p>порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины;</p> <p>мелкокусковые полуфабрикаты из говядины из баранины и свинины;</p> <p>из рубленого мяса;</p> <p>перец, кабачки,</p>	10

		фаршированные мясом и рисом.	
9	Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии	1) размораживание; 2) очистка; 3) срезание плавников, удаление голов; 4) потрошение и промывание; 5) фиксация; 6) охлаждение 7) упаковка, маркировка, хранение	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке корнеплодов в овощном цехе	  Раковина, картофелеочистительная машина, стол для доочистки, стол с овощерезкой, холодильник	20
Итого			100

### Критерии оценивания

Максимальное количество за правильное выполнение заданий – 100 баллов.

$KУ = \frac{\text{количество баллов, набранных обучающимся}}{\text{максимальное количество баллов в заданиях}}$

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
--------------------------	---

(правильных ответов)	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

**Перечень вопросов к зачету по  
МДК. 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к  
реализации кулинарных полуфабрикатов  
Специальность 43.02.15 Поварское, кондитерское дело**

**3 курс, 7 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.

### **Решение ситуационных задач**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

#### Задание № 1

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

#### Задание № 2

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

### Задание № 3

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша баранины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

#### Задание № 4

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

#### Задание № 5

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша телятины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.

## 8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

### Задание № 6

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила птица охлажденная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 2 кг птицы весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

### Задание № 7

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила дичь замороженная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек дичи.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и жарки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из дичи.

- 5 Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Текущая аттестация по МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов проводится в форме контрольных мероприятий на учебных занятиях по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- степень усвоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;
- результаты самостоятельной работы.

Оценивание осуществляется путём выставления оценок в журнал и указанием количества пропущенных занятий.

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Устные ответы	<p>Оценка «5» ставится в том случае, если студент правильно понимает сущность вопроса, дает точное определение и истолкование основных понятий; правильно анализирует условие задачи, строит алгоритм и записывает программу; строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми примерами, умеет применить знания в новой ситуации; может установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом из курса информатики, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин/модулей.</p> <p>Оценка «4» ставится, если ответ студента удовлетворяет</p>

		<p>основным требованиям к ответу на оценку 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом, усвоенным при изучении других дисциплин/модулей; студент допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью учителя.</p> <p>Оценка «3» ставится, если студент правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса информатики, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму; допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более двух-трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочетов; допустил четыре-пять недочетов.</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки</p>
2	Тесты	<p>«5» - 100 – 91% правильных ответов</p> <p>«4» - 70 - 90% правильных ответов</p> <p>«3» - 52 – 69% правильных ответов</p> <p>«2» - 51% и менее правильных ответов</p>
3	Контрольная (самостоятельная) работа	<p>«5» - 100 – 91% правильных ответов</p> <p>«4» - 70 - 90% правильных ответов</p> <p>«3» - 52 – 69% правильных ответов</p> <p>«2» - 51% и менее правильных ответов</p>
4	Конспекты	Соответствие содержания работы, заявленной теме, правилам оформления работы.
5	Доклады, рефераты, эссе, творческие работы	<p>Оценка 5 ставится, если выполнены все требования к написанию и защите работы: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка 4 – основные требования к работе и её защите выполнены,</p>

		<p>но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к работе. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>Оценка 2 – тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>
--	--	---

## Теоретические задания

### Тест по курсу (раздел обработка мяса и птицы)

1. Назовите: Классификация мяса по видам.

- Говядина
- птица
- свинина
- баранина

2. Укажите: Мясо содержит много:

- Полноценных белков -14,5-23%,
- жира - от 2 до 37,
- минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
- витамины А, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

- а. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
- б. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

1. Полноценный белок
2. Неполноценный белок

5. **Костная ткань** состоит из особых клеток, основу которых составляет:

- оссеин
- эластин
- коллаген

6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

- грязные,
- порционные,
- мелкокусковые,
- рубленые,
- кусковые
- средние.
- крупнокусковые.

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

1. сухую корочку,
2. цвет - от бледно-розового до красного,
3. Консистенцию - плотную, эластичную,
4. синий цвет,
5. запах несвежего мяса.

8. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:

- ✚ размораживание,
- ✚ обмывание,
- ✚ обсушивание,
- ✚ кулинарная разделка и обвалка,
- ✚ зачистка и сортировка мяса,
- ✚ приготовление полуфабрикатов.

9. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:

- ✚ деление куски
- ✚ дуление на части
- ✚ деление на отруба,
- ✚ обвалка отрубов,
- ✚ жиловка и зачистка.

10. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:

- ✚ отруба,
- ✚ крупнокусковые части,
- ✚ мелкокусковые части,
- ✚ лопаточную часть,
- ✚ шейную часть,
- ✚ грудинку,
- ✚ спинно - реберную часть.

11. Что такое вырезка:

- наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.
- наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

12. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

- а) 15-18°C.      б) 15-23°C.      в) 7-8 °C.      г) 54-55 °C.

13. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?

1. чтобы во время жарки не выделялось много белка.
2. чтобы во время жарки быстрее была готова.

14. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:

- + лопаточную часть,
- + корейку,
- + грудинку,
- + шейную часть,
- + тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

15. Объясните: О б р е з к и используют:

- ❖ Для приготовления котлетной массы.
- ❖ Для приготовления бульонов.
- ❖ Для приготовления бифштекса.

16. В результате кулинарной разделки и обвалки (баранины) получают:

- + Лопаточную,
- + шейную часть,
- + грудинку,
- + тазобедренную часть.

17. К сельскохозяйственной птице относят тушки:

- + кур,
- + гусей,
- + индеек,
- + уток,
- + цыплят,
- + утят.

18. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

- а. белки,
- б. минеральные вещества,
- с. жиры,
- д. экстрактивные вещества,

е. витамины РР, А, D, группы В.

19. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

- I. степная,
- II. боровая,
- III. болотная,
- IV. водоплавающая.

20. Тушки птицы заправляют:

-  в брюки,
-  в три нитки,
-  "в кармашек",
-  в одну нитку,
-  в две нитки.

21. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: ( уточнить последовательность)

- нарезка (1)
- отбивание (2)
- подрезание сухожилий (3)
- панирование (4)
- шпигование (5)
- маринование (6)
- поедание
- выбрасывание

22. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

- а) солью, перцем      б) солью, чесноком      в) аджикой

23. Заполните таблицу: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

Название П/Ф

24. Укажите бифштекс – это:

- 1. крупнокусковой п/ф
- 2. мелкокусковой п/ф
- 3. порционный п/ф.

25. Ромштекс перед жаркой:

- не панируют

- панируют
- обрезают

26. Размер бифстроганов?

- ✚ брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
- ✚ порционные куски толщиной 1,5-2 см,
- ✚ брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

27. гуляш это мелкокусковый полуфабрикат?

- кубики массой 20-30 г по 4-5 шт. на порцию,
- брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
- брусочки массой 10-15

28. Из баранины и свинины приготавливают:

- ✚ крупнокусковые,
- ✚ порционные,
- ✚ мелкокусковые полуфабрикаты.

29. Заполните таблицу: виды полуфабрикатов.

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Баранина			Шашлыки
Корейка			
Тазобедренная часть	Для жарки целиком		
Лопаточная часть			
Грудинка		—	
Свинина			
Корейка		Котлеты натуральные отбивные, эскалоп	

Тазобедренная часть			
Лопаточная часть			
Грудника	Для варки	–	
Шея		Свинина духовая	

30. Укажите: Рубленными бывают:

1. Бифштекс
2. Филе
3. Лангет
4. Котлеты натуральные
5. Шницель натуральный
6. Ромштекс
7. Фрикадельки
8. Люля-кебаб

31. Для приготовления котлетной массы берут:

-  хлеба пшеничного – 250, 350,
-  воды или молока – 300, 150,
-  соли – 20, 50,
-  перца молотого – 1.10

32. Какие полуфабрикаты получают из котлетной массы:

Котлеты рубленые

1. Биточки рубленые
2. Шницель рубленый
3. Зразы рубленые
4. Тефтели
5. Рулет

33. Из птицы и дичи приготавливают различные полуфабрикаты, какие:

-  целые тушки птицы (для варки и жарки),
-  порционные,
-  мелкокусковые,
-  рубленые

34. Рагу – это:

- куски по 2-3 шт. на порцию, массой по 40-50 г каждый.
- куски по 4-5 шт. на порцию, массой 25-30 г каждый.

35. Заполните таблицу: **Полуфабрикаты из филе птицы и дичи.**

Название п/ф

36. Приготовленные П/Ф хранят при?

- температуре от 0 до 4°C.
- температуре от 12 до 23°C.
- температуре от 20-до 24°C.

Тест по модулю (раздел обработка рыбы)

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита.

4. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее

5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Размораживают на воздухе при температуре 18...20°C все виды филе, \_\_\_\_\_

7. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют

---

8. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделяют на филе.

9. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

10. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

11. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы

---

12. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

-----

13. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?

---

эталон: в первую очередь удаляют спинной плавник

14. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

-----

15. Как подразделяется рыба по размерам?

-----

16. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

-----

17. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится

не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?

---

18. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

---

19. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом ..... °С, а для жаренья – под углом .....°С.

20. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?

---

21. Панирование – обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе. Цель панирования – \_\_\_\_\_

22. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют \_\_\_\_\_

23. Как определяют готовность кнельной массы?

---

24. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?

---

25. В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и какими порционными кусками?

---

26. Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром \_\_\_\_\_ виде \_\_\_\_\_ ее \_\_\_\_\_ употребляют для \_\_\_\_\_

27. Иногда при варке трески, ставриды, сома, линя и других рыб добавляют \_\_\_\_\_. Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.

28. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза? \_\_\_\_\_

29. В чем отличие в приготовлении рыбы в кляре от рыбы орли?

---

30. Какой способ жарки используют для приготовления рыбы кольбер?

---

31. Как определить готовность рыбных блюд при дожаривании в жарочном шкафу? \_\_\_\_\_

32. Тушат главным образом \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_ рыбу для обогащения ее вкусовыми и ароматическими веществами и для придания ей сочности, а так же мелкую рыбу для размягчения костей.

33. Для приготовления блюд из кальмаров их варят основным способом в воде с добавлением соли \_\_\_\_\_ мин (после вторичного закипания воды).

34. Как правильно охлаждать кальмаров? \_\_\_\_\_

35. Мидии варят, заливая \_\_\_\_\_ водой, добавляя сырую морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль, перец горошком, в течение 30–40 мин при небольшом кипении. Все мидии, которые не раскрылись в процессе варки \_\_\_\_\_.

36. Креветок оттаивают, промывают, закладывают в \_\_\_\_\_ подсоленную воду и варят 3 – 4 мин (на 1 л воды 10 г соли).

эталон: кипящую

37. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы, тельное;
- в) тефтели, фрикадельки.

38. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели.

39. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

- а) да;
- б) нет.

40. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу? \_\_\_\_\_

41. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

- а) жарка
- б) брезирование
- в) термостатирование
- г) пассерование
- д) тушение
- е) бланширование
- ж) запекание

Тест

Вариант 1.

1) Ответьте на вопрос

К каким рыбам по содержанию жира относится угорь ?

1. тощая
2. средней жирности
3. жирная

2) Выбрать правильный ответ:

Пластование – это:

1. Разделка рыбы на порционные куски
2. Разделка рыбы на мелкокусковые куски
3. Разделка рыбы на филе
4. Разделка рыбы в целом виде

3) Выбрать правильный ответ:

Хлеб в рыбную котлетную массу вводят для;

1. Пышности и сочности
2. Витаминизация
3. Улучшения вкуса
4. Повышения калорийности

4) Вопросы на соответствие:

1. Формование- А) Заключается в нанесении на поверхность полуфабриката панировки
2. Прессование- Б) Применяют для разделения продуктов на две фракции :жидкую и плотную
3. Панирование- В) Это способ мех. обработки используют с целью придания изделию определенной изделию определенной формы
- 5) Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:
- |  |                |
|--|----------------|
| 1. Распределение по качеству;                  | А) очистка;    |
| 2. Распределение по размерам;                  | Б) сортировка; |
| 3. Удаление с поверхности загрязнений;         | В) мытье;      |
| 4. Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | Г) калибровка. |
- б) Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.
1. сладкий перец;
  2. баклажан;
  3. помидор;
  4. огурец.
- 7) Установите соответствие колонок между размерами рыбы и ее полуфабрикатами , используемыми для жарки :
- |            |  |
|------------|--|
| 1. мелкая  | А) полуфабрикат – филе с кожей и костями |
| 2. средняя | Б) полуфабрикат – кругляш                |
| 3. крупная | В) целиком.                              |
- 8) Форма котлет:
1. Квадратная
  2. Овально -приплюснутая с заостренным концом
  3. Приплюснута- округлой формы
  4. Треугольная
- 9) Установите соответствия особенности обработки некоторых видов рыб:
- |                 |  |
|-----------------|--|
| 1. налим, угорь | А) удаляют слизь, протирая солью, хорошо протирают   |
| 2. миноги       | Б) ошпаривают перед чисткой                          |
| 3. ставрида     | В) вокруг головы надрезают кожу, снимают ее «чулком» |
- 10) Ответьте да или нет:  
Руллет-это изделие, имеющее форму батона с начинкой внутри
- 11) Вставьте пропущенные слова:  
Рыбу размораживают в \_\_\_\_\_ воде, в соотношении \_\_\_\_\_
- 12) Ответьте да или нет:  
Воду, которой вторично ошпаривают осетровую рыбу, можно использовать для приготовления бульонов.
- 13) Соедините термины с определениями:

1. сырье - А) пищевой продукт, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
  2. кулинарное изделие - Б) исходный продукт, предназначенный для дальнейшей обработки.
  3. полуфабрикат - В) пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.
  4. тепловая кулинарная обработка - Г) кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве, с целью доведения до заданной готовности
- 14) Механическая кулинарная обработка, в процессе которой в специальные надрезы в кусках мяса, птицы, рыбы вводят овощи или другие продукты, предусмотренные рецептурой:
1. Фарширование
  2. Шпигование
  3. Панирование
- 15) Для удаления насекомых из капусты, ее погружают в:
1. Холодную подкисленную воду
  2. Горячую подкисленную воду
  3. Холодную подсоленную воду
  4. Горячую подсоленную воду
- Вариант 2.
- 1) Выбрать правильный ответ:  
Рыбу очищают:
1. Не имеет значения
  2. С хвоста
  3. С хребта
  4. Со стороны брюшка
- 2) Выбрать правильный ответ:  
На 1 кг рыбы берут жидкости для оттаивания
1. 2л    2. 6л.    3. 4л.
- 3) Ответьте да или нет:  
Тельное имеет форму кирпичика, с начинкой внутри внутри
- 4) Соедините термины с определениями:
1. сырье - А) пищевой продукт, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
  2. кулинарное изделие - Б) исходный продукт, предназначенный для дальнейшей обработки.
  3. полуфабрикат - В) пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.
  4. тепловая кулинарная обработка - Г) кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве, с целью доведения до заданной готовности

5) Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

1. кольца; А) для крупяных супов, фаршей;
2. полукольца; Б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;
3. дольки; В) для супов, соусов;
4. крошка; Г) для шашлыков, жарки во фритюре.

6) Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1. Распределение по качеству; А) очистка;
2. Распределение по размерам; Б) сортировка;
3. Удаление с поверхности загрязнений; В) мытье;
4. Удаление частей с низкой пищевой ценностью; Г) калибровка.

7) Ответьте на вопрос

Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы принять 25-30 % вареной рыбы?

8) Выбрать правильный ответ: Для вязкости в котлетную массу добавляют:

1. сухари
2. яйцо
3. лук

9) Установите соответствия особенности обработки некоторых видов рыб:

1. налим, угорь А) удаляют слизь, протирая солью, хорошо протирают
2. миноги Б) ошпаривают перед чисткой
3. ставрида В) вокруг головы надрезают кожу, снимают ее «чулком»

10) Выбрать правильный ответ:

Состав кнельной рыбной массы:

1. Мука, сливки, белки
2. Хлеб пшеничный, сливки, белки, соль
3. Хлеб пшеничный, сливки, соль
4. Ржаной хлеб, молоко, соль

11) Укажите, какое количество воды берут для ошпаривания звеньев рыбы с кожей:

1. чтобы в нее была погружена лишь нижняя часть звена с кожей
2. чтобы звено было полностью погружено в воду
3. заливают звено рыбы на 1/3 поверхности рыбы
4. заливают звено рыбы на 1/2 поверхности рыбы

12) К головоногим моллюскам относятся \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_

13) Вопросы на соответствие:

1. Формование- А) Заключается в нанесении на поверхность полуфабриката панировки
2. Прессование- Б) Применяют для разделения продуктов на две фракции :жидкую и плотную
3. Панирование- В) Это способ мех. обработки используют с целью придания изделию определенной изделию определенной формы

14) Соотнесите правильно названия рыб с формой их туловища:

- |                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. змеевидная                       | А) сельдевые             |
| 2. удлинённая слегка сжатая с боков | Б) форель, лосось, окунь |
| 3. плоская                          | В) угорь, миноги, сайра  |
| 4. круглая                          | Г) камбала, палтус       |
15. Очищенный картофель хранят:
1. В холодильной камере
  2. В воде
  3. На воздухе

Тест « Обработка с/х птицы, пернатой дичи»

1) Выберите правильный ответ:

На предприятия общественного питания поступают с/х птицы:

Индейки

Рябчики

Тетерева

Выберите правильный ответ:

На предприятия общественного питания поступают пернатая дичь:

Фазаны

Бройлеры- цыплята

Утки

Определите соответствие:

Какое описание принадлежит 1 и 2 категории с/х птицы:

Тушки цыплят, гусят, индюшат, утят и цесарят I категории

Тушки цыплят, гусят, индюшат, утят и цесарят II категории

имеют удовлетворительно развитую мышечную ткань, киль грудной кости выделяется. Имеются небольшие отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота. При хорошем развитии мышечной ткани отложения подкожного жира могут отсутствовать.

должны иметь хорошо развитую мышечную ткань. Грудные мышцы по сторонам киля грудной кости образуют заметные выпуклости. Киль грудной кости может слегка выделяться. Подкожный жир покрывает у тушек цыплят

нижнюю ^часть живота и спину в виде сплошной полоски, у тушек утят - всю тушку, кроме боков, голени, бедер и крыльев.

Определите соответствие:

По термической обработке тушки птицы могут быть:

- |                           |                                  |
|---------------------------|----------------------------------|
| Остывшими<br>выше - 6 °С. | 1) температура внутри тушки не   |
| Охлажденными              | 2) до температуры не выше 25 °С  |
| Морожеными<br>до 4 °С     | 3) температура внутри тушки от 0 |

Выберите правильный ответ:

Мясо птицы содержит большое количество:

биологически полноценные белки

сложно усвояемые жиры

низкокалорийные вещества

Выберите неправильный ответ:

Химический состав мяса птицы зависит от:

возраста

упитанности

содержание соли

Определите соответствие:

Сколько в белом и в темном мясе кур и индеек содержится белков:

В белом 1) 22-24 %

В темном 2) 20 - 23 %.

Выберите не правильный ответ:

Из витаминов в состав мяса птицы входят:

А

РР

С

Выберите правильный ответ:

Перед кулинарной обработкой тушки гусей выдерживают для созревания в течение:

4 суток

2 суток

6 суток

Выберите не правильный ответ:

По доброкачественности мясо птицы подразделяют на :

Пересвежее

Свежее

Сомнительной свежести

Выберите правильный ответ:

Дефекты тушек птицы:

Загар

Осветление тушки

12) Выберите правильный ответ:

Упаковывают тушки птиц всех видов индивидуально в :

В полимерную пленку

В ящики

В коробки

13) Выберите правильный ответ:

Хранят охлажденное мясо птицы на холодильниках при температуре:

От 0 – до 6°C

от 0 - до 2 °C

от 1 – до 3

14) Выберите правильный ответ:

Хранят охлажденное мясо птицы не более:

2 суток

5 суток

9 суток

15) Выберите правильный ответ:

Мороженое мясо хранят при температуре:

от -12 до - 25 °C

от -10 до -16°C

от -15 до -20°C

16) Выберите правильный ответ:

Перевозят мясо птицы на предприятия торговли авторефрижераторами, температура внутри кузова, которых должна быть:

не выше 9 °C

не выше 3 °C

не выше 6 °C

17) Определите соответствие:

Пернатую дичь подразделяют на виды:

боровая (лесная)

1) куропатки горные, индейки горные

горная

2) куропатки серые, перепела

водоплавающая  
куропатки белые

3) глухари, тетерева, рябчики,

степная

4) гуси, утки;

18) Определите соответствие:

В продажу дичь поступает:

ошипанной

неошипанной

полу – ошипанной

19) Выберите правильный ответ:

По качеству дичь подразделяют на:

1-й и 2-й сорт

1-й и 2-й и 3-й сорт

20) Определите соответствие:

Тушки 1-го сорта  
невысохшей

1) правильно оправленные, незагрязненные, с  
шейкой, полным и крепким поднаростом.

Тушки 2-го сорта  
добыче,

2) тушки с легкими повреждениями при  
неправильно оправленные

21) Выберите правильный ответ:

Упаковывают индивидуально тушки дичи в:

1. ящики  
оберточную бумагу

пергаментную бумагу

22) Выберите правильный ответ:

Хранят дичь в магазине (в сут., не более): при температуре:

1. от 0 до 6 °С

2. от 0 до 3 °С

23) Последовательность следующих операций:

Обработка птицы:

1. опаливание
2. обсушивание
3. потрошение
4. размораживание
5. удаление головы, шеи, ног
6. приготовление п/ф
7. мытьё

24) Последовательность следующих операций:

Обработка дичи:

1. ощипывание
2. размораживание
3. потрошение
4. опаливание
5. удаление крыльев, шеи, ножек
6. промывание

25) Выберите правильный ответ:

Опаливают только:

1. с/х. птицу
2. крупную дичь

26) Вставьте пропущенные слова:

Пернатая дичь поступает в \_\_\_\_\_, замороженной, непотрошенной, кроме \_\_\_\_\_.

27) Вставьте пропущенные слова:

С/х птица поступает без \_\_\_\_\_, охлажденной или \_\_\_\_\_, полу - потрошенной (тушки без кишечника) или \_\_\_\_\_ (тушки, у которых удалены внутренние органы, кроме почек, лёгких и т.д.)

28) Вставьте пропущенные слова:

Тушки птицы размораживают на \_\_\_\_\_ в охлажденном помещении при температуре 8-\_\_\_\_ градусов.

29) Вставьте пропущенные слова:

Птицу промывают \_\_\_\_\_ водой температура не выше \_\_\_\_\_ градусов.

30) Вставьте пропущенные слова:

Ощипывание начинают с \_\_\_\_\_, при этом перья выдергивают \_\_\_\_\_ направления их роста.

## **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.

4. **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.

### **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.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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. 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.

13. 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.

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

15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

16. 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.

17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В.

Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

19. 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

20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

21. 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

22. 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.

23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции :

учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

27. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 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  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

### **Комплект**

**контрольно - оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

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

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Южноуральск, 2023г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело

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. 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 ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело., 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
ПК 02.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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,,ВСП

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Использовать творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента 1	Соблюдать температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента	СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применять творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применять творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	Применять творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применять творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдать нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ТЗ,ПР
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ТЗ,ПР
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ТЗ,ПР
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ТЗ,ПР
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	ТЗ,ПР

	культурного контекста	
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ТЗ,ПР
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ТЗ,ПР
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	ТЗ,ПР
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ТЗ,ПР
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	ТЗ,ПР
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	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>подготовки, уборки рабочего места, разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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,</li> </ol>

	<p>обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>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).</li> </ol>
--	---

	<p>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
<p><b>уметь</b></p> <p>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента 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</p>	<p>ПР</p>

<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>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 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 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,</p>	
--	---	--

	<p>инструкцией по охране труда);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</li> <li>– соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</li> </ul> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).</li> <li>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>– Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</li> </ul> <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</p>	
--	---	--

	<p>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><b>знать</b></p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе</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 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> <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</p>	<p>СР</p> <p>ТЗ</p> <p>С</p> <p>ВСР</p>

<p>авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте</li> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные</li> </ul>	
--	--	--

	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

Условные сокращения:

ТЗ – тестовые задания

КР – контрольная работа

СР – самостоятельная работа

ПР – практическая работа

С – словарь

ВСР – 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.

<b>Элементы модуля, профессиональный модуль</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
1	2
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	экзамен
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	зачет
УП. 02 Учебная практика	зачет
ПП. 02 Производственная практика	зачет

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

### **1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля**

Итоговый контроль освоения ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, 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 процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**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
<p>ПК02.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК.6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных супов 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</p>

	инвентаря и оборудования.
<p>ПК02.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>О.К2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК.6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами);</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН);</li> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>
<p>ПК02.3Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК.6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами);</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН);</li> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</li> </ul>

	<p>– соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p>
<p>ПК02.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</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 грамотность оформления технологических карт</p> <p>– Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</p>
<p>ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</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>

	-умение работать в команде; -оперативное и самостоятельное принятие обоснованных решений.
--	--

Задания для экзаменуемых оформляются в виде билетов (приложение 4).

Примерный перечень контрольных вопросов для проведения экзамена по МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции
2. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания
3. Способы варки в горячем цехе
4. ГОСТ 30390-2013 Классификация продукции общественного питания
5. ГОСТ 30390-2013 Общие требования к качеству продукции общественного питания
6. ГОСТ 30390-2013 Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания
7. ГОСТ 30390-2013 Требования к реализации продукции общественного питания
8. ГОСТ 30390-2013 Требования к упаковке и маркировке, продукции общественного питания
9. ГОСТ 30390-2013 Методы контроля.
10. ГОСТ 30390-2013 Подтверждение соответствия продукции общественного питания
11. Международные термины в ресторанном бизнесе

12. Международные требования. Проведение чемпионатов Worldskills «Поварское дело»
13. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции
14. Способы жаренья в горячем цехе
15. Способы запекания в горячем цехе
16. Комбинированные способы тепловой обработки
17. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции
18. Способы сокращения потерь в процессе приготовления первых горячих блюд
19. Способы сокращения потерь в процессе приготовления вторых горячих блюд и гарниров
20. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции в соусном отделении
21. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции в суповом отделении
22. Характеристика этапов подготовки и приготовления
23. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции
24. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции
25. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания
26. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска
27. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции

**Перечень практических заданий для проведения экзамена по МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

28. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции для школьной столовой.
29. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции для общедоступного кафе, специализирующей на самообслуживании.
30. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции для общедоступного кафе, специализирующей на самообслуживании.
31. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции для столовой закрытого типа, специализирующей на самообслуживании.
32. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции для студенческой столовой, специализирующей на самообслуживании.
33. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции для общедоступного кафе, специализирующей на обслуживании официантами.
34. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции для кафе-бара, специализирующей на обслуживании официантами.
35. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции для общедоступного кафе, специализирующей на самообслуживании.
36. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции для ресторана, специализирующего на обслуживании официантами.
37. Проектирование рабочего места для приготовления бульонов. Подбор технологического и теплового оборудования и производственного инвентаря.
38. Проектирование рабочего места для приготовления заправочных супов. Подбор технологического и теплового оборудования и производственного инвентаря.
39. Проектирование рабочего места для приготовления гарниров. Подбор технологического и теплового оборудования и производственного инвентаря.

40. Проектирование рабочего места для приготовления горячих соусов. Подбор технологического и теплового оборудования и производственного инвентаря.
41. Проектирование рабочего места для приготовления горячих блюд. Подбор технологического и теплового оборудования и производственного инвентаря.
42. Проектирование рабочего места для приготовления супов с крупой. Подбор технологического и теплового оборудования и производственного инвентаря.
43. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции школьной столовой
44. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции дошкольного учреждения
45. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции студенческой столовой
46. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции общедоступной столовой
47. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции столовой закрытого типа
48. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции молодежного кафе
49. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции фитнес-кафе
50. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции молочного кафе
51. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции пиццерии
52. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции детского кафе
53. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции пиццерии
54. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана восточной кухни

## 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 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. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1**

Тема: Составление ассортимента горячей кулинарной продукции школьной столовой

Цель работы: формирование практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2**

**Тема:** Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции

**Цель:** закрепить теоретические знания по ассортименту и характеристики овощей и грибов, условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации овощных, грибных блюд, технологических приемов приготовления полуфабрикатов.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

**Время выполнения задания – 2 часа.**

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3**

**Тема:** Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции

**Цель работы:** изучить рациональную организацию рабочих мест поваров супового отделения горячего цеха при приготовлении бульонов, супов.

**Условия выполнения задания - учебный кабинет**

**Время выполнения задания – 2 часа.**

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4**

**Тема:** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции

**Цель работы:** изучить рациональную организацию рабочих мест поваров в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции

**Условия выполнения задания - учебный кабинет**

**Время выполнения задания – 2 часа.**

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ

**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) 1 кг рыбы – 1 л воды;

б) 1 кг рыбы – 2,5 л воды;

в) 1 кг рыбы – 3,5 л 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 готовя 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 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 кореньев 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: коренья сохранили форму нарезки, картофель без глазков и темных пятен, на поверхности блески 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.
25. Перечислите 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.

## **5. Вопросы для текущего контроля**

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

### **1 вариант**

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.
- 

2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;  
б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;  
в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.
  3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
-

**4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.**

---

**2 вариант.**

**1. Правила эксплуатации электрических плит.**

---

**2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:**

- а) работающие на сырье 2-3 наименований;
- б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
- в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

**3. Организация работы овощного цеха.**

---

**4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.**

---

**3 вариант.**

**1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.**

---

---

---

**2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.**

---

---

---

**3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.**

- а) разнообразные блюда,

- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

**4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.**

---

**4 вариант.**

**1.Перечислить виды холодильного оборудования.**

---

**2.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.**

---

**3.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:**

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

**4.Правила эксплуатации холодильного оборудования.**

**6. Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам**

**Задание №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 мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

4. С какой целью овощи для супов пассеруют

А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий

Б) сокращения продолжительности варки

В) изменения консистенции?

5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассировку

А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

А) соломка

Б) шашки

В) рубка?

7. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов

А) пассерование

Б) варка

В) припускание

## **Задание № 2**

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

А) варка

Б) бланширование

В) припускание

2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

А) составом мясных продуктов

Б) подачей

В) отпуском?

3. При какой температуре подают горячие супы?

А) 40...50<sup>0</sup>С

Б) 70...75<sup>0</sup>С

В) 80.....85<sup>0</sup>С

4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники

А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

Б) хранение концентрированного бульона

В) хранение пассеровок?

6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассеровка

В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни?

7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный

Б) грибной

В) паровой?

8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов

А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

Б) сметана, бульон, растительное масло

В) сливки, сметана, уксус

Г) растительное масло, уксус

Д) растительное и сливочное масло?

9. Какие соусы относятся к холодным

А) заправки, маринады, сливки

Б) майонез, маринады, заправки

В) красный, майонез, молочный

Г) белый, сметанный, молочный?

10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов

А) до 2 ч

Б) 4 ч

В) 1 ч

Г) 30 мин.

### Задание № 3

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей \_\_\_\_\_

---

2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:

---

3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде

А) Это ускоряет процесс приготовления

Б) способствует приготовлению крупы

В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

5. Перечислите гарниры для сладких супов \_\_\_\_\_

### Задание № 4

1. Заполните таблицу:

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				

Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				
С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				
Сладкие				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный				

основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично-масляный				
Маринад				
Майонез				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов
----------------------------	------------

#### Задание № 4

1. Опишите последовательность приготовления:

А) Бульона из птицы

Б) Грибного отвара

2. Что закладывают раньше:

А) Пассерованные овощи или картофель?

Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?

4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:

А) картофельного с макаронными изделиями?

Б) картофельного с бобовыми?

5. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

Предложение	Концовка
1. У вареной птицы... 2. Бобовые перед варкой.... 3. У печени снимают.... 4. Крупу перед варкой.... 5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре .....	1. Замачивают 2. Отделяют мякоть от костей 3. Просеивают 4. Промывают 5. Протирают 6. Пленку 7. Верхний слой 8. Пассеруют 9. Очистить от грязи и песка 10. Перебирают

6. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1. Какие продукты используют для яблочного супа?	1. Гарнир, сметана, сливки	1-... 2-... 3-...
2. Что является жидкой основой сладкого супа?	2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал	
3. Как подготовить свежие яблоки для супа?	3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал	
4. Как подготовить сухофрукты?	4. Со сметаной или сливками	
	5. Перебрать, промыть, очистить от	

5. С чем отпускают сладкий суп?	кожицы и семян, нарезать	4-...
6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?	6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать	5-... 6-...
7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов?	7. Фруктовый отвар	7-....
8. Как подготовить крахмал для заправки супа?	8. Из кожицы, сердцевины	8-...
9. Когда вводят крахмал в суп?	9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др.	9-... 10-...
10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	10. Развести охлажденным отваром 11. В конце варки 12. В начале варки.	

7. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование	Жидкая	Состав сырья	Технология	Отпуск
холодного супа	основа		приготовления	

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?

9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?

10. Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

### Задание № 6

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с	Красный с	Красный кисло-

		луком и огурцами	кореньями	сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

Задание 7:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

1. Разварившиеся, слипающиеся зерна рассыпчатых каш:

- а) нарушение рецептуры;
- б) нарушение правил варки каш;
- в) долго не сливали воду.

2. Темные крупинки, зерновая примесь в кашах:

- а) не перебрали крупу;
- б) плохо промыли;
- в) использовали для варки грязную посуду

3. Горьковатый привкус каши:

- а) не промыли крупу;
- б) добавили много соли;
- в) каша пригорела.

4. Рассыпчатая крупа недоварена:

- а) нарушение рецептуры (соотношение воды и крупы);
- б) рано сняли с плиты;
- в) не промыли.

5. Кислый и затхлый привкус каши:

а) использовали некачественное сырье;

б) использовали некачественную воду;

в) использовали грязную посуду.

### **Задание 8:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Что нужно добавить при варке овощей, чтобы они имели красивый желтый цвет:

а/горчицу

б/тимьян, анис, базилик

в/куркуму, паприку

г/бульон «Ролтон»

2. Укажите форму нарезки свеклы, используемый бульон и особенности приготовления борщей.

<b>Борщ</b>	<b>Форма нарезки свеклы</b>	<b>Используемый бульон</b>	<b>Особенности приготовления борщей</b>
«Московский»			
«Украинский»			
«Флотский»			

«Сибирский»			
-------------	--	--	--

3.Какой из перечисленных борщей отличается формой нарезки?

а) «Сибирский»;

б) «Московский»;

в) «Флотский».

4. Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

5. Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

### **Задание 9:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Котлеты по-киевски жарят:

А) основным способом;

Б) в жарочном шкафу;

В) во фритюре;

Г) на углях?

2.Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке сливным способом?

а) 3...4 л; б) 4...5 л; в) 5...6 л.

3. Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке несливным способом?

а) 1,5...2 л; б) 2...3 л; в) 3...4 л.

4. Как выглядят хорошо сваренные макароны, когда их берут на вилку?

а)гибаются, но не полностью;

б)падают с вилки;

в)слегка деформированы.

5. В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?

а)суточные;

б)«по-уральски»;

в)из свежей капусты.

### **Задание 10:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Для вторых блюд реже варят с/х птицу:

А) кур, цыплят;

Б) гусей, уток;

В) кур, индеек?

2. Укажите оптимальный слой запеканки и температуру ее запекания.

3. Чем отличаются пудинги от запеканки?

4. Какой соус используют при отпуске данного блюда?

5. Крупнокусковые п/ф обжаривают:

А) со всех сторон;

Б) с двух сторон;

В) помешивая?

Задание 11:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. К запеченным блюдам относятся:

А) «Ростбиф»;

Б) «голубцы с мясом»

В) «плов из баранины»;

Г) «поджарка»?

2. Кнельная масса считается готовой, если:

А) ее хорошо отбивают;

Б) хорошо перемешивают;

В) масса не тонет?

3.Жир при тепловой обработке:

а/ эмульгирует с последующим разложением на глицерин и жирные кислоты

б/ поддерживает нужную температуру в нутрии продукта

в/ используется для облегчения тепловой обработки, предотвращения потемнения продуктов

4.Клейстеризация крахмала, образование клейкой массы, декстринизация, карамелизация присущи:

а/ белкам б/ жирам в/ углеводам

5.При тепловой обработке (варке) масса овощей:

а/увеличивается

б/ уменьшается

в/ не изменяется

### **Задание 12:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Определите название блюда и составьте схему его приготовления, учитывая что для его приготовления используют следующие продукты: лапшу (1 кг), воду (2...3 л), сахар, творог, яйцо сырое, масло сливочное, сухари, сметану.

2. Как избежать потери пищевых веществ при приготовлении блюд и гарниров из макарон?

3. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделяют на филе.

4. Дополните :

а/отварные овощи и блюда хранят на мармите не более ..... часов

б/овощи в соусе хранят на мармите под крышкой не более..... часов

в/тушеные и запеченные блюда из овощей в горячем состоянии хранят не более ..... часов

5. Укажите количество (%) привара макаронных изделий.

### **Задание 13:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. кулинарии:

а/ меланж

б/ яичный порошок

в/ колер

2. Куриные яйца в зависимости от сроков хранения делят:

а/ диетические и соловые

б/ 1 и 2 сорт

в/ куриные, перепелиные

3. Ответьте на вопросы.

1). Как приготовить соленые огурцы для рассольника?

2). Какова последовательность закладки продуктов в рассольники и от чего она зависит?

3). В чем заключается цель пассерования моркови и лука?

4. Что представляет собой меланж:

а/ смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных и замороженных

б/ смесь белков

в/ это желтки освобожденные от скорлупы, профильтрованные и высушенные

5. Меланжем можно заменить сырые яйца в соотношении:

а/ 1:8

б/ 1:1

в/ 1:20

#### **Задание 14:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Почему пшенная каша горчит?

- а) каша подгорела;
- б) плохо промыли пшено;
- в) кашу пересолили.

2. Почему манная каша получается комками?

- а) заварили большое количество крупы;
- б) засыпая крупу, плохо размешивали;
- в) добавили много сахара.

3. Почему рисовая каша рассыпчатая получается вязкой?

- а) переварили;
- б) нарушили норму засыпки крупы и жидкости;
- в) засыпали в холодную воду.

4. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

- а) целиком;
- б) кругляшом (порционным куском);

в) разделявают на филе.

5. Сколько граммов пшенной крупы берут для приготовления 1 кг каши рассыпчатой?

а) 300 г;

б) 400 г;

в) 450 г.

### **Задание 15:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Какое количество воды потребуется при варке 1 кг макарон несливным способом?

а) 2,2...3 л;

б) 3...4 л;

в) 4...5 л.

2. Какая крупа варится дольше всех?

а) манная; б) рисовая; в) перловая.

3. Какая крупа перед варкой не промывается?

а) манная; б) рисовая; в) пшено.

3. Какую крупу не надо варить?

а) манную; б) пшеничную; в) толокно.

4. Какая крупа перед варкой слегка поджаривается?

а) манная; б) гречневая; в) пшено.

5. Почему манная каша получается комками?

а) заварили большое количество крупы;

б) засыпая крупу, плохо размешивали;

в) добавили много сахара.

### **Задание 16:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются для обработки клубнеплодов

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей

б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС

в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка

г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

1. Выберите оборудование для приготовления картофельного пюре (картофель уже очищен):

а/фаршемешалка б/плита электрическая в/котел наплитный

г/машина для приготовления картофельного пюре

д/протирачная машина е/взбивальная машина ж/рыбоочиститель

з/миксер и/сковорода электрическая

1. Выберите правильную маркировку досок разделочных при приготовлении блюда картофель жареный из вареного:

а/ОС, ОВ

б/МС,МВ

в/РС,РВ

4.К основным способам тепловой обработки не относят:

а/ варку б/ жарку в/пассерование

5. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?

### **Задание 17:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Укажите количество жидкости (л) для вязких и жидких каш на 1 кг крупы.

Используя сборник рецептов заполните таблицу расчета выхода ингредиентов. Поясните, как определяют необходимое количество соли при варке каш.

Вариант	Каша		
1	рассыпчатая	вязкая	жидкая
	Крупа гречневая - 1 кг Вода — 1,5 л	Крупа гречневая — 1 кг Вода, молоко — ...	Крупа рисовая — 1 кг Молоко, вода — ...
	Выход — 2,1 кг	Выход — ...	Выход — ...
2	Крупа рисовая — 1 кг Вода — 2,1 л	Крупа рисовая — 1 кг Молоко, вода — ...	Крупа манная — 1 кг Молоко, вода — ...
	Выход — 2,8 кг	Выход — ...	Выход — ...

2. Объясните причины возникновения следующих недопустимых дефектов крупяных гарниров из круп и каш:

- а) разварившиеся, слипающиеся зерна;
- б) наличие темных крупинок зерновой примеси;
- в) горьковатый привкус;
- г) крупа недоварена.

К дефектам каш относят также наличие затхлости, вкус подгорелой крупы и пересоленность.

3. Перечислите виды круп.

4. Назовите пищевую ценность круп.

5. Как подготовить к варке следующие крупы:

- а) мелкие и дробленые;
- б) пшеничную, рисовую, перловую;
- в) дробленые и плющенные;
- г) гречневую.

### **Задание 18:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Пользуясь Сборником рецептов укажите норму жидкости для приготовления .1 кг рассыпчатых каш:

а) гречневая;

б) рисовая:

припущенная;

рассыпчатая;

в) пшеничная.

2. Используя сборник рецептов рассчитайте количество крупы, воды и соли для приготовления 10 порций каши гречневой рассыпчатой с молоком, если на 1 порцию отпускают по 200 г каши.

3. Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

4. Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

5. Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).

### **Задание 19:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).
  2. Приведите качественную характеристику вязкой рисовой каши по всем показателям.
  3. Как используют вязкую рисовую кашу?
4. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:  
а) макарон; б) лапши; в) вермишели.
5. Определите название блюда по набору приведенных продуктов и составьте схему его приготовления: макароны, вода, соль, яйца сырые, сахар, жир, сухари, масло сливочное, сметана.

### **Задание 20:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Перечислите виды бобовых.
  2. Назовите пищевые вещества, содержащиеся в бобовых овощах.
  3. Назовите причину плохой развариваемости бобовых.
4. Перечислите недопустимые дефекты отварных макарон.

5.какой целью отварные макароны заправляют сливочным маслом?

Критерии оценки

**Задание 21:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Укажите качественную характеристику, правила подачи и кулинарное использование приведенных в таблице блюд.

Блюдо	Качественная характеристика	Правила подачи и кулинарное использование
Котлеты рисовые		
Пудинг рисовый		
Крупеник гречневый		
Лапшевник		
Фасоль в томате		

2. Ответьте на вопрос и выполните задания.

3. Какие дефекты могут быть у рисовых котлет?

4. Назовите соотношение между жидкостью и крупой для приготовления следующих каш: а) гречневой рассыпчатой; б) рисовой рассыпчатой; в) рисовой вязкой.

5. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

**Задание 22:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита.

4. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:

- а) вермишели; б) лапши; в) макарон.

5. Заполните приведенную таблицу по образцу.

Блюдо	Вид	Продукты-	Правила	Вид	Соусы при
-------	-----	-----------	---------	-----	-----------

	каши	наполнители блюд	введения яйца	тепловой обработки	отпуске
Котлеты рисовые	Вязкая	Сахар, яйцо	В охлажденную кашу — 60 °С	Жаренье основным способом	Сладкий или грибной
Биточки манные					
Запеканка рисовая					
Крупеник гречневый					
Пудинг рисовый					

### Задание 23:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Какой способ размораживания рыбы считается лучшим?
2. Что происходит с рыбой при размораживании на воздухе, в воде?
3. Какие виды рыб размораживают на воздухе?
4. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?
5. Дополните схему классификации рыб по разным признакам.

Классификация рыбы:

По семействам По способу По размерам Условно по степени  
обработки жирности

### **Задание 24:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

Закончите предложения, выполните задание и ответьте на вопросы.

1. Размораживают на воздухе при температуре 18... 20 ° С всю крупную рыбу \_\_\_\_\_
2. Назовите потери массы рыбы (%) при размораживании на воздухе.
3. В воде размораживают \_\_\_\_\_ и рыбу.

На 1 кг рыбы берут холодной воды ( $t = 10...15^{\circ}\text{C}$ ) \_\_\_\_\_ л.

Продолжительность размораживания в воде рыбы: мелкой \_\_\_\_\_,  
крупной .

1. На сколько увеличивается (%) масса рыбы за счет набухания тканей в воде?
2. В чем заключается комбинированный способ размораживания рыбы?

### **Задание 25:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

Выделите правильный вариант ответа.

1. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а) сом, зубатка, угольная, камбала;

б) судак, сом, сабля;

в) нототения, треска, хек.

2. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

3. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро переключают в холодную воду?

а) линь;

б) камбала;

в) судак.

4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

**Задание 26:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Укажите названия рыб, входящих в семейство, их отличительные особенности и кулинарное использование

Семейство рыб	Рыбы, входящие в семейство	Отличительные особенности и кулинарное использование
Осетровые	Осетр, севрюга, белуга, шип, калуга, стерлядь, бестер	Рыба с очень нежным вкусом и жировыми прослойками. Используют для жаренья, варки, припускания, запекания
Карповые		
Сельдевые		
Камбаловые		

2. Допишите недостающие процессы первичной обработки осетровой рыбы.

3. Удаление головы с грудными плавниками.

Срезание спинных жучек.

Удаление плавников, визиги.

Деление рыбы на звенья.

4. Очистка от боковых, брюшных и мелких жучек.

5. Перевязывание звеньев перед варкой.

Срезание хрящей и нарезание на порционные куски для жаренья.

Ошпаривание порционных кусков.

### Задание 27:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. По термическому состоянию мясо может быть:

А) охлажденное – от 0оС до -4оС;

Б) замороженное -8оС;

В) остывшее - +12оС;

Г) подмороженное -2оС до -3оС?

2. Установите последовательность механической обработки мороженого мяса:

Способы обработки	Последовательность обработки
Приготовление п/ф	
Обвалка и жиловка	
Размораживание	
Обмывание теплой водой	
Обмывание холодной водой	
Разделка туши	
Обсушивание	
Срезание клейма	

3. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

4. Какую часть передней четвертины говяжьей туши можно использовать для жарки крупным куском;

А) лопаточная;

Б) покромка;

В) толстый край;

Г) шейная часть?

5. Выделяют корейку:

А) у говядины;

Б) из птицы;

В) у свинины?

**Задание 28:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. П/ф филе натуральное из говядины:

А) цилиндр 4-5 см;

Б) овально-приплюснутой формы;

В) брусочками длиной 3-4 см;

Г) кубиками по 30-40 гр?

2. Допишите: для приготовления шашлыка

мясо \_\_\_\_\_

3. К котлетному мясу относят:

А) шейную часть;

Б) пащину?

В) покромку;

Г) толстый край?

4. Какие панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?

5. Крупнокусковые п/ф обжаривают:

А) со всех сторон;

Б) с двух сторон;

В) помешивая?

Г) для размягчения?

### **Задание 29:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Люля-кебаб готовят из:

- А) птицы;
- Б) говядины;
- В) свинины;
- Г) из баранины?

2. Кнельная масса считается готовой, если:

- А) ее хорошо отбивают;
- Б) хорошо перемешивают;
- В) масса не тонет?

3. Установите последовательность приготовления п/ф «Шашлык по-карски»:

Наименование	Способ приготовления.
сырья	
Баранина	
Почки	
Соль	
Специи	
Сок для лимона	
Репчатый лук	
Свежая зелень	

4. Изделия в виде шариков диаметром 3 см., панированные в муке, называются:

- А) котлеты;

Б) биточки;

В) зразы;

Г) тефтели?

5. Фаршируют сливочным маслом п/ф:

А) котлеты натуральные;

Б) котлеты по-киевски;

В) котлеты рубленые;

Г) птица по-столичному?

**Задание 30:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Питательная ценность блюд из мяса возрастает если:

А) их подают с гарниром;

Б) с соусами?

2. Готовность отварного мяса проверяют:

А) по цвету;

Б) по аромату;

В) по бесцветному соку?

3. В какую воду необходимо опустить сваренные языки для быстрой очистки соединительной ткани:

А) в горячую;

Б) в холодную;

В) не имеет значения?

4. Картофель для «Азу» предварительно:

А) отваривают;

Б) обжаривают;

В) запекают?

5. Запекают блюда из мяса при температуре:

А) 150-170°C;

Б) 200-220°C;

В) 220-280°C?

**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
<p>Уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию.</p> <p>ПК 2.1 .Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2. 4. Осуществлять</p>	<p>ПК 2.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2. 4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2. 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,</p>	<p>1 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента</p> <p>2. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента</p> <p>5. Оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента</p> <p>6. Использование авторских,</p>	<p>Аттестационный лист по практике</p>

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2. 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2. 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2. 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2. 8. Осуществлять</p>	<p>бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2. 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2. 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p> <p>ОК.1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК.2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<p>брендовых (фирменных) региональных методов приготовления.</p>	
--	--	--	--

<p>разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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 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 осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК.7. Содействовать сохранению окружающей среды, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и</p>		
---	--	--	--

	<p>поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.9. Использовать Деятельности</p> <p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке</p> <p>ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</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 рецептов 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 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 № 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептур 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><b>Задание 1.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</li> <li>- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	<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"> <li>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами);</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН);</li> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>
<p><b>Задание 2.</b></p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>ПК 02.2 ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами);</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья и</li> </ul>

		<p>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>
--	--	--

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, дуршлагаи, 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, 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:

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, ситейники, сковороды, сито, дуршлагаи, 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:

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 рецептов 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, дуршлагаи, 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 - 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, 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 пицци» М., Мастерство 2001г.

Дополнительная литература для экзаменуемых:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур 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 корней 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, 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 - 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 рецептов 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, 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 - 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 рецептур 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, ситейники, сковороды, сито, дуршлагаи, 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:

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 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. 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, 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:

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, дуршлагаи, 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:

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, 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:

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 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 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, 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:

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 рецептур 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, ситейники, сковороды, сито, дуршлагаи, 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: 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, 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: 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 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. 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 рецептов 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 рецептур 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, 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 – 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 рецептур 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 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 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, 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 рецептов 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 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 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, 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:

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, 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 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, 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:

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 рецептов 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, 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 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 рецептур 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 зашипывают 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.

**15Усов, 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/](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.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептиче-ской оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: 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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий обще-ственного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий обще-ственного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лулея. - 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](http://www.good-cook.ru)

[www.povara.ru](http://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.](http://www.1001eda.com/http://oproduktah)

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. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С  
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 дисциплин общественного питания

и сферы обслуживания \_\_\_\_\_ И.В. Хоменко

Разработчики:

\_\_\_\_\_ Клименко Лидия Александровна, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

\_\_\_\_\_ Десенко Татьяна Николаевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперт от работодателей:

\_\_\_\_\_ Ложкина Елена Александровна, зав.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.....	21
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении профессионального модуля.....	21
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	21
2. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.....	24
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	24
3. Средства контроля приобретения практического опыта.....	66
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....	80
5. Библиографический список .....	170
Приложение 1. ....	175
Приложение 2.....	176

## 2. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### 2.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД) *Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*

#### 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 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	- 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 салатов, канапе,	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное

<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- 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)</li> </ul> </li> </ul>	<p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
----------------------------------	---	--

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

	<p>требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>- точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>- соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,</li> </ul>	

	<p>правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления холодных соусов, заправок;</li> <li>- эстетично оформлять холодных соусов и заправок.</li> </ul>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и салатам сложного ассортимента;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> <li>- эстетично оформлять салаты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> </ul>	

<p>реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно обрабатывать сырье;</li> <li>- правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- эстетично оформлять холодные закуски сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правильно обрабатывать сырье;</li> <li>- правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- эстетично оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</li> </ul>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и холодным блюдам из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- эстетично оформлять холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с</li> </ul>	

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и холодным блюдам, кулинарным изделиям, закускам;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- эстетично оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>• адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>• оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>• адекватность определения потребности в информации;</li> <li>• эффективность поиска;</li> <li>• адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>• разработка детального плана действий;</li> <li>• правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>• точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять задачи поиска информации.</li> </ul>	

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять необходимые источники информации.</li> <li>• Планировать процесс поиска.</li> <li>• Выделять наиболее значимое в поиске информации.</li> <li>• Оценивать практическую значимость результатов поиска.</li> <li>• Оформлять результаты поиска.</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>• точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>• эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>• оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> <li>• организовывать работу коллектива и команды.</li> <li>• взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>• толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание значимости своей профессии</li> <li>• презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</li> </ul>	
<b>ОК 07</b> Содействовать	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность соблюдения правил экологической</li> </ul>	

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	безопасности при ведении профессиональной деятельности; <ul style="list-style-type: none"> <li>• эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. - Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности).	
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>• адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>• точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>• правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. - Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. - Составлять и оформлять бизнес-план.	

2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Таблица 2.

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной и / или производственной практике и требования к их выполнению
1	2
<p>ПК03.1</p> <p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>ОК 1.</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3</p> <p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>- четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;</p> <p>- четкое и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</p>
<p>ПК03.2</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ОК 1.</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,</p>	<p>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с использованием сборника рецептов</p>

<p>проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>и в соответствии с ним; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; -оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур; - четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; - четкой и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</p>
<p>ПК 03.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных соусов; -правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовых соусов органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; -оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных соусов; декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при</p>

	подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур;
<p>ОК 4 <i>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</i></p> <p>ОК 5 <i>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</i></p> <p>ОК 6 <i>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</i></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 сладких блюд и напитков;</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>

### 3. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 3.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по</p>

	<p>инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание</li> </ul>	

<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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</li> </ul> </li> </ul>	
---	--	--

<p>форм обслуживания</p>	<p>месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд,</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p>	

<p>кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

	<p>решения задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей</li> </ul>	

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	профессии	
<b>ОК 07</b> 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	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

### 1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ПССЗ при освоении профессионального модуля

Таблица 4.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
--	--------------------------------

1	2
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Экзамен
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзамен
УП.03	Зачет
ПП. 03	Зачет
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экзамен по модулю

### **1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля**

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 зачета и 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 4.7, освобождается от выполнения заданий на экзамене и получает оценку «отлично».

Обучающийся, имеющийся рейтинг не менее 4.2, 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 3.8, 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 3.5, выполняют все экзаменационные задания.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по учебной и (или) 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 профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**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 № \_\_\_\_\_**

**количество вариантов** \_\_\_\_\_

**Оцениваемые компетенции:** \_\_\_\_\_

перечислить ОК и ПК

**Условия выполнения задания** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Вариант №** \_\_\_\_\_

Текст задания

\_\_\_\_\_

Часть А. \_\_\_\_\_

Часть Б. \_\_\_\_\_

Инструкция

1. Последовательность и условия выполнения задания (частей задания) \_\_\_\_\_

2. Вы можете воспользоваться \_\_\_\_\_

3. Максимальное время выполнения задания - \_\_\_\_\_ мин./час.

4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов \_\_\_\_\_

Вариант № \_\_\_\_\_

... и т.д.

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и краткое содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
<b>Задание 1.</b> - Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок; - Организовывать проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	ПК 03.1; ПК 03.2; ОК1, ОК 2, ОК 3	Рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со сборником рецептур. Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок Правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок и блюд с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд и

		<p>закусок.</p> <p>Использование различных способов приготовления, оформления.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Эстетичное оформление холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий сроков хранения и реализации.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции</p>
<p><b>Задание 2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>ПК 03.3 ОК1,Ок 2, Ок 3</p>	<p>Рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных соусов;</p> <p>Правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>Оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовых соусов органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>Оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных соусов;</p> <p>декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии</p>

**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.

Приготовить канапе с бужениной и окороком 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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:

Продукты должны быть уложены ровным слоем по куску хлеба, иметь гладкую поверхность, вкус и запах, свойственные используемым продуктам.

Недопустимы посторонние привкус и запах.

Задание № 2.

Приготовить холодный соус: заправка горчичная с желтками

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Столовую горчицу растирают с солью, сахаром, молотым перцем и постепенно разводят уксусом, вводят растительное масло и всё хорошо взбалтывают. Однородная масса. Цвет желтый. Не обладать чрезмерными горечью, кислотой.

Условия выполнения заданий

Вариант 2

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: корзиночка с паштетом 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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: корзиночки правильной формы, не подгорелые. Корзиночки наполняют готовым паштетом из печени, поверхность которого оформляют яйцом, майонезом с корнишонами и зеленью. Вкус наполнителей корзиночек мягкий.

Задание № 2.

Приготовить холодный соус: соус майонез со сметаной

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Вкус и запах приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей. Консистенция немного вязкая. Цвет равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры. Внешний вид компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет — ровный, однородный.

Условия выполнения заданий

Вариант 3

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: валованы с окороком 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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:

Из пресного слоеного теста раскатывают пласт толщиной 5 мм и гофрированной выемкой круглой или овальной формы вырезают лепешки по две на каждый волован.

Половину лепешек укладывают на смоченный холодной водой лист и смазывают их меланжем. На них накладывают вторые лепешки с вырезанной серединой. Изделия смазывают меланжем и выпекают при температуре 250—260 °С в течение 25—30 мин.

Требования к качеству: изделия круглой формы с хорошим подъемом; в верхней части имеется отверстие, заполненное фаршем.

Задание № 2.

Приготовить холодный соус: соус майонез с корнионами

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Огурцы маринованные (корнишоны) мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус "Южный" и перемешивают.

Внешний вид и консистенция майонеза должна быть однородной сметанообразной, с единичными пузырьками воздуха;

внешний вид - однородная масса, без растительного масла на поверхности с равномерно распределёнными в ней мелкорубленными корнишонами;

цвет от бело - жёлтого до бело- розового;

вкус – слегка островатый, с привкусом хрустящих огурцов;

запах – растительного масла и уксуса;

консистенция – однородная.

Условия выполнения заданий

Вариант 4

Задание № 1.

Приготовить канапе с килькой 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)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой "Samsung");

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селёдочки.

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:

На гренки круглой формы из ржаного хлеба укладывают кружочек яйца, на него кружочек свежего очищенного огурца, а сверху — филе кильки в виде кольца. Середину оформляют шинкованным луком.

Продукты должны быть уложены ровным слоем по куску хлеба, иметь гладкую поверхность, вкус и запах, свойственные используемым продуктам.

Недопустимы посторонние привкусы и запахи.

Задание № 2.

Приготовить холодный соус: желе рыбное

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Варят бульон с добавлением корней. В готовый горячий процеженный и обезжиренный бульон кладут предварительно набухший в холодной кипяченой воде желатин и размешивают до полного его растворения. Затем добавляют соль, лавровый лист, перец черный горошком, гвоздику, уксус и вводят половину нормы яичных белков, тщательно смешанных с пятикратным количеством холодного бульона (оттяжка). Все это размешивают, доводят до кипения, добавляют остальные белки и вновь доводят до кипения. Готовое желе процеживают.

Желе упругое, прозрачное, со вкусом и ароматом концентрированного бульона, без помутнений.

Условия выполнения заданий

Вариант 5

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: салат столичный 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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 быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для салата, укладывают салаты горкой, зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, не потемневшей. Консистенция овощей плотная, упругая. Вкус, запах, цвет, соответствующие используемым продуктам. Огурцы свежие, не допускаются перезрелые, с грубыми семенами и кожей.

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: майонез

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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 майонез

Внешний вид и консистенция майонеза должна быть однородной сметанообразной, с единичными пузырьками воздуха;

Вкус и запах — чистые, слегка острые, кисловатые, без горечи, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет — от светло-кремового до желто-кремового, однородный по всей массе.

Условия выполнения заданий

Вариант 6

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: винегрет овощной 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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 соответствовать форме нарезки, цвет светло-красный, вкус острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам и квашеной капусте. Овощи должны быть проваренными, не крошащимися, огурцы и капуста квашеная – твердыми и хрустящими.

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: заправка для салатов.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Жидкая однородная масса. Цвет светло-желтый. Вкус кисловатый, умеренно соленый, растительного масла.

Заправки салатные должны иметь вкус входящих в их состав ингредиентов, доведены до вкуса, при этом не обладать чрезмерными горечью, кислотой.

Условия выполнения заданий

Вариант 7

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: салат мясной 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селёдочницы.

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:

Готовый салат выложить горкой, на листья салата в салатник, оформить дольками яиц, кусочками мяса, украсить зеленью, солеными или свежими огурцами, и полить оставшимся майонезом.

Внешний вид: овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки, аккуратно и красиво уложены горкой

Консистенция: мяса – мягкая, овощей - упругая, зелень свежая, не увядшая.

Вкус: соответствует набору входящих продуктов.

Запах: соответствует набору входящих продуктов

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: майонез со сметаной

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Вкус и запах приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей. Консистенция немного вязкая. Цвет равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры. Внешний вид компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет — ровный, однородный.

Условия выполнения заданий

Вариант 8

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: салат яичный 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селёдочницы.

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:

Яйца варят вкрутую, огурцы очищают. Яйца, огурцы, репчатый лук мелко режут, добавляют готовую горчицу, майонез и перемешивают.

Овощи и яйца имеют форму кубиков, заправляют майонезом, вкус в меру солёный, цвет – кремовый, консистенция огурцов – упругая хрустящая.

Готовый салат выложен горкой, оформлен, свежей зеленью.

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: горчица столовая

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Готовят горчицу растиранием сухого порошка с теплой водой. Для улучшения вкуса и аромата добавляют уксус, соль, сахар, пряности, растительное масло.

В продажу поступает горчица Столовая, Московская, Ленинградская, Русская. Каждый вид горчицы отличается от другого содержанием жира (4—10 %), сахара (7—16 %), добавленных пряностей.

Доброкачественная горчица должна иметь однородную мажущуюся консистенцию. Цвет желтый, допускается коричневый оттенок. Вкус остро жгучий, характерный для данного вида горчицы, без посторонних привкусов и запахов.

Условия выполнения заданий

Вариант 9

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: яйцо под майонезом с гарниром 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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 – овощи должны соответствовать форме нарезки, яйца сварены вкрутую

Консистенция – овощи должны быть проваренными, не крошливыми, огурцы – твердыми и хрустящими;

Вкус – соответствующий вареным овощам, соленым огурцам майонезу

Цвет – соответствует используемым продуктам

Запах – соответствует используемым продуктам

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: желе мясное

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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 – масса прозрачная, желеобразная, однородная.

Вкус и запах – вкус слегка соленый; аромат мясного бульона.

Цвет – желе слегка желтоватое, прозрачное, блестящее.

Консистенция – умеренно плотная, желеобразная.

Условия выполнения заданий

Вариант 10

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: яйца фаршированные сельдью и луком 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селёдочницы.

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 – овощи должны соответствовать форме нарезки, яйца украшены майонезом

Консистенция – овощи должны быть проваренными, не крошливыми, фарш – однородным, нежным;

Вкус – соответствующий вареным овощам, сельди, в меру соленый

Цвет – соответствует используемым продуктам

Запах – соответствует используемым продуктам

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: соус хрен

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Корень хрена выдерживают в холодной воде 1,5–2 ч, затем мелко натирают, заливают кипятком и выдерживают, накрыв крышкой, до остывания. Вводят уксус, соль, сахар и размешивают. Хранят в неокисляющейся посуде с закрытой крышкой.

Требования к качеству: хрен для соуса натирают мелко. Консистенция – однородная. Цвет – розовый. Вкус – не должен быть слишком острым и кислым, в меру соленый.

Условия выполнения заданий

Вариант 11

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: яйца с селечным маслом 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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:

Сваренные вкрутую яйца сохранившие форму. Зелень мелко нарезанная, масса - селечное масло однородная, мажущая, масло не прогорклое. Можно отпускать с салатом овощным 50-100 г.

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: селечное масло

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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 застывшая масса с равномерно распыленным наполнителем

Вкус, запах, цвет: соответствующие сливочному маслу и наполнителям, входящим в состав смеси

Консистенция: однородная застывшая масса

Условия выполнения заданий

Вариант 12

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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:

Вареная очищенная свекла и чернослив нарезаны соломкой. Ядра орехов и чеснок измельчены. Свекла соединена с черносливом, орехами, чесноком и заправлена майонезом.

При отпуске можно оформить зеленью.

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: сметанный легкий соус

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Вымытые огурцы мелко натерты на тёрке. Измельчить укроп.

Всыпать зелень к огуречной стружке. Измельченный чеснок добавлен к остальным продуктам. В меру соленый, поперченный, добавлена сметана и мягкий сыр. Масса однородная, основательно перемешанная (можно блендером).

Условия выполнения заданий

Вариант 13

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: салат-коктейль овощной 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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:

Очищенные от кожицы огурцы нарезаны соломкой, подготовленные помидоры - ломтиками, отваренная цветная капуста разбрана на мелкие соцветия.

В фужер кладут нарезанные огурцы, затем слой помидоров, сверху цветную капусту. Салат поливают заправкой.

При отпуске оформляют перцем консервированным и зеленью петрушки.

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: заправка сметанная

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Сметана соединена с желтками вареных яиц, растертыми с горчицей, солью и сахаром. Заправка хорошо размешана и используют для салатов.

Вкус: соответствует набору входящих продуктов.

Запах: соответствует набору входящих продуктов

Условия выполнения заданий

Вариант 14

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: салат-коктейль с ветчиной и сыром 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки,

насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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:

Подготовленные огурцы, очищенные от кожицы, сыр и ветчину нарезают соломкой и уложить в прозрачный фужер (креманку) слоями, поливают смесью майонеза и сметаны.

При отпуске оформить вырезанным фигурно перцем болгарским (сладким), листиками петрушки, кружочками отварного яйца.

Внешний вид: аккуратно и красиво уложены, форма нарезки продуктов сохранена.

Консистенция: овощей - упругая, зелень свежая, не увядшая.

Вкус: соответствует набору входящих продуктов.

Запах: соответствует набору входящих продуктов

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: соус майонез с корнионами

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Огурцы маринованные (корнишоны) мелко нарезаны, соединены с майонезом, добавлен соус "Южный", хорошо перемешаны.

Внешний вид и консистенция майонеза должна быть однородной сметанообразной, с единичными пузырьками воздуха;

внешний вид - однородная масса, без растительного масла на поверхности с равномерно распределёнными в ней мелкорублеными корнишонами;

цвет от бело - жёлтого до бело- розового;

вкус – слегка островатый, с привкусом хрустящих огурцов;

запах – растительного масла и уксуса;

консистенция – однородная.

Условия выполнения заданий

Вариант 15

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: салат-коктейль с курицей и фруктами 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)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой "Samsung");

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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: салат уложен слоями, нарезка фруктов правильная, слои хорошо видны

Цвет: соответствует входящим в состав продуктам

Консистенция: фруктов плотная, мяса нежная сочная

Вкус и запах: вкус курицы умеренно соленый

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: майонез.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Майонез должен представлять собой сметанообразный продукт. Цвет майонеза должен быть белым или кремовато - желтым, однородным по всей массе с оттенками. Вкус и запах не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми.

Условия выполнения заданий

Вариант 16

Задание № 1.

Приготовить холодную закуску: помидоры фаршированные грибами 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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:

Промыть помидоры, срезать верхушки, вынуть сердцевину и посолить.

Перебрать и промыть свежие грибы, мелко нарезать и тушить до мягкости с маслом, а затем посолить.

Добавить мелко нарезанную зелень петрушки и мелко нарезанные крутые яйца. Все перемешать.

Полученным фаршем наполнить помидоры.

Посыпать сухарями, полить сливочным маслом и запечь в духовом шкафу.

Требования к качеству

Цвет - красный

Внешний вид - правильная форма запеченного помидора

Консистенция - мягкая, пропеченная

Запах - грибной

Вкус - грибной, с привкусом томатов, в меру соленый

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: заправка горчиная.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Столовую горчицу растирают с солью, сахаром, молотым перцем и постепенно разводят уксусом, вводят растительное масло и всё хорошо взбалтывают.

Условия выполнения заданий

Вариант 17

Задание № 1.

Приготовить холодное блюдо: сельдь с гарниром 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селёдочницы.

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:

На селёдочный лоток укладывают нарезанную кусочками сельдь, по бокам – нарезанные кубиками вареные картофель, морковь, свеклу, нарезанные кружочками или ломтиками свежие огурцы, помидоры, зеленый горошек, яйца, шинкованный зеленый лук или нарезанный кольцами репчатый лук. Сельдь украшают листьями салата или веточками зелени. Гарнир укладывают букетами, чередуя овощи по цвету.

Рыба должна быть зачищена от костей и кожи, нарезана наискось широкими кусочками, красиво украшена, иметь цвет, в соответствии с видом рыбы. Консистенция рыбы - плотная, некрошащаяся.

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: заправка горчиная

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Столовую горчицу растирают с солью, сахаром, молотым перцем и постепенно разводят уксусом, вводят растительное масло и всё хорошо взбалтывают.

Условия выполнения заданий

Вариант 18

Задание № 1.

Приготовить холодное блюдо: сельдь рубленая 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селедочницы.

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:

Сельдь рубленая уложена на тарелке в виде сельди. Продукты измельчены и тщательно перемешаны. Цвет светло - коричневый. Вкус в меру солёный. Консистенция мягкая, сочная.

Задание № 2.

Приготовить холодный соус: соус майонез с желе

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Желе мясное или рыбное распускают до жидкого состояния, добавляют в майонез и на холоде взбивают до полугустевшего состояния.

Условия выполнения заданий

Вариант 19

Задание № 1.

Приготовить холодное блюдо: рыба отварная с гарниром и хреном 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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:

Порционные куски рыбы толщиной 1–1,5 см укладывают на блюдо, гарнируют букетами из 3–4 видов овощей – отварной картофель, морковь, свекла, нарезанные мелкими кубиками, свежие или соленые огурцы, помидоры, зеленый горошек и др. Украшают блюдо зеленым салатом или зеленью петрушки.

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: соус хрен

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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: Корень хрена выдерживают в холодной воде 1,5–2 ч, затем мелко натирают, заливают кипятком и выдерживают, накрыв крышкой, до остывания. Вводят уксус, соль, сахар и размешивают. Хранят в неокисляющейся посуде с закрытой крышкой.

Требования к качеству: хрен для соуса натирают мелко. Консистенция – однородная. Цвет – розовый. Вкус – не должен быть слишком острым и кислым, в меру соленый.

## Условия выполнения заданий

### Вариант 20

#### Задание № 1.

Приготовить холодное блюдо: рыба жареная под маринадом 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селёдочницы.

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:

Обжаренную рыбу охлаждают, укладывают в салатник или тарелку, заливают маринадом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. Можно украсить рыбу маслинами без косточек.

Вкус островатый, свойственный данному виду рыбы, с ароматом специй. Рыба и овощи мягкие, сохранившие свою форму. Нарезка овощей аккуратная. Подается в холодном виде.

#### Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: маринад овощной с томатом.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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 - овощи аккуратно нарезаны, сохранившие форму

Консистенция – овощей мягкая

Цвет – оранжевый.

Вкус – кисло-сладкий, острый .

Запах – используемых овощей.

Условия выполнения заданий

Вариант 21

Задание № 1.

Приготовить холодное блюдо: форшмак картофельный с сельдью 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки,

насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечницы.

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:

Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают, затем охлаждают. Сельдь, разделанную на филе (мякоть), и подготовленный репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. Протертый картофель соединяют с подготовленной массой, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, масло растительное и тщательно перемешивают. Готовую массу формируют в виде батона, поверхность смазывают майонезом, ставят в жарочный шкаф для запекания на 3-5 мин. При отпуске посыпают сваренными вкрутую рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки.

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: заправка сметанная

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Сметану соединяют с желтками вареных яиц, растертыми с горчицей,

солью и сахаром. Заправку хорошо размешивают и используют для салатов.

Условия выполнения заданий

Вариант 22

Задание № 1.

Приготовить холодное блюдо: мясо отварное с гарниром 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечодницы.

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:

Вареные мясные продукты охлаждают, нарезают тонкими кусочками по 2–3 шт. на порцию, укладывают на блюдо, сбоку размещают букетами гарнир из 3–4 видов овощей – вареной моркови, картофеля, свежих или соленых огурцов, помидоров, краснокочанной капусты, зеленого салата. Украшают листьями салата или зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подают соус

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: соус майонез с хреном.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус. В майонез добавляют ошпаренный и охлажденный мелко натертый хрен.

Условия выполнения заданий

Вариант 23

Задание № 1.

Приготовить холодное блюдо: ассорти мясное 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)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селёдочницы.

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:

Отварные, жареные мясопродукты, свинокопчености, колбасу нарезают тонкими ломтиками, птицу нарубают на порционные куски.

Подготовленные мясопродукты укладывают на блюдо, рядом размещают гарнир, состоящий из свежих огурцов, помидор, салата зеленого. Блюдо красиво оформляют.

Задание № 2.

Приготовить холодный соус: заправка горчичная с желтками

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Столовую горчицу растирают с солью, сахаром, молотым перцем и постепенно разводят уксусом, вводят растительное масло и всё хорошо взбалтывают. Однородная масса. Цвет желтый. Не обладать чрезмерными горечью, кислотой.

Условия выполнения заданий

Вариант 24

Задание № 1.

Приготовить холодное блюдо: язык заливной 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селёдочницы.

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:

Цвет: желе - прозрачный, язык - серого цвета.

Консистенция: желе - однородная, продукты - мягкие.

Форма нарезки: порционными кусками с ровными краями поперек мышечных волокон.

Запах: свойственный продукту без посторонних, с ароматом специй.

Вкус: в меру соленый.

Оформление: сюжет растительный.

Задание № 2.

Приготовьте холодный соус: соус майонез с желе

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Желе мясное или рыбное распускают до жидкого состояния, добавляют в майонез и на холоде взбивают до полугустоватого состояния.

Условия выполнения заданий

Вариант 25

Задание № 1.

Приготовить холодное блюдо: паштет из печени 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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, формы для канапе, мерный стакан, силиконовые формы, селечодницы.

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 - серо-коричневый цвет, соответствующий паштету из печени.

Консистенция - мажеобразная, тонкая консистенция.

Вкус - приятный, с характерным вкусом печени.

Запах - слабый приятный запах печени.

Задание № 2.

Приготовить холодный соус: заправка для салатов

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования (Приложение В)

Электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм, сито);

- 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, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, лопатки.

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:

Жидкая однородная масса. Цвет светло-желтый. Вкус кисловатый, умеренно соленый, растительного масла.

Заправки салатные должны иметь вкус входящих в их состав ингредиентов, доведены до вкуса, при этом не обладать чрезмерной горечью, кислотой.

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южноуральский энергетический техникум»  
ГБПОУ «ЮЭТ»

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

19.02.10 ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной холодной кулинарной продукции

---

код наименование профессионального модуля

Арейчук Александра Алексеевна

---

ФИО студента(-ки) в именительном падеже  
обучающийся(-аяся) на 3 курсе по профессии среднего  
профессионального  
образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

---

код наименование профессии

освоил(-а) программу профессионального модуля

в объеме 477 часов с 03.09.2018 по 15.06.2019г.

---

дата начала практики в формате 00.00.0000 г.      дата окончания практики в формате 00.00.0000 г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.02.01Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Дифференцированный зачёт	4 (хорошо)
УП. 02Учебная практика	Рейтинг	5 (отлично)
ПП .02Производственная практика	Рейтинг	5 (отлично)
ПМ.02Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен (квалификационный)	5 (отлично)

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	да
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок	да
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента	да
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	да
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	да

<p>водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного асса</p> <p>Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>да</p> <p>да</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>- демонстрирует интерес к будущей профессии;</p> <p>- решает задачи профессиональной деятельности.</p>	<p>Да</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- организует собственную деятельность;</p> <p>-оценивает эффективность и качество выполнения работ.</p>	<p>Да</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;</p> <p>- оценивает риски при принятии решений.</p>	<p>Да</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде,</p>	<p>- работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.</p>	<p>Да</p>

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-использует разные программы при работе на компьютерах	Да
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность	Да
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность	Да
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	Да
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике	Да
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- применяет источники иностранной литературы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- стремится планировать профессиональную деятельность	

### 3. Средства контроля приобретения практического опыта

#### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

количество вариантов:25

Оцениваемые компетенции:

ПК 02.1; ПК.02.2; ПК.02.3,ПК.02.4

ОК1,ОК 2, ОК 3

Профессиональные и общие компетенции, которые можно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>ПК03.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии со сборником рецептур; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; -оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур; - четкий и правильный подбор и безопасное</p>

	<p>использование оборудования и инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- четкое и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</li> </ul>
<p>ПК03.2          Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.          ОК 1.          Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.          ОК 2.          Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.          ОК 3          Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</li> <li>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, соусов; правильная подача и отпуск продукции, современная сервировка, декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- четкий и правильный подбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;</li> <li>- четкой и быстрое определение требований к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и заготовок к ним, а также методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.</li> </ul>
<p>ПК 03.3          Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.          ОК 1.          Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная и четкая разработка ассортимента сложных холодных соусов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</li> </ul>

<p>проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовых соусов органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептов; -оптимальная организация технологического процесса, четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных соусов; декорирование соусами, оформление в соответствии с современными требованиями; правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении в соответствии со сборником рецептов;</p>
<p>ОК 4 <i>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</i> ОК 5 <i>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</i> ОК 6 <i>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</i></p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; -использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; -применение современных методов и ПК для организации приготовления и приготовления сладких блюд и напитков; - организация самостоятельного рассмотрения тем при изучении профессионального модуля; -освоение и использование новых методов в работе; -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения; -умение работать в команде; -оперативное и самостоятельное принятие обоснованных решений.</p>

Количество вариантов 25

Оцениваемые компетенции:

ПК 03.1

Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

### ПК 03.2

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

### ПК 03.3

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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 традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Условия выполнения заданий:

Вариант №1

Задание №1

Приготовить канапе с бужениной и окороком 5 порций.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте канапе с бужениной и окороком.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

#### Задание №2

Приготовить холодный соус: заправка горчичная с желтками

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: заправка горчичная с желтками
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 холодную закуску: корзиночка с паштетом 5 порций.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: корзиночка с паштетом
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

##### Задание №2

Приготовить холодный соус: соус майонез со сметаной

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовить холодный соус: соус майонез со сметаной
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 холодную закуску: валованы с окороком 5 порций.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: валованы с окороком
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

##### Задание №2

Приготовить холодный соус: соус майонез с корнионами.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовить холодный соус: соус майонез с корнионами.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Вариант №4

##### Задание №1

Приготовить канапе с килькой и яйцом 5 порций.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте канапе с килькой и яйцом
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

##### Задание №2

Приготовить холодный соус: желе рыбное

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: желе рыбное
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Вариант №5

##### Задание №1

Приготовить холодную закуску: салат столичный 5 порций.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: салат столичный
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

##### Задание №2

Приготовить холодный соус: майонез

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: майонез
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Вариант №6

##### Задание №1

Приготовить холодную закуску: винегрет овощной 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: винегрет овощной

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить холодный соус: заправка для салатов.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: заправка для салатов

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 холодную закуску: салат мясной 5 порций

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: салат мясной

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить холодный соус: майонез со сметаной

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: майонез со сметаной

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 холодную закуску: салат яичный 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: салат яичный

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить холодный соус: горчица столовая

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте 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 холодную закуску: яйцо под майонезом с гарниром

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: яйцо под майонезом с гарниром

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить холодный соус: желе мясное

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: желе мясное

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 10

Задание №1

Приготовить холодную закуску: яйца фаршированные сельдью и луком 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: яйца фаршированные сельдью и луком

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить холодный соус: соус хрен

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: соус хрен
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Вариант № 11

##### Задание №1

Приготовить холодную закуску: яйца с селедочным маслом 5 порций.

##### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: яйца с селедочным маслом.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

##### Задание №2

Приготовить холодный соус: селедочное масло

##### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: селедочное масло
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 холодную закуску: салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком 5 порций.

##### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

##### Задание №2

Приготовить холодный соус: сметанный легкий соус 5 порций.

##### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: сметанный легкий соус
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов :инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

### Вариант № 13

#### Задание №1

Приготовить холодную закуску: салат-коктейль овощной 5 порций.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: салат-коктейль овощной.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов :инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

#### Задание №2

Приготовить холодный соус: заправка сметанная

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: заправка сметанная
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 холодную закуску: салат-коктейль с ветчиной и сыром 5 порций.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: салат-коктейль с ветчиной и сыром
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

#### Задание №2

Приготовить холодный соус: соус майонез с корнишонами

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: соус майонез с корнишонами
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 холодную закуску: салат-коктейль с курицей и фруктами 5 порций.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: салат-коктейль с курицей и фруктами

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить холодный соус: майонез.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: майонез.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 16

Задание №1

Приготовить холодную закуску: помидоры фаршированные грибами 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодную закуску: помидоры фаршированные грибами

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить холодный соус: заправка горчичная.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: заправка горчичная.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 17

Задание №1

Приготовить холодное блюдо: сельдь с гарниром 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное блюдо: сельдь с гарниром

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

## Задание №2

Приготовить холодный соус: заправка горчичная

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: заправка горчичная
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

## Вариант № 18

### Задание №1

Приготовить холодное блюдо: сельдь рубленая 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное блюдо: сельдь рубленая
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

### Задание №2

Приготовить холодный соус: соус майонез с желе

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: соус майонез с желе
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

## Вариант № 19

### Задание №1

Приготовить холодное блюдо: рыба отварная с гарниром и хреном 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное блюдо: рыба отварная с гарниром и хреном
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

### Задание №2

Приготовить холодный соус: соус хрен

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: соус хрен.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 20

Задание №1

Приготовить холодное блюдо: рыба жареная под маринадом 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное блюдо: рыба жареная под маринадом
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить холодный соус: маринад овощной с томатом.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: маринад овощной с томатом
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 21

Задание №1

Приготовить холодное блюдо: форшмак картофельный с сельдью 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное блюдо: форшмак картофельный с сельдью
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов :инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить холодный соус: заправка сметанная

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: заправка сметанная
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 22

Задание №1

Приготовить холодное блюдо: мясо отварное с гарниром 5 порций.

## Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное блюдо: мясо отварное с гарниром
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

### Задание №2

Приготовить холодный соус: соус майонез с хреном

## Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: соус майонез с хреном
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 холодное блюдо: ассорти мясное 5 порций.

## Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное блюдо: ассорти мясное
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

### Задание №2

Приготовить холодный соус: заправка горчиная с желтками

## Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: заправка горчиная с желтками
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 холодное блюдо: язык заливной 5 порций.

## Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное блюдо: язык заливной
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

## Задание №2

Приготовить холодный соус: соус майонез с желе

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный соус: соус майонез с желе
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

## Вариант № 25

### Задание №1

Приготовить холодное блюдо: паштет из печени 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное блюдо: паштет из печени
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

### Задание №2

Приготовить холодный соус: заправка для салатов

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовить холодный соус: заправка для салатов
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

## **4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний**

**Тестовые задания по междисциплинарному курсу** – это инструмент оценивания обученности обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

### **Тест 1**

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.

2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:
- а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
- а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
- а) холодные закуски;
  - б) горячие закуски;
  - в) бутерброды;
  - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
- а) температурой подачи;
  - б) оформлением;
  - в) ингредиентами;
  - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
- а) канапе;
  - б) пита;
  - в) бутерброд;
  - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
- а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
- а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;

г) крутон.

10. Снэки в переводе с английского обозначают:

- а) холодная закуска;
- б) горячая закуска;
- в) лёгкая закуска;
- г) салат.

11. Масса валована после выпекания должна составлять:

- а) 5 гр.;
- б) 10 гр.;
- в) 15 гр.;
- г) 20 гр.

12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:

- а) ромба;
- б) квадрата;
- в) круга;
- г) треугольника.

13. Какое название носит филе из кур фаршированное:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

14. Сыр из дичи носит название:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

15. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа

## **Тест 2**

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;

г) галантин.

3. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

- а) бланкет;
- б) демигляс;
- в) корнет;
- г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

- а) брез;
- б) фритюр;
- в) фюме;
- г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

- а) годиво;
- б) гратен;
- в) галантин;
- г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

- а) веник;
- б) венок;
- в) стог;
- г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;
- б) крахмал;
- в) пектин;
- г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

- а) 8 часов;
- б) 10 часов;
- в) 12 часов;
- г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

- а) 20 часов;
- б) 24 часа;

в) 26 часов;

г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

а) 20 минут;

б) 30 минут;

в) 40 минут;

г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

а) 12 часов;

б) 24 часов;

в) 36 часов;

г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

а) 8-10°C;

б) 10-12°C;

в) 12-14°C ;

г) 14-16°C.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

а) сезона;

б) типа предприятия;

в) наличия сырья на складе;

г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в глютин;

г) все ответы верны.

### Тест 3

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;

б) сметана, бульон и растительное масло;

в) сливки, сметана и уксус;

г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

а) заправки, маринады и сливки;

б) майонез, маринады и заправки;

в) красный, майонез и молочный;

г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

а) до 2 часов;

б) 4 часа;

- в) 1 час;
  - г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы – молочные продукты;
  - в) содержание жира;
  - г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
  - б) уксус столовый;
  - в) сливочное масло;
  - г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:
- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
  - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
  - в) смесь растительного масла с уксусом;
  - г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
  - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
  - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
  - г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
9. Что является основой соусов без муки:
- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
  - б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
  - в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
  - г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
- а) 20-35%;
  - б) 45-65%;
  - в) 25-67%;
  - г) 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
- а) 80°C;

- б) 85оС;
- в) 90оС;
- г) 95оС?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

- а) к закускам из овощей;
- б) к закускам из сельди;
- в) к закускам из языка;
- г) к рыбным закускам?

13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- а) соус «Голландский» с горчицей;
- б) соус «Голландский» с уксусом;
- в) соус «Голландский» с каперсами;
- г) соус «Голландский» со сливками.

14.Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

- а) соус «Сладкий»;
- б) соус «Сливочный»;
- в) соус «Ариадна»;
- г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

- а) «Пикантный»;
- б) «Мирантон»;
- в) «Робер»;
- г) «Охотничий».

**Практическое задание** – это форма организации учебного процесса, предполагающая выполнение студентами практических работ под руководством преподавателя. Дидактическая цель практических работ – формирование у студентов профессиональных навыков, умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять и заполнять техническую документацию.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1**

**Тема:** Расчет количества соуса для отпуска блюда, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.

**Цель работы:** выработка умения применять знания на практике

**Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по расчету количества соуса для отпуска блюда, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

**Теоретическое обоснование:**

В рецептурах на блюда и кулинарные изделия с соусами приводится количество готового соуса на одну порцию изделия. Рецептуры различных соусов приведены в разделе «Соусы» сборника рецептур, где количество продуктов, требующихся для их приготовления, указывается из расчета выхода 1 кг готового соуса.

**Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.**

Вариант 1	Выписать продукты для приготовления 60 порций основного красного соуса с выходом 75 гр.
Вариант 2	Выписать продукты для приготовления соуса к 100 порциям лангета в соусе по колонке № 2
Вариант 3	Выписать продукты для приготовления соуса к 30 порциям

	рыбных тефтелей по колонке № 2
Вариант 4	Выписать продукты для приготовления соуса к 40 порциям рыбы, запеченной под молочным соусом, по колонке № 1
Вариант 5	Выписать продукты для приготовления соуса к 50 порциям рыбы в рассоле по колонке № 1
Вариант 6	Сколько яиц потребуется для приготовления соуса к 40 порциям рыбы отварной под соусом голландским по колонке № 1
Вариант 7	Сколько порций котлет картофельных с грибным соусом можно приготовить по колонке № 2 при наличии 0.5 кг сушеных грибов?
Вариант 8	Сколько сметаны требуется для приготовления соуса к 80 порциям голубцов с мясом по колонке № 1?
Вариант 9	Сколько можно приготовить соуса польского к рыбе отварной по колонке № 1 при наличии 30 шт яиц?
Вариант 10	Сколько порций маринада овощного с томатом по колонке № 2 можно приготовить при наличии 8 кг моркови в апреле?

Для того чтобы выписать продукты для приготовления соуса, следует количество соуса (в граммах), указанное в рецептуре на блюдо, умножить на заданное количество порций и таким образом определить количество соуса. Затем количество продуктов, указанное в рецептуре на соус, умножают на требуемое количество соуса.

Пример решения задачи

На одну порцию печени (рецептура № ...) требуется 50 г соуса, определяем, что на 100 порций требуется 5 кг соуса.  $50 \text{ гр} * 100 \text{ порц} = 5 \text{ кг}$ .

По рецептуре, для приготовления 1 кг соуса сметанного с луком требуется, в граммах:

Сметана	225	
Мука	68	
Масло сливочное для пассерования муки	68	
Масло сливочное для заправки соуса	20	
Лук репчатый	238	
Соус «Южный»	20	

Соответственно, для приготовления 5 кг соуса требуется, в кг:

Сметана	1,125 (225г*5)
Мука	0,340 (68г*5)
Масло сливочное	0,440 (88 г*5)
Лук репчатый	1,190 (238 г*5)
Соус «Южный»	0,100 (20 г*5)

**Задание 2.** Ответить на контрольные вопросы:

1. В чем состоят требования к качеству соусов и их хранению?
2. Перечислите дефекты при приготовлении соусов и способы их устранения?

**Задание 3.** Сделать вывод о проделанной работе.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2**

**Тема.** Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок разными способами

**Цель работы:** получение навыков по определению массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок разными способами.

**Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по определению массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок разными способами.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

### Теоретическое обоснование:

В соответствии с законами РФ «О защите прав потребителей», «О стандартизации», «О сертификации продукции и услуг» требования стандартов в среде общественного питания устанавливают обязательное соблюдение технических режимов при приготовлении продукции и обеспечение ее безопасности для здоровья потребителей. С учетом этого изложенные в рецептурах сборника правила технологии приготовления блюд и изделий (последовательность технологических процессов, температурный режим, взаимозаменяемость продуктов, кулинарное назначение мясных полуфабрикатов) являются обязательными.

### Указания по выполнению практической работы:

**Задание 1.** Произведите расчет продуктов для приготовления 10 и \_\_\_ порций блюда из разных овощей. Заполните технологическую карту.

вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Кол-во порций	40	45	50	55	60	65	70	30	35	75
Наименование блюда	Салат столичный	Винегрет мясной	Салат деликатесный	Канапе с сыром и окороком	Канапе с икрой и североюгой	Бутерброды с паштетом и яйцом	Бутерброды с отварной рыбой	Бутерброды с мясной гастрономической продукцией	Сельдь с картофелем и маслом	Сельдь рубленая с гарниром

**Задание 2.** Заполните технологическую карту

Наименование блюда: \_\_\_\_\_

Сборник рецептов 2016г.

Раскладка № \_\_\_\_\_

Выход \_\_\_\_\_

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса брутто, кг на число порций	
		брутто	нетто		
1					
2					
3					
4					
5					

**Задание 3.** Составьте технологическую схему для данного блюда из овощей

**Задание 4.** Ответьте на контрольные вопросы

1. Опишите оборудование, посуду, инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов?

2. Опишите требования к качеству овощных блюд?

**Задание 5.** Сделайте вывод о проделанной работе.

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3**

**Тема.** Проведение расчетов по формулам: разработка ассортимента, составление меню.

**Цель работы:** освоить навыки разработки ассортимента, составления меню

**Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по расчету по формулам: разработка ассортимента, составление меню.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

**Теоретическое обоснование:**

**Меню со свободным выбором блюд** применяют в ресторанах. В меню включают блюда от шеф-повара, фирменные блюда, холодные блюда и

закуски, первые и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Меню содержит следующую информацию: выход блюда (г), его наименование и цену. Для салатов и блюд, приготавливаемых вместе с гарниром и соусом, например, салат по-шопски, лобстер фаршированный; говядина запеченная по-монастырски, выход блюд указывают одной цифрой. Для блюд, отпускаемых с гарниром и соусом, выход указывают дробью (основной продукт, соус, гарнир). Для блюд, отпускаемых со сложным гарниром, указывают массу каждого вида гарнира.

В содержании меню выделяют следующие элементы: заголовки, названия блюд и их описания.

Заголовки включают категории: Блюда от шеф-повара или Блюда дня, Фирменные блюда, Холодные закуски, Горячие закуски, Супы, Горячие блюда и т.д.; **подзаголовки** (холодные рыбные, мясные, овощные, салаты и т.д.).

Название блюда может быть простым, включающим описание данного блюда, например, "Осетрина на вертеле с овощным гарниром", или сложным -- "Кальмары, фаршированные нежнейшими кусочками лосося, осетрины и соусом Бешамель".

**Описания** информируют потребителей о составе блюда и способах кулинарной обработки входящих в него продуктов, например, "Трезубец Нептуна" (свиная корейка на косточке, баранья корейка на косточке, филе вырезки говядины со сложным гарниром).

**Меню** — это перечень расположенных в определённом порядке различных холодных и горячих закусок, супов и вторых горячих блюд, горячих и холодных напитков мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже в ресторане на данный день с указанием цены, выхода в граммах, способа приготовления и перечня входящих в их состав компонентов. Меню — это визитная карточка ресторана и средство продаж.

К основным видам меню, используемым в ресторанах, относятся: меню со свободным выбором блюд, меню "а ля карт", меню комплексного обеда, меню бизнес-ланча, меню воскресного бранча, меню дневного рациона, меню вегетарианское, постное, сезонное, банкетное меню, меню тематических мероприятий (Рождество, Новый Год, Татьянин день, День Святого Валентина, Масленица и др.). Меню содержит следующую информацию: выход блюда (г), его наименование и цену. В содержании меню выделяют следующие элементы: заголовки, названия блюд и их описания.

Карта вин — документ, содержащий перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименованиях напитков и цен на них. Основным ассортиментом карты вин является перечень алкогольных напитков. Дополнительно в карту вин включают пиво, прохладительные напитки, табачные изделия, покупные кондитерские изделия (шоколад, конфеты и др.).

При составлении карты вин необходимо учитывать:

- тематическую направленность ресторана (рыбный, пивной);
- национальную направленность кухни (французская, итальянская, восточная, русская);
- популярность напитков в мире, отдельной стране, среди постоянного контингента потребителей.

**Меню бизнес-ланча** составляют в ресторане для быстрого обслуживания потребителей в специально отведенное время (понедельник-пятница с 12 до 16 часов). Гостю предлагают выбор из 3-4 наименований холодных закусок, 2-3 супов, 4-5 вторых блюд, 1-2 сладких блюд, горячих и холодных напитков — 2-3 наименования, хлебо-булочные изделия.

Возможны следующие варианты меню бизнес-ланча. Например, гостю предлагается выбор из двух холодных закусок, суп, горячее блюдо, десерт или напиток. Или холодная закуска, два супа (на выбор) и горячее блюдо,

десерт или напиток. Или холодная закуска, суп, два горячих блюда (на выбор), десерт или напиток.

### Меню со свободным выбором блюд

#### Холодные закуски

Наименование	Выход (г)	Цена(руб.)

#### Основные блюда

Наименование	Выход (г)	Цена (руб.)

#### Вариант заполнения:

### Меню со свободным выбором блюд

#### Холодные закуски

Наименование	Выход (г)	Цена(руб.)
Ассорти из свежих овощей (Свежий огурец, сладкий перец, помидоры черри, редис, зелень)	50/50/50/50/40	250
Ассорти мясное (Буженина, говядина в/к, язык отварной, колбаса т/к)	185/50	450
Ассорти сыров ("Чеддер", "Дор Блю", "Российский", "Моцарелла", грецкий орех, виноград)	35/35/35/35/100	450

#### Салаты

Наименование	Выход (г)	Цена (руб.)
Салат "Крещатик" (Язык говяжий, буженина, черри, опята консервированные, лучок жемчужный, огурец консервированный, соус "Крещатик")	215	350
Салат "Рыцарский" (Варено-копченая говядина, жареные шампиньоны, отварной картофель, свежие помидорчики)	195/30	300
Салат "Праздничный" (Гриллированное филе говядины, шампиньоны, консервированные огурчики, лук порей, зелень, салатная заправка "Бальзамико")	130/30/2	400

#### Горячие закуски

Наименование	Выход (г)	Цена (руб.)
Жульен с грибами (Шампиньоны, репчатый лучок, соус "Бешамель")	140 (две кокотницы)	300
Жульен с курицей и грибами (Обжаренное филе курицы, шампиньоны, репчатый лучок, соус "Бешамель")	140 (две кокотницы)	300
Груша, фаршированная коктейльными креветками и запеченная с сыром (Груша, коктейльные креветки, сыр, яйцо)	180 (две половинки)	250

#### Первые блюда

Наименование	Выход (г)	Цена (руб.)
Борщ	300/40/25	300
Солянка мясная	300	350
Суп с морепродуктами	300	350

#### Горячие блюда

Наименование	Выход (мл)	Цена (руб.)
Филе форели в сырной корочке с соусом Тар-Тар	150/50	400
Филе утки с золотистым луком и острым соусом Тайский Чили	130/40	400
Свинина "Демидовская" (Рулет из свинины, фаршированный грибами с сыром и беконом)	150/72	400
Говядина "Гусарская" (Филе говядины, соленый огурец, болгарский перец, майонез, горчица)	180/72	450

#### Гарниры

Наименование	Выход (мл)	Цена (руб.)
Картофельные дольки "Айдахо" с чесночком и зеленью	150	150
Овощи-гриль (Цукини, баклажан, сладкий перец, зелень)	150	200
Цветная капуста, запеченная с сыром	150	150
Рис «Басмати»	150	150

### Указания по выполнению практической работе:

**Задание 1.** Разработать и заполнить бланк меню со свободным выбором блюд, соблюдая основные требования, предъявляемые к нему.

**Задание 2.** Дайте краткую характеристику меню «бизнес - ланч».

**Задание 3.** Рассмотреть художественное оформление меню и зарисовать схему оформления.

**Задание 4.** Ответить на контрольные вопросы:

1. Перечислите виды меню.
2. В чем особенность меню бизнес ланча?
3. Какие виды блюд входят в меню бизнес ланча?
4. Последовательность расположения блюд в меню бизнес ланча.
5. В какое время подают бизнес ланчи?

**Задание 5.** Сделайте вывод о проделанной работе.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4

**Тема:** Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости.

**Цель работы:** Научиться решать ситуационные задачи, а также задачи на расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости.

**Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по решению ситуационных задач, по р Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом взаимозаменяемости.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

**Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Решить производственные ситуации:

Производственная ситуация №1. Ежемесячно в последний понедельник, столовая предлагает потребителям блюдо «Сельдь с картофелем и маслом», для этого на производство завозится 98,3 кг картофеля. Произведите перерасчет сырья в зависимости от сезонности и определите, сколько порций блюда «Сельдь с картофелем и маслом», можно приготовить.

Производственная ситуация №2. На основе производственной программы, холодный цех ресторана, в день выпускает 37 порции Рыбы отварной с гарниром и хреном (севрюга). Произведите расчет сырья для выполнения производственной программы.

Производственная ситуация №3. Холодный цех кафе за один день выпускает 67 порций рыбы под майонезом (осетр), массой 150 г (одна порция осетра по массе нетто), произведите расчет остального сырья, подберите гарнир и сделайте расчет сырья с учетом сезонности.

Производственная ситуация №4. Заведующий производством в кафе дал задание в цех на приготовление 98 порций крабов заливных. Определите, возможно ли, приготовить данное количество порций, если на производстве имеется 9,7 кг крабов.

Производственная ситуация № 5. Составьте технико-технологическую карту и технологическую карту блюда Крабы со сметаной

**Задание 2.** Сделать вывод о проделанной работе.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5**

**Тема:** Составление заявки на сырье.

**Цель работы:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по оформлению первичных бухгалтерских документов поступления сырья и продуктов на склад и отпуска их на производство.

**Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по составлению заявки на сырье.

- 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, калькулятор, 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 сырье. Многие компании охотно сотрудничают с такими продавцами, поскольку цены у них обычно ниже, чем у «коллег»-организаций. Как правильно оформить эту сделку?

### **Прежде чем купить...**

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.

## **ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ**

ООО «Фрост+»,  
г. Москва, 129224, ул. Полярная, дом 8  
**Утверждаю в сумме пять тысяч семьдесят пять руб. 00 коп.**  
**Генеральный директор А. В. Сокол 1 августа 2013 г.**  
**ЗАКУПОЧНЫЙ АКТ № 18**  
от 1 августа 2013 г.

**Мною товароведом ООО «Фрост +» Пахомовым Николаем Александровичем**  
**Куплено у Терехова Владимира Ивановича**

**Следующие продукты (товары)**

**Сумма прописью: Пять тысяч семьдесят пять рублей**

**Сведения о продавце:**

**ИНН 134600880288**

**Паспорт серия 0402 номер 821437**

**Дата выдачи 3 марта 2003 г.**

**Выдан ОВД района «Перово» г. Москвы**

**Дата рождения 3 июня 1956 г.**

**Прописан г. Москва, ул. Рабочая, дом 5, кв. 10**

**Проживает М.О., г. Сергиев Посад, ул. Мира, дом 18, кв. 12**

**Справка о наличии личного подсобного хозяйства выдана**  
**справки нет**

**Деньги получил Терехов Терехов В.И.**

**Продукты получил Пахомов Пахомов Н.А.**

**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 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.

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.

		Номер документа		Дата составления		Петрова	
		01		12.09.17		(подпись) (расшифровка подписи)	
ПЛАН - МЕНЮ		на « 12 »		сентября		2017 г.	
Человек по накладной	Блюдо и гарнир						
	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г	Количество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
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)			

### **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.

**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 6**

**Тема:** Составление ассортимента кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией.

**Цель работы:** формирование практических умений по составлению ассортимента кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией.

**Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по составлению ассортимента кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

### **Теоретическое обоснование**

#### **Классификация кулинарной продукции**

Классификация - разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами.

Метод классификации в технологии приготовления пищи позволяет систематизировать многообразие кулинарной продукции с учетом определенных классификационных признаков.

Разделение кулинарной продукции на группы (например, полуфабрикаты, готовая продукция), подгруппы (например, блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей и т. д.) дает возможность:

- выработать общие приемы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- установить нормы отходов при технологической кулинарной обработке;
- определить возможность использования полуфабрикатов разной степени готовности централизованного или промышленного изготовления;
- разработать общие методы контроля качества кулинарной продукции на всех этапах ее производства, хранения и реализации;
- формировать структуру ассортимента кулинарной продукции и т. д.;

**Объектами классификации** в технологии приготовления пищи являются полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия, готовые блюда и напитки.

В основе классификации лежат признаки объектов.

**Признак классификации** - свойство или характеристика объекта, по которым проводится классификация. В технологии приготовления пищи часто используются сырьевой, рецептурный, компонентный, технологический признаки. Они могут иметь качественное и количественное выражение. Первое называется значением признака классификации, второе различием по важности (более или менее существенные). Один и тот же признак может иметь разную степень важности в зависимости от цели классификации (научная, торговая, производственная, учебная и др.).

Основными признаками классификации кулинарной продукции являются следующие:

- вид используемого сырья (картофель, овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыба, морепродукты, мясо и мясопродукты, птица, дичь и пр.);
- способ тепловой кулинарной обработки (блюда отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, выпеченные);
- характер потребления (закуски, супы, напитки и пр.);
- назначение (для диетического, детского питания и др.);
- термическое состояние (холодные, горячие, охлажденные, замороженные);
- консистенция (жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, кисели, супы, каши и пр.).

**Ассортимент кулинарной продукции** - перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятия питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей. В зависимости

от вида используемого сырья, технологии приготовления, способа отпуска и т.д. продукция подразделяется на 14 классов.

При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают следующие критерии:

- тип предприятия, класс (для ресторанов, баров), специализацию;
- контингент питающихся;
- техническую оснащенность предприятия;
- квалификацию кадров;
- рациональность использования сырья;
- сезонность сырья;
- разнообразие видов тепловой обработки;
- трудоемкость блюд и т.д.

Различным типам предприятия соответствует и разный ассортимент блюд. Так, для ресторанов характерен широкий ассортимент всех групп блюд, преимущественно сложного приготовления, включая заказные и фирменные. В закусочных, как правило, имеется ассортимент блюд несложного приготовления, из определенного вида сырья. Кроме того, ассортимент кулинарной продукции может быть различен в зависимости от специализации предприятия. Например, в ресторанах национальной кухни - преобладать национальные блюда; в ресторанах с рыбной кухней кулинарная продукция из рыбы.

Ассортимент считается рациональным, если он в наибольшей степени соответствует спросу потребителей. Обновление ассортимента зависит от его разнообразия и контингента питающихся. Так, в ресторанах с большим ассортиментом блюд и непостоянным контингентом питающихся нет надобности часто менять ассортимент, а в школьных столовых, осуществляющих питание детей по скомплектованному рациону, не рекомендуется повторять одни и те же блюда чаще, чем раз в две недели.

Практически не меняют свой ассортимент узкоспециализированные предприятия (например, блинные, шашлычные и др.).

**Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Ознакомиться с классификацией предприятий питания по различным признакам; с особенностями составления ассортимента холодной кулинарной продукции в соответствии с типом и специализацией предприятия.

**Задание 2.** Составить ассортиментный перечень холодной кулинарной продукции для салат-бара.

Для выполнения задания использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Образец выполнения

№	Наименование	Состав (сырье и продукты)

Дополнить ассортиментный перечень горячими и холодными напитками, а также покупной продукцией.

**Задание 3.** Ответить на контрольные вопросы.

1. Перечислите основные типы предприятий общественного питания.
2. Перечислите особенности составления ассортимента кулинарной продукции предприятиями разных типов.
3. Будет ли отличаться ассортимент холодной кулинарной продукции городского и привокзального ресторана? Обоснуйте свой ответ.
4. Какой ассортимент холодной продукции должен присутствовать в буфете промышленного предприятия? Учебного заведения?

**Задание 4.** Сделать вывод о проделанной работе.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 7

**Тема:** Составление технологических и технико-технологических карт.

**Цель работы:** формирование практических умений по составлению технологических и технико-технологических карт.

### **Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по составлению технологических и технико-технологических карт.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

### **Теоретическое обоснование**

Холодная кулинарная продукция изготавливается в соответствии с технологическими и технико-технологическими картами.

Общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов изложены в ГОСТе «Технологические документы на продукцию общественного питания».

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептур.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

- Наименование изделия.
- Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
- Требования к качеству сырья.
- Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
- Описание технологического процесса приготовления.
- Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.
- Показатели качества и безопасности.
- Показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»... содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой

обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению», санитарными правилами для предприятий и условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда: вкус, цвет, запах, консистенция, в соответствии с приложениями к ГОСТ Р.50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В разделе «Показатели пищевого состава и энергетической ценности» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (таблица «Химический состав пищевых продуктов»), которые определяются при организации питания определенных контингентов потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского питания).

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия общественного питания.

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.

### **Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Ознакомиться правилами составления технологических и технико-технологических карт.

**Задание 2.** Составить подробную технологическую карту на холодную закуску «Рыба под маринадом».

**Задание 3.** Разработать технико-технологическую карту на холодную закуску «Тапас с паштетом из печени».

*Приложение*

Предприятие:  
Адрес:

«Утверждаю»  
Директор: \_\_

**Технологическая карта**

Наименование блюда \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Сборник рецептур: Колонка вложения: II

№	Наименование сырья, продуктов	Брутто, г	Нетто, г	Масса п/ф или готового изделия, г	Вес нетто на _____ порций
<b>Технология приготовления, оформления и отпуска</b>					

**Задание 4.** Ответить на контрольные вопросы

- 1) Какие разделы включает технологическая карта?
- 2) Какие разделы включает технико-технологическая карта?

**Задание 5.** Сделать вывод о проделанной работе.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 8**

**Тема:** Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учётом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания.

**Цель работы:** формирование практических умений по разработке ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учётом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания.

### **Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по разработке ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы с учётом сезона, типа и класса предприятия, способа обслуживания.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

### **Теоретическое обоснование**

Ассортимент для изучения сложных холодных блюд из птицы и дичи сложного приготовления:

Цыплята с острым томатным соусом-джемом	Рулет из птицы
Курица фаршированная (галантин)	Рулет из курицы с омлетом и грибами
Филе из кур фаршированное	Рулет из утки
Заливное из птицы	Рулет «Банкетный»
Паштет из птицы в тесте	Филе из кур под майонезом заливное
Корзиночки с птицей, запеченные по-бобруйски	Жульен из птицы

### **Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Ознакомиться с ассортиментом холодных блюд и закусок, представленном в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий (издание 2011 г, под редакцией Н.Э. Харченко);

**Задание 2.** Составить ассортимент холодных блюд и закусок, для вегетарианского ресторана (12 – 15 наименований).

**Задание 3.** Составить ассортимент холодных блюд и закусок, составной частью которых является сыр, для ресторана высшего класса (9 – 10 наименований).

**Задание 4.** Составить ассортимент сложных холодных блюд и закусок для банкета (10-15 наименований)

**Задание 5.** Составить ассортимент сложных холодных блюд и закусок для фуршета.

**Задание 6.** Ответить на контрольные вопросы

1. Что необходимо учитывать при составлении ассортимента?
2. Что такое ово-лакто вегетарианство?

**Задание 7.** Сделать вывод о проделанной работе.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 9**

**Тема:** Составление технологической карты и расчет энергетической ценности бутерброда

**Цель работы:** закрепление практических навыков по составлению технологической карты, формированию умений по расчету энергетической ценности бутерброда.

**Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по составлению технологической карты, формированию умений по расчету энергетической ценности бутерброда.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

### **Теоретическое обоснование**

В буквальном переводе с немецкого «бутерброд» - это хлеб с маслом в общепринятой обиходной терминологии - ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов (сыр ветчина колбаса икра мясные или рыбные копчености консервы).

Бутерброды относят к холодным закускам. Закуски – одна из особенностей любой кухни отличающейся разнообразием ассортимента холодных и горячих закусочных блюд. Рассчитаны закуски на возбуждение аппетита перед основными блюдами поэтому их готовят небольшими порциями острыми пикантными по вкусу.

По температуре бутерброды делятся на холодные и горячие. По виду приготовления бутерброды можно разделить на три большие группы: открытые закрытые (сандвичи) и слоеные.

### **Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Выбрать сложный бутерброд для расчета энергетической ценности. Заполнить технологическую карту (использовать бланки)

**Задание 2.** Произвести расчет энергетической ценности – использование программы на ПК.

**Задание 3.** Данные занести в бланк ТК.

**Задание 4.** Ответить на контрольные вопросы

1. Что дает человеку пища?
2. Назовите известные вам группы минеральных веществ.
3. Перечислите продукты, которые служат важнейшим источником кальция.

## **Задание 5.** Сделать вывод о проделанной работе.

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 10**

**Тема:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Цель работы:** Повторить и закрепить теоретические знания по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; приобрести навыки расчета необходимого количества сырья в соответствии с ассортиментом, подбора посуды, приборов для подачи сложных холодных соусов.

#### **Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по составлению технологической карты, формированию умений по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; расчету необходимого количества сырья в соответствии с ассортиментом, подбора посуды, приборов для подачи сложных холодных соусов.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

### **Теоретическое обоснование**

Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовых, кафе и др.). На специализированных предприятиях и в хозяйствах небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих бесцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении. Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. 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, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы. Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, магазины кулинарии, а также отправляемых в буфеты и другие филиалы. 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. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6°C не более 6 ч. Заправлять салаты

и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и напитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14°C, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования. Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места. В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы П-П, 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. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.

Кроме того, в цехе при большом ассортименте гастрономических изделий, бутербродов используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра); хлеборезка МРХ; ручной маслоделитель РДМ.

Холодный цех должен быть 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, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда, который используется при приготовлении коктейлей, холодных напитков. Подбор холодильного

оборудования зависит от мощности холодного цеха, количества продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению.

Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. В холодных цехах больших столовых применяют передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию. В ресторанах холодный цех имеет раздаточный прилавок.

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, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд (рис. 1), формы для заливных блюд, желе, муссов.

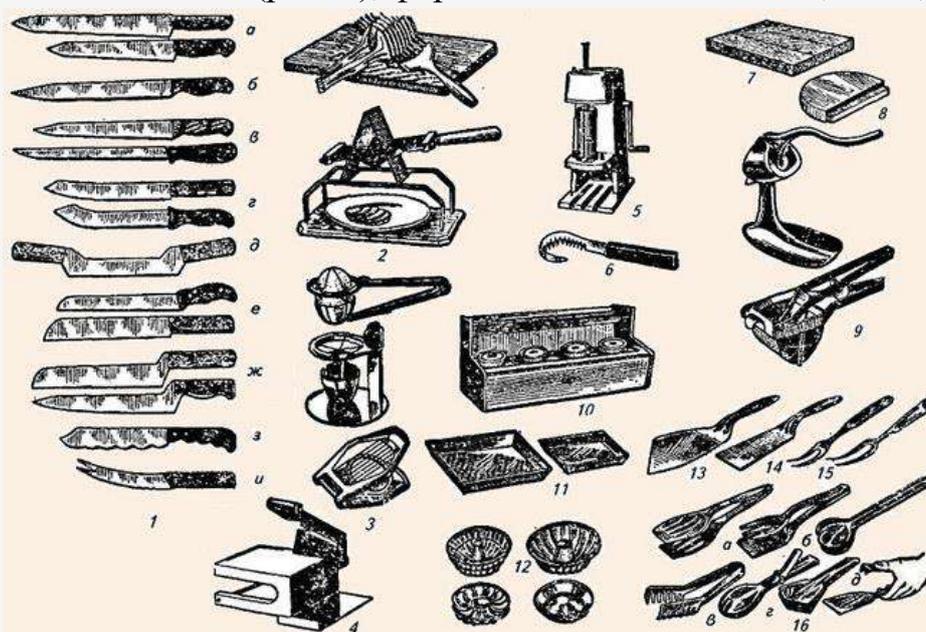


Рис. 1. Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе: 1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож

*для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - 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*

В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков. На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», 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 (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММСМ или обычный производственный стол), 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 или СОЭСМ-3. 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, карбонат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки (рис. 2).

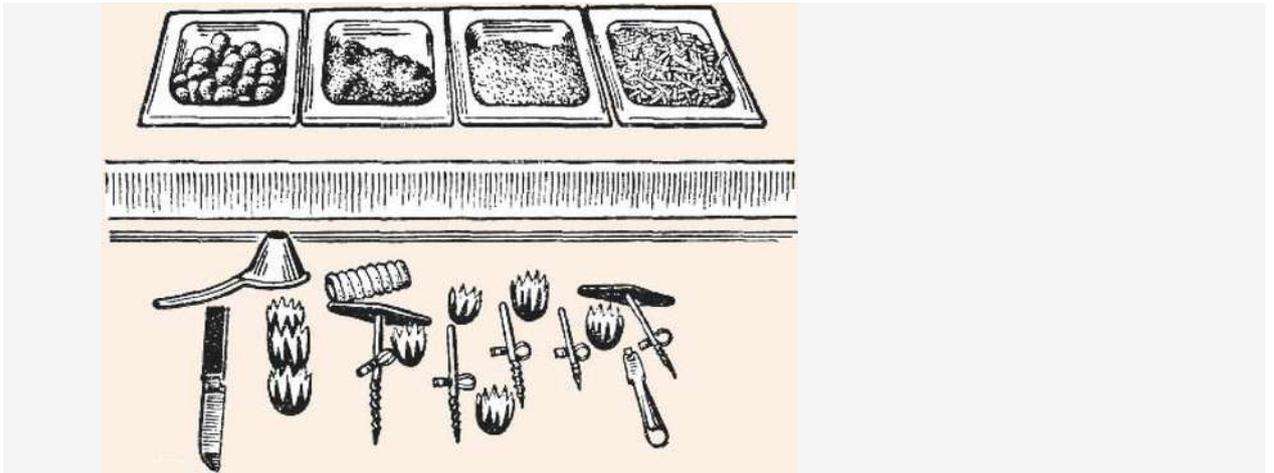


Рис. 2. Охлаждаемая горка секции-стола СОЭСМ-3

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 рекомендуется организовывать 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.

Бутерброды являются наиболее распространенной закуской, особенно в местах массового отдыха, в школьных, студенческих столовых, в буфетах при зрелищных предприятиях и т. д. Приготавливают бутерброды из хлеба с

маслом, различными гастрономическими продуктами и кулинарными изделиями. В большинстве случаев готовят обычные открытые бутерброды, но на предприятиях, обслуживающих пассажиров различных видов транспорта, делают бутерброды дорожные (закрытые); при обслуживании банкетов, приемов готовят закусочные бутерброды (канапе). 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 хлебрезку МРХ, гастрономическую машину. Для ускорения процесса дозировки масла на порции устанавливают ручной маслоделитель типа РДМ. 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 должны быть 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 закуска преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки.

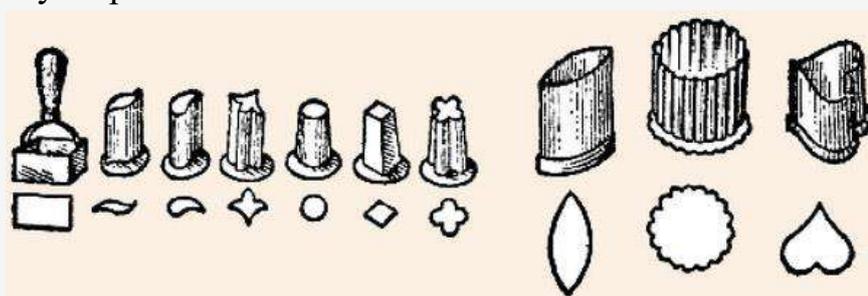


Рис. 3. Выемки для приготовления канапе

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 (рис. 4). Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.



Рис. 4. Инвентарь, используемый в холодном цехе: 1 - формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира, парфе; 2 - формы для заливных блюд; 3 - формы паштетные

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 крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризера. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15. Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

**Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Заполнить таблицу «Ассортимент сложных холодных соусов», рассчитать количество необходимого сырья.

Наименование соуса	Выход порции	Входящее сырье и его количество по массе брутто	Технология приготовления	Количество сырья на 50 порций
--------------------	--------------	---	--------------------------	-------------------------------

**Задание 2.** Заполнить таблицу «Посуды и приборов для подачи блюд».

Соус	Посуда и приборы для подачи
------	-----------------------------

**Задание 3.** Сделать вывод о проделанной работе.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 11**

**Тема:** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Цели работы:** формирование практического опыта по 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 по составлению технологической карты, формированию умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

**Теоретическое обоснование**

**Общие положения** 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

### **Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.**

- разбирать, смазывать, чистить оборудование можно только после остановки машины и отключения ее от источников электроэнергии, пара, газа;

- открывать крышки котлов и выливать их содержимое разрешается не раньше чем через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии;

- перед закладкой продуктов в раскаленный жир необходимо удалить с них жидкость и закладывать их по направлению от себя;

- открывать крышки котлов с кипящей жидкостью следует с таким расчетом, чтобы пар выходил с противоположной стороны;

- котлы с горячей жидкостью или массой более 15 кг разрешается снимать только вдвоем.

### **Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** 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. Сделать краткое описание правил эксплуатации слайсера.

**Задание 3.** Зарисовать схему холодного цеха с учетом выбранного оборудования.

**Задание 4.** Ответить на контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?

**Задание 5.** Сделать вывод о проделанной работе.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 12

**Тема:** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Цели работы:** формирование практического опыта по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

### **Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по составлению технологической карты, формированию умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

### **Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Организовать рабочее место в цехе для приготовления винегрета.

**Задание 2.** Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для приготовления винегрета.

**Задание 3.** Сделать краткое описание правил эксплуатации хлеборезательной машины.

**Задание 4.** Ответить на контрольные вопросы

1. Назовите основные детали машины МРХ-200. Для чего они служат?
2. Как установить толщину нарезания хлеба на машине ХРМ-300М?
3. Какую роль играет электроблокировка на машине МРХ-200?

**Задание 5.** Сделать вывод о проделанной работе.

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 13**

**Тема:** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Цели работы:** формирование практического опыта по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по составлению технологической карты, формированию умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

**Теоретическое обоснование:**

### *УСТРОЙСТВО ХОЛОДИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ*

Современные холодильные установки состоят из следующих узлов: компрессора, ресивера и пускозащитной аппаратуры; конденсатора; испарителя; фильтра-осушителя; соленоидного и терморегулирующего вентиля; медных трубопроводов; щита и блоков управления. Все элементы промышленного холодильного оборудования образуют между собой замкнутую герметичную систему, которая заполнена холодильным агентом. Испарители и конденсаторы холодильной установки воздухоохлаждаемые, их обдув осуществляется вентиляторами. Соединительные трубки выполнены из меди, ребра конденсатора – из сплава на основе алюминия.

### *ПРИНЦИП РАБОТЫ ХОЛОДИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ*

Основа работы холодильной установки – физическое явление поглощения тепла при испарении жидкости, термодинамический холодильный цикл. Хладагент вскипает в испарителе, интенсивно поглощая тепло. Для его отвода применяется ребристый теплообменник – конденсатор. Удаляет пары хладагента из испарителя и создает необходимое для их конденсации давление – компрессор. Подача жидкого холодильного агента в испаритель регламентируется с помощью регулятора. Цикл работы непрерывен – кипение при низком давлении и образование пара, отвод паров и сжатие при повышенном давлении, конденсация, поступление жидкого хладагента в испаритель.

## *ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ*

Рабочий ресурс промышленного холодильного оборудования, бесперебойность работы, поддержание заданных температурных режимов находятся в прямой зависимости от правильной эксплуатации, содержания в надлежащем состоянии, использования согласно прямому назначению.

Монтаж холодильной установки должен производить специалист, имеющий право осуществления данного вида работ. Устанавливают оборудование в сухом месте, не подверженном воздействию прямых солнечных лучей, в удалении от отопительных приборов на расстояние не меньше 2 м. Обязательно надежное заземление машины.

Контроль технического состояния, соблюдения персоналом предприятия правил эксплуатации холодильного оборудования выполняет ответственное лицо, назначенное руководством.

Обязанности ответственного лица:

- Знать устройство и принцип работы установки;
- Выполнять включение и останов холодильной машины;
- Осуществлять контроль работы оборудования, его технического и санитарного состояния;
- Контролировать соблюдение обслуживающим персоналом правил техники безопасности, знать основы оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

Правила технической эксплуатации холодильных установок:

- Продукты подлежат хранения в штабелях.
- Между горизонтальными рядами тары вдоль движения воздуха необходимо прокладывать рейки, между штабелями – оставлять вертикальные зазоры величиной ~ 100 мм. Эта мера необходима для предупреждения застойных явлений. Расстояние продуктов от стен установки, испарителей и датчиков – не менее 300 мм.
- При работе грузоподъемных устройств требуется учитывать нагрузку на пол.

- Необходимо строго соблюдать нормы загрузки продуктов, режимов их хранения, определенных техническими характеристиками установки.
- Периодический уход за конденсатором должен производиться при отключении машины от электропитания;
- Требуется контролировать состояние и уровень компрессорного масла, состояние испарителей, уровень хладагента, герметичность трубопроводов;
- Обязателен контроль номинальной электрической мощности питающей энергосети, перекоса фаз, отклонений напряжений.
- Необходимо исключить подключение к автомату, от которого запитана машина, других потребителей электроэнергии.
- Техническое обслуживание холодильной установки состоит в правильной загрузке, контроле температурных режимов, периодической санитарной обработке внутренних поверхностей камеры.

#### *МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ*

При эксплуатации холодильной установки запрещено:

- Допускать лиц, не прошедших специальный инструктаж, к осмотру и обслуживанию машины, регулировке параметров;
- Касаться вращающихся частей агрегата в процессе его работы;
- Удалять с испарителя иней с помощью ножей, скребков и другими механическими способами;
- Загромождать холодильное оборудование, подступы и проходы к нему посторонними предметами во избежание прекращения нормальной циркуляции воздуха.

#### *СРОК СЛУЖБЫ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ*

Общеизвестный факт, что самым дорогостоящим элементом холодильной установки является компрессор. При строгом соблюдении всех правил эксплуатации известные производители гарантируют высокий рабочий ресурс оборудования. По заявлению ведущих компаний,

изготавливающих холодильные машины, срок службы составляет не менее 30 лет. Повышенный рабочий ресурс имеют герметические спиральные компрессоры, что обуславливается низким уровнем вибрации и шума.

**Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Организовать рабочее место в цехе для приготовления соусов.

**Задание 2.** Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для приготовления напитков.

**Задание 3.** Сделать описание правил эксплуатации холодильных машин.

**Задание 4.** Ответить на контрольные вопросы

1. Перечислите способы охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.

2. Дайте характеристику холодильного агрегата.

3. Перечислите основные правила эксплуатации холодильного оборудования.

**Задание 5.** Сделать вывод о проделанной работе.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 14**

**Тема:** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Цели работы:** формирование практического опыта по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по составлению технологической карты, формированию умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

**Теоретическое обоснование:**

**Уход за весоизмерительным оборудованием**

Измерительное оборудование необходимо содержать в исправном состоянии и чистоте. Хороший уход удлинит срок их службы, обеспечивает точность измерений, позволяет реже ремонтировать. Пыль и грязь удаляют мягкой тряпкой. В процессе работы на весах в течение дня периодически удаляют с площадок остатки продуктов и влаги. Площадки весов, соприкасающиеся с товаром, промывают теплой водой с мылом или содой, ополаскивают и насухо вытирают. Для предохранения от ржавчины корпус весов протирают сухой тряпкой, а никелированные части - тряпкой, смоченной трансформаторным маслом, и также насухо вытирают. Место, где появилась ржавчина, протирают тканью, смоченной в бензине, а затем насухо вытирают.

Для обеспечения контроля за измерительными приборами и правильным их учетом все весы, поступающие в магазин, снабжают паспортом. В паспорте указывают наименование и тип весов, техническую характеристику, порядок перевозки и транспортирования, правила установки и эксплуатации, наименование завода-изготовителя и заводской номер весов, пределы взвешивания, дату наложения клейма, дату поступления весов в эксплуатацию. В магазине указывают наименование торговой организации и присвоенный весам инвентарный номер. В дальнейшем в паспорт вносят все

сведения о поверке и ремонте весов. При передаче весов в другое предприятие вместе с ними передают паспорт.

### **Правила эксплуатации электронных весов**

Внешний осмотр и проверку комплектности поставки производят сразу после распаковки новых весов. При внешнем осмотре корпуса, платформы и индикаторов весов проверяется отсутствие трещин, сколов, раковин и следов коррозии, а также сохранность пломб, установленных при госповерке на заводе-изготовителе. Пломбы обычно находятся на корпусе весов под съемной платформой.

Сборка весов производится в соответствии с прилагаемым руководством по эксплуатации.

**Установка весов** производится на прочном, ровном, устойчивом основании не подверженной вибрациям поверхности рабочего и фасовочного стола таким образом, чтобы обеспечить удобство работы продавца в магазине. При этом так, чтобы покупатель мог свободно наблюдать за процессом взвешивания товара и результатом определения массы, цены и стоимости его на индикаторах, если весы устанавливаются в торговом зале.

Для обеспечения точности взвешивания весы должны быть установлены горизонтально. Проверка горизонтальной установки весов производится жидкостным уровнем. Установка горизонтальности по уровню достигается вращением винтовых опорных ножек весоизмерительных приборов и наблюдением за положением пузырька в ампуле уровня. Весы будут установлены горизонтально, если пузырек воздуха находится в центре нанесенного черного кольца.

После перевозки или хранения при отрицательных температурах весы можно включать не раньше, чем через шесть часов пребывания в рабочих условиях.

### **Техническое обслуживание**

В процессе эксплуатации весов необходимо регулярно проводить профилактические осмотры, межремонтное техническое обслуживание и соответствующие ремонтные работы. Все виды технического обслуживания, осмотры и мелкий ремонт проводятся на месте эксплуатации весов. Сложные виды ремонта, относящиеся к средним и капитальным, проводятся в мастерских.

Большое значение для увеличения срока эксплуатации имеет регулярное ежедневное техническое обслуживание весов перед началом работы. Перед началом работы на весах необходимо, как это было выше подробно разобрано, выполнить следующее:

- провести внешний осмотр;
- проверить горизонтальность установки весов;
- подключить к электрической сети и включить весы;
- просмотреть режим тестирования индикаторов;
- проверить работу клавиатуры;
- проверить работоспособность устройства компенсации тары;
- проверить работоспособность сигнализации о перегрузке;
- ввести в память весов информацию, необходимую для работы.

В конце рабочей смены следует провести необходимую санитарную обработку грузоприемного устройства. Снять грузоприемную платформу с весов и промыть водой с добавлением 0,5% моющего средства типа «Лотос», «Астра» наружную поверхность.

Межремонтный профилактический технический осмотр весов проводится механиком, работающим в данной организации, или персоналом специализированной ремонтной организации, которая по договору осуществляет технический надзор, ремонт и поверку работоспособности весов. Такой осмотр проводится не реже одного раза в два месяца, при этом проверяется качество работы весов и выполнение метрологических требований: чувствительность, погрешности взвешивания, независимость

показаний от положения груза на платформе, непостоянство показаний ненагруженных весов и определение ошибки показаний при расчете стоимости.

Малый ремонт весоизмерительного оборудования планируется проводить один раз в год на месте установки весов. В объем малого ремонта входит: технический осмотр, замена неисправных деталей, регулировка и калибровка весов, подготовка к ежегодной метрологической поверке и клеймению весов государственным поверителем.

Средний и капитальный ремонты обычно проводятся ремонтными организациями, где производится замена вышедших из строя деталей и узлов, техническое обслуживание оставшихся и обязательная метрологическая поверка и клеймение весов после ремонта.

Измерительное оборудование необходимо содержать в исправном состоянии и чистоте - это удлиняет срок службы, обеспечивает точность измерений. Пыль и грязь удаляют мягкой тряпкой. Площадки весов промывают теплой водой с мылом и содой, ополаскивают и насухо вытирают. Для предохранения от ржавчины корпус весов протирают сухой тряпкой, а никелированные части - тряпкой, смоченной машинным маслом, а затем также насухо вытирают. Место, где появилась ржавчина, протирают тканью, смоченной в бензине, а затем насухо вытирают.

Если гири загрязнены жиром, их моют в теплой воде с мылом или содой, вытирают и просушивают. Для предохранения от ржавчины гири периодически смазывают машинным маслом и насухо вытирают или покрывают тонким слоем олифы с графитом.

Меры длины ежедневно в конце раб. дня протирают мягкой тканью и хранят в сухом месте.

Меры объема по окончании работы промывают теплой водой и просушивают.

Для контроля за измерительными приборами и их учета все весы, поступающие в магазины, снабжают паспортом. В нем указывают наименование и тип весов, техническую характеристику, порядок перевозки и транспортирования, правила установки и эксплуатации, наименование завода-изготовителя и заводской номер весов, пределы взвешивания, дату наложения государственных клейм и наименование комплекта гирь к данным весам, дату поступления весов и гирь в эксплуатацию. В магазине в паспорт записывают наименование организации и присвоенный весам инвентарный номер. В паспорт вносят все сведения о поверке и ремонте весов. При передаче весов в другие предприятия вместе с ними передают и паспорт.

Ответственность за соблюдение правил эксплуатации измерительных приборов и их исправность несут руководители торговых организаций и предприятий. Они обязаны постоянно следить за соблюдением правил их эксплуатации, сроками поверки и клеймения в органах госнадзора; проводить в соответствии с действующими правилами инструктаж с работниками о пользовании весами, гирями, мерами длины и объема; изымать из эксплуатации неисправные и непригодные измерительные приборы.

Все виды **измерительного оборудования** периодически подвергают техническому осмотру и контрольным испытаниям на точность, чувствительность, устойчивость и постоянство показаний, чтобы выяснить их пригодность к эксплуатации. Гостехрегулированием России установлен следующий порядок поверки. Поверку осуществляют государственные поверители региональных метрологических лабораторий Гостехрегулирования России. Государственный поверитель — специально подготовленный сотрудник, имеющий удостоверение на право поверки и личное клеймо. Он несет полную ответственность за качество клейменных им весов в течение срока действия клейма. **Измерительное оборудование** поверяется 1 раз в год. Государственной поверке подлежат все средства измерений, применяемые в торговле. Выявленные при поверке

отклонения не должны превышать установленных допустимых погрешностей.

**Поверительные клейма** ставятся у циферблатных настольных весов на специальной пломбе, у товарных сотенных и шкальных весов — на коромысле и передвижных гирях, у гирь — на корпусе или специальной пробке из мягкого металла, у брусковых метров — на средних заклепках металлических наконечников и посередине метра. Поверка настольных циферблатных весов: они должны иметь хорошо укрепленные шкалы, четкие и ясные цифры на циферблатах. Стрелки шкал должны находиться на одном уровне, плавно перемещаться вдоль циферблата и останавливаться после трех-четырёх колебаний. Весы должны быть установлены строго по уровню.

**Чувствительность уровня** поверяют, подкладывая под параллельные винтовые ножки металлическую пластину толщиной 1 мм — пузырек уровня должен сместиться на 1 мм. Устойчивость весов поверяют, выводя их из равновесия — стрелка должна плавно вернуться на нулевое деление, между ней и началом шкалы циферблата не должно быть видимого зазора. Точность и постоянство весов поверяют в ненагруженном состоянии на наибольший предел взвешивания. На гирную и товарную площадки устанавливают образцовые гири одинаковой массы в восьми положениях — стрелка должна оставаться на нуле.

#### **Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Организовать рабочее место в цехе для приготовления холодных закусок и кулинарных изделий сложного ассортимента.

**Задание 2.** Подобрать оборудование для весоизмерения.

**Задание 3.** Сделать краткое описание правил эксплуатации весоизмерительного оборудования.

**Задание 4.** Ответить на контрольные вопросы:

1. Перечислите виды поверки весов и их периодичность.
2. Дайте характеристику весам, выбранной вами марки.

3. Перечислите основные правила эксплуатации весоизмерительного оборудования.

**Задание 5.** Сделать вывод о проделанной работе.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 15

**Тема:** Тренинг по отработке теоретических знаний по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве

**Цели работы:** сформировать знания по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве

**Задачи:**

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях по отработке теоретических знаний по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве.

- 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, калькулятор, раздаточный материал.

**Теоретическое обоснование:**

### *1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА*

1.1. Первая помощь представляет собой комплекс срочных мероприятий, проводимых при несчастных случаях и внезапных заболеваниях, направленных на прекращение действия повреждающего фактора, на устранение явлений, угрожающих жизни, на облегчение страданий и подготовку пострадавшего к отправке в лечебное учреждение. Первая помощь — это простейшие медицинские действия, выполняемые непосредственно на месте происшествия в кратчайшие сроки после травмы. Она

оказывается, как правило, не медиками, а работниками, находящимися в момент происшествия непосредственно на месте происшествия или вблизи от него, Считается оптимальным сроком оказания первой помощи — 30 минут после травмы

1.2. Оказывающему первую помощь необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

— освободить пострадавшего от дальнейшего воздействия на него опасного производственного фактора (электрического тока, химических веществ, воды и др.), оценить состояние пострадавшего, при необходимости вынести на свежий воздух, освободить от стесняющей дыхание одежды;

— определить характер и степень повреждения, для чего обнажить поврежденную часть тела или снять с пострадавшего всю одежду. Раздевание и одевание пострадавшего должны производиться осторожно, не вызывать болезненных ощущений или повторного повреждения;

— выполнить необходимые мероприятия по спасению пострадавшего в порядке срочности (восстановить проходимость дыхательных путей, в случае необходимости провести искусственное дыхание, наружный массаж сердца, остановить кровотечение, иммобилизовать место перелома, наложить повязку и т. п.);

— поддержать основные жизненные функции пострадавшего до прибытия медицинского работника;

— вызвать медицинских работников либо принять меры для транспортировки пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

1.3. Оказывающий помощь должен знать:

— основы работы в экстремальных условиях;

— основные признаки нарушений жизненно важных функций организма человека;

— правила, методы, приемы оказания первой помощи применительно к особенностям конкретного несчастного случая, конкретного человека;

— основные способы переноски и эвакуации пострадавших.

1.4. Оказывающий помощь должен уметь:

— быстро и правильно оценивать ситуацию, ориентироваться

— в экстремальных условиях (в том числе: в электроустановках, на воде и пр.);

— оценивать состояние пострадавшего, диагностировать вид, особенности поражения (травмы);

— определять вид необходимой первой помощи, последовательность проведения соответствующих мероприятий,

— контролировать их эффективность, при необходимости — осуществлять коррекцию мероприятий;

— правильно осуществлять весь комплекс первой помощи, контролировать эффективность, корректировать;

— реанимационные мероприятия с учетом состояния пострадавшего;

— временно останавливать кровотечение путем наложения жгу-та, давящей повязки, пальцевого прижатия сосуда;

— выполнять искусственное дыхание «изо рта в рот» («изо рта в нос») и закрытый массаж сердца и оценивать их эффективность;

— накладывать повязки, косынки, транспортные шины при переломах костей скелета, тяжелых ушибах;

— иммобилизовать поврежденную часть тела при переломе костей, тяжелом ушибе, термическом поражении;

— оказывать помощь при поражениях электрическим током, в том числе, в экстремальных условиях;

- оказывать помощь при тепловом и солнечных ударах, утоплении, остром отравлении, рвоте, бессознательном состоянии;
- использовать подручные средства при оказании первой медицинской помощи, при переносе, погрузке, транспортировке пострадавшего;
- определять необходимость вызова скорой медицинской помощи, медицинского работника;
- эвакуировать пострадавшего попутным (неприспособленным) транспортом;
- пользоваться аптечкой первой помощи.

1.5. В зависимости от воздействующего фактора травмы подразделяются на механические (раны, ушибы, разрывы внутренних органов, переломы костей, вывихи), физические (ожоги, тепловой удар, обморожения, поражения электрическим током или молнией, лучевая болезнь и др.), химические (воздействия кислот, щелочей, отравляющих веществ), биологические (воздействие бактериальных токсинов), психические (испуг, шок и др.). В зависимости от вида травмы пользуются определенным набором мер, направленных на спасение, жизни и здоровья пострадавшего.

## 2. ОСВОБОЖДЕНИЕ ОТ ДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТОКА

2.1. При поражении электрическим током необходимо как можно скорее освободить пострадавшего от действия тока, так как от продолжительности этого действия зависит тяжесть электротравмы.

2.2. Прикосновение к токоведущим частям, находящимся под напряжением, вызывает в большинстве случаев непроизвольное судорожное сокращение мышц и общее возбуждение, которое может привести к нарушению и даже к полному прекращению деятельности органов дыхания и кровообращения. Если пострадавший держит провод руками, его пальцы так сильно сжимаются, что высвободить провод из его рук становится невозможным. Поэтому первым действием оказывающего помощь должно быть немедленное отключение той части электроустановки, которой касается пострадавший. Отключение производится с помощью выключателей, рубильника или другого отключающего аппарата, а также путем снятия или вывертывания предохранителей (пробок), разъема штепсельного соединения.

2.3. Если пострадавший находится на высоте, то отключение установки и тем самым освобождение от тока может вызвать его падение. В этом случае необходимо принять меры, предупреждающие падение пострадавшего или обеспечивающие его безопасность.

2.4. При отключении электроустановки может одновременно погаснуть электрический свет. В связи с этим при отсутствии дневного освещения необходимо заботиться об освещении от другого источника (включить аварийное освещение, аккумуляторные фонари и т. п.) с учетом взрывоопасности и пожароопасности помещения, не задерживая отключения электроустановки и оказания помощи пострадавшему.

2.5. Если отключить установку достаточно быстро нельзя, необходимо принять иные меры к освобождению пострадавшего от действия тока. Во всех случаях оказывающий помощь не должен прикасаться к пострадавшему без надлежащих мер предосторожности, так как это опасно для жизни. Он должен следить и за тем, чтобы самому не оказаться в контакте с токоведущей частью и под напряжением шага.

2.6. Напряжение до 1000 В

2.6.1. Для отделения пострадавшего от токоведущих частей или провода напряжением до 1000 В следует воспользоваться канатом, палкой, доской или каким-либо другим сухим предметом, не проводящим электрический ток, можно также оттянуть его за одежду (если она сухая и отступает от тела), например, за полы пиджака или пальто, за воротник, избегая при этом соприкосновения с окружающими металлическими предметами и частями тела пострадавшего, не прикрытыми одеждой.

2.6.2. Оттаскивая пострадавшего за ноги, оказывающий помощь не должен касаться его обуви или одежды без хорошей изоляции своих рук, так как обувь и одежда могут быть сырыми и являться проводниками электрического тока.

2.6.3. Для изоляции рук оказывающий помощь, должен одеть диэлектрические перчатки или обмотать руку шарфом, надеть на нее суконную фуражку, натянуть на руку рукав, пиджака или пальто, накинуть на пострадавшего резиновый коврик, прорезиненную материю (плащ) или просто сухую материю. Можно также изолировать себя, встав на резиновый коврик, сухую доску или какую-либо не проводящую электрический ток подстилку, сверток одежды и т. п. При отделении пострадавшего от токоведущих частей рекомендуется действовать одной рукой, держа вторую в кармане или за спиной.

2.6.4. Если электрический ток проходит в землю через пострадавшего и он судорожно сжимает в руке один токоведущий элемент (например, провод), проще прервать ток, отделив пострадавшего от земли (подсунуть под него сухую доску, либо оттянуть ноги от земли веревкой, либо оттащить за одежду), соблюдая при этом указанные выше меры предосторожности как по отношению к самому себе, так и по отношению к пострадавшему. Можно также перерубить провода топором с сухой деревянной рукояткой или перекусить их инструментом с изолированными рукоятками (кусачками, пассатижами и т. п.). Перерубать и перекусывать провода необходимо пофазно, т. е. каждый провод в отдельности, при этом рекомендуется стоять по возможности на сухих досках, деревянной лестнице и т. п. Можно воспользоваться и неизолированным инструментом, обернув его рукоятку сухой материей.

2.7. Напряжение выше 1000 В.

2.7.1. Для отделения пострадавшего от токоведущей части, находящейся под напряжением выше 1000 В, следует надеть диэлектрические перчатки и боты и действовать штангой или изолирующими клещами, рассчитанными на соответствующее напряжение; при этом надо помнить об опасности напряжения шага, если токоведущая часть (провод и т. п.) лежит на земле, и после освобождения пострадавшего от действия тока необходимо вынести его из опасной зоны.

2.7.2. На линиях электропередачи, когда нельзя быстро отключить их от пунктов питания, для освобождения пострадавшего, если он касается проводов, следует произвести замыкание проводов накоротко, набросив на них гибкий неизолированный провод. Провод должен иметь достаточное сечение, чтобы он не перегорел при прохождении через него тока короткого замыкания.

2.8. Перед тем как произвести наброс, один конец провода надо заземлить (присоединить его к заземленной металлической опоре и др.).

2.9. Для удобства наброса на свободный конец проводника желательно прикрепить груз. Набрасывать проводник надо так, чтобы он не коснулся людей, в том числе, оказывающего помощь и пострадавшего. Если пострадавший касается одного провода, то достаточно заземлить только этот провод.

2.10. Первая помощь пострадавшему от электрического тока.

2.10.1. После освобождения пострадавшего от действия электрического тока необходимо оценить его состояние. Признаки, по которым можно быстро определить состояние пострадавшего, следующие:

- сознание: ясное, отсутствует, нарушено (пострадавший заторможен, возбужден);
- цвет кожных покровов и видимых слизистых (губ, глаз): розовые, синюшные, бледные;
- дыхание: нормальное, отсутствует, нарушено (неправильное, поверхностное, хрипящее);
- пульс на сонной артерии: хорошо определяется (ритм правильный или неправильный), плохо определяется, отсутствует;
- зрачки: узкие, широкие.

2.10.2. При определенных навыках, владея собой, оказывающий помощь в течение одной минуты способен оценить состояние пострадавшего и решить, в каком объеме и порядке следует оказывать ему помощь. Цвет кожных покровов и наличие дыхания (по подъему и опусканию грудной клетки) оценивают визуально. Нельзя тратить драгоценное время на прикладывание ко рту и носу зеркала, блестящих металлических предметов. Об утрате сознания также, как правило, судят визуально, и, чтобы окончательно убедиться в его отсутствии, можно обратиться к пострадавшему с вопросом о самочувствии.

2.10.3. Пульс на сонной артерии прощупывают подушечками второго, третьего и четвертого пальцев руки, располагая их вдоль шеи между кадыком (адамово яблоко) и кивательной мышцей и слегка прижимая к позвоночнику. Приемы определения пульса на сонной артерии очень легко отработать на себе или на своих близких.

2.10.4. Ширину зрачков при закрытых глазах определяют следующим образом: подушечки указательных пальцев кладут на верхние веки обоих глаз и, слегка придавливая их к главному яблоку, поднимают вверх. При этом глазная щель открывается и на белом фоне видна округлая радужка, а в центре ее округлой формы черные зрачки, состояние которых (узкие или широкие) оценивают по тому, какую площадь радужки они занимают.

2.10.5. Как правило, степень нарушения сознания, цвет кожных покровов и состояние дыхания можно оценить одновременно с прощупыванием пульса, что отнимает не более 1 мин. Осмотр зрачков удается провести за несколько секунд.

2.10.6. Если у пострадавшего отсутствуют сознание, дыхание, пульс, кожный покров синюшный, а зрачки широкие (0,5 см в диаметре), можно считать, что он находится в состоянии клинической смерти и немедленно приступить к оживлению организма с помощью искусственного дыхания по способу «изо рта в рот» или «изо рта в нос» и наружного массажа сердца. Не следует раздевать пострадавшего, теряя драгоценные секунды.

2.10.7. Если пострадавший дышит очень редко и судорожно, но у него прощупывается пульс, необходимо сразу же начать делать искусственное дыхание. Не обязательно, чтобы при проведении искусственного дыхания пострадавший находился в горизонтальном положении.

2.10.8. Приступив к оживлению, нужно позаботиться о вызове врача или скорой медицинской помощи. Это должен сделать не оказывающий помощь, который не может прервать ее оказание, а кто-то другой.

2.10.9. Если пострадавший в сознании, но до этого был в обмороке или находился в бессознательном состоянии, но с сохранившимися устойчивыми дыханием и пульсом, его следует уложить на подстилку, например, из одежды; расстегнуть одежду, стесняющую дыхание; создать приток свежего воздуха; согреть тело, если холодно; обеспечить прохладу, если жарко; создать полный покой, непрерывно наблюдая за пульсом и дыханием; удалить лишних людей.

2.10.10. Если пострадавший находится в бессознательном состоянии, необходимо наблюдать за его дыханием и в случае нарушения дыхания из-за западания языка выдвинуть нижнюю челюсть вперед, взявшись пальцами за ее углы, и поддержать ее в таком положении, пока не прекратится западание языка.

2.10.11. При возникновении у пострадавшего рвоты необходимо повернуть его голову и плечи налево для удаления рвотных масс.

2.10.12. Ни в коем случае нельзя позволять пострадавшему двигаться, а тем более продолжать работу, так как отсутствие видимых тяжелых повреждений от электрического тока или других причин (падение и т. п.) еще не исключает возможности последующего ухудшения его состояния.

2.10.13. Переносить пострадавшего в другое место следует только в тех случаях, когда ему или лицу, оказывающему помощь, продолжает угрожать опасность или когда оказание помощи на месте невозможно (например, на опоре).  
2.10.14. Ни в коем случае нельзя зарывать пострадавшего в землю, так как это принесет только вред и приведет к потере дорогих для его спасения минут.  
2.11. При поражении молнией оказывается та же помощь, что при поражении электрическим током.

### *3. ПРИЕМЫ ИСКУССТВЕННОГО ДЫХАНИЯ*

— очищение рта;  
— положение головы пострадавшего при проведении искусственного дыхания;  
— проведение искусственного дыхания по способу «изо рта в рот»;  
— проведение искусственного дыхания по способу «изо рта в нос».

### *4. ПРОВЕДЕНИЕ НАРУЖНОГО МАССАЖА СЕРДЦА*

— место расположения рук;  
— положение оказывающего помощь.

В случае невозможности вызова врача на место происшествия необходимо обеспечить транспортировку пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Перевозить пострадавшего можно только при удовлетворительном дыхании и устойчивом пульсе. Если состояние пострадавшего не позволяет его транспортировать, необходимо продолжать оказывать помощь.

### *5. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ РАНЕНИИ*

5.1. Всякая рана легко может загрязниться микробами, находящимися на ранищем предмете, на коже пострадавшего, а также в пыли, земле, на руках оказывающего помощь и на грязном перевязочном материале.

5.2. При оказании помощи необходимо соблюдать следующие правила:  
— нельзя промывать рану водой или даже каким-либо лекарственным веществом, засыпать порошком и смазывать мазями, так как это препятствует ее заживлению, способствует занесению в нее грязи с поверхности кожи и вызывает нагноение;  
— нельзя убирать из раны песок, землю, камешки и т. п., так как удалить таким образом все, что загрязняет рану, невозможно. Нужно осторожно снять грязь вокруг раны, очищая кожу от ее краев наружу, чтобы не загрязнять рану; очищенный участок вокруг раны нужно смазать настойкой йода перед наложением повязки;  
— нельзя удалять из раны сгустки крови, инородные тела, так как это может вызвать сильное кровотечение;  
— нельзя заматывать рану изоляционной лентой или накладывать на рану паутину во избежание заражения столбняком.

5.3. Для оказания первой помощи при ранении необходимо вскрыть имеющийся в аптечке (сумке) индивидуальный пакет в соответствии с наставлением, напечатанным на его обертке. При наложении повязки нельзя касаться руками той ее части, которая должна быть наложена непосредственно на рану,

5.4. Если индивидуального пакета почему-либо не оказалось, то для перевязки можно использовать чистый носовой платок, чистую ткань и т. п. Накладывать вату непосредственно на рану нельзя. Если из раны выпадает какая-либо ткань или орган (мозг, кишечник), то повязку накладывают сверху, ни в коем случае не пытаясь вправлять эту ткань или орган внутрь раны.

5.5. Оказывающий помощь при ранениях должен вымыть руки или смазать пальцы настойкой йода и касаться к самой ране даже вымытыми руками не допускается.

5.6. Если рана загрязнена землей, необходимо срочно обратиться к врачу для введения противостолбнячной сыворотки.

## 6. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ КРОВОТЕЧЕНИИ

6.1. Кровотечения, при которых кровь вытекает из раны или естественных отверстий тела наружу, принято называть наружными. Кровотечения, при которых кровь скапливается в полостях тела, называют внутренними. Среди наружных кровотечений чаще всего наблюдаются кровотечения из ран, а именно: — капиллярное — при поверхностных ранах, при этом кровь из раны вытекает каплями; — венозное — при более глубоких ранах, например, резаных, колотых, происходит обильное вытекание крови темно-красного цвета; — артериальное — при глубоких рубленых, колотых ранах; артериальная кровь ярко красного цвета бьет струёй из поврежденных артерий, в которых она находится под большим давлением; — смешанное — в тех случаях, когда в ране кровоточат вены и артерии, чаще всего такое кровотечение наблюдается при глубоких ранах.

6.2. Для остановки кровотечения повязкой необходимо: — поднять раненую конечность; — закрыть кровоточащую рану перевязочным материалом (из пакета), сложенным в комочек, и придавить сверху, не касаясь пальцами самой раны; — в таком положении, не отпуская пальцев, держать 4-5 минут. Если кровотечение остановится, то, не снимая наложенного материала, поверх него наложить еще одну подушечку из другого пакета или кусок ваты и забинтовать раненое место с небольшим нажимом, чтобы не нарушать кровообращения поврежденной конечности. При бинтовании руки или ноги витки бинта должны идти снизу вверх — от пальцев к туловищу;

— при сильном кровотечении, если его невозможно остановить давящей повязкой, следует сдавить кровеносные сосуды, питающие раненую область пальцами, жгутом или закруткой, либо согнуть конечности в суставах. Во всех случаях при большом кровотечении необходимо срочно вызвать врача и указать ему точное время наложения жгута (закрутки).

6.3. Кровотечения из внутренних органов представляют большую опасность для жизни. Внутреннее кровотечение распознается по резкой бледности лица, слабости, очень частому пульсу, одышке, головокружению, сильной жажде и обморочному состоянию. В этих случаях необходимо срочно вызвать врача, а до его прихода создать пострадавшему полный покой. Нельзя давать ему пить, если есть подозрение на ранение органов брюшной полости.

6.4. На место травмы необходимо положить холод (резиновый пузырь со льдом, снегом или холодной водой, холодные примочки и т. п.).

6.5. Остановка кровотечения пальцами.

6.5.1. Быстро остановить кровотечение можно, прижав пальцами кровоточащий сосуд к подлежащей кости выше раны (ближе к туловищу). Придавливать пальцами кровоточащий сосуд следует достаточно сильно.

6.5.2. Кровотечение из ран останавливают: — на нижней части лица — прижатием челюстной артерии к краю нижней челюсти; — на виске и лбу — прижатием височной артерии впереди козелка уха; — на затылке — прижатием затылочной артерии; — на голове и шее — прижатием сонной артерии к шейным позвонкам; — на подмышечной впадине и плече (вблизи плечевого сустава) — прижатием подключичной артерии к кости в подключичной ямке; — на предплечье — прижатием подмышечной и плечевой артерии посередине плеча с внутренней стороны;

— на кистях и пальцах рук — прижатием артерий (лучевой и локтевой) в нижней трети предплечья у кисти;  
— на бедре — прижатием бедренной артерии в паху к костям таза;  
— на голени — прижатием бедренной артерии в середине бедра или подколенной артерии;

— на стопе прижатием тыльной артерии стопы или задней большеберцовой.

6.5.3. Остановка кровотечения из конечности может быть произведена сгибанием ее в суставах, если нет перелома костей этой конечности. У пострадавшего следует быстро засучить рукава или брюки и, сделав комок из любой материи, вложить его в ямку, образующуюся при сгибании сустава, расположенного выше места ранения; затем сильно, до отказа, согнуть сустав над этим комком. При этом сдавливается проходящая в сгибе артерия, подающая кровь к ране. В таком положении сгиба ноги или руки надо связывать или привязывать к туловищу пострадавшего.

6.6. Остановка кровотечения жгутом или закруткой.

6.6.1. Когда сгибание в суставе применять невозможно (например, при одновременном переломе костей той же конечности), то при сильном кровотечении следует перетянуть всю конечность, накладывая жгут.

6.6.2. В качестве жгута лучше всего использовать какую-либо упругую растягивающуюся ткань, резиновую трубку, подтяжки и т. п. Перед наложением жгута конечность (руку или ногу) нужно подтянуть.

6.6.3. Если у оказывающего помощь нет помощника, то предварительное прижатие артерии пальцами можно поручить самому пострадавшему.

6.6.4. Жгуты накладывают на ближайшую к туловищу часть плеча или бедра. Место, на которое накладывают жгут, должно быть обернуто чем-либо мягким, например, несколькими слоями бинта или куском марли, чтобы не прищемить кожу. Можно накладывать жгут поверх рукава или брюк.

6.6.5. Прежде чем наложить жгут, его следует растянуть, а затем туго забинтовать им конечность, не оставляя между оборотами жгута не покрытых им участков кожи.

6.6.6. Перетягивание жгутом конечности не должно быть чрезмерным, так как при этом могут быть стянуты и пострадать нервы; натягивать жгут нужно только до прекращения кровотечения. Если кровотечение полностью не прекратилось, следует наложить дополнительно (более туго) несколько оборотов жгута.

6.6.7. Правильность наложения жгута проверяют по пульсу. Если его биение прощупывается, то жгут наложен неправильно, его нужно снять и наложить снова.

6.6.8. Держать наложенный жгут больше 1,5-2,0 ч не допускается, так как это может привести к омертвлению обескровленной конечности.

6.6.9. Боль, которую причиняет наложенный жгут, бывает очень сильной, в силу чего иногда приходится на время снимать жгут. В этих случаях перед тем, как снять жгут, необходимо прижать пальцами артерию, по которой идет кровь к ране, и дать пострадавшему отдохнуть от боли, а конечности — получить некоторый приток крови. После этого жгут накладывают снова. Распускать жгут следует постепенно и медленно. Даже если пострадавший может выдержать боль от жгута, все равно через час его следует снять на 10-15 мин.

При отсутствии под рукой ленты перетянуть конечность можно закруткой, сделанной из нерастягивающегося материала: галстука, пояса, скрученного платка или полотенца, веревки, ремня и т. п.

6.6.10. Материал, из которого делается закрутка, обводится вокруг поднятой конечности, покрытой чем-либо мягким (например, несколькими слоями бинта), и связывается узлом по наружной стороне конечности. В этот узел или под него продевается какой-либо предмет в виде палочки, который закручивается до прекращения кровотечения. Закрутив

до необходимой степени палочку, ее закрепляют так, чтобы она не смогла самопроизвольно раскрутиться.

6.6.11. После наложения жгута или закрутки необходимо написать записку с указанием времени их наложения или вложить ее в повязку под бинт или жгут. Можно сделать надпись на коже поврежденной конечности.

6.7. При кровотечении из носа пострадавшего следует усадить, наклонить голову вперед, подставив под стекающую кровь какую-либо емкость, расстегнуть ему ворот, положить на переносицу холодную примочку, ввести в нос кусок ваты или марли, смоченной 3%-ным раствором перекиси водорода, сжать пальцами крылья носа на 4—5 минут.

6.8. При кровотечении изо рта (кровоавой рвоте) пострадавшего следует уложить и срочно вызвать врача.

## 7. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОЖОГАХ

7.1. Ожоги бывают: термические — вызванные огнем, паром, горячими предметами и веществами; химические — кислотами и щелочами и электрические — воздействием электрического тока или электрической дуги,

7.2. По глубине поражения все ожоги делятся на четыре степени: — первая — покраснение и отек кожи;

— вторая — водяные пузыри;

— третья — омертвление поверхностных и глубоких слоев кожи;

— четвертая — обугливание кожи, поражение мышц, сухожилий и костей.

7.3. Термические и электрические ожоги.

7.3.1. Если на пострадавшем загорелась одежда, нужно быстро набросить на него пальто, любую плотную ткань или сбить пламя водой.

7.3.2. Нельзя бежать в горящей одежде, так как ветер, раздувая пламя, увеличит и усилит ожог.

7.3.3. При оказании помощи пострадавшему во избежание заражения нельзя касаться обожженных участков кожи или смазывать их мазями, жирами, маслами, вазелином, присыпать пищевой содой, крахмалом и т. п. Нельзя вскрывать пузыри, удалять приставшую к обожженному месту мастику, канифоль или другие смолистые вещества, так как, удаляя их, легко можно содрать обожженную кожу и, тем самым, создать благоприятные условия для заражения раны.

7.3.4. При небольших по площади ожогах первой или второй степени нужно наложить на обожженный участок кожи стерильную повязку.

7.3.5. Одежду и обувь с обожженного места нельзя срывать, а необходимо разрезать ножницами и осторожно снять. Если обгоревшие куски одежды прилипли к обожженному участку тела, то поверх них следует наложить стерильную повязку и направить пострадавшего в лечебное учреждение.

7.3.6. При тяжелых и обширных ожогах пострадавшего необходимо завернуть в чистую простыню или ткань, не раздевая его, укрыть потеплее, напоить теплым чаем и создать покой до прибытия врача.

7.3.7. Обожженное лицо необходимо закрыть стерильной марлей.

7.3.8. При ожогах глаз следует делать холодные примочки из раствора борной кислоты (половина чайной ложки кислоты на стакан воды) и немедленно направить пострадавшего к врачу.

7.4. Химические ожоги.

7.4.1. При химических ожогах глубина повреждения тканей в значительной степени зависит от длительности воздействия химического вещества. Важно как можно скорее уменьшить концентрацию химического вещества и время его воздействия. Для этого пораженное место сразу же промывают большим количеством проточной холодной воды

из-под крана, из резинового шланга или ведра в течение 15-20 мин.

7.4.2. Если кислота или щелочь попали на кожу через одежду, то сначала ее надо смыть водой с одежды, после чего промыть кожу,

7.4.3. При попадании на тело человека серной кислоты в виде твердого вещества необходимо ее удалить сухой ватой или кусочком ткани, а затем пораженное место тщательно промыть водой.

7.4.4. При химическом ожоге полностью смыть химические вещества водой не удастся. Поэтому после промывания пораженное место необходимо обработать соответствующими нейтрализующими растворами, используемыми в виде примочек (повязок).

7.4.5. Дальнейшая помощь при химических ожогах оказывается так же, как и при термических.

7.4.6. При ожоге кислотой делаются примочки (повязки) раствором питьевой соды (одна чайная ложка соды на стакан воды).

7.4.7. При попадании кислоты в виде жидкости, паров или газов в глаза или полость рта необходимо промыть их большим количеством воды, а затем раствором питьевой соды (половина чайной ложки на стакан воды).

7.4.8. При ожоге кожи щелочью делаются примочки (повязки) раствором борной кислоты (одна чайная ложка столового уксуса на стакан воды) или слабым раствором уксусной кислоты (одна чайная ложка столового уксуса на стакан воды).

7.4.9. При попадании брызг щелочи или паров в глаза и полость рта необходимо промыть пораженные места большим количеством воды, а затем раствором борной кислоты (половина чайной ложки кислоты на стакан воды).

7.4.10. Если в глаз попали твердые кусочки химического вещества, то сначала их нужно удалить влажным тампоном, так как при промывании глаз они могут поранить слизистую оболочку и вызвать дополнительную травму.

7.4.11. При попадании кислоты или щелочи в пищевод необходимо срочно вызвать врача. До его прихода следует удалить слюну и слизь изо рта пострадавшего, уложить его и тепло укрыть, а на живот для ослабления боли положить холод.

7.4.12. Если у пострадавшего появились признаки удушья, необходимо делать ему искусственное дыхание по способу «изо рта в нос», так как слизистая оболочка рта обожжена.

7.4.13. Нельзя промывать желудок водой, вызывая рвоту, либо нейтрализовать попавшую в пищевод кислоту или щелочь, уменьшая ее прижигающее действие. Хороший эффект оказывает прием внутрь молока, яичного белка, растительного масла, растворенного крахмала.

7.4.14. При значительных ожогах кожи, а также при попадании кислоты или щелочи в глаза пострадавшего после оказания первой помощи следует сразу же отправить в лечебное учреждение.

## **8. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОБМОРОЖЕНИИ**

8.1. Повреждение тканей в результате воздействия низкой температуры называется обморожением. Причины обморожения различны, и при соответствующих условиях (длительное воздействие холода, ветер, повышенная влажность, тесная или мокрая обувь, неподвижное положение, плохое общее состояние пострадавшего — болезнь, истощение, алкогольное опьянение, кровопотери и т. д.) обморожение может наступить даже при температуре 3-7°C. Более подвержены обморожению пальцы, кисти, стопы, уши, нос.

8.2. Первая помощь заключается в немедленном согревании пострадавшего, особенно обмороженной части тела, для чего пострадавшего надо как можно быстрее перевести в теплое помещение. Прежде всего необходимо согреть обмороженную часть тела, восстановить в ней кровообращение. Наиболее эффективно и безопасно это достигается,

если обмороженную конечность поместить в тепловую ванну с температурой 20°C. За 20 — 30 мин. температуру воды постепенно увеличивают до 40°C; при этом конечность тщательно отмывают мылом от загрязнений.

8.3. После ванны (согревания) поврежденные участки надо высушить (протереть), закрыть стерильной повязкой и тепло укрыть. Нельзя смазывать их жиром и мазями, так как это значительно затрудняет последующую первичную обработку. Обмороженные участки тела нельзя растирать снегом, так как при этом усиливается охлаждение, а льдинки ранят кожу, что способствует инфицированию (заражению) зоны обморожения; нельзя растирать обмороженные места также варежкой, суконкой, носовым платком.

8.4. Можно производить массаж чистыми руками, начиная от периферии к туловищу.

8.5. При обморожении ограниченных участков тела (нос, уши) их можно согреть с помощью тепла рук оказывающего первую помощь.

8.6. Большое значение при оказании первой помощи имеют мероприятия по общему согреванию пострадавшего. Ему дают горячий кофе, чай, молоко.

8.7. Быстрейшая доставка пострадавшего в медицинское учреждение является также первой помощью. Если первая помощь не была оказана до прибытия санитарного транспорта, то ее следует оказать в машине во время транспортировки пострадавшего. При транспортировке следует принять все меры к предотвращению его повторного охлаждения.

## *9. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ПЕРЕЛОМАХ, ВЫВИХАХ, УШИБАХ И РАСТЯЖЕНИИ СВЯЗОК*

9.1. При переломах, вывихах, растяжении связок и других травмах пострадавший испытывает острую боль, резко усиливающуюся при попытке изменить положение поврежденной части тела. Иногда сразу бросается в глаза неестественное положение конечности и искривление ее (при переломе) в необычном месте.

9.2. Самым главным моментом в оказании первой помощи как при открытом переломе (после остановки кровотечения и наложения стерильной повязки), так и при закрытом является иммобилизация (создание покоя) поврежденной конечности. Это значительно уменьшает боль и предотвращает дальнейшее смещение костных осколков. Для иммобилизации используются готовые шины, а также палка, доска, линейка, кусок фанеры и т. п.

9.3. При закрытом переломе не следует снимать с пострадавшего одежду — шину нужно накладывать поверх нее.

9.4. К месту травмы необходимо прикладывать холод (резиновый пузырь со льдом, снегом, холодной водой, холодные примочки и т. п.) для уменьшения боли.

9.5. Повреждение головы.

9.5.1. При падении, ударе возможны переломы черепа (признаки: кровотечение из ушей и рта, бессознательное состояние) или сотрясение мозга (признаки: головная боль, тошнота, рвота, потеря сознания).

9.5.2. Первая помощь при этом состоит в следующем: — пострадавшего необходимо уложить на спину, на голову наложить тугую повязку (при наличии раны стерильную) и положить холод, обеспечить полный покой до прибытия врача.

9.5.3. У пострадавшего, находящегося в бессознательном состоянии, может быть рвота. В этом случае следует повернуть его голову на левую сторону. Может наступить также удушье вследствие западания языка. В такой ситуации необходимо выдвинуть нижнюю челюсть пострадавшего вперед и поддерживать ее в таком же положении, как при проведении искусственного дыхания.

9.6. Повреждение позвоночника.

9.6.1. Признаки: резкая боль в позвоночнике, невозможность согнуть спину и повернуться.

9.6.2. Первая помощь должна сводиться к следующему: — осторожно, не поднимая пострадавшего, подсунуть под его спину широкую доску, дверь, снятую с петель, или повернуть пострадавшего лицом вниз и следить, чтобы при переворачивании его туловище не прогибалось во избежание повреждения спинного мозга. Транспортировать на доске лицом вниз.

9.7. Перелом костей таза.

9.7.1. Признаки: боль при ощупывании таза, боль в паху, в области крестца, невозможность поднять выпрямленную ногу.

9.7.2. Помощь заключается в следующем: — под спину пострадавшего необходимо подсунуть широкую доску, уложить его в положение «лягушка», т. е. согнуть его ноги в коленях и развести в стороны, а стопы сдвинуть вместе, под колени подложить валик из одежды. Нельзя поворачивать пострадавшего на бок, сажать и ставить на ноги (во избежание повреждения внутренних органов).

9.8. Перелом и вывих ключицы.

9.8.1. Признаки: боль в области ключицы, усиливающаяся при попытке движения плечевым суставом, явно выраженная припухлость.

9.8.2. Первая помощь такова: — положить в подмышечную впадину с поврежденной стороны небольшой комок ваты, прибинтовать к туловищу руку, согнутую в локте под прямым углом, подвесить руку к шее косынкой или бинтом. Бинтовать следует от большой руки на спину.

9.9. Перелом и вывих костей конечности.

9.9.1. Признаки: боль в кости, неестественная форма конечности, подвижность на месте, где нет сустава, искривление (при наличии перелома со смещением костных отломков) и припухлость.

9.9.2. Для оказания первой помощи несущественно, перелом или вывих у пострадавшего, так как во всех случаях необходимо обеспечить полную неподвижность поврежденной конечности. Нельзя пытаться самим вправить вывих, сделать это может только врач. Наиболее спокойное положение конечности или другой части тела необходимо создать также во время доставки пострадавшего в лечебное учреждение.

9.9.3. При наложении шины следует обеспечить неподвижность, по крайней мере, двух суставов — одного выше, другого ниже места перелома, а при переломе крупных костей — даже трех. Центр шины должен находиться у места перелома. Шинная повязка не должна сдавливать крупные сосуды, нервы и выступы костей. Лучше обернуть шину мягкой тканью и обмотать бинтом. Фиксируют шину бинтом, косынкой поясным ремнем и т. п. При отсутствии шины следует прибинтовать поврежденную верхнюю конечность к туловищу, а поврежденную нижнюю конечность — к здоровой.

9.9.4. При переломе и вывихе плечевой кости шины надо накладывать на согнутую в локтевом суставе руку. При повреждении верхней части шина должна захватывать два сустава — плечевой и локтевой, а при переломе нижнего конца плечевой кости — лучезапястный на косынке или бинте к шее.

9.9.5. При переломе и вывихе предплечья шину (шириной с ладонь) следует накладывать от локтевого сустава до кончиков пальцев, вложив в ладонь пострадавшего плотный комок из ваты, бинта, который пострадавший как бы держит в кулаке. При отсутствии шин руку можно подвесить на косынке к шее или на поле пиджака. Если рука (при вывихе) отстает от туловища, между рукой и туловищем следует положить что-либо, мягкое (например, сверток из одежды).

9.9.6. При переломе и вывихе костей кисти и пальцев рук кисть следует прибинтовать к

широкой (шириной с ладонь) шине так, чтобы она начиналась с середины предплечья, а кончалась у конца пальцев. В ладонь поврежденной руки предварительно должен быть вложен комок ваты, бинт и т. п., чтобы пальцы были несколько согнуты. Руку подвесить на косынке или бинте к шее.

9.9.7. При переломе или вывихе бедренной кости нужно укрепить больную ногу шиной с наружной стороны так, чтобы один конец шины доходил до подмышки, а другой достигал пятки. Вторую шину накладывают на внутреннюю поверхность поврежденной ноги от промежности до пятки. Этим достигается полный покой всей нижней конечности. Шины следует накладывать по возможности не приподнимая ногу, а придерживая ее на месте, и прибинтовать в нескольких местах (к туловищу, бедру, голени), но не рядом и не в месте перелома. Проталкивать бинт под поясницу, колено и пятку нужно палочкой.

9.9.8. При переломе или вывихе кистей голени фиксируются коленный и голеностопный суставы.

9.10. Перелом ребер.

9.10.1. Признаки: боль при дыхании, кашле и движении. При оказании помощи необходимо туго забинтовать грудь или стянуть ее полотенцем во время выдоха.

9.11. Ушибы.

9.11.1. Признаки: припухлость, боль при прикосновении к месту ушиба. К месту ушиба нужно приложить холод, а затем наложить тугую повязку. Не следует смазывать ушибленное место настойкой йода, растирать и накладывать согревающий компресс, так как это лишь усиливает боль.

9.12. Сдавливание тяжестью.

9.12.1. После освобождения пострадавшего из-под тяжести необходимо туго забинтовать и приподнять поврежденную конечность, подложив под нее валик из одежды. Поверх бинта положить холод для уменьшения всасывания токсических веществ, образующихся при распаде поврежденных тканей. При переломе конечности следует наложить шину.

9.12.2. Если у пострадавшего отсутствуют дыхание и пульс, необходимо сразу же начать делать искусственное дыхание и массаж сердца.

9.12.3. Растяжение связок чаще всего бывает в голеностопном и лучезапястном суставах. Признаки: резкая боль в суставе, припухлость. Помощь заключается в тугом бинтовании, обеспечении покоя поврежденного участка, прикладывании холода. Поврежденная нога должна быть приподнята, поврежденная рука — подвешена на косынке.

## ***10. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ПОПАДАНИИ ИНОРОДНЫХ ТЕЛ В ГЛАЗ ИЛИ ПОД КОЖУ***

10.1. При попадании инородного тела под кожу (или под ноготь) удалять его можно лишь в том случае, если есть уверенность, что это можно сделать легко и полностью. При малейшем затруднении следует обратиться к врачу. После удаления инородного тела необходимо смазать место ранения настойкой йода и наложить повязку.

10.2. Инородные тела, попавшие в глаз, лучше всего удалять промыванием струёй воды из стакана, с ватки или марли, с помощью питьевого фонтанчика, направляя струю от наружного угла глаза (от виска) к внутреннему (к носу). Тереть глаз не следует.

## ***11. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОБМОРОКЕ, ТЕПЛОМ И СОЛНЕЧНЫХ УДАРАХ И ОТРАВЛЕНИЯХ***

11.1. В предобморочном состоянии (жалобы на головокружение, тошноту, стеснение в груди, недостаток воздуха, потемнение в глазах) пострадавшего следует уложить, опустив голову несколько ниже туловища, так как при обмороке происходит внезапный отлив крови от мозга. Необходимо расстегнуть одежду пострадавшего, стесняющую дыхание, обеспечить приток свежего воздуха, дать ему выпить холодной воды, давать нюхать нашатырный спирт. Класть на голову холодные примочки и лед не

следует. Лицо и грудь можно смочить холодной водой. Так же следует поступать, если обморок уже наступил.

11.2. При тепловом и солнечном ударах происходит прилив крови к мозгу, в результате чего пострадавший чувствует внезапную слабость, головную боль, возникает рвота, его дыхание становится поверхностным. Помощь заключается в следующем: пострадавшего необходимо вывести или вынести из жаркого помещения или удалить с солнцепека в тень, прохладное помещение, обеспечив приток свежего воздуха. Его следует уложить так, чтобы голова была выше туловища, расстегнуть одежду, стесняющую дыхание, положить на голову лед или делать холодные примочки, смочить грудь холодной водой, давать нюхать нашатырный спирт. Если пострадавший в сознании, нужно дать ему выпить 15-20 капель настойки валерианы на одну треть стакана воды.

11.3. Если дыхание прекратилось или очень слабое и пульс не прощупывается, необходимо сразу же начать делать искусственное дыхание и массаж сердца и срочно вызвать врача.

11.4. При отравлении газами, в том числе: угарным, ацетиленом, природным газом, парами бензина и т. п., появляются головная боль, «стук в висках», «звон в ушах», общая слабость, головокружение, усиленное сердцебиение, тошнота и рвота.

11.5. При сильном отравлении наступают сонливость, апатия, безразличие, а при очень сильном отравлении — возбужденное состояние с беспорядочными движениями, потеря и задержка дыхания, расширение зрачков.

11.6. При всех отравлениях следует немедленно вывести или вынести пострадавшего из отравленной зоны, расстегнуть одежду, стесняющую дыхание, обеспечить приток свежего воздуха, уложить его, приподнять ноги, укрыть потеплее, давать нюхать нашатырный спирт.

11.7. У пострадавшего, находящегося в бессознательном состоянии, может быть рвота, поэтому необходимо повернуть голову в сторону.

## *12. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ СПАСЕНИИ УТОПАЮЩЕГО*

12.1. Основное правило при спасении утопающего — действовать обдуманно, спокойно и осторожно. Прежде всего, при виде утопающего следует быстро разобраться в обстановке. Во всех случаях надо попытаться сообщить утопающему, что его положение замечено и ему оказывается помощь. Это ободряет и придает силы пострадавшему.

12.2. Если возможно, то нужно подать утопающему или уставшему при плавании шест или конец одежды, с помощью которых подтянуть его к берегу, лодке, или же бросить ему подручный плавающий спасательный предмет, либо специальную спасательную принадлежность. Бросать спасательный предмет следует так, чтобы не ударить утопающего. Если этих предметов нет или применение их не обеспечивает спасение утопающего или уставшего человека, необходимо плыть к нему на помощь.

12.3. Оказывающий помощь должен сам не только хорошо плавать, но и знать приемы транспортировки пострадавшего, уметь освобождаться от его захватов, делать искусственное дыхание и наружный массаж сердца.

12.4. При массовых несчастных случаях нужно стараться помочь каждому утопающему в отдельности. Спасать вплавь одновременно нескольких человек невозможно.

12.5. При необходимости немедленно прыгнуть в воду для оказания помощи утопающему следует снять одежду и обувь. Прыгать с берега в местах, где неизвестны грунт и глубина, следует ногами вперед. Место для прыжка выбирать так, чтобы использовать силу течения.

12.6. При падении в воду в одежде на большом расстоянии от берега нужно стараться снять как можно больше одежды и обувь.

12.7. При низкой температуре воды или от переутомления могут наступить судороги в

икроножных, бедренных мышцах или мышцах пальцев. При судорогах в икрах рекомендуется, плавая на спине, вынуть из воды ногу, которую свела судорога, и потянуть на себя пальцы. При судороге мышц бедра помогает сильное сгибание ноги в колене, причем следует прижимать ступню руками к тыльной стороне бедра, при судороге мышц пальцев руки нужно сжать руку в кулак и, вытянув ее из воды, сильно встряхнуть.

12.8. Помощь уставшему при плавании человеку можно оказать следующим образом: оказывающий помощь должен подставить свои плечи под кисти вытянутых рук уставшего человека и транспортировать его, плавая стилем «брасс». Хорошо, если уставший человек сможет грести ногами в такт движениям оказывающего помощь. Необходимо следить, чтобы руки уставшего не соскользнули с плеч оказывающего помощь.

12.9. Помощь утопающему необходимо оказать сзади, защищаясь, от его захвата. Для освобождения от захватов утопающего есть несколько приемов: — если утопающий охватил оказывающего помощь за туловище или за шею спереди, нужно, одной рукой удерживая его за поясницу, ладонью другой руки упереться в подбородок утопающему, пальцами зажать ему нос и сильно толкнуть в подбородок. В крайнем случае, оказывающему помощь нужно упереться коленом в низ живота утопающему и с силой оттолкнуться от него; — если утопающий схватил оказывающего помощь за шею сзади, нужно одной рукой захватить кисть руки утопающего, а другой — подтолкнуть локоть этой руки. Затем оказывающий помощь должен резко перебросить руку утопающего через свою голову и, не освобождая руки, повернуть утопающего к себе спиной и буксировать его к берегу; — если утопающий схватил оказывающего помощь за кисти рук, нужно сжать их в кулаки и сделать сильный рывок наружу, одновременно подтянув ноги к животу, упереться в грудь утопающего и оттолкнуться от него; — если утопающий схватил оказывающего помощь за ногу, то для освобождения нужно одной рукой прижать его голову к себе, а другой захватить его подбородок и повернуть от себя.

12.10. Если сзади подплыть к утопающему не удастся, следует в нескольких метрах от него нырнуть и, подплыв сбоку, одной рукой оттолкнуть его колено, а другой захватить ногу, рывком за эту ногу повернуть его спиной к себе и буксировать к берегу.

12.11. Если пострадавший лежит на дне водоема лицом вверх, оказывающий помощь должен нырнуть и подняться к нему со стороны головы; если он лежит лицом вниз — подплыть к нему со стороны ног. И в этом, и в другом случае оказывающий помощь должен взять пострадавшего под мышки, приподнять, затем сильно оттолкнуться ногами от грунта, всплыть с ним на поверхность и буксировать к берегу.

12.12. Буксировать утопающего можно несколькими способами: — способ «за голову». Для этого оказывающий помощь должен перевести утопающего в положение на спину; поддерживая его в таком положении, обхватить его лицо ладонями — большими

— пальцами за щеки, а мизинцами — под нижнюю челюсть, закрывая уши и держа лицо над водой. Плыть нужно на спине;

— способ «за руки». Для этого оказывающий помощь должен подплыть к утопающему сзади, стянуть его локти назад за спину и прижимая к себе, плыть к берегу вольным стилем;

— способ «под руки». Для этого оказывающий помощь должен подплыть к утопающему сзади, быстро подsunуть свою правую (левую) под его правую (левую) руку и взять утопающего за другую руку выше локтя. Затем следует прижать утопающего к себе и плыть к берегу на боку.

12.13. Для буксировки пострадавшего, находящегося без сознания, оказывающий помощь должен плыть на боку и тянуть пострадавшего за волосы или воротник одежды.

12.14. При всех способах буксировки утопающего необходимо, чтобы его нос и рот находились над поверхностью воды.

12.15. При спасении утопающего с лодки ее следует подводить к нему кормой или носом, но не бортом, брать утопающего в лодку всегда с кормы или носа, так как при вытаскивании через борт лодка может опрокинуться. Не всегда следует брать утопающего в лодку, если второй человек, оказывающий помощь, может удержать его с кормы.

12.16. Если в лодке находится только один человек, лучше не прыгать в воду, так как неуправляемую лодку легко может отнести. Отправляясь на лодке спасать утопающего без специальных спасательных принадлежностей, следует захватить с собой шест, палку и т. п., чтобы подать утопающему, если он не потерял сознание.

12.17. Помощь пострадавшему должна быть оказана сразу же после того, как его извлекли из воды. Если пострадавший находится в бессознательном состоянии (бледен, пульс едва прощупывается или отсутствует, дыхание отсутствует или очень слабое), следует немедленно приступить к его оживлению и одновременно послать за врачом.

12.18. Если есть необходимость, прежде чем начать искусственное дыхание нужно открыть рот и очистить его от ила, песка, водорослей и слизи платком или рубашкой. Затем необходимо приступить к проведению искусственного дыхания. Тратить время на удаление воды из нижних дыхательных путей не следует. Если у пострадавшего нет пульса на сонной артерии и расширены зрачки, необходимо сразу же начать наружный массаж сердца. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца нужно делать до появления у пострадавшего устойчивого самостоятельного дыхания или до передачи его медицинскому персоналу. При наличии помощников они в это время должны растирать и согревать тело пострадавшего. Для опорожнения растянутого желудка от воды и воздуха пострадавшего следует уложить на бок и надавить ему на верхнюю часть живота или, положив его вниз лицом и обхватив туловище руками в области живота, поднимать вверх, выдавливая воду («складывая» пострадавшего). Эти мероприятия нужно выполнять быстро.

12.19. Когда пострадавший начнет дышать, ему необходимо давать нюхать нашатырный спирт, дать выпить 15-20 капель настойки валерианы (на полстакана воды), переодеть в сухое белье, укрыть потеплее, дать крепкого чая и предоставить полный покой до прибытия медицинского персонала.

### *13. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ УКУСАХ ЖИВОТНЫХ*

13.1. При всяком укусе, даже если укусившее животное на вид совершенно здорово, необходимо кожу вокруг раны и царапин, нанесенных животным, смазать настойкой йода и наложить стерильную повязку. Пострадавшего следует направить в лечебное учреждение для проведения курса прививок против бешенства.

13.2. К врачу можно направить и лиц, которым слюна бешеного животного попала на кожу, в нос, в глаза или рот.

13.3. Укусы змей и ядовитых насекомых.

13.3.1. При укусе ядовитых змей и насекомых появляются головокружение, рвота, тошнота, сухость и горький вкус во рту, учащенный пульс, сердцебиение, одышка и сонливость. В особо тяжелых случаях могут отмечаться судороги, потеря сознания и остановка дыхания.

13.3.2. В местах укуса возникает жгучая боль, кожа краснеет, отекает. Помощь при укусах заключается в следующем. Пострадавшего необходимо уложить, чтобы замедлить распространение яда. Укушенной руке или ноге необходимо создать покой, прибинтовать к ней шину, доску, палку и т. п., а если таких предметов не окажется, можно прибинтовать руку к туловищу, а ногу — к другой, здоровой ноге. Поскольку отек вокруг места укуса будет увеличиваться, повязку необходимо время от времени ослаблять, чтобы она не

врезалась в тело. Только при укусе кобры в первые минуты следует наложить жгут или закрутку выше места укуса.

13.3.3. Пострадавшему следует дать большое количество питья (лучше горячего чая), 15-20 капель настойки валерианы на полстакана воды.

13.3.4. Ни в коем случае нельзя прижигать место укуса, делать разрезы, перетягивать пораженную руку или ногу жгутом, давать пострадавшему алкоголь, отсасывать яд из раны и т. п. Пострадавшего необходимо отправить в лечебное учреждение. Нести и везти его нужно в положении лежа.

#### *14. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ПОПАДАНИИ ИНОРОДНОГО ТЕЛА В ДЫХАТЕЛЬНОЕ ГОРЛО*

14.1. При попадании инородного тела (например, куска пищи) в дыхательное горло пострадавшего, у которого имеются признаки удушья, но сознание сохранено, необходимо как можно быстрее обратиться за помощью к врачу. Какие-либо сжатия или удары в межлопаточную область опасны из-за возможности возникновения полной закупорки дыхательных путей. Удаление инородного тела при частичной закупорке дыхательного горла возможно при кашле или сплевывании.

14.2. При установлении факта попадания инородного тела в дыхательное горло пострадавшего, находящегося в сознании или без него, при резко выраженной синюшности лица, неэффективности кашля и полной закупорке (при этом кашель отсутствует) любая процедура, которая может показаться эффективной, всегда оправдана, так как является «актом отчаяния». При этом пострадавшему наносят три-пять коротких ударов кистью в межлопаточную область при наклоненной вперед голове или в положении лежа на животе. Если это не поможет, охватывают стоящего пострадавшего сзади так, чтобы кисти оказывающего помощь сцепились в области между мечевидным отростком и пупком и производят несколько (три-пять) быстрых надавливаний на живот пострадавшего. Можно выполнять подобную процедуру и в положении пострадавшего лежа на спине: располагая ладони кистей между пупком и мечевидным отростком, энергично надавливают (3-5 раз) на живот.

#### *15. ПЕРЕНОСКА И ПЕРЕВОЗКА ПОСТРАДАВШЕГО*

15.1. При несчастном случае необходимо не только немедленно оказать пострадавшему первую помощь, но быстро и правильно доставить его в ближайшее лечебное учреждение. Нарушение правил переноски и перевозки пострадавшего может принести ему непоправимый вред.

15.2. При поднимании, переноске и перевозке пострадавшего нужно следить, чтобы он находился в удобном положении и не трясти его. При переноске на руках оказывающие помощь должны идти не в ногу. Поднимать и класть пострадавшего на носилки необходимо согласованно, лучше по команде. Брать пострадавшего нужно со здоровой стороны, при этом оказывающие помощь должны стоять на одном и том же колене и так подсовывать руки под голову, спину, ноги и ягодицы, чтобы пальцы показывались с другой стороны пострадавшего. Надо стараться приподнять его с земли, чтобы кто-либо поставил носилки под него. Это важно при переломах, в этих случаях необходимо, чтобы кто-нибудь поддерживал место перелома.

15.3. Для переноски пострадавшего с поврежденным позвоночником на полотнище носилок необходимо положить доску, а поверх нее одежду, пострадавший должен лежать на спине. При отсутствии доски пострадавшего необходимо класть на носилки на живот.

15.4. При переломе нижней челюсти, если пострадавший задыхается, нужно класть его лицом вниз.

15.5. При травме живота пострадавшего следует положить на спину, согнув его ноги в коленях. Под колени нужно подложить валик из одежды.

15.6. Пострадавшего с повреждением грудной клетки следует переносить в полусидячем положении, положив ему под спину одежду.

15.7. По ровному месту пострадавшего нужно нести ногами вперед, при подъеме в гору или по лестнице — головой вперед. Чтобы не придавать носилкам наклонного положения, оказывающие помощь, находящиеся ниже, должны приподнять носилки.

15.8. Чтобы предупредить толчки и не качать носилки, оказывающие помощь должны идти не в ногу с несколько согнутыми коленями, возможно меньше поднимая ноги. Во время переноски на носилках следует наблюдать за пострадавшим, за состоянием наложенных повязок и шин. При длительной переноске нужно менять положение пострадавшего, поправлять его изголовье, подложенную одежду, утолять жажду (но не при травме живота), защищать от непогоды и холода.

15.9. Снимая пострадавшего с носилок, следует поступать так же, как и при укладывании на носилки. При переноске носилок с пострадавшим на большие расстояния оказывающие помощь должны нести их на лямках, привязанных к ручкам носилок, перекинув лямки через шею.

15.10. При перевозке тяжело пострадавшего лучше положить его (не перекладывая) в повозку или машину на тех же носилках, подстелив под них сено, траву. Везти пострадавшего следует осторожно, избегая тряски.

## *16. СПОСОБЫ ОЖИВЛЕНИЯ ОРГАНИЗМА ПРИ КЛИНИЧЕСКОЙ СМЕРТИ*

16.1. Искусственное дыхание.

16.1.1. Искусственное дыхание производится в тех случаях, когда пострадавший не дышит или дышит очень плохо (редко, судорожно, как бы со всхлипыванием), а также, если его дыхание постоянно ухудшается независимо от того, чем это вызвано: поражением электрическим током, отравлением, утоплением и т. д.

16.1.2. Наиболее эффективным способом искусственного дыхания является способ «изо рта в рот» или «изо рта в нос», так как при этом обеспечивается поступление достаточного объема воздуха в легкие пострадавшего. Способ «изо рта в рот» или «изо рта в нос» относится к способам искусственного дыхания по методу вдувания, при котором выдыхаемый оказывающим помощь воздух насильно подается в дыхательные пути пострадавшего. Установлено, что выдыхаемый человеком воздух физиологически пригоден для дыхания пострадавшего в течение длительного времени. Вдувание воздуха можно производить через марлю, платок, специальное приспособление — «воздуховод».

16.1.3. Этот способ искусственного дыхания позволяет легко контролировать поступление воздуха в легкие пострадавшего по расширению грудной клетки после вдувания и последующему сжиманию ее в результате пассивного выдоха.

16.1.4. Для проведения искусственного дыхания пострадавшего следует уложить на спину, расстегнуть стесняющую дыхание одежду.

16.1.5. Прежде чем начать искусственное дыхание, необходимо, в первую очередь, обеспечить проходимость верхних дыхательных путей, которые в положении на спине при бессознательном состоянии всегда закрыты запавшим языком. Кроме того, в полости рта может находиться инородное содержимое (рвотные массы, соскользнувшие протезы, песок, ил, трава, если человек тонул, и т. д.), которое необходимо удалить пальцем, обернутым платком (тканью или бинтом). После этого оказывающий помощь располагается сбоку от головы пострадавшего, а ладонью другой руки надавливает на его лоб, максимально запрокидывая голову. При этом корень языка поднимается и освобождается вход в гортань, а рот пострадавшего открывается. Оказывающий помощь наклоняется к лицу пострадавшего, делает глубокий вдох открытым ртом, полностью плотно охватывает губами открытый рот пострадавшего и делает энергичный выдох, с некоторым усилием вдувая воздух в его рот; одновременно он закрывает нос

пострадавшего щекой или пальцами руки, находящейся на лбу. При этом надо наблюдать за грудной клеткой пострадавшего, которая поднимается. Как только грудная стенка поднялась, нагнетание воздуха приостанавливают, оказывающий помощь поворачивает лицо в сторону, происходит пассивный выдох у пострадавшего.

16.1.6. Если у пострадавшего легко определяется пульс и необходимо только проводить искусственное дыхание, то интервал между искусственными вдохами должен составлять 5 сек. (12 дыхательных циклов в минуту).

16.1.7. Кроме расширения грудной клетки, хорошим показателем эффективности искусственного дыхания может служить порозовение кожных, покровов и слизистых, а также выход больного из бессознательного состояния и появление у него самостоятельного дыхания.

16.1.8. При проведении искусственного дыхания оказывающий помощь должен следить за тем, чтобы воздух не попал в желудок пострадавшего. При попадании воздуха в желудок, о чем свидетельствует вздутие живота "под ложечкой", осторожно надавливают ладонью на живот между грудиной и пупком. При этом может возникнуть рвота, тогда необходимо повернуть голову и плечи пострадавшего набок, чтобы очистить его рот и глотку.

16.1.9. Если после вдувания воздуха грудная клетка не расправляется, необходимо выдвинуть нижнюю челюсть пострадавшего вперед. Для этого четырьмя пальцами обеих рук захватывают нижнюю челюсть сзади за углы и, опираясь большими пальцами в ее край ниже углов рта, оттягивают и выдвигают челюсть вперед так, чтобы нижние зубы стояли впереди верхних.

16.1.10. Если челюсти пострадавшего плотно стиснуты и открыт рот не удастся, следует проводить искусственное дыхание «изо рта в нос».

16.1.11. При отсутствии самостоятельного дыхания и наличии пульса искусственное дыхание можно выполнять и в положении сидя или вертикальном, если несчастный случай произошел в люльке, на опоре или мачте. При этом как можно больше запрокидывают голову пострадавшего назад или выдвигают нижнюю челюсть. Остальные приемы те же.

16.1.12. Маленьким детям вдувают воздух одновременно в рот и в нос, охватывая своим ртом и нос ребенка. Чем меньше ребенок, тем меньше ему нужно воздуха для вдоха и тем чаще следует производить вдувание по сравнению со взрослым человеком (до 15 — 18 раз в минуту). Поэтому вдувание должно быть не полным и менее резким, чтобы не повредить дыхательные пути пострадавшего.

16.1.13. Прекращают искусственное дыхание после восстановления у пострадавшего достаточно глубокого и ритмичного самостоятельного дыхания.

16.2. В случае отсутствия не только дыхания, но и пульса на сонной артерии, делают подряд два искусственных вдоха и приступают к наружному массажу сердца.

16.3. Наружный массаж сердца.

16.3.1. При поражении электрическим током может наступить не только остановка дыхания, но и прекратиться кровообращение, когда сердце не обеспечивает циркуляцию крови по сосудам. В этом случае одного искусственного дыхания при оказании помощи недостаточно, так как кислород из легких не может переноситься кровью к другим органам и тканям, необходимо возобновить кровообращение искусственным путем.

16.3.2. Сердце у человека расположено в грудной клетке между грудиной и позвоночником. Грудина — подвижная плоская кость. В положении человека на спине на твердой поверхности позвоночник является жестким неподвижным основанием. Если надавливать на грудину, то сердце будет сжиматься между грудиной и позвоночником, и из его полостей кровь будет выжиматься в сосуды. Если надавливать на грудину толчкообразными движениями, то кровь будет выталкиваться из полостей сердца почти также, как это происходит при его естественном сокращении. Это называется наружным

(непрямым, закрытым) массажем сердца, при котором искусственно восстанавливается кровообращение. Таким образом, при сочетании искусственного дыхания с наружным массажем сердца имитируются функции дыхания и кровообращения.

16.3.3. Комплекс этих мероприятий называется реанимацией (т.е. оживлением), а мероприятия — реанимационными.

16.3.4. Показанием к проведению реанимационных мероприятий является остановка сердечной деятельности, для которой характерно сочетание следующих признаков: появление бледности или синюшности кожных покровов, потеря сознания, отсутствие пульса на сонной артерии, прекращение дыхания или судорожные неправильные вдохи. При остановке сердца, не теряя ни секунды, пострадавшего надо уложить на ровное жесткое основание: скамью, пол, в крайнем случае, положить под спину доску (никаких валиков под плечи и шею подкладывать нельзя).

16.3.5. Если помощь оказывает один человек, он располагается сбоку от пострадавшего и, наклонившись, делает два быстрых энергичных вдувания (по способу «изо рта в рот» или «изо рта в нос»), затем поднимается, оставаясь на той же стороне от пострадавшего, ладонь одной руки кладет на нижнюю половину грудины (отступив на два пальца выше от ее нижнего края), а пальцы приподнимает. Ладонь второй руки кладет поверх первой поперек или вдоль и надавливает, помогая наклоном своего корпуса. Руки при надавливании должны быть выпрямлены в локтевых суставах.

16.3.6. Надавливание следует производить быстрыми толчками, так, чтобы смещать грудину на 4-5 см, продолжительность надавливания не более 0,5 с. интервал между отдельными надавливаниями 0,5 с.

16.3.7. В паузах руки с грудины не снимают.

16.3.8. Если оживление проводит один человек, то на каждые два вдувания он производит 15 надавливаний на грудину. За 1 мин. необходимо сделать не менее 60 надавливаний и 12 вдуваний, т. е. выполнить 72 манипуляции, поэтому темп реанимационных мероприятий должен быть высоким. Опыт показывает, что наибольшее количество времени теряется при выполнении искусственного дыхания: нельзя затягивать вдувание — как только грудная клетка пострадавшего расширилась, вдувание прекращают.

16.3.9. При участии в реанимации двух человек соотношение «дыхание — массаж» составляет 1:5. Во время искусственного вдоха пострадавшего тот, кто делает массаж сердца, надавливание не производит, так как усилия, развиваемые при надавливании, значительно больше, чем при вдувании (надавливание при вдувании приводит к безрезультатности искусственного дыхания, а следовательно, реанимационных мероприятий).

16.3.10. Если реанимационные мероприятия проводятся правильно, кожные покровы розовеют, зрачки сужаются, самостоятельное дыхание восстанавливается. Пульс на сонной артерии во время массажа должен хорошо прощупываться, если его определяет другой человек. После того, как восстановится сердечная деятельность и будет хорошо определяться пульс, массаж сердца немедленно прекращают, продолжая искусственное дыхание при слабом дыхании пострадавшего и, стараясь, чтобы естественный и искусственный вдохи совпадали. При восстановлении полного самостоятельного дыхания искусственное дыхание также прекращают. Если сердечная деятельность или самостоятельное дыхание еще не восстановились, но реанимационные мероприятия эффективны, то их можно прекратить только при передаче пострадавшего в руки медицинского работника. При неэффективности искусственного дыхания и закрытого массажа сердца (кожные покровы синюшно-фиолетовые, зрачки широкие, пульс на артериях во время массажа не определяется) реанимацию прекращают через 30 минут.

16.3.11. Реанимационные мероприятия у детей до 12 лет имеют особенности. Детям от года до 12 лет массаж сердца производят одной рукой и в минуту делают от 70 до 100

надавливаний в зависимости от возраста, детям до года — от 100 до 120 надавливаний в минуту двумя пальцами (вторым и третьим) на середину грудины. При проведении искусственного дыхания детям одновременно охватывают рот и нос. Объем вдоха необходимо соразмерять с возрастом ребенка. Новорожденному достаточно объема воздуха, находящегося в полости рта у взрослого.

**Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Описать правила оказания первой помощи при ранениях, переломах, ушибах, кровотечениях.

**Задание 2.** Описать правила оказания первой помощи при термических и электрических ожогах, электротравмах, тепловом ударе.

**Задание 3.** Описать правила пожарной безопасности.

**Задание 4.** Ответить на контрольные вопросы

1. Назовите организации, которые должны осуществлять контроль за соблюдением законов по охране труда.

2. Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.

3. Назовите кратко основные правила по пожарной безопасности.

**Задание 5.** Сделать вывод о проделанной работе.

**Темы докладов:**

1. Сыры в кулинарии.
2. Тайна салата «Оливье».
3. Кулинарные тайны французских закусок.
4. Мини-закуски и соусы к ним.
5. Испанские закуски, их особенности.
6. Тартинки, канапе, гренки.
7. Ароматизированный уксус.
8. Соусы классической французской кухни – бешамель, вельюте, кардинал... Что скрыто в названии?
9. Соусы, как показатель поварского искусства.
10. Паштеты в тесте. Печеночные закуски

11. Применение витаминизации в приготовлении холодных закусок и блюд.
12. Техника молекулярной кухни: сферификация.
13. Техника молекулярной кухни: желефикация.
14. Техника молекулярной кухни: эмульсификация.
15. Техника молекулярной кухни: ароматизация.

Критерии оценки докладов:

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1	Соответствие темы и содержания доклада					
2	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта					
3	Доклад отвечает на основополагающий вопрос конкретного исследования					
4	В докладе отражена достоверная информация					
5	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок					
6	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7	В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и интернет-ресурсы					
8	Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы					
	Итого:					

Шкала оценивания:

- 1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;
- 2– содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;
- 3- содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;

4- содержание доклада удовлетворяет данному критерию;

5- содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

### **Темы презентаций:**

1. Ассортимент и технология приготовления канапе, валованов, тарталеток.
2. Ассортимент и технология приготовления бутербродов.
3. Холодные соусы – классификация, ассортимент.
4. Техники молекулярной кухни.
5. Ассортимент и приготовление паштетов.

### **Критерии оценивания презентации:**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10-12 слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, четко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10 слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

**Материалы для проведения экзамена по МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,**

кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента» представлены в виде теоретических вопросов и практических заданий:

РАССМОТРЕНО  
на заседании предметной  
(цикловой) комиссии дисциплин  
общественного питания и  
сферы обслуживания  
протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 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 процессов приготовления, подготовки к**  
**реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного**  
**ассортимента**  
**Специальность 43.02.15 Поварское, кондитерское дело**  
**3 курс, 5 семестр**

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
2. Организация работы холодного цеха по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
3. Актуальные направления холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
4. Механические способы обработки продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции
5. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции
6. Комбинированные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции
7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

8. Способы минимизации отходов при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы.
9. Техническое оснащение рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
10. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.
11. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
12. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос
13. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
14. Виды упаковки, способы их изготовления для упаковки холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
15. Основные критерии требований к качеству холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции.
16. Основные требования к упаковке и транспортировке холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции
17. Классификация соусов.
18. Пассеровки и бульоны, используемые для приготовления соусов.
19. Приготовление белых основных соусов на мясном и рыбном бульоне.
20. Технологическая схема приготовления томатного соуса.
21. Блюда, для которых используют соус сметанный и его производные.
22. Технология приготовления и использование маринада овощного с томатом.

#### **Перечень практических заданий к экзамену по**

**МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента**

**Специальность 43.02.15 Поварское, кондитерское дело**

**3 курс, 5 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 блюд 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

**Материалы для проведения экзамена по МДК 03.02 «Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»** представлены в виде теоретических вопросов и практических заданий:

**Перечень вопросов к экзамену по  
МДК. 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  
Специальность 43.02.15 Поварское, кондитерское дело  
3 курс, 6 семестр**

1. Классификация, ассортимент пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента
2. Требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства
4. Методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства
5. Современные методы приготовления, рецептуры, салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза
6. Кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза

7. Современные методы приготовления, рецептуры, холодных соусов сложного ассортимента с использованием текстур молекулярной кухни
8. Кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента с использованием текстур молекулярной кухни
9. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
10. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос
11. Классификация, ассортимент салатов сложного ассортимента
12. Требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента
13. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей
14. Рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей
15. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов
16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов
17. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
18. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения.
19. Классификация, ассортимент, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента
20. Требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента
21. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента

22. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из рыбных и мясных продуктов
23. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из овощей, фруктов и ягод, с использованием техник молекулярной кухни
24. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей
25. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения.
26. Виды нарезки и формовки овощей и фруктов.
27. Способы минимизации отходов при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы.
28. Классификация, ассортимент, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
29. Требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
30. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
31. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
32. Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками).
33. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: рулетики из рыбы

34. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд нерыбного водного сырья сложного ассортимента: заливные крабы, креветки, гребешки
35. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов
36. Варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении
37. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача
38. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос
39. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
40. Классификация, ассортимент, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
41. Требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
42. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
43. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам
44. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
45. Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках,

поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса

46. Варианты холодных блюд из сложного ассортимента мяса, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении

47. Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.

48. Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы.

49. Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов

50. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

51. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.

52. Контроль хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи

53. Характеристика камеры шоковой заморозки

54. Характеристика холодильного оборудования

55. Характеристика слайсера

**Перечень практических заданий к экзамену по  
МДК. 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  
Специальность 43.02.15 Поварское, кондитерское дело  
3 курс, 6 семестр**

1. Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 25 порций канапе с сыром

2. Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 50 порций волованов с окороком
3. Определить, сколько порций салата из свежих помидоров с заправкой для салатов, можно приготовить при наличии 1 л масла растительного
4. Определить сколько потребуется картофеля для приготовления 65 порций салата картофельного с грибами (сезон – 15 декабря, 1-я колонка, выход 1 порции – 150г)
5. Определить, сколько порций маринованной свеклы можно приготовить при наличии 35 кг свеклы массой брутто ( сезон – 20 февраля, выход 1 порции – 150г)
6. Определить, сколько порций салата мясного можно приготовить при наличии 35 кг говядины 2-й категории весом брутто (1-я колонка)
7. Определить, сколько порций винегрета овощного можно приготовить при наличии овощей весом брутто: 45 кг картофеля, 20 кг моркови, 15 кг свеклы (сезон 2 марта, выход 1 порции – 150г)
8. Определить, сколько порций яиц под майонезом с гарниром можно приготовить при наличии 75 штук яиц
9. Определить, сколько порций жареной рыбы под маринадом можно приготовить при наличии 1 кг томатной пасты с содержанием сухих веществ 35-40% (по 1-й колонке)
10. Сколько литров майонеза №819/II-2006 получится при наличии на складе 30 яиц весом 56г брутто (1 яйцо)
11. Определить, сколько литров соуса майонез с томатом и луком получится №825 при наличии на складе 2-х банок 0,8 кг томатной пасты с содержанием сухих веществ 35-40%
12. Определить, сколько потребуется томатной пасты с содержанием сухих веществ 25-30% для приготовления 5 литров соуса маринад овощной со свеклой №829/II

13. Определить, сколько потребуется кислоты лимонной для приготовления 120 порций маринада овощного без томата №828/III
14. Определить, сколько порций рыбы отварной с гарниром № 135/III-2007 при наличии 25 кг судака неразделанного
15. Определить сколько потребуется горбуши неразделанной для приготовления 100 порций рыбы под майонезом №136/I-2007
16. Определить, сколько потребуется желатина для приготовления 28 порций рыбы фаршированной заливной с гарниром №139/I-2007
17. Определить сколько моркови массой брутто 10 января потребуется для приготовления 50 порций жареной рыбы под маринадом № 140/I-2007
18. Определить, сколько порций рыбы под майонезом №136/III-2007 при наличии 1л масла растительного
19. Определить, сколько потребуется говядины II категории для приготовления 55 порций мяса отварного с гарниром № 149/I-2007
20. Определить, сколько порций поросенка отварного с хреном №150/I-2007 с гарниром №746/I-2007 можно приготовить при наличии 10кг картофеля и 7 кг моркови массой брутто 2 февраля.
21. Определить, сколько порций мяса жареного с гарниром №152/III-2007 можно приготовить при наличии 45 кг баранины II категории с ножками массой брутто
22. Определить, сколько потребуется майонеза для приготовления 15 порций ассорти мясного № 153/II-2007 с соусом №822
23. Определить сколько порций мяса заливного №155/III-2007 можно приготовить при наличии 5 пачек желатина, вес 1 пачки 10г
24. Определить, сколько потребуется кур потрошенных I категории потребуется для приготовления 45 порций курицы фаршированной (галантин) №157/I-2007
25. Определить, сколько порций филе из кур фаршированного №158/II-2007 можно приготовить из 25 кг кур потрошенных II категории

26. Определить, сколько порций паштета из печени №160 выходом 30г получится из 7 кг печени телячьей мороженой.

27. Определить, сколько потребуется капусты массой брутто для приготовления 50 порций мяса заливного с гарниром № 155/II, с гарниром №744

**Критерии оценивания:**

Оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнявший предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

## **5. Библиографический список**

### **Печатные издания: -**

### **Дополнительные издания:**

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.

4. **Семичева Г.П.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с. – ISBN 978-5-4468-7908-3 - Текст: непосредственный.

5. **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. – 208с. – ISBN 978-5-4468-2591-2 - Текст: непосредственный.

### **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.: Стандартинформ, 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](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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

19. 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.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. 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
25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. 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

27. 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.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

31. 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.

32. 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

Приложение 1

**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.0п _____		
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 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.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело.**

Южноуральск, 2023г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к  
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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. 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	53
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 ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело., 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.

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Средства проверки</b>
1	2	3

<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента</p>	<p>СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p>СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков</p>	<p>СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП</p>

оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	сложного ассортимента	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные.  Соблюдает выход блюда с учетом потребностей	СР,ТЗ,ПР,С,,ВСП
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ТЗ,ПР
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ТЗ,ПР
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ТЗ,ПР
ОК 4.	Работать в коллективе и ко манде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ТЗ,ПР
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ТЗ,ПР
ОК 6.	Проявлять гражданско-	ТЗ,ПР

	патриотическую осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ТЗ,ПР
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	ТЗ,ПР
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ТЗ,ПР
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	ТЗ,ПР
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ТЗ,ПР

Условные сокращения:

ТЗ – тестовые задания

КР – контрольная работа

СР – самостоятельная работа

ПР – практическая работа

С – словарь

ВСР – 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>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>20. 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.</p> <p>21. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>22. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>23. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>24. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>25. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>26. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой</p>

	<p>продукции.</p> <p>27. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>28. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>29. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>30. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>31. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>32. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>33. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>34. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>35. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>36. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>37. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков,</p>
--	--

	<p>эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>38. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>39. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 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
<p><b>уметь</b></p> <p>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента 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</p>	<p>ПР</p>

<p>рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>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 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 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</p>	
---	---	--

	<p>документацией (СанПиН);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>– точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</li> <li>– соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</li> </ul> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).</li> <li>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>– Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</li> </ul> <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 сложных горячих десертов;</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><b>знать</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи</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 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> <p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p>	<p>СР</p> <p>ТЗ</p> <p>С</p> <p>ВСР</p>

<p>холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте</li> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
--	--	--

Условные сокращения:

ТЗ – тестовые задания

КР – контрольная работа

СР – самостоятельная работа

ПР – практическая работа

С – словарь

ВСР – 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.

<b>Элементы модуля, профессиональный модуль</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
1	2
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	экзамен
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	зачет

УП. 04Учебная практика	зачет
ПП. 04Производственная практика	зачет
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен по модулю

### **1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля**

Итоговый контроль освоения ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК. 04.02 Процессы

приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента , 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. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**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
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Правильность в определении доброкачественности сырья</li><li>- Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li><li>- Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li><li>- Правильность организации рабочего места</li><li>- Соблюдение технологической дисциплины</li><li>- Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li><li>- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</li><li>- Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li><li>- Рациональное распределение времени на выполнение задания</li></ul> <p>(ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК.4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК.4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической</p>	<p>продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>
---	---

<p>культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
<p>Профессиональные и общие компетенции, которые можно сгруппировать для проверки</p>	<p>Показатели оценки результата</p>
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК.4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность в определении доброкачественности сырья</li> <li>- Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>- Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li>- Правильность организации рабочего места</li> <li>- Соблюдение технологической дисциплины</li> <li>- Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li>- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</li> <li>- Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> <li>- Рациональное распределение времени на выполнение задания</li> </ul> <p>(ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>

<p>обслуживания</p> <p>ПК.4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной</p>	
--	--

<p>документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
<p>Профессиональные и общие компетенции, которые можно сгруппировать для проверки</p>	<p>Показатели оценки результата</p>
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК.4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК.4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность в определении доброкачественности сырья</li> <li>- Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>- Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li>- Правильность организации рабочего места</li> <li>- Соблюдение технологической дисциплины</li> <li>- Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li>- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</li> <li>- Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> <li>- Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</li> </ul>

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
---	--

Задания для экзаменуемых оформляются в виде билетов (приложение 4).

Примерный перечень контрольных вопросов для проведения экзамена по МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

55. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд.
56. Описать правила №1,2,3,4,5 адаптации рецептов «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептов: Рецепт № 473, стр 337, Кофе черный с лимоном и коньяком или ликером.
57. Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных и горячих десертов.
58. Описать правила №1-2 адаптации рецептов «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептов: Рецепт № 457, стр 328, Пудинг сухарный.
59. Ассортимент, пищевая ценность киселей .Оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов.
60. Описать правила № 4 -5 адаптации рецептов «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептов: Рецепт № 460, стр 329,Яблоки печеные со сливками взбитыми.
61. Технология приготовления клубничного киселя. Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения.
62. Описать правила № 1,2,3,4,5 адаптации рецептов «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептов: Рецепт № 468, стр 334,Чай с лимоном.
63. Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных и горячих напитков
64. Описать правила №1-2 адаптации рецептов «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептов: Рецепт № 445, стр 320 ,Мусс лимонный.

65. Технологическая схема приготовления киселей из сочных плодов и ягод. Какие правила необходимо соблюдать при соединении продуктов.
66. Описать правила №1-2 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 447, стр 321, Мусс яблочный (на манной крупе)
67. Технология приготовления десерта «Безе классическое». Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения.
68. Описать правила №3,4,5 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 449, стр 322, Самбук абрикосовый.
69. Технология приготовления десерта «Ванильное джелато» . Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения.
70. Описать правила №3,4,5 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 457, стр 328, Пудинг сухарный.
71. Технология приготовления десерта «Ванильный капкейк» . Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения.
72. Описать правила №1-2 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 453, стр 325, Крем ягодный.
73. Технология приготовления десерта « Сицилийская кассата» . Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения.
74. Описать правила №1-2 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 454, стр 325, Крем из цитрусовых.
75. Технология приготовления десерта « Клюквенный смузи» . Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения.
76. Описать правила №1-2 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 449, стр 322, Самбук абрикосовый.

77. Технология приготовления десерта «Классические круассаны» . Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения
78. Описать правила № 3-4 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 458, стр 328, Гренки с плодами и ягодами.
79. Технология приготовления десерта «Домашнее парфе» . Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения
80. Описать правила № 1,3,5 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 432, стр 312, Кисель из плодов и ягод свежих.
81. Правила сочетания и использование пряностей при приготовлении холодных и горячих десертов.
82. Описать правила №1,3,5 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 433, стр 313, Кисель из земляники, малины, ежевики.
83. Значение холодных сладких блюд и напитков в питании человека. Правила подачи.
84. Описать правила №1, 2,5 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 451, стр 324, Крем ореховый.
85. Технология приготовления фруктовых десертов. Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения..
86. Описать правила № 3-4 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 462, стр 330, Яблоки в слойке.
87. Технология приготовления холодных десертов с учетом сезонности продуктов. Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения.
88. Описать правила № 1,2,3 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 463, стр 33, Шарлотка с яблоками.

89. Значение холодных сладких блюд и напитков в русской кухне. Правила подачи
90. Описать правила № 1,2,3 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 460, стр 329, Яблоки печеные со сливками взбитыми.
91. Технология приготовления киселя из красной смородины Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения.
92. Описать правила № 1,2,3 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 452, стр 324, Крем ванильный из сметаны.
93. Основные требования к охлаждению и хранению сладких блюд и напитков, к качеству, отпуск, температура подачи.
94. Описать правила № 4,5 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 452, стр 324, Крем ванильный из сметаны.
95. Технология приготовления густого молочного киселя. Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения
96. Описать правила № 1,2,3, адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 448, стр 321, Самбук сливовый.
97. Технология приготовления киселя «Яблочный». Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения
98. Описать правила № 1,2,3 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 465, стр 332, Мороженое «Сюрпиз»
99. Технология приготовления желе из свежих ягод . Требования к качеству. Температура подачи и сроки хранения.
100. Описать правила № 4,5 адаптации рецептур «Технология адаптированного блюда» из сборника рецептур: Рецепттура № 463, стр 33, Шарлотка с яблоками.

## 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. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

#### **Практическое занятие №1**

**Тема:** Адаптация рецептур холодных десертов в соответствии с изменением спроса

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

Время выполнения задания – 2 часа.

Бланк задания смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие №2**

**Тема:** Адаптация рецептов горячих десертов в соответствии с изменением спроса

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

Условия выполнения задания - учебный кабинет

**Время выполнения задания – 2 часа.**

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие 3**

**Тема:** Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции

**Цель работы:** изучить рациональную организацию рабочих мест поваров супового отделения горячего цеха при приготовлении бульонов, супов.

**Условия выполнения задания - учебный кабинет**

**Время выполнения задания – 2 часа.**

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

#### **Практическое занятие № 4**

**Тема:** Адаптация рецептур горячих десертов взаимозаменяемости продуктов

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

**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:** Адаптация рецептур горячих десертов взаимозаменяемости продуктов

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

**Условия выполнения задания - учебный кабинет**

**Время выполнения задания – 2 часа.**

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие № 6**

**Тема:** Адаптация рецептур горячих десертов взаимозаменяемости продуктов

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие № 7**

**Тема:** Адаптация рецептур горячих десертов в соответствии с изменением выхода

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

## **Практическое занятие № 8**

**Тема:** Адаптация рецептов горячих десертов в соответствии с изменением выхода

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

## **Практическое занятие № 3**

**Тема:** Адаптация рецептов горячих десертов в соответствии с изменением спроса

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

## **Практическое занятие № 9**

**Тема:** Адаптация рецептов напитков в соответствии с изменением выхода

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие № 10**

**Тема:** Адаптация рецептов холодных десертов, использования весенних сезонных продуктов

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие № 11**

**Тема:** Адаптация рецептов холодных десертов, использования летних сезонных продуктов

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

**Условия выполнения задания - учебный кабинет**

**Время выполнения задания – 2 часа.**

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие № 12**

**Тема:** Адаптация рецептур холодных десертов, использования осенних сезонных продуктов

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

**Условия выполнения задания - учебный кабинет**

**Время выполнения задания – 2 часа.**

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие № 13**

**Тема:** Адаптация рецептур холодных десертов, использования зимних сезонных продуктов

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

#### **Практическое занятие № 14**

**Тема:** Адаптация рецептов холодных и горячих десертов использования региональных продуктов

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

#### **Практическое занятие № 15**

**Тема:** Адаптация рецептов холодных и горячих напитков использования региональных продуктов

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических и лабораторных работ

### **Практическое занятие № 16**

**Тема:** Правила безопасной эксплуатации соковыжималок

**Цель работы:** изучить виды и назначение соковыжималок, правила безопасной эксплуатации

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие № 17**

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие №18**

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**Время выполнения задания** – 2 часа.

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие № 3**

**Тема:** Адаптация рецептов горячих десертов в соответствии с изменением спроса

**Цель работы:** сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

**Условия выполнения задания - учебный кабинет**

**Время выполнения задания – 2 часа.**

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие № 19**

**Тема:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных напитков сложного ассортимента

**Цель работы:** формирование практических умений решения производственных ситуаций и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента

**Условия выполнения задания - учебный кабинет**

**Время выполнения задания – 2 часа.**

**Бланк задания** смотреть в рекомендациях к проведению практических работ

### **Практическое занятие № 20**

**Тема:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных напитков сложного ассортимента

**Цель работы:** формирование практических умений решения производственных ситуаций и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента

**Условия выполнения задания** - учебный кабинет

**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. Решение ситуационных задач**

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

##### **Вариант №1.**

##### **Задание.**

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Double»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход	-			300		

**2.** Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении  
десерта  
«Самбук Double»**

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Самбук Double».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

**Вариант 2.**

**Задание.**

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс нежность».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс нежность»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход	-			200		

**2.** Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении  
блюда  
«Мусс нежность»**

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс нежность»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
<b>1 вариант</b>		<b>2 вариант</b>	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А

12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11	19	1,7,4,5,6,2,8,3,9
20	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9	20	1,4,3,2,5,7,6

### Критерии оценивания решения ситуационной задачи

#### 1 вариант

**Задание 1.** Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук фруктовый».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

#### «Самбук фруктовый»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8

Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

**Задание 2.** Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук фруктовый». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении  
блюда**

**« Самбук фруктовый »**

<b>№ операции</b>	<b>Наименование операции</b>
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.
7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и ячные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.

12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

**Задание 3.** Составьте подробное описание подачи блюда. Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

**Эталон:** Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

**Задание №4.** Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3 Требования к качеству блюда « Самбук фруктовый».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

## 2 вариант

**Задание 1.** Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс нежность».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

**«Мусс Нежность»**

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

**2.** Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс нежность». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении  
блюда  
«Мусс Нежность»**

№ операции	Наименование операции
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

**Задание 3.** Составьте подробное описание подачи блюда. Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

**Эталон:** Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

**Задание 4.** Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

## Требования к качеству блюда «Мусс Нежность»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

**Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов**

### Тестовые задания по теме «Приготовление холодных десертов»:

1. Укажите температуру подачи холодных десертов

- а) 4-6 °С;
- б) 10-14 °С;
- в) 16-18 °С.

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука

- а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
- б) желатин, фрукты, сахар
- в) крахмал, фрукты, сахар

3. Подберите посуду для отпуска блюда «Фруктовый салат»

- а) пирожковая тарелка
- б) стакан
- в) креманка

4. Желатин – это продукт переработки:

- а) кукурузы

б) соединительной ткани кожи и костей животных

в) картофеля

г) морских водорослей

5. Взбитое желе – это:

а) мусс

б) самбук

в) крем

6. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Мусс клюквенный»

а) замкнутый

б) решётчатый

в) прутковый

г) крючкообразный

7. Выберите плоды, относящиеся к косточковым

а) рябина

б) виноград

в) айва

г) вишня

8. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления самбука

а) яйцо

б) яичный порошок

в) меланж

9. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд

а) 24 ч t 2-6 °C

б) 6 ч t 2-6 °С

в) 36 ч t -2 -4 °С

**Критерии оценивания:**

**9- «5»**

**8 - «4»**

**6-7 –«3»**

**Менее 6- неудовлетворительно**

**Тестовые задания по теме «Приготовление горячих десертов»:**

1. Укажите температуру подачи горячих десертов

а) 50 - 55 °С

б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

2. Определите набор продуктов для лезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»

а) яйца, молоко, сахар

б) желтки яиц, молоко, соль

в) белки яиц, молоко

3. Назовите способ тепловой обработки гренок для блюда «Гренки с фруктами»

а) жарка основным способом

б) жарка во фритюре

в) запекание в жарочном шкафу

4. Укажите температуру запекания шарлотки

а) 120 - 150 °С

б) 150 - 160 °С

в) 180 - 200 °С

5. В каких случаях пудинг после запекания не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?

а) перед запеканием массу долго перемешивали (белки осели);

б) не протирали творог;

в) не соблюдали норму закладки продуктов.

6. Почему запеканка из творога на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?

а) добавили много сахара;

б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°С);

в) не выдержали в форме для остывания.

7. Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_

4) \_\_\_\_\_

#### Задача № 8

Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций мусса яблочного (на манной крупе), если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Яблоки				
2	Сахар				

3	Крупа манная				
4	Кислота лимонная				
Выход		-	1000	-	
Холодные десерты			Горячие десерты		
1. Б			1)а		
2. А			2) а		
3. В			3) а		
4) б			4) в		
5. А			5)а		
6. В			6)б		
7. Г					
8. В					
9. А					

### ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

**1. Холодный цех по характеру производства относиться:**

а. заготовочный

**б. доготовочный**

в. специализированный

г. универсальный

**2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептов даны:**

а. в 2-х вариантах

**б. в 3-х вариантах**

в. в 4-х вариантах

г. произвольно

**3. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:**

а. количественном учете

**б. при лабораторном контроле норм вложения**

в. при составлении требования в кладовую

**г. при составлении технико-технологической карты**

**4. С французского языка слово «парфе» переводится как:**

а. прекрасный

б. воздушный

**в. безукоризненный**

г. замороженный

д. пена

е. мокрый снег

**5. Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:**

а. на основе минеральной воды

б. с добавлением коньяка, ликера

**в. приготовить на основе молока**

г. с добавлением оливкового масла

**6. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:**

а. Парижские

б. Итальянские

**в. Сюжет**

г. Австрийские

**7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:**

**а. Бен Мари (Ben – Marie)**

б. Бер бланк

в. Бер нуазет

г. Бер нуар

**8. Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне загустителями служат продукты:**

**а. агар-агар**

б. крупа манная

в. крахмал картофельный

**г. желатин**

д. крахмал кукурузный

**е. мука на желатине**

ж. агароид

**9. Начинки используемые для приготовления флана:**

**а. крем заварной**

**б. яблоки**

в. ЯГОДЫ

г. цитрусовые

**10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:**

а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты

б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды

**в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты**

г. фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп

**д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад**

**11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:**

а. сыр «Пармезан»

**б. сахар-песок**

**в. печенье савоярди**

**г. сыр «Маскарпоне»**

д. сыр «Эдам»

**е. кофе**

**ж. куриные яйца**

з. листовой желатин

**и. какао-порошок**

**к. бренди**

**12. Цветы, используемые для оформления десертов:**

**а. розы**

**б. ноготки**

в. жасмин

г. герань

д. каллы

**е. цветы вишни**

**13. Зелень, используемая для оформления десертов:**

**а. базилик**

б. укроп

в. петрушка

**г. мята**

д. фенхель

**е. мята**

**14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:**

**а. средними кубиками**

**б. соломкой**

в. мелким кубиком

**г. целыми**

**15. Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.**

№	Процессы приготовления	Последовательность процессов
1	декорирование соусом	<b>4</b>

2	застывание при температуре 6 °С 5-6 часов	5
3	распускание желатина в сливках	3
4	заливание желатина водой, набухание	2
5	смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием	1

**16. Установите соответствие между названием и предложенными вариантами.**

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

	Название	От вет	Варианты
1	Керамические или фарфоровые порционные формочки	4.	1.Тюиль
2	Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета	5.	2.Айсинг
3	Сахарно-белковая рисовая масса	1.	3.Этилен
4	Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе с кожицей	6.	4. Рамекины
5	Как называется газ, являющийся гормоном растений	3.	5. карамелизация

**17. Установите соответствие причин возможных дефектов.**

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Десерт/отделочный полуфабрикат	Дефект	Ответ	Варианты ответов
Чизкейк	Начинка при выпечке растекалась	2	1. Не смазана поверхность маслом
Айсинг	При нанесении узоров расплывается	3	2.Интенсивное взбивание
Карамельная сетка	Не отстает от поверхности металлической формы	1	3.Слабая консистенция

**18.Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:**

а. бракеражном журнале

б.санитарном журнале

в.журнале контроля работников

г. другой вариант

**19. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:**

а. по меню

**б. по сборнику рецептов**

в. по плану-меню

г. технологической карте

**20. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:**

**а. усиления вкуса фруктов**

б. сохранения витамина С

в. сохранения цвета

г. усиления аромата

**21. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:**

а. полухолодный

б. воздушный

в. безукоризненный

**г. вознеси меня**

д. варёные сливки

е. мокрый снег

**22. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:**

а. крекером

**б. бисквитными пальчиками**

в. песочным печеньем

г. зефиром

д. бисквитным печеньем

е. мармеладом

ж. курабье

**23. Основанием и тортов-муссов могут быть:**

а. макаронник

б. рисовый пудинг

в. кнели

г. творожная запеканка

**д. бисквитный полуфабрикат**

**24. Фланы готовят из полуфабриката:**

**а. песочного**

б. бисквитного

в. заварного

г. слоеного

**15. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:**

**а. карамель**

**б. марципан**

в. крем

**г. франжипан**

д. цветы

**16. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:**

**а. карамель**

б. крем

в. соус

г. нет значения

**17. Сладкие омлеты готовят с добавлением:**

**а. джема**

**б. рома**

в. персиком

г. яблоком

**18. Продукты, составляющие основу шербетов:**

**а. сок фруктов**

**б. настой шиповника**

в. коньяк

г. взбитые сливки

д. карамель

**е. фруктовое пюре**

## 19. Способы глазирования ягод:

а. сахарной пудрой

**б. растопленным шоколадом**

в. сахарным сиропом

г. взбитые белками

**д. желейным сиропом**

## 20. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:

а. йогурт

**б. майонез**

в. молоко

**г. сметана**

д. лимонный сок с портвейном

**е. коньяк**

**21. Установите соответствие . Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.**

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Парфе	А	Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина	<b>В</b>
2	Семифредо	Б	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда	<b>Г</b>
3	Граните	В	Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями	<b>Д</b>
4	Шербет	Г	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности	<b>Б</b>

5	Сорбе	Д	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега	А
---	-------	---	---	---

## 22. Установите соответствие между видами тестов и способами их приготовления

Запишите в таблицу буквы выбранных ответов

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Тулип	А	Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами	А
2	Фило	Б	Тесто для профитролей, шу, эклеров	Д
3	Тюиль	В	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто	Г
4	Эппл пай	Г	Миндальные печенье небольшого размера	Б
5	Штрудель	Д	Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах	Ж
6	Заварной	Е	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах	Б
7	Клафутис	Ж	Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.	В

## 22. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

а. электрические плиты

**б. кондитерская печь**

в. фондюшница

**г. пароконвентомат**

д. штепсельный

### 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
<p>Уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию.</p> <p>ПК4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>ПК4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>1 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>2. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного разнообразного ассортимента</p> <p>5. Оформление холодных и</p>	<p>Аттестационный лист по практике</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с</p>	<p>оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного разнообразного ассортимента</p> <p>б. Использование авторских, брендовых (фирменных) региональных методов приготовления.</p>	
--	--	---	--

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>обслуживания.</p> <p>ПК4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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 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 осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК.7. Содействовать сохранению окружающей среды, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.9. Использовать Деятельности</p> <p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке</p> <p>ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>		
--	---	--	--

#### **4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний (текущий контроль)**

Вариант №1

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: фрукты натуральные

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: фрукты натуральные.
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: пудинг рисовый

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: пудинг рисовый
2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: чай с лимоном
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант №2

Задание №1

.Приготовить холодное сладкое блюдо: фрукты на шпажках с соусом

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: фрукты на шпажках с соусом

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячее сладкое блюдо: пудинг сухарный

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: пудинг сухарный

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №3

1.Внимательно прочитайте задание. . Приготовьте напиток: чай с молоком.

2. Максимальное время выполнения задания –1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант №3

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: ягодный парфе со сливками.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: ягодный микс со сливками

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовить горячее сладкое блюдо: яблоки в тесте жареные.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: яблоки в тесте жареные.

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №3

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: кофе – гляссе

2. Максимальное время выполнения задания –1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант №4

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: компот из плодов

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: компот из плодов.

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: шарлотка с яблоками

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: шарлотка с яблоками

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №3

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: кофе на сгущенном молоке

2. Максимальное время выполнения задания –1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант №5

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: компот из ягод .

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: компот из ягод

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: каша гурьевская

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: каша гурьевская

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №3

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: кофе по-венски

2. Максимальное время выполнения задания –1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант №6

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: компот из быстрозамороженных ягод

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: : компот из быстрозамороженных ягод

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: пудинг сухарный

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: пудинг сухарный

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №3

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: шоколад

2. Максимальное время выполнения задания –1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант №7

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: кисель из свежих фруктов

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: кисель из свежих фруктов

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: яблоки запеченные с орехами

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: яблоки запеченные с орехами

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №3

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: сбитень

2. Максимальное время выполнения задания –1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 8

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: салат из фруктов и ягод.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: салат из фруктов и ягод

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: пудинг творожный с ягодами

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: пудинг творожный с ягодами

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №3

1.Внимательно прочитайте задание. . Приготовьте напиток: чай с сахаром

2. Максимальное время выполнения задания –1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 9

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе фруктовое

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: желе фруктовое

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: яблоки запеченные с творожной массой

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: яблоки запеченные с творожной массой

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №3

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: чай холодный

2. Максимальное время выполнения задания –1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 10

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе ягодное

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: желе ягодное

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: банановый десерт

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: банановый десерт

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №3

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: сбитень

2. Максимальное время выполнения задания –1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 11

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе молочное

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: желе молочное.

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: гренки с плодами и ягодами

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: гренки с плодами и ягодами

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №3

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: лимонный

2. Максимальное время выполнения задания –1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 12

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе сметанное

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: желе сметанное

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: пудинг с плодами и ягодами (каша гурьевская)

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: пудинг с плодами и ягодами (каша гурьевская)

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: кофе черный
2. Максимальное время выполнения задания – 1 ч. 00 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 13

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе многослойное

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: желе многослойное.
2. Максимальное время выполнения задания – 1 ч. 30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: ананасы в кляре

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: ананасы в кляре
2. Максимальное время выполнения задания – 3 ч. 30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: апельсиновый
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч. 00 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 14

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: мусс фруктовый

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо:  
мусс фруктовый
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: блинчики с ягодами и соусом

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо:  
блинчики с ягодами и соусом
2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

### Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: лимонный
2. Максимальное время выполнения задания – 1 ч. 00 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

### Вариант № 15

#### Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: мусс ягодный

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: мусс ягодный
2. Максимальное время выполнения задания – 1 ч. 30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: шарлотка с яблоками.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо «Шарлотка» с яблоками.
2. Максимальное время выполнения задания – 3 ч. 30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

### Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: коктейль молочный
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч. 00 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

### Вариант № 16

#### Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: самбук фруктовый

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: самбук фруктовый
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

#### Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: груша в шоколаде.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: груша в карамели
2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: коктейль молочно-фруктовый

2. Максимальное время выполнения задания – 1 ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Вариант № 17

#### Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: самбук ягодный

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: самбук ягодный

2. Максимальное время выполнения задания – 1 ч. 30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Задание №2

Приготовьте горячий напиток: кофе на молоке

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий напиток: кофе на молоке

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: ананасовый фраппе.

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Вариант № 18

##### Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: самбук творожный

##### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: самбук творожный

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

##### Задание №2

Приготовьте горячий напиток: кофе по-варшавски

## Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий напиток: кофе по-варшавски
2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

### Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодный напиток: ягодный айс-крим
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч. 00 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

### Вариант № 19

#### Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: крем ванильный сметанный

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: крем ванильный сметанный
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: каша гурьевская

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: каша гурьевская.
2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: коктейль молочный
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч. 00 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 20

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: фруктовый салат

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: фруктовый салат
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

## Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: пудинг рисовый

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: пудинг рисовый
2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

## Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: пунш лимонный
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч. 00 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептур и кулинарных изделий.

## Вариант № 21

### Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: компот из консервированных плодов

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: компот из консервированных плодов
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: шарлотка с яблоками

#### Инструкция

- 1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: шарлотка с яблоками
2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

#### Задание №3

- 1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: кофе по-варшавски
2. Максимальное время выполнения задания –1ч. 00 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий

#### Вариант № 22

#### Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: десерт из мороженого

#### Инструкция

- 1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо:

десерт из мороженого

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: яблоки в карамели

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: яблоки в карамели

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты ,сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №3

1.Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: ягодный айс-крим

2. Максимальное время выполнения задания –1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 23

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: мусс лимонный

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: мусс лимонный

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

Приготовьте горячее сладкое блюдо: яблоки запеченные

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: яблоки запеченные

2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: кофе по-восточному

2. Максимальное время выполнения задания – 1ч. 00 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 24

Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: мусс шоколадный

## Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: мусс шоколадный
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

## Задание №2

Приготовьте горячий напиток : сбитень

## Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячий напиток : сбитень
2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

## Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: ягодный фраппе
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч. 00 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

## Вариант № 25

## Задание №1

Приготовить холодное сладкое блюдо: мусс кофейный

## Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте холодное сладкое блюдо: мусс кофейный
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

## Задание №2

Приготовить горячее сладкое блюдо: яблоки в тесте жареные

## Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте горячее сладкое блюдо: яблоки в тесте жареные
2. Максимальное время выполнения задания – 3ч.30 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты , сборник рецептов и кулинарных изделий.

## Задание №3

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте напиток: апельсиновый
2. Максимальное время выполнения задания – 1ч. 00 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><b>Задание 1.</b></p> <p>Приготовить холодное сладкое блюдо</p>	<p>ПК 4.1 ; ПК.4.2 ; ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 9, ОК 10</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных сладких блюд</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных сладких блюд.</p> <p>Использование различных способов приготовления, оформления.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Эстетичное оформление холодных сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение условий сроков хранения и реализации.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции</p>
<p><b>Задание 2.</b></p> <p>Приготовить горячее сладкое блюдо</p>	<p>ПК 4.1 ; ПК.4.3 ; ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 9, ОК 10</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих сладких блюд.</p> <p>Использование различных способов приготовления, оформления.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Эстетичное оформление горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой</p>

		<p>продукции.</p> <p>Соблюдение условий сроков хранения и реализации.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции</p>
<p><b>Задание 3.</b></p> <p>Приготовить напиток</p>	<p>ПК 4.1 ; ПК.4.4 ; ПК.4.5</p> <p>ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 9, ОК 10</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих и холодных напитков.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих напитков.</p> <p>Использование различных технологий приготовления горячих и холодных напитков.</p> <p>Проведение бракеража готовой продукции.</p> <p>Правильно подобранная столовая посуда для отпуса горячих и холодных напитков.</p> <p>Соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков.</p>

Количество вариантов задания для экзаменуемых – 25

Задание № 1 25 вариантов

Задание № 2 25 вариантов

Задание № 3 25 вариантов

Задание № 4 25 вариантов

Задание № 5 25 вариантов

Задание № 6 25 вариантов

Задание № 7 25 вариантов

Задание № 8 25 вариантов

Задание № 9 25 вариантов

Задание № 10 25 вариантов

Задание № 11 25 вариантов

Задание № 12 25 вариантов

Задание № 13 25 вариантов

Задание № 14 25 вариантов

Задание № 15 25 вариантов

Задание № 16 25 вариантов

Задание № 17 25 вариантов

Задание № 18 25 вариантов

Задание № 19 25 вариантов

Задание № 20 25 вариантов

Задание № 21 25 вариантов

Задание № 22 25 вариантов

Задание № 23 25 вариантов

Задание № 24 25 вариантов

Задание № 25 25 вариантов

Время выполнения каждого задания:

Задание № 1 1ч. 30 мин.

Задание № 2 3ч. 30мин

Задание № 3 1ч. 00 мин.

Условия выполнения заданий

Вариант 1

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: фрукты натуральные

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Для использования в натуральном виде выбирают плоды и ягоды хорошо созревшие, вполне доброкачественные, тщательно промытые.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: пудинг рисовый

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки,

насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Пудинги должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды. Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий. У парового пудинга светлая поверхность и пористая мякоть.

Задание № 3.

Приготовить напиток: чай с лимоном

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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 изделия

Эталон ответа:

Температура горячих напитков должна быть не ниже 75 °С. Готовить напитки необходимо по мере спроса, небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогрева.

Условия выполнения заданий

Вариант 2

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: фрукты на шпажках с соусом

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду

консистенция. Для использования в натуральном виде выбирают плоды и ягоды хорошо созревшие, вполне доброкачественные, тщательно промытые.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: пудинг сухарный

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Пудинги должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды. Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий. У парового пудинга светлая поверхность и пористая мякоть.

Задание № 3.

Приготовить напиток: чай с молоком.

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

Литература для экзаменующихся:

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:

Температура горячих напитков должна быть не ниже 75 °С. Готовить напитки необходимо по мере спроса, небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогрева. При подаче стакан с чаем ставят в подстаканник, а чашку – на блюдце, на которое кладут чайную ложку. Отдельно подают на розетке сахар, варенье, конфеты, кружки лимона, на пирожковой тарелке – пирожное или кусок торта, в молочнике – молоко или сливки. Можно подавать чай сухим в специальной порционной упаковке или в ситечке-ложечке для заварки в стакане. Отдельно подают чайник с кипятком.

Условия выполнения заданий

Вариант 3

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: ягодный парфе

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Сливки взбить до устойчивых пиков, постепенно добавить сахарную пудру, цедру и сок лайма, йогурт. Аккуратно перемешать. Оставить  $\frac{1}{4}$  ягод для украшения. остальное размять вилкой или в блендере с добавлением сахара. В креманки выложить слой сливок, затем ягоды, повторяя пока креманка не

заполнится, поставить в холодильник на час .При подаче украшают целыми ягодами или консервированными фруктами.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: яблоки в тесте жареные

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Яблоки в тесте должны быть покрыты румяной поджаристой корочкой, но не подгоревшей. На разрезе тесто пышное, желтое, с пустотами, а яблоки – белые мягкие. Вкус сладковатый. При отпуске яблоки укладывают на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и посыпают рафинадной пудрой.

Задание № 3.

Приготовить напиток: кофе – гляссе

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Чёрный натуральный кофе, приготовленный с сахаром, процеживают, охлаждают до 5\*С. Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках емкостью 75 или 100 г., с лимоном или разливают в бокалы и сверху кладут взбитые сливки или шарики мороженого.

Вариант 4

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: компот из плодов

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки,

насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Компоты должны быть прозрачными, от светлого до коричневатого цвета. Плоды и ягоды целые или нарезанные дольками, ломтиками, кружочками, сохранившие свою форму, не переваренные. Вкус сладкий или с чуть кисловатым привкусом, с ароматом используемых фруктов и ягод. При подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 объема стакана или креманки, остальная заполняется сиропом.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: шарлотка с яблоками

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)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Шарлотка с яблоками имеет форму колпачка или квадрата, с румяной поджаристой корочкой. Яблочный фарш должен быть целым, невытекшим.

Задание № 3.

Приготовить напиток: кофе на сгущенном молоке

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: Кофе со сгущенным молоком разводят горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения. Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках емкостью 75 или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, молоко – в молочниках.

Вариант 6

## Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: компот из быстрозамороженных ягод

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Быстрозамороженные натуральные (без сахара) фрукты вынимают из упаковки, оттаивают в течение 10– 15 мин, промывают и складывают в посуду для полного оттаивания. Крупные плоды нарезают дольками, соединяют с заранее приготовленным сиропом и доводят до кипения. Плоды или ягоды раскладывают в креманки или стаканы, заливают полученным сиропом и охлаждают перед подачей. В компот можно добавить свежие цитрусовые фрукты

Компоты должны быть прозрачными, от светлого до коричневатого цвета.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: пудинг сухарный

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Изюм без косточек перебирают и промывают. Белки яиц отделяют от желтков. Желтки растирают с сахаром и разводят молоком. Белки взбивают в пышную пену. Ванильные сухари размалывают на небольшие кусочки и закладывают в яично-молочную смесь для набухания, добавляют изюм и взбитые белки, перемешивают и выкладывают в формы, смазанные сливочным маслом и посыпанные сахарным песком, которые ставят в посуду с кипящей водой, достигающей до половины высоты форм, закрывают крышкой и проваривают 25–30 мин. Готовый пудинг слегка охлаждают, вынимают из форм, укладывают на тарелки и отпускают с абрикосовым соусом.

Задание № 3.

Приготовить напиток: шоколад

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)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Готовят и подают шоколад, как и какао. Если шоколад поступает в плитках, то его предварительно измельчают.

Вариант 7

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: кисель из свежих фруктов.

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: фрукты промывают, удаляют из них сердцевину с семенами, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Отвар сливают, а фрукты протирают, полученное пюре соединяют с отваром, сахаром и лимонной кислотой, нагревают до кипения, вливают разведенный крахмал и доводят до кипения.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: яблоки запечённые с орехами.

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: должны быть покрыты румяной поджаристой корочкой, но не подгоревшей. яблоки – белые мягкие. Вкус сладковатый. При отпуске

яблоки укладывают на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и посыпают рафинадной пудрой.

Задание № 3.

Приготовить напиток: сбитень

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: в горячую воду положить мёд, корицу, гвоздику, хмель, мяту, и кипятить 30 мин. при слабом кипении. Пить горячим.

### Вариант 8

#### Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: салат из фруктов и ягод

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Из промытых фруктов удалить косточки и семена, нарезать мелкими кубиками, виноград разрезать пополам. Заправить сахаром, лимонным соком, выложить в вазу и залить взбитыми сливками.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: пудинг творожный с ягодами

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Пудинги должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды. Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий. У парового пудинга светлая поверхность и пористая мякоть.

Задание № 3.

Приготовить напиток: чай с сахаром

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество стаканов, заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, дают чаю настояться в течение 5–10 мин. Затем доливают чайник кипятком.

Вариант 9

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе фруктовое

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: Желе имеет студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Фрукты в желе нарезаны аккуратно и выложены в виде рисунка. Форма соответствует формочке, в которой желе приготавливали, или в виде квадрата или треугольника.

Консистенция желе однородная, слегка упругая. В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: яблоки запеченные с творожной массой

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Яблоки должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий.

Задание № 3.

Приготовить напиток: чай холодный .

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Готовый чай процеживают через сито в фарфоровый чайник, добавляют сахар и охлаждают до 8–10 °С Отпускают в чашках, стаканах или бокалах с кусочками пищевого льда. Можно готовить чай и без сахара. В охлажденный чай добавляют вишневый, лимонный или апельсиновый сок. Можно вместо фруктовых соков подать лимон.

Вариант 10

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе ягодное

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе фруктовое

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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 изделия

Эталон ответа: Желе имеет студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Фрукты в желе нарезаны аккуратно и выложены в виде рисунка. Форма соответствует формочке, в которой желе приготавливали, или в виде квадрата или треугольника. Консистенция желе однородная, слегка упругая. В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: банановый десерт

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Очищенные от кожуры бананы размять вилкой. Белки яиц, постепенно добавляя сок лимона, взбить миксером. Всыпать к бананам сахар, добавить три четверти взбитых белков, перемешать. Приготовленную массу выложить в форму, смазанную маслом, оформить сверху оставшимися взбитыми

белками, запечь до золотистой корочки, подавать сразу в горячем виде, посыпав перед подачей сахарной пудрой.

Задание № 3.

Приготовить напиток: сбитень

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

В горячую воду положить мёд, корицу, гвоздику, хмель, мяту, и кипятить 30 мин. при слабом кипении. Пить горячим, как чай.

Вариант 11

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе молочное

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе фруктовое

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Замачивают желатин. В горячем кипяченом молоке растворяют сахар, набухший желатин и добавляют ванилин, доводят до кипения, желе слегка охлаждают, процеживают, разливают в формы и ставят в холодильник. Застывшее желе вынимают из формы и отпускают в креманках.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: гренки с плодами и ягодами

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки,

насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

В посуду выливают молоко и соединяют его с сырыми яйцами и сахаром, перемешивают. Батон белого хлеба нарезают поперек на тонкие ломтики, с которых срезают корки, и смачивают с двух сторон в яично-молочной смеси. Гренки обжаривают основным способом на маргарине до образования румяной корочки и укладывают по 2 шт. на десертную тарелку, а сверху помещают консервированные фрукты и поливают сиропом или сладким абрикосовым соусом.

Задание № 3.

Приготовить напиток: лимонный

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Цедру, снятую с лимона, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят 3–5 мин и оставляют для настаивания на 3–4 ч, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают.

Вариант 12

## Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе сметанное

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе фруктовое

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Желе имеет студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: пудинг с плодами и ягодами (каша гурьевская)

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: Каша гурьевская должна иметь золотистую корочку и нежную пышную консистенцию. В запеченных изделиях не допускается подгорелая поверхность.

Задание № 3.

Приготовить напиток: кофе черный

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

При приготовлении кофе в электрокофеварках кофе молотый насыпают в сетку аппарата за 5–6 мин до закипания воды. В процессе варки из кофе экстрагируются вкусовые и ароматические вещества. Для улучшения вкуса напитка кофе оставляют в аппарате на 5–8 мин. Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе с цикорием, заливают кипятком, доводят до кипения. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5–8 мин. Если кофе варили в кастрюле, то перед подачей его процеживают через частое сито или марлю.

## Вариант 13

### Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: желе многослойное

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Для его приготовления можно использовать ягодное, кофейное или шоколадное, молочное желе и другие виды, каждый из которых наливают слоем в формочку или противень, охлаждают и только после этого наливают следующий слой.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: ананасы в кляре

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: Для приготовления жидкого теста (кляра) белки сырых яиц отделяют от желтков. Молоко соединяют с солью, сахаром, сметаной, желтками, затем вводят просеянную муку и замешивают тесто. Белки взбивают в пышную пену, вводят в тесто и осторожно перемешивают. Готовое тесто хранят в холодильнике. Кольца ананаса складывают в неокисляющуюся посуду и засыпают сахаром. До жарки хранят в холодильнике.

Подготавливают фритюр, нагревая его до температуры 160 °С. Каждый кусочек яблок накалывают иглой или вилкой, обмакивают полностью в кляр и быстро погружают в кипящий фритюр. Ананасы жарят до образования золотистой поджаристой корочки (3–5 мин), вынимают шумовкой и дают стечь жиру. При отпуске укладывают на тарелку или блюдо, покрытые бумажной салфеткой, и посыпают сверху рафинадной пудрой. В соуснике подают сладкий абрикосовый соус.

Задание № 3.

Приготовить холодный напиток: апельсиновый

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)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: Цедру, снятую с апельсина, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят 3–5 мин и оставляют для настаивания на 3–4 ч, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый апельсиновый сок и охлаждают.

Вариант 14

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: мусс фруктовый

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную застывшую массу сладкого вкуса с чуть кисловатым привкусом. Цвет белый, желтоватый или розовый в зависимости от используемых продуктов. Форма мусса квадратная или треугольная с волнистыми краями. Дефектом мусса при недостаточном

взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: блинчики с ягодами и соусом

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Блинчики выпекают из жидкого бездрожжевого теста. Укладывают поджаренной стороной вверх и на неё кладут варенье, свертывают в виде конверта и обжаривают на сливочном масле с двух сторон. Подают в горячем виде, уложив на тарелку по 2 шт. и посыпав рафинадной пудрой. Так же приготавливают и отпускают блинчики с яблочным фаршем. Если блинчики выпекают с обеих сторон, то их свертывают в четыре раза, укладывают на тарелку по 2–3 шт. и заливают вареньем.

Задание № 3.

Приготовить холодный напиток: лимонный

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: Цедру, снятую с лимона, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят 3–5 мин и оставляют для настаивания на 3–4 ч, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают.

Вариант 15

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: мусс ягодный

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную застывшую массу сладкого вкуса с чуть кисловатым привкусом. Цвет белый, желтоватый или розовый в зависимости от используемых продуктов. Форма мусса квадратная или треугольная с волнистыми краями. Дефектом мусса при недостаточном взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: шарлотка с яблоками.

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, очищают от кожицы и нарезают ломтиками, соединяют с сахаром, ставят в холодильник.

Черствый белый хлеб очищают от корок и нарезают пластами толщиной 0,5 см в виде прямоугольников. Половину хлеба нарезают мелкими кубиками, которые подсушивают и соединяют с яблочным фаршем, туда же

добавляют корицу. Из молока, яиц и сахара приготавливают сладкий лезон. В лезоне смачивают прямоугольные куски хлеба с одной стороны и укладывают в подготовленные противни, формы или формочки, смазанные маслом, смоченной стороной ко дну и стенкам, выстилая их полностью. На хлеб кладут фарш и закрывают сверху такими же пластами хлеба, укладывая их смоченной стороной кверху. Поверхность пропитывают оставшимся лезоном и ставят запекать в жарочный шкаф при температуре 180–200 °С до образования румяной корочки. Готовую шарлотку вынимают и выдерживают для охлаждения 10 мин, затем осторожно выкладывают из формы на порционную тарелку по 1 шт. на порцию или одному порционному куску и подают с абрикосовым соусом.

### Задание № 3.

Приготовить холодный напиток: коктейль молочный

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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 изделия

Эталон ответа:

Приготавливают в аппаратах-смесителях. В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое, после чего смесь взбивают в течение 60 с. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают. В зависимости от вида сиропа коктейль может быть абрикосовым, вишневым, кофейным и др. Норма продуктов та же, что и для напитков молочных с мороженым.

Вариант 16

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: самбук фруктовый

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)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Самбук представляет собой однородную пышную массу, мелкопористую, с упругой консистенцией. Вкус сладкий, с кисловатым привкусом и запахом яблочного или абрикосового пюре.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: груша в шоколаде

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

С груши снимают кожуру, но оставляют плодоножку. Растапливают в маленькой кастрюле сливочное масло, проваривают в нём грушу 5 мин. на медленном огне. Затем вливают яблочный сок и варят ещё 15 мин. Оформляют растопленным шоколадом и мятой.

Требования к качеству:

внешний вид- форма груши сохранена, украшена шоколадом и мятой.

Вкус- сладкий

Цвет- кремовый.

Запах – шоколада и ванилина.

Консистенция – мягкая.

Задание № 3.

Приготовить напиток: коктейль молочно-фруктовый

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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 в аппаратах-смесителях. В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое, после чего смесь взбивают в течение 60 с. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают. В зависимости от вида сиропа коктейль может быть абрикосовым, вишневым, кофейным и др. Норма продуктов та же, что и для напитков молочных с мороженым.

Вариант 17

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: самбук ягодный

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)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Самбук представляет собой однородную пышную массу, мелкопористую, с упругой консистенцией. Вкус сладкий, с кисловатым привкусом и запахом яблочного или абрикосового пюре.

Задание № 2.

Приготовить горячий напиток: кофе на молоке

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

В готовый черный кофе добавляют по рецептуре горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Подают в стакане с подстаканником или кофейной чашке с блюдцем.

Задание № 3.

Приготовить холодный напиток: ананасовый фраппе

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Мороженое взбить с ликёром и ананасовым соком. Добавить минеральную воду. Смесь перемешать.

Вариант 18

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: самбук творожный

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Самбук представляет собой однородную пышную массу, мелкопористую, с упругой консистенцией. Вкус сладкий, с кисловатым привкусом и запахом яблочного или абрикосового пюре.

Задание № 2.

Приготовить горячий напиток: кофе по-варшавски

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Готовят кофе, как обычно, но более концентрированным (с учетом добавления молока). В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху можно положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

Задание № 3.

Приготовить холодный напиток: ягодный айс-крим

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

На дно стакана выложить ассорти из ягод или консервированных фруктов. Вторым слоем разместить мороженое. Затем всё залить малиновым сиропом. Сверху фруктово-мороженой массы аккуратно налить минеральную воду (не перемешивать).

Вариант 19

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: крем ванильный сметанный

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Крем имеет форму квадрата, треугольника или колпачка, упругую пористую массу с цветом и запахом соответствующих продуктов, входящих в состав крема.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: каша гурьевская

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Каша гурьевская должна иметь золотистую корочку и нежную пышную консистенцию. В запеченных изделиях не допускается подгорелая

поверхность.

Задание № 3.

Приготовить напиток: коктейль молочный

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Приготавливают в аппаратах-смесителях. В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое, после чего смесь взбивают в течение 60 с. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают. В зависимости от вида сиропа коктейль может быть абрикосовым, вишневым, кофейным и др. Норма продуктов та же, что и для напитков молочных с мороженым.

Вариант 20

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: фруктовый салат

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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 промытых фруктов удалить косточки и семечки. Яблоки, груши, сливы нарезать мелкими кубиками. Виноградины разрезать пополам. Заправить сахаром, лимонным соком, уложить в вазу и залить взбитыми сливками. Сверху посыпать рублеными орехами.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: пудинг рисовый

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Рис и изюм перебирают и промывают. Белки яиц отделяют от желтков. Варят вязкую рисовую кашу на смеси молока и воды. Готовую кашу охлаждают до 60°C, вводят в неё масло, желтки яиц, растертые с сахаром, изюм без косточек и перемешивают, добавляют ванилин. Белки взбивают до образования пышной пены и соединяют с массой, осторожно перемешивая, чтобы они не осели. Форму или противень смазывают маслом и посыпают молотыми сухарями, выкладывают массу для пудинга, заполняя её не более чем на 3/4, так как пудинг при тепловой обработке увеличивается в объеме. Поверхность смазывают сметаной или поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С, постепенно снижая её до 200 °С. После того как пудинг поднимется, доводят до готовности в течение 25–30 мин. Готовый пудинг имеет на поверхности румяную корочку, его выдерживают для остывания 5–10 мин, после чего пудинг будет отставать от

стенок посуды. Вынув из формы, пудинг нарезают на порционные куски, а приготовленный в маленьких формочках подают целым, укладывая на тарелку и поливая сладким абрикосовым или ягодным соусом или вареньем.

Задание № 3.

Приготовить напиток: какао с молоком

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячей воды или молока и растирают до получения однородной массы. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.

Вариант 21

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: компот из консервированных плодов

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки,

насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Готовят как из одного вида фруктов, так и из нескольких. Банки с консервированным компотом промывают теплой водой и протирают полотенцем, вскрывают и сливают сироп.

Затем из сахара и воды варят сироп, процеживают его, добавляют сироп от фруктов, доводят до кипения и охлаждают. Фрукты и ягоды вынимают из банок. У персиков, абрикосов удаляют косточки. Крупные фрукты нарезают на дольки или половинки. Ягоды оставляют целыми. Подготовленные фрукты и ягоды раскладывают в креманки или стаканы, чередуя по цвету, и заливают охлажденным сиропом. На порцию полагается 150 г компота.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: шарлотка с яблоками

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, очищают от кожицы и нарезают ломтиками, соединяют с сахаром, ставят в холодильник.

Черствый белый хлеб очищают от корок и нарезают пластами толщиной 0,5 см в виде прямоугольников. Половину хлеба нарезают мелкими

кубиками, которые подсушивают и соединяют с яблочным фаршем, туда же добавляют корицу. Из молока, яиц и сахара приготавливают сладкий льезон. В льезоне смачивают прямоугольные куски хлеба с одной стороны и укладывают в подготовленные противни, формы или формочки, смазанные маслом, смоченной стороной ко дну и стенкам, выстилая их полностью. На хлеб кладут фарш и закрывают сверху такими же пластами хлеба, укладывая их смоченной стороной сверху. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном и ставят запекать в жарочный шкаф при температуре 180–200 °С до образования румяной корочки. Готовую шарлотку вынимают и выдерживают для охлаждения 10 мин, затем осторожно выкладывают из формы на порционную тарелку по 1 шт. на порцию или одному порционному куску и подают с абрикосовым соусом.

### Задание № 3.

Приготовить напиток: кофе по-варшавски

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Готовят кофе, как обычно, но более концентрированным (с учетом добавления молока). В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху можно положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

Вариант 22

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: десерт из мороженого

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Половинки спелого персика очистить от кожицы. Добавить малиновый соус и шарики мороженого.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: яблоки в карамели

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: Каждое яблоко нанизить на шпажку со стороны хвостика. В кастрюлю с толстым дном всыпать сахар, добавить воду, пищевые

красители и варить сироп на тонкую нить. Каждое яблоко обмакнуть в карамель.

Задание № 3.

Приготовить напиток: ягодный айс-крим

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

На дно стакана выложить ассорти из ягод или консервированных фруктов. Вторым слоем разместить мороженое. Затем всё залить малиновым сиропом. Сверху фруктово - мороженой массы аккуратно налить минеральную воду (не перемешивать).

### Вариант 23

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: мусс лимонный

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную застывшую массу сладкого вкуса с чуть кисловатым привкусом. Цвет белый, желтоватый или розовый в зависимости от используемых продуктов. Форма мусса квадратная или треугольная с волнистыми краями. Дефектом мусса при недостаточном взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: яблоки запеченные

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Из неочищенных яблок удаляют семенные гнезда, внутри посыпают сахаром и запекают на противне с небольшим количеством воды в ж.ш. 15-20 мин. .При подаче посыпают сахарной пудрой.

Задание № 3.

Приготовить напиток: кофе по-восточному

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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 изделия

Эталон ответа:

Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду.

Вариант 24

## Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: мусс шоколадный

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)

- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);

- электронные весы,

- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную застывшую массу сладкого вкуса с чуть кисловатым привкусом. Цвет белый, желтоватый или розовый в зависимости от используемых продуктов. Форма мусса квадратная или треугольная с волнистыми краями. Дефектом мусса при недостаточном взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.

## Задание № 2.

Приготовить горячий напиток: сбитень

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

В горячую воду положить мёд, корицу, гвоздику, хмель, мяту, и кипятить 30 мин. при слабом кипении. Пить горячим, как чай.

Задание № 3.

Приготовить напиток: ягодный фраппе

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: Мороженое взбить с ликёром и ягодным соком. Добавить минеральную воду. Смесь перемешать.

Вариант 25

Задание № 1.

Приготовить холодное сладкое блюдо: мусс кофейный

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки,

насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную застывшую массу сладкого вкуса с чуть кисловатым привкусом. Цвет белый, желтоватый или розовый в зависимости от используемых продуктов. Форма мусса квадратная или треугольная с волнистыми краями. Дефектом мусса при недостаточном взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.

Задание № 2.

Приготовить горячее сладкое блюдо: яблоки в тесте жареные

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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: Для приготовления жидкого теста (кляра) белки сырых яиц отделяют от желтков. Молоко соединяют с солью, сахаром, сметаной, желтками, затем вводят просеянную муку и замешивают тесто. Белки взбивают в пышную пену, вводят в тесто и осторожно перемешивают. Готовое тесто хранят в холодильнике.

Яблоки промывают, удаляют сердцевину и семена, очищают от кожицы и нарезают кольцами толщиной 0,5 см, складывают в неокисляющуюся посуду и засыпают сахаром. До жарки хранят в холодильнике.

Подготавливают фритюр, нагревая его до температуры 160 °С. Каждый кусочек яблок накалывают иглой или вилкой, обмакивают полностью в кляр и быстро погружают в кипящий фритюр. Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки (3–5 мин), вынимают шумовкой и дают стечь жиру. При отпуске жареные яблоки укладывают на тарелку или блюдо, покрытые бумажной салфеткой, и посыпают сверху рафинадной пудрой. В соуснике подают сладкий абрикосовый соус.

Задание № 3.

Приготовить напиток: апельсиновый

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)
- холодильное оборудование (холодильник бытовой “Samsung”);
- электронные весы,
- производственные столы.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочная доска, нож производственный, ёмкости, креманки, венчики, кондитерские мешки, насадки, выемки, миски, столовая тарелка мелкая, противни, мерный стакан, силиконовые формы.

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:

Цедру, снятую с апельсина, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят 3–5 мин и оставляют для настаивания на 3–4 ч, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый апельсиновый сок и охлаждают.

## 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:**

**9.** <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

10. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/4620](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/4620)  
1/
12. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
13. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
14. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
15. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
16. <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 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 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. Сборник рецептов 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 рецептов 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 социальной 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](http://www.good-cook.ru)

[www.povara.ru](http://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.](http://www.1001eda.com/http://oproductah)

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 учётом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

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  
учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении профессионального модуля	13
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	53
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний	69
5. Библиографический список	139
Приложение 1	146
Приложение 2	151
Приложение 3	152

## 1. Паспорт комплекта оценочных средств

### 1.1 Область применения комплекта оценочных средств

#### 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 *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* в соответствии с минимальными требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и профессионального стандарта (*Кондитер. Р/н. 549, утвержден Приказом Минтруда России от 07.09.2015 N 597н, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 33010. Уровень квалификации – 4*).

#### 1.2 Перечень проверяемых профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### 1.3 Требования к компетентности экзаменуемого

Обучающийся в рамках освоения профессионального модуля должен знать:

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	<b>Знания:</b>
	3 5.1.1 Требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
	3 5.1.2 Характеристики предприятий общественного питания. Характеристики мини-пекарней;
	3 5.1.3 Актуальных направлений совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	изделий.
	3 5.1.4 Организации рабочего места на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	3 5.1.5 Нормативных и технологических документов для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	3 5.1.6 Классификации оборудования. Общих правил эксплуатации оборудования и основных требований техники безопасности.
	3 5.1.7 Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 5.1.8 Санитарных требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, к личной гигиене персонала.
	3 5.1.9 Видов контроля, методов контроля, правил безопасности сырья: химическая, санитарного-гигиеническая, радиационная.
	3 5.1.10 Классификации сырья по его назначению. Видов сырья, его характеристики и правил хранения и подготовку к производству
	3 5.1.11 Правил выбора и вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правил взаимозаменяемости сырья.
	3 5.1.12 Оценки качества и безопасности сырья для приготовления

	сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
ПК 5.2.  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Знания:</b>
	З 5.2.1  Правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З 5.2.2  Видов отделочных полуфабрикатов;
	З 5.2.3  Рецептур, современных методов технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З 5.2.4  Санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованных отделочных полуфабрикатов;
ПК 5.3  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	<b>Знания:</b>
	З 5.3.1  Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	З 5.3.2  Технологических этапов приготовления сложных хлебобулочных изделий;
	З 5.3.3  Современных методов, техник приготовления теста и полуфабрикатов из него, технологий хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм;
	З 5.3.4

		Видов теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		3 5.3.5 Способов творческого оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		3 5.3.6 Подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		3 5.3.7 Оценки качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Правил их хранения.
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Знания:</b>	
	3 5.4.1	Актуальных направлений в области приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	3 5.4.2	Рецептур, современных методов приготовления теста, формовки, варианты оформления мучных кондитерских изделий, в том числе авторские, брендовые, региональные;
	3 5.4.3	Правила и способов презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	3 5.4.4	Способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	3 5.4.5	Правил и способов презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		3 5.4.6	Правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода, расчета себестоимости мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	к	<b>Знания:</b>	
		3 5.5.1	Общих понятий, классификации и ассортимента пирожных и тортов сложного ассортимента.
		3 5.5.2	Характеристики основных и дополнительных продуктов, требований к качеству сырья, полуфабрикатов.
		3 5.5.3	Температурного режима и правил приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и тортов сложного ассортимента.
		3 5.5.4	Правил выбора основных продуктов и дополнительных компонентов;
		3 5.5.5	Актуальные направления в приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента;
		3 5.5.6	Организации технологического процесса приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента;
		3 5.5.7	Органолептических способов определения готовности и качества готовых пирожных и тортов сложного ассортимента;
		3 5.5.8	Вариантов оформления пирожных и тортов сложного ассортимента различными видами отделочных полуфабрикатов;
		3 5.5.9	

	Требований к безопасности хранения готовой продукции.
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<b>Знания:</b>
	З 5.6.1 Правил организации проработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	З 5.6.2 Порядка оформления актов проработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	З 5.6.3 Правил составления технологической документации по результатам актов проработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	З 5.6.4 Правил проведения адаптации рецептур мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Обучающийся в рамках освоения профессионального модуля должен уметь:

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 5.1.	<b>Умения:</b>
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	У 5.1.1 Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

<p>материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>У 5.1.2</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>
	<p>У 5.1.3</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
	<p>У 5.1.4</p> <p>Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>
	<p>У 5.1.5</p> <p>Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>
	<p>У 5.1.6</p> <p>Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>
	<p>У 5.1.7</p> <p>Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера;</p>
	<p>У 5.1.8</p> <p>Проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
	<p>ПК 5.2.</p>

<p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>У 5.2.1</p> <p>Демонстрировать применение ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
	<p>У 5.2.2</p> <p>Распознавать виды отделочных полуфабрикатов;</p>
	<p>У 5.2.3</p> <p>Разрабатывать и применять рецептуры, современные методы технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
	<p>У 5.2.4</p> <p>Контролировать процесс приготовления, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>У 5.2.5</p> <p>Осуществлять контроль за организацией хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
	<p>У 5.2.6</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p>
	<p>У 5.2.7</p> <p>Контролировать, осуществлять заполнение санитарных журналов обязательных на производстве общественного питания в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
	<p>У 5.2.8</p> <p>Применять виды контроля качества, проводить органолептическую оценку качества отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
	<p>У 5.2.9</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к ведению</p>

		процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованных отделочных полуфабрикатов.
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		<b>Умения:</b>
	У 5.3.1	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 5.3.2	Приготавливать, творчески оформлять, подготавливать к реализации сдобные хлебобулочные изделия сложного ассортимента и праздничный хлеб, в том числе авторских, брендовых, фирменных, региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;
	У 5.3.3	Подбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;
	У 5.3.4	Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий, проверять соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной;
	У 5.3.5	Осуществлять взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий;
	У 5.3.6	Выбирать методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований

		рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.3.7 Оценивать качество готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.3.8 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые хлебобулочные изделия на вынос и для транспортирования;
		У 5.3.9 Организовывать хранение сдобных хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов;
		У 5.3.10 Организовывать реализацию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: производить расчет стоимости сдобных хлебобулочных изделий;
		У 5.3.11 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий, эффективно использовать профессиональную терминологию, поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос;
		У 5.3.12 Организовывать уборку рабочих мест: проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий	5.4	<b>Умения:</b>
		У 5.4.1 Приготавливать, творчески оформлять, производить подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания из бездрожжевого теста различных видов;
		У 5.4.2 Разрабатывать, адаптировать рецептуры мучных кондитерских

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		У 5.4.3 Комбинировать разные методы изделий с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.4.4 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 5.4.5 Изменять рецептуры изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
		У 5.4.6 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового изделия по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении изделий;
		У 5.4.7 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		У 5.4.8 Представлять результат проработки (изделие, разработанную документацию) руководству;
		У 5.4.9 Проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку	к	<b>Умения:</b>
		У 5.5.1 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 5.5.2	Разрабатывать, адаптировать рецептуры пирожных и тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	У 5.5.3	Комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
	У 5.5.4	Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	У 5.5.5	Изменять рецептуры пирожных и тортов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
	У 5.5.6	Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых пирожных и тортов по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении изделий;
	У 5.5.7	Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
	У 5.5.8	Представлять результат проработки руководству;
	У 5.5.9	Проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.
	ПК 5.6	<b>Умения:</b>
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных	У 5.6.1	Разработка, адаптация рецептур мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	У 5.6.2	Изменять рецептуры пирожных и тортов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
	У 5.6.3	Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых пирожных и тортов по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении изделий;
	У 5.6.4	Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
	У 5.6.5	Представлять результат проработки руководству.
	У 5.6.6	Проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.

#### 1.4 Тип задания

Задание комплексного экзамена междисциплинарного курса состоит из 2-х этапов:

Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания, один вариант;

Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых используется сборник рецептов.

#### 1.5 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 – 2,5 часа;

- решение учебно-профессиональных задач, при решении которых используются сборники и нормативные источники – 2,5 часа;

- проверка выполненного задания - 45 минут.

## 1.6 Используемые образовательные и профессиональные стандарты

1. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом МинОбрНауки России № 1516 от 09 января 2016 года.

2. Профессиональный стандарт: *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.*

3. Профессиональный стандарт: *Кондитер. Р/н. 549, утвержден Приказом Минтруда России от 07.09.2015 N 597н, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 33010. Уровень квалификации – 4.*

## II РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

### 2.1 Кадровое обеспечение оценочных мероприятий

Состав экзаменационной комиссии формируется из числа преподавателей 2-х человек:

№ п/п	Член экзаменационной комиссии	Требования к квалификации	Обязанности
1	Преподаватель специальных дисциплин, осуществляющий ведение МДК в	Квалификация педагогических работников организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями

	рамках данного ПМ	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.  Наличие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;	оценки заявленного задания
2	Преподаватель специальных дисциплин (ассистент)	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.  Наличие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена.	Контроль выполнения заданий в соответствии с регламентом

## 2.2 Организация и проведение экзамена

2.2.1 Выполнение заданий экзамена междисциплинарного курса по ПМ.05 *Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом 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.

2.2.2 Для всех экзаменуемых предусмотрено выполнение задания одного варианта, который представлен на платформе «Ё-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.

2.2.3 Во время проведения экзамена 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 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.

2.2.5 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 Г.

2.2.7 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.

2.2.8 После повторного предупреждения участник удаляется с 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	№ вопроса	Количество баллов Р=	Показатели освоения компетенции	№ вопроса	Количество баллов Р=
	<b>МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
ПК 5.1.	<b>Знания:</b>			<b>Знания:</b>		
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с	3 5.1.1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	1 2	8			
				3 5.1.2 Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и	2 8 2 9	7

инструкциями и регламентами			управления факторами (система ХАССП);		
			3 5.1.3 Методы контроля качества продуктов;	3 0 3 1	6
	3 5.1.4 Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;	3	3		
	3 5.1.5 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	4 5 6	1 6		
			3 5.1.6 Последовательность выполнения технологических операций по подготовке кондитерского сырья к производству;	3 2 3 3	6

	3 5.1.7 Санитарные требования к личной гигиене персонала в кондитерском цехе;	7	8			
	3 5.1.8 Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	8 9	6			
	3 5.1.9 Санитарные требования, предъявляемые к производственным и вспомогательным помещениям;	1 0	7			
	3 5.1.10 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;	1 1	5			
				3 5.1.11 Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	3 4	3
				3 5.1.12 Санитарные требования к изготовлению и хранению сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 5	4
<b>ПК 5.1.</b>	<b>МДК 05.01</b>		<b>5 3</b>	<b>МДК 05.02</b>		<b>2 6</b>

ПК 5.2.  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Знания:</b>			<b>Знания:</b>		
				3 5.2.1  Виды отделочных полуфабрикатов;	3 6 3 7 3 8 3 9	1 2
	3 5.2.2  Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	1 2 1 3	1 3			
				3 5.2.3  Технология приготовления отделочных полуфабрикатов;	4 0 4 1 4 2	1 3
				3 5.2.4  Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства;	4 3	4
	3 5.2.5  Санитарно-гигиенические требования к изготовлению отделочных полуфабрикатов и неиспользованного обработанного	1 4 1 5	1 1			

	кондитерского сырья;					
				3 5.2.6 Современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом	4 4 4 5 4 6	1 0
				3 5.2.7 Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов;	4 7 4 8 4 9	9
<b>ПК 5.2</b>	<b>МДК 05.01</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>МДК 05.02</b>		<b>4</b> <b>8</b>
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	<b>Знания:</b>			<b>Знания:</b>		
				3 5.3.1 Ассортимент, рецептуры хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	5 0 5 1	8
	3 5.3.2 Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	1 6 1 7 1 8	1 5			
				3 5.3.3 Технологический процесс приготовления	5 2 5	2 0

			хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	3 5 4 5 5 5 6 5 7	
			3 5.3.4 Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него;	5 8 5 9	1 0
	3 5.3.5 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий;	1 9	4		
	3 5.3.6 Правила взаимозаменяемости сырья, оценка качества и безопасности сырья для приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий;	2 0	5		
			3 5.3.7 Оценка качества и правила хранения сложных сдобных	6 0 6 1	7

				хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	6 2	
<b>ПК 5.3</b>	<b>МДК 05.01</b>		<b>2 9</b>	<b>МДК 05.02</b>		<b>4 5</b>
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Знания:</b>			<b>Знания:</b>		
	3 5.4.1 Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, технологии приготовления мучных кондитерских изделий;	2 2	8			
				3 5.4.2 Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий	6 3 6 4	1 6
	3 5.4.3 Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	2 3 2 4	9			
				3 5.4.4 Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов и сложных мучных кондитерских изделий	6 5 6 6 6 7 7 8 6 9 7 0	4 5

					7 1 7 2 7 3 7 4 7 5 7 6	
				3 5.4.5 Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и сложных мучных кондитерских изделий	7 7	8
<b>ПК 5.4</b>	<b>МДК 05.01</b>		<b>1 7</b>	<b>МДК 05.02</b>		<b>69</b>
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	3 5.5.1 Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, технологии приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий;		2 5 4			

обслуживания						
				3 5.5.2 Классификация и ассортимент пирожных и тортов сложного ассортимента	7 8 7 9	6
	3 5.5.3 Современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения для приготовления пирожных и тортов;	2 6	8			
				3 5.5.4 Технологический процесс приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	8 0- 9 4	7 4
				3 5.5.5 Оценка качества и хранение пирожных и тортов сложного ассортимента;	9 5 9 6	1 0
<b>ПК 5.5</b>	<b>МДК 05.01</b>		<b>1 2</b>	<b>МДК 05.02</b>		<b>9 0</b>
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с	3 5.6.1 Наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	2 7	4			

учетом потребностей различных категорий потребителей	категорий потребителей;					
				3 5.6.2 Правила организации проработки рецептур при приготовлении, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе авторских, брендовых, региональных;	9 7	6
				3 5.6.4 Правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода при приготовлении, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе авторских, брендовых, региональных;	9 8	7
				3 5.6.5 Правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	9 9	3
				3 5.6.6 Правила расчета себестоимости готовой продукции	1 0 0	4
<b>ПК 5.6</b>	<b>МДК 05.01</b>		<b>4</b>	<b>МДК 05.02</b>		<b>2</b>

									0
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

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. 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.

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 – 437 баллов.

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=
	<b>МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
ПК 5.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Умения:</b>			<b>Умения:</b>		
	У 5.1.1  Обеспечивать наличие сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	ПОЭ				
				У 5.1.2  Контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства	1 0	2
	У 5.1.3  Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1, 2	2			

	количеству и качеству, в соответствии с заказом				
	У 5.1.4 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	ЕОЦ			
	У 5.1.5 Распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией	ЕОЦ			
	У 5.1.6 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	ЕОЦ			
	У 5.1.7 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	ЕОЦ			
	У 5.1.8	Ц			

	Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы					
	У 5.1.9 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера	ПОП				
				У 5.1.10 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	ПОП	
<b>ПК 5.1</b>	<b>МДК 05.01</b>		<b>2</b>	<b>МДК 05.02</b>		<b>2</b>
ПК 5.2.	<b>Умения:</b>			<b>Умения:</b>		
Осуществлять приготовление, хранение	У 5.2.1 обеспечивать наличие, контролировать	ПОП				

отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	хранение и рациональное использование отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом нормативов, требований к безопасности					
				У 5.2.2 Проводить различными методами приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.	1 1	8
	У 5.2.3 Контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов	3	1			
	У 5.2.4 Оценивать качество отделочных полуфабрикатов и соответствие технологическим требованиям	4	3			
	У 5.2.5 Применять регламенты, стандарты и нормативно-	5	2			

	техническую документацию					
				У 5.2.6 Контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	П О Э	
				У 5.2.7 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности (ХАССП)	ПОС	
<b>ПК 5.2</b>	<b>МДК 05.01</b>		<b>6</b>	<b>МДК 05.02</b>		<b>10</b>
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных	<b>Умения:</b> У 5.3.1 Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов для производства хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом нормативов, требований к безопасности;			<b>Умения:</b>		
					ПОС	

категорий потребителей, видов и форм	У 5.3.2	6	3				
	Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ для изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;						
				У 5.3.3	Проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	ЕОП	
				У 5.3.4	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	ЕОП	
			У 5.3.5	Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать	ЕОП		

			на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности		
			У 5.3.6 Проверить качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед комплектованием, упаковкой на вынос	ПОЦ	
			У 5.3.7 Контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	ПОЦ	
			У 5.3.8 Контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	ПОЦ	
			У 5.3.9 Контролировать соблюдение выхода готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента на всех	ПОЦ	

				этапах производственного цикла		
				У 5.3.10 Применять различные техники комплектования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом ресурсосбережения	1 2	2
ПК 5.3	<b>МДК 05.01</b>		<b>3</b>	<b>МДК 05.02</b>		<b>2</b>
ПК 5.4	<b>Умения:</b>			<b>Умения:</b>		
Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 5.4.1 Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	7	1			
	У 5.4.2 Соблюдать баланс энергетических и биологически ценных компонентов при производстве мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;					ПОП
					У 5.4.3 Выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки мучных кондитерских	

			изделий сложного ассортимента		
			У 5.4.4 Комбинировать разные методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции	1 3	3
			У 5.4.5 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1 4	3
			У 5.4.6 Изменять рецептуры мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья	1 5	3
			У 5.4.7 Рассчитывать количество сырья, массу полуфабриката и готовых мучных кондитерских изделий по	1 6	2

				действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
				У 5.4.8 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры на мучные кондитерские изделия сложного ассортимента	1 7	3
				У 5.4.9 Представлять результат проработки на разработанную документацию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента руководству	СОП	
<b>ПК 5.4</b>	<b>МДК 05.01</b>		<b>1</b>	<b>МДК 05.02</b>		<b>1 4</b>
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	<b>Умения:</b>			<b>Умения:</b>		
	У 5.5.1 Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	8	1			

видов и форм обслуживания					
	У 5.5.2 Соблюдать баланс энергетических и биологически ценных компонентов при производстве мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	ЕОП			
			У 5.5.3 Выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЕОП	
			У 5.5.4 Комбинировать разные методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции	ЕОП	
			У 5.5.5 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры мучных	ЕОП	

			кондитерских изделий сложного ассортимента		
			У 5.5.6 Изменять рецептуры мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья	СОП	
			У 5.5.7 Рассчитывать количество сырья, массу полуфабриката и готовых мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	1 8	1
			У 5.5.8 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры на мучные кондитерские изделия сложного ассортимента	СОП	
			У 5.5.9 Представлять результат проработки на разработанную документацию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	СОП	

				руководству		
<b>ПК 5.5</b>	<b>МДК 05.01</b>		<b>1</b>	<b>МДК 05.02</b>		<b>1</b>
ПК 5.6	<b>Умения:</b>			<b>Умения:</b>		
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	У 5.6.1 Разрабатывать и изменять ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	9	1			
	У 5.6.2 Соблюдать баланс энергетических и биологически ценных компонентов при разработке мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных;					
				У 5.6.3 Разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе авторских, брендовых, региональных в	1 9	1

			соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;		
			У 5.6.4 Комбинировать разные методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;	ПОЦ	
			У 5.6.5 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных;	ПОЦ	
			У 5.6.6 Изменять рецептуры мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в том	ПОЦ	

			числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;		
			У 5.6.7 Рассчитывать количество сырья, массу полуфабриката и выход готовых мучных кондитерских изделий в том числе авторских, брендовых, региональных по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработке;	ЕОЦ	
			У 5.6.8 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры на мучные кондитерские изделия сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных;	ЕОЦ	
			У 5.6.9 Представлять результат проработки на разработанную документацию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	ЕОЦ	

				региональных, руководству;		
<b>ПК 5.6</b>	<b>МДК 05.01</b>		<b>1</b>	<b>МДК 05.02</b>		<b>1</b>
<b>Итого</b>			<b>1 4</b>			<b>2 7</b>

Практическое задание по решению учебно-производственных задач представлено в Приложении Б.

Формы учебно-производственных задач направлены на определение масс в натуре, по сухому остатку, потерь, взаимозаменяемости, определение выхода сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, с обязательным использованием нормативного издания «Сборника хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» для проведения необходимых перерасчетов, составление рецептур, 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 комплексного экзамена междисциплинарного курса используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – ответы тестового задания, и на практическом этапе – решение учебно-профессиональных задач.

4.2 Сводная таблица баллов по каждой осваиваемой компетенции

Профессиональные компетенции	Максимальное количество баллов			
	Оценка знаний		Оценка умений	
	Тестирование		Учебно-производственные задачи	
	МДК 05.01	МДК 05.02	МДК 05.01	МДК 05.02
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	53	26	2	1
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24	48	14	1
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	29	45	1	2
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	17	69	2	16
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	12	90	1	30

обслуживания				
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	4	20	1	20
	<b>139</b>	<b>298</b>	<b>21</b>	<b>70</b>
	<b>437</b>		<b>91</b>	
	<b>528</b>			

#### 4.3 Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	528 - 445	отлично
84 - 69	444 - 361	хорошо
68 - 53	360 - 280	удовлетворительно
Меньше 53 %	279 баллов и ниже	неудовлетворительно

4.4 Положительное решение о получении оценки теоретических знаний и умений в освоении компетенций при изучении вида деятельности *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* на экзамене междисциплинарного курса принимается в случае, если соискатель набрал не менее **279 баллов из 528 баллов возможных и допускается на практико-ориентированный экзамен по профессиональному модулю.**

В случае, если обучающийся набрал менее 279 баллов, то экзаменационная комиссия выставляет оценку - теоретические знания и умения не освоены, и не допускает к практико-ориентированному экзамену по профессиональному модулю.

## ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

по специальности 43.02.10 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки) \_\_\_\_\_

группы № \_\_\_\_\_

по 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

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК 05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

*Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы*

<b>МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		баллов
<i>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</i>		
<b>3 5.1.1</b>	<p><b>1. Выберите из предложенных вариантов верное определение понятия «Охрана труда»:</b></p> <p>а) Охрана труда - система социально-экономических, организационных, технических, гигиенических и лечебно - профилактических мероприятий и средств;</p> <p>б) Охрана труда - система законодательных актов, социально-экономических, организационных, технических, гигиенических и лечебно-профилактических мероприятий и средств, направленных на сохранение здоровья и работоспособности человека в процессе труда;</p> <p>в) Охрана труда – это система организационных мероприятий и технических способов, предотвращающих или уменьшающих воздействие</p>	3

	на работающих вредных производственных факторов.	
	<p><b>2. В каком случае должна проводиться внеочередная проверка знаний, требований пожарной безопасности работников организации?</b></p> <p>а) только после происшедших пожаров, а также при выявлении нарушений работниками организации требований нормативных правовых актов по пожарной безопасности;</p> <p>б) только при утверждении новых или внесении изменений в нормативные правовые акты, содержащие требования пожарной безопасности;</p> <p>в) только по требованию должностных лиц органа государственного пожарного надзора, других органов ведомственного контроля, а также руководителя (или уполномоченного им лица) организации при установлении нарушений требований пожарной безопасности и недостаточных знаний требований пожарной безопасности;</p> <p>г) в любом из перечисленных случаев;</p> <p>д) только при перерыве в работе в данной должности более одного года.</p>	5
3 5.1.4	<p><b>3. Какой инструктаж ТБ должны проходить работники предприятий питания при приеме на работу?</b></p> <p>а) Целевой инструктаж</p> <p>б) Вводный инструктаж</p> <p>в) Первичный инструктаж</p>	3
3 5.1.5	<p><b>4. Выберите инвентарь, используемый в цехе отделки кремовых изделий:</b></p> <p>а) кондитерские мешки с различными наконечниками;</p> <p>б) ножи;</p> <p>в) палетки;</p> <p>г) фигурные выемки;</p> <p>д) дозатора крема ДК;</p> <p>е) доска разделочная.</p>	6
	<p><b>5. Выберите основное механическое оборудование, входящие в оснащение кондитерского цеха:</b></p> <p>А) просеиватели;</p> <p>Б) тестомесильные машины;</p> <p>В) фаршемешалки;</p> <p>Г) взбивальные машины;</p> <p>Д) тестораскаточные машины;</p> <p>Е) хлебопекарные печи.</p>	6

	<p><b>6. Соотнесите производственное помещение с его основным оснащением (оборудованием)</b></p> <table border="1" data-bbox="363 277 1401 815"> <thead> <tr> <th data-bbox="363 277 400 349"></th> <th data-bbox="400 277 724 349">Помещение</th> <th data-bbox="724 277 761 349"></th> <th data-bbox="761 277 1401 349">Оборудование</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="363 349 400 434">1</td> <td data-bbox="400 349 724 434">цех замеса, разделки и выпечки теста;</td> <td data-bbox="724 349 761 434">а</td> <td data-bbox="761 349 1401 434">Овоскоп, четырех секционная ванна</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 434 400 591">2</td> <td data-bbox="400 434 724 591">в) кремовый цех;</td> <td data-bbox="724 434 761 591">б</td> <td data-bbox="761 434 1401 591">пекарские шкафы, термостатные камеры, тестомесильные машины, тестораскаточные машины</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 591 400 703">3</td> <td data-bbox="400 591 724 703">г) отделение обработки яйца;</td> <td data-bbox="724 591 761 703">в</td> <td data-bbox="761 591 1401 703">просеиватели ВЭ-350, ПВГ-600, дежа, мукомер</td> </tr> <tr> <td data-bbox="363 703 400 815">4</td> <td data-bbox="400 703 724 815">д) отделение для просеивая муки.</td> <td data-bbox="724 703 761 815">г</td> <td data-bbox="761 703 1401 815">Взбивальные машины МВ-6М, МВ-35М</td> </tr> </tbody> </table>		Помещение		Оборудование	1	цех замеса, разделки и выпечки теста;	а	Овоскоп, четырех секционная ванна	2	в) кремовый цех;	б	пекарские шкафы, термостатные камеры, тестомесильные машины, тестораскаточные машины	3	г) отделение обработки яйца;	в	просеиватели ВЭ-350, ПВГ-600, дежа, мукомер	4	д) отделение для просеивая муки.	г	Взбивальные машины МВ-6М, МВ-35М	4
	Помещение		Оборудование																			
1	цех замеса, разделки и выпечки теста;	а	Овоскоп, четырех секционная ванна																			
2	в) кремовый цех;	б	пекарские шкафы, термостатные камеры, тестомесильные машины, тестораскаточные машины																			
3	г) отделение обработки яйца;	в	просеиватели ВЭ-350, ПВГ-600, дежа, мукомер																			
4	д) отделение для просеивая муки.	г	Взбивальные машины МВ-6М, МВ-35М																			
3 5.1.7	<p><b>7. Выберите правила личной гигиены, которые должен соблюдать персонал в кондитерском цехе:</b></p> <p>А) Приходить на работу в чистой одежде и обуви;  Б) носить ювелирные украшения во время работы;  В) оставлять верхнюю одежду и личные вещи в гардеробе;  Г) застегивать спецодежду булавками;  Д) коротко стричь ногти;  Е) покрывать ногти лаком;  Ж) тщательно мыть руки с мылом перед работой и после посещения туалета;  З) сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.</p>	8																				
3 5.1.8	<p><b>8. Основные нарушения санитарно-эпидемиологических требований на объектах общественного питания приводят:</b></p> <p>а) к нарушениям санитарно-противоэпидемиологического режима и, как следствие, к вспышкам острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.</p> <p>б) к нарушениям правил личной гигиены и, как следствие, приводит к профессиональным заболеваниям</p> <p>в) к заражению пищевых продуктов патогенными микробами, вызвать вспышки инфекционных заболеваний и токсикоинфекции.</p>	3																				
	<p><b>9. Нарушение правил личной гигиены и санитарии работников может привести к</b></p> <p>а) профессиональной деформации</p>	3																				

	б) профессиональным заболеваниям в) вредным привычкам	
<b>3 5.1.9</b>	<p><b>10. Выберите санитарные требования, предъявляемые к производственным и вспомогательным помещениям:</b></p> <p>А) размещение производственных помещений должно обеспечивать последовательность технологического процесса изготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>Б) исключать встречные потоки сырья и готовой продукции;</p> <p>В) исключать перекрещивающиеся потоки сырья и готовой продукции;</p> <p>Г) отвечать нормам технологического проектирования;</p> <p>Д) для каждой технологической операции должны быть предусмотрены отдельные помещения;</p> <p>Е) наличие бактерицидной лампы;</p> <p>Ж) уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений должна производиться рабочими (кондитерами).</p>	7
<b>3 5.1.10</b>	<p><b>11. Определите последовательность санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. просушивание и хранение в специально отведенном месте;</li> <li>2. тщательная механическая очистка;</li> <li>3. дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести с температурой не ниже 40°С в течение 10 мин;</li> <li>4. замачивание и мойка в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40°С;</li> <li>5. ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65°С.</li> </ol>	5
	<b>ПК 5.1</b>	<b>53</b>
	<i>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	
<b>3 5.2.2</b>	<p><b>12. Укажите способы сохранения качества муки в процессе ее хранения:</b></p> <p>А) муку хранят на специальных стеллажах в мешках;</p>	5

	<p>Б) муку хранят в помещении цеха в мешках на подтоварниках;</p> <p>В) муку хранят в специальных пластиковых контейнерах с крышкой;</p> <p>Г) муку хранят в пристенных ларях с крышкой;</p> <p>Д) мешки с мукой при хранении в штабелях периодически перекалывают из нижних рядов наверх.</p>	
	<p><b>13. Определите возможные мероприятия по снижению потерь кондитерского сырья:</b></p> <p>1) организуют бестарное хранение муки;</p> <p>2) тщательно освобождают сырье от тары и используют санитарно-доброкачественные замывные воды, получаемые при замывке тары из-под сгущенного молока и меланжа;</p> <p>3) переходят на работу с безводными высококачественными жирами, которые можно транспортировать и хранить без тары;</p> <p>4) устраняют распыл сыпучего сырья в рецептурных станциях и при загрузке его в месильные машины и смесители;</p> <p>5) ликвидируют процесс размола сахара-песка с помощью внедрения нового звукового способа обработки эмульсии для печенья;</p> <p>6) заменяют морально устаревшие и физически изношенные печи с цепными транспортерами на печи с ленточными транспортерами;</p> <p>7) исключают падение на пол сырья, п/ф и готовой продукции;</p> <p>8) регулярно проверяют весовое хозяйство.</p>	8
3 5.2.5	<p><b>14. Укажите мероприятия по соблюдению санитарных требований к хранению сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов и готовых отделочных полуфабрикатов:</b></p> <p>А) емкости с неиспользованным белком и яичной массой маркируют и помещают в холодильник;</p> <p>Б) оставшийся крем перекалывают специальным инвентарем в специальный контейнер, маркируют и охлаждают;</p> <p>В) на рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой;</p> <p>Г) перевозка кремов на другие предприятия разрешается в специальных контейнерах;</p> <p>Д) находящиеся в работе отсадочные мешки с кремом во время перерывов</p>	5

	в течение смены хранят в чистой посуде на холоде.	
	<p><b>15. Укажите санитарные требования к ведению процессов обработки сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов</b></p> <p>А) растаривание сырья должно производиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений;</p> <p>Б) подготовка отдельных видов сырья может проводиться непосредственно на рабочем месте по приготовлению отделочных полуфабрикатов;</p> <p>В) подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении – подготовительном отделении;</p> <p>Г) сырье распаковывают в кладовой суточного запаса и перетаривают в маркированную внутрицеховую тару;</p> <p>Д) красители и ароматизаторы хранят и используют в упаковке производителя;</p> <p>Е) разрешается хранить сырье в оборотной таре в производственном помещении</p>	6
	<b>ПК 5.2</b>	<b>24</b>
	<i>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</i>	
<b>3 5.3.3</b>	<p><b>16. Укажите операции по безопасной эксплуатации весового оборудования:</b></p> <p>А) продукты должны взвешивать в таре или на чистой клеенке, бумаге;</p> <p>Б) перед началом работы одевают спецодежду, застегивают все пуговицы или завязывают завязки;</p> <p>В) при взвешивании товара нельзя укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший интервал взвешивания;</p> <p>Г) пищевые продукты укладывают на весы в оберточной бумаге или упаковочном материале.</p>	4
	<p><b>17. Определите последовательность операций перед началом безопасной эксплуатации механического оборудования</b></p> <p>а) работу пускорегулирующей аппаратуры и приборов на холостом ходу;</p>	7

	<p>б) надежность заземляющих соединений;</p> <p>в) работу и состояние предохранительных клапанов контрольно-измерительных приборов;</p> <p>г) исправность защитных средств;</p> <p>д) наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования;</p> <p>е) отсутствие посторонних предметов внутри или вокруг оборудования;</p> <p>ж) наличие резиновых ковриков;</p>	
	<p><b>18. Какому метрологическому требованию соответствует определение: свойство весов при одних и тех же условиях, при многократном взвешивании одного и того же груза должно давать одинаковые показания независимо от места расположения груза:</b></p> <p>а) постоянство показаний</p> <p>б) устойчивость</p> <p>в) чувствительность</p> <p>г) точность</p>	4
3 5.3.5	<p><b>19. Укажите правила сочетаемости пищевых продуктов в соответствии с принципами совместимости (от чего зависит подбор и сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов)</b></p> <p>А) от типа теста и ассортимента производимой продукции;</p> <p>Б) от национальных особенностей той или иной кухни;</p> <p>В) от идеальной сочетаемости по структуре и вкусу;</p> <p>Г) от взаимозаменяемости сырья.</p>	4
3 5.3.6	<p><b>20. Укажите документы на основании которых оценивают качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий:</b></p> <p>А) накладная на товар;</p> <p>Б) технические условия;</p> <p>В) медикобиологические требования;</p> <p>Г) гигиенический сертификат или качественное удостоверение;</p>	5

	Д) стандарт качества.	
	<b>21. Укажите, по каким основным компонентам химического состава сырья установлены нормы замены сырья:</b>  А) минеральным веществам; Б) сухим веществам; В) белку; Г) жирам; Д) углеводам.	5
	<b>ПК 5.3</b>	<b>29</b>
<i>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		
<b>3 5.4.1</b>	<b>22. Укажите основные направления совершенствования инновационной деятельности при организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>  А) использование лазерного оборудования; Б) комплексная механизация и автоматизация кондитерского производства; В) химизация кондитерского производства; Г) криогенная обработка пищевого сырья; Д) электронизация кондитерского производства; Е) внедрение новых продуктов(сырья) кондитерского производства; Ж) создание мини-пекарен; З) электроконтактное выпекание тестовых заготовок	8
<b>3 5.4.3</b>	<b>23. Укажите основное назначение современного кондитерского оборудования</b>  А) позволяет следовать всем технологическим процессам; Б) минимизирует расход сырья; В) создает комфортные рабочие условия для персонала;	4

Г) снижает себестоимость выпускаемой продукции.				
<b>24. Соотнесите виды оборудования для обработки теста с его описанием</b>				<b>5</b>
1	Тестопрокаточная машина	а	Применяются для прокатки и складывания теста. Бывают горизонтального и вертикального типа – ламинаторы. Устанавливаются на поточно-механизированных линиях.	
2	Тестовальцовая машина	б	Машина планетарного типа с вместимостью чаши 10-60л. Снабжена тремя рабочими органами(венчиком, лопаткой, спиралью) с шестью скоростями вращения и пультом управления.	
3	Турбомиксер	в	Состоит из двух горизонтальных цилиндрических валков, расположенных один под другим, расстояние между ними регулируется. Валки вращаются навстречу друг другу, захватывают тесто, обжимают их и выпускают в виде тестовой ленты.	
4	Тестомесильно-сбивальная машина	г	Обеспечивают эффективное перемешивание жидких и сыпучих компонентов с шестью программами для различных продуктов	
5	Дуо-машина	д	Применяют для многократной прокатки слоеного теста. Тестовая лента подается конвейером на вращающийся барабан, на котором расположен ротор с восьмью вращающимися тестопрокатными валками.	
<b>ПМ 5.4</b>				<b>17</b>
<i>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>				
<b>3 5.5.1</b>	<b>25. Соотнесите технологические функции инновационных пищевых компонентов с их видами</b>			<b>4</b>
	Функции		Виды компонентов	

	1	регулирование вкуса	а	консерванты, антиоксиданты, влагоудерживающие агенты, пленкообразователи	
	2	регулирование консистенции	б	ароматизаторы, подсластители, улучшители вкуса и аромата, кислоты и регуляторы кислотности;	
	3	увеличение сохранности продукта	в	загустители, гелеобразователи, стабилизаторы, эмульгаторы, пенообразователи;	
	4	улучшение внешнего вида	г	красители, стабилизаторы окраски, глазирователи;	
<b>3 5.5.3</b>	<b>26. Укажите какое современное оборудование необходимо для построения линии по производству бисквитного теста и тортов:</b>				<b>8</b>
	<p>А) станция для приготовления теста и крема;</p> <p>Б) печь;</p> <p>В) охлаждающий конвейер;</p> <p>Г) резательная машина;</p> <p>Д) раскладывающие конвейеры;</p> <p>Е) агрегат для комплектации бисквитного торта и прослаивания его кремом;</p> <p>Ж) машина фигурной срезки верха торта;</p> <p>З) овоскоп.</p>				
	<b>ПМ 5.5</b>				<b>12</b>
	<i>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</i>				
<b>3 5.6.1</b>	<b>27. Укажите, какие изменения необходимо осуществить для внедрения инновационных технологий:</b>				<b>4</b>
	<p>А) перестройку сложившегося производства;</p> <p>Б) переподготовку работников, повышения их квалификации;</p> <p>В) увеличение капитальных затрат;</p>				

	Г) увеличение производственных площадей.	
	<b>ПМ 5.6</b>	<b>4</b>
	<b>всего по МДК 05.01</b>	<b>139</b>

<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		о	Р=
<i>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</i>			
<b>3 5.1.2</b>	<p><b>28. Выберите все верные утверждения, соответствующие СанПиН 2.3.6.1079-01</b></p> <p>а) Организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.</p> <p>б) Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.</p> <p>в) Для приготовления и хранения готовой продукции рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищевых продуктов.</p> <p>г) Санитарная обработка технологического оборудования проводится только по окончании работы.</p>	4	
	<p><b>29. Определите вид безопасности сырья по его описанию:</b> «Отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён здоровью токсическими веществами, нитратами, нитритами, антибиотиками, гормональными препаратами, пищевыми добавками и красителями»</p> <p>А) химическая безопасность;</p> <p>Б) санитарно-гигиеническая безопасность;</p> <p>В) радиационная безопасность.</p>	3	

3 5.1.3	<b>30. Соотнесите методы контроля качества сырья с их описанием</b>			4
		Методы контроля	Описание методов	
	1	Технологический контроль	а Это контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности в реализации	
	2	Входной контроль	б Это контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания	
	3	Операционный контроль	в Это контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания	
	4	Приемочный контроль	г Это контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции	
	<b>31. Выберите верное определение: «Лабораторная проба – это...</b>  А) часть исходного образца, направляемая для лабораторных исследований;  Б) часть средней пробы, взятой для исследования.			2
3 5.1.6	<b>32. Укажите верный вариант подготовки к производству меланжа:</b>  А) Банки с замороженным меланжем перед размораживанием тщательно обмывают щетками в ванне с теплой водой, а затем ставят в другую ванну с горячей водой на 2-3 ч для оттаивания (при температуре воды не выше 45°C), обтирают, вскрывают;  Б) Банки с замороженным меланжем обмывают, обтирают, вскрывают и используют по мере необходимости.			2

	<p><b>33. Как производится обработка яиц в кондитерском цехе, укажите верную последовательность:</b></p> <p>А) ополаскивают в проточной воде;</p> <p>Б) замачивание в теплой воде в течение 5-10 мин;</p> <p>В) дезинфекция 0,2%-ным раствором хлорной извести или 0,5%-ным раствором хлорамина в течение 5 мин;</p> <p>Г) обработка в 1-2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40 - 45°C в течение 5-10 мин.</p>	4																				
<p><b>3</b> <b>5.1.11</b></p>	<p><b>34. Выберите верное утверждение:</b></p> <p>а) Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.</p> <p>б) Допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>в) Оба утверждения верны.</p>	3																				
<p><b>3</b> <b>5.1.12</b></p>	<p><b>35. Укажите способы хранения сырья в зависимости от его вида</b></p> <table border="1" data-bbox="379 1093 1386 1653"> <thead> <tr> <th data-bbox="379 1093 427 1160"></th> <th data-bbox="427 1093 667 1160">Вид сырья</th> <th data-bbox="667 1093 707 1160"></th> <th data-bbox="707 1093 1386 1160">Способы хранения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="379 1160 427 1317">1</td> <td data-bbox="427 1160 667 1317">Скоропортящее сырье</td> <td data-bbox="667 1160 707 1317">а</td> <td data-bbox="707 1160 1386 1317">В кладовой суточного запаса при температуре 15°C и относительная влажность воздуха - 60 - 65%.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="379 1317 427 1429">2</td> <td data-bbox="427 1317 667 1429">сухие продукты</td> <td data-bbox="667 1317 707 1429">б</td> <td data-bbox="707 1317 1386 1429">в холодильных камерах или шкафах при температуре 0-+6°C</td> </tr> <tr> <td data-bbox="379 1429 427 1541">3</td> <td data-bbox="427 1429 667 1541">замороженное сырье</td> <td data-bbox="667 1429 707 1541">в</td> <td data-bbox="707 1429 1386 1541">в отдельной помещении</td> </tr> <tr> <td data-bbox="379 1541 427 1653">4</td> <td data-bbox="427 1541 667 1653">Ароматические вещества</td> <td data-bbox="667 1541 707 1653">г</td> <td data-bbox="707 1541 1386 1653">в морозильной камере</td> </tr> </tbody> </table>		Вид сырья		Способы хранения	1	Скоропортящее сырье	а	В кладовой суточного запаса при температуре 15°C и относительная влажность воздуха - 60 - 65%.	2	сухие продукты	б	в холодильных камерах или шкафах при температуре 0-+6°C	3	замороженное сырье	в	в отдельной помещении	4	Ароматические вещества	г	в морозильной камере	4
	Вид сырья		Способы хранения																			
1	Скоропортящее сырье	а	В кладовой суточного запаса при температуре 15°C и относительная влажность воздуха - 60 - 65%.																			
2	сухие продукты	б	в холодильных камерах или шкафах при температуре 0-+6°C																			
3	замороженное сырье	в	в отдельной помещении																			
4	Ароматические вещества	г	в морозильной камере																			
<p><b>ПК 5.1</b></p>		<p><b>26</b></p>																				
<p><i>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></p>																						

3 5.2.1	<p><b>36. Выберите наиболее точное определение: «Сложный отделочный полуфабрикат – это:</b></p> <p>А) кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки или прослаивания, или наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката;</p> <p>Б) кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки или прослаивания, или наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката, имеющий сложную рецептуру приготовления (две или более фазы приготовления);</p> <p>В) полуфабрикат промышленного производства, используемый для приготовления сложных кондитерских изделий».</p>	3							
	<p><b>37. Выберите факторы классификации кремов:</b></p> <p>а) Вид основного сырья;</p> <p>б) Температура приготовления;</p> <p>в) Технология приготовления;</p>	3							
	<p><b>38. Укажите вид отделочного полуфабриката, о котором идет речь: «Это смесь сахара с водой при содержании сахара в нем не менее 50%»</b></p> <p>А) помада;</p> <p>Б) тиражный сироп;</p> <p>В) сироп для промочки.</p>	3							
	<p><b>39. Выберите верный перечень отделочных полуфабрикатов из сахара для тортов и пирожных:</b></p> <p>а) Сахар, сироп, цукаты, повидло, желе</p> <p>б) Желе, помадка, цукаты, повидло, карамель</p> <p>в) Сахарная пудра, сироп, помадка, ванильная пудра, карамель</p>	3							
3 5.2.3	<p><b>40. Укажите верную последовательность приготовления помады основной поэтапно:</b></p> <p>А) варка помадного сиропа;</p> <p>Б) взбивание сиропа в помаду;</p> <p>В) охлаждение сиропа;</p> <p>Г) ароматизация и подкрашивание помады;</p> <p>Д) созревание помады.</p>	5							
	<p><b>41. Соотнесите вид глазури и состав сырья, используемого для ее приготовления:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 45%;">Вид</th> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 45%;">Сырье</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Заварная</td> <td style="text-align: center;">а</td> <td>сахарная пудра</td> </tr> </tbody> </table>		Вид		Сырье	1	Заварная	а	сахарная пудра
	Вид		Сырье						
1	Заварная	а	сахарная пудра						

	2	Сырцовая	б	сахар песок																					
			в	вода																					
			г	яичный белок																					
	<b>42. Укажите сырье, используемое для приготовления молочной мастики:</b> а) Сахарная пудра; б) Желатин; в) Сухое молоко; г) Сгущенное молоко.				4																				
<b>3</b> <b>5.2.4</b>	<b>43. Выберите полуфабрикаты, которые производят из смесей и продуктов промышленного производства</b> А) крем на основе растительных сливок; Б) стабилизатор крема; В) сироп тиражный; Г) сахарная помада «Фондан»				4																				
<b>3</b> <b>5.2.6</b>	<b>44. Соотнесите виды современных отделочных материалов с их назначением</b> <table border="1" data-bbox="359 891 1385 1534"> <thead> <tr> <th></th> <th>Вид</th> <th></th> <th>Назначение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Гель нейтральный</td> <td>а</td> <td>для всех видов кондитерских изделий, включая торты-мороженое; придают декорируемой поверхности зеркальный блеск, также используются для оформления десертных тарелок</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>«Холодный» гель</td> <td>б</td> <td>для покрытия кондитерских, хлебобулочных изделий, приготовления десертов</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Сухая белковая смесь</td> <td>в</td> <td>для приготовления мраморной поверхности на тортах путем смешивания его с компаундами, густыми сиропами, красителями</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Фруктовые гели</td> <td>г</td> <td>для приготовления суфле («Птичье молоко»), беже и белкового крема</td> </tr> </tbody> </table>					Вид		Назначение	1	Гель нейтральный	а	для всех видов кондитерских изделий, включая торты-мороженое; придают декорируемой поверхности зеркальный блеск, также используются для оформления десертных тарелок	2	«Холодный» гель	б	для покрытия кондитерских, хлебобулочных изделий, приготовления десертов	3	Сухая белковая смесь	в	для приготовления мраморной поверхности на тортах путем смешивания его с компаундами, густыми сиропами, красителями	4	Фруктовые гели	г	для приготовления суфле («Птичье молоко»), беже и белкового крема	4
	Вид		Назначение																						
1	Гель нейтральный	а	для всех видов кондитерских изделий, включая торты-мороженое; придают декорируемой поверхности зеркальный блеск, также используются для оформления десертных тарелок																						
2	«Холодный» гель	б	для покрытия кондитерских, хлебобулочных изделий, приготовления десертов																						
3	Сухая белковая смесь	в	для приготовления мраморной поверхности на тортах путем смешивания его с компаундами, густыми сиропами, красителями																						
4	Фруктовые гели	г	для приготовления суфле («Птичье молоко»), беже и белкового крема																						
	<b>45. Выберите наиболее точный и верный ответ, который отражает назначение глюкозного сиропа</b> А) для приготовления зеркальной глазури; Б) для приготовления карамели, шоколадной массы и в качестве добавки для приготовления различных изделий в кондитерском производстве; В) для приготовления помады.				3																				
	<b>46. Укажите способ приготовления карамельного декора из смеси для карамельного декора, флорентинеров, казинак</b> 1) Нанести смесь для приготовления карамельного декора с помощью сита на силиконовый коврик. По желанию дополнить термостойкими посыпками, кунжутом, маком, орехами. Запечь при температуре 200-210				3																				

	<p>°С 5-10 минут.</p> <p>2) Перемешать смесь для приготовления карамельного декора 500г и 250г ореха, распределить на силиконовом коврике смесь толщиной 3-5 мм и запекать при температуре 200-210 °С 5-10 минут с применением пара в первые минуты выпечки.</p> <p>3) Верны оба способа.</p>																					
<b>3</b> <b>5.2.7</b>	<p><b>47. Выберите наиболее верный вариант комплекса органолептических показателей, по которым оценивают качество готовых отделочных полуфабрикатов</b></p> <p>А) форма, состояние поверхности, цвет, запах и вкус, текстура (консистенция);</p> <p>Б) состояние поверхности, консистенция, вкус, цвет, запах, структура мякиша.</p>	<b>2</b>																				
	<p><b>48. Соотнесите сроки и условия хранения готовых отделочных полуфабрикатов</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Вид п/ф</th> <th></th> <th>Условия и сроки хранения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Сиропа для пропитки</td> <td>а</td> <td>1,5-2 часа при температуре 24°С</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Крема</td> <td>б</td> <td>В маркированной закрытой таре при температуре не выше 6°С</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>П/ф для отделки поверхности</td> <td>в</td> <td>При температуре 20-26°С – не более 5 часов; при 6°С – не более 12 часов</td> </tr> </tbody> </table>		Вид п/ф		Условия и сроки хранения	1	Сиропа для пропитки	а	1,5-2 часа при температуре 24°С	2	Крема	б	В маркированной закрытой таре при температуре не выше 6°С	3	П/ф для отделки поверхности	в	При температуре 20-26°С – не более 5 часов; при 6°С – не более 12 часов	<b>3</b>				
	Вид п/ф		Условия и сроки хранения																			
1	Сиропа для пропитки	а	1,5-2 часа при температуре 24°С																			
2	Крема	б	В маркированной закрытой таре при температуре не выше 6°С																			
3	П/ф для отделки поверхности	в	При температуре 20-26°С – не более 5 часов; при 6°С – не более 12 часов																			
	<p><b>49. Соотнесите назначение сиропа с его наименованием пробы в зависимости от плотности:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Плотность сиропа</th> <th></th> <th>Назначение сиропа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Клейкая капля</td> <td>а</td> <td>Сироп для помады</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Нитка толстая</td> <td>б</td> <td>Сироп для крема белкового заварного</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Шарик мягкий</td> <td>в</td> <td>Сироп для глазирования</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Шарик средний</td> <td>г</td> <td>Сироп для промочки</td> </tr> </tbody> </table>		Плотность сиропа		Назначение сиропа	1	Клейкая капля	а	Сироп для помады	2	Нитка толстая	б	Сироп для крема белкового заварного	3	Шарик мягкий	в	Сироп для глазирования	4	Шарик средний	г	Сироп для промочки	<b>4</b>
	Плотность сиропа		Назначение сиропа																			
1	Клейкая капля	а	Сироп для помады																			
2	Нитка толстая	б	Сироп для крема белкового заварного																			
3	Шарик мягкий	в	Сироп для глазирования																			
4	Шарик средний	г	Сироп для промочки																			
<b>ПК 5.2.</b>		<b>48</b>																				
<i>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</i>																						
<b>3</b> <b>5.3.1</b>	<p><b>50. Соотнесите вид хлебобулочных изделий и его определением</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Вид</th> <th></th> <th>Определение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Хлеб</td> <td>а</td> <td>Хлебобулочное изделие с большим содержанием сдобного сырья,</td> </tr> </tbody> </table>		Вид		Определение	1	Хлеб	а	Хлебобулочное изделие с большим содержанием сдобного сырья,	<b>4</b>												
	Вид		Определение																			
1	Хлеб	а	Хлебобулочное изделие с большим содержанием сдобного сырья,																			

			разнообразной сложной разделкой теста, сложной отделкой поверхности полуфабрикатов и готовых изделий, более сложной формы, вкуса, аромата.		
	2	Праздничный хлеб	б	Хлебобулочное изделие с содержанием в рецептуре сахара и (или) жира 14% и более к массе муки	
	3	Сдобное хлебобулочное изделие	в	Хлебобулочное изделие массой более 500г	
	4	Сложное сдобное хлебобулочное изделие	г	Хлебобулочное изделие из пшеничной муки высшего и первого сорта с улучшенными свойствами	
	<b>51. Укажите основное сырье для выработки хлебобулочных изделий и хлеба</b> а) мука; б) сахар; в) соль; г) дрожжи.				4
3 5.3.3	<b>52. Укажите верное определение: «Технологический процесс — это:</b> а) контроль качества; б) последовательность приготовления изделий, полуфабрикатов; в) бракераж изделий, полуфабрикатов.				3
	<b>53. По каким признакам определяют окончание замеса дрожжевого теста?</b> 1) Тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза 2) Тесто приобретает однородную консистенцию 3) Тесто начинает прилипать к рукам 4) Тесто перестает прилипать к рукам				4
	<b>54. Соотнесите зависимость количества обминок от силы муки, из которой приготовлено тесто:</b>				3
		«Сила муки»		«Количество обминок»	
	1	«Сильная» мука	а	1 обминка	

	2	«Средняя» мука	б	2—3 обминки	
	3	«Слабая» мука	в	можно не обминать	
	<b>55. На водопоглотительную способность муки влияет ее:</b> 1) дисперсность; 2) зольность; 3) кислотность; 4) содержание посторонних примесей.				4
	<b>56. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?</b> 1) минеральные; 2) белковые; 3) органические; 4) жиры.				4
	<b>57. Выберите из предлагаемых технологий верный способ приготовления опары:</b> а) вода (молоко) 60-70% - подогревают до температуры 35°С, добавляют дрожжи – 100%, сахар – 4%, растворяют и процеживают. Добавляют муку – 30-70% и замешивают опару. б) воду подогревают, добавляют сахар, соль, дрожжи и все перемешивают до растворения. Добавляют муку и замешивают.				2
3 5.3.4	<b>58. Укажите современные технологии в хлебобулочной индустрии</b> А) автоматизация производства; Б) разработка технологий приготовления хлеба на основе хлебопекарных улучшителей с различными технологическими и функциональными свойствами; В) использование новых видов сырья с целью повышения пищевой ценности хлеба, т.е. создание хлебобулочных изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; Г) технология замораживания тестовых полуфабрикатов;				7

	<p>Д) ускоренный способ приготовления теста;</p> <p>Е) интенсивная холодная технология приготовления теста;</p> <p>Ж) технология приготовления теста на закваске.</p>									
	<p><b>59. Укажите наименование тестового полуфабриката исходя из его описания:</b> «Это полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают хлебобулочное изделие»</p> <p>А) не сформованные тестовые заготовки или пласты теста;</p> <p>Б) сформованные тестовые заготовки теста до из расстойки;</p> <p>В) частично выпеченные изделия (высокой степени готовности)._</p>	3								
3 5.3.7	<p><b>60. Выберите комплекс органолептических показателей, используемых для оценки качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба:</b></p> <p>1. состояние поверхности, отделка поверхности, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корки от мякиша, толщину и форму изделия, состояние мякиша (пропеченность, промес, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала);</p> <p>2. состояние поверхности, форма, цвет, запах и вкус, текстура (консистенция).</p>	2								
	<p><b>61. Укажите верные условия сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба:</b></p> <p>1. выпеченные изделия укладывают в чистые лотки и хранят в чистом, сухом, хорошо проветриваемом помещении;</p> <p>2. выпеченные изделия укладывают в чистые лотки и хранят в прохладном помещении при влажности выше 70%, отдельно от другой продукции.</p>	2								
	<p><b>62. Соотнесите виды сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с их сроками хранения:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Виды х/б изделий</th> <th>Сроки хранения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Неупакованный хлеб из пшеничной муки</td> <td>а 16 часов</td> </tr> <tr> <td>2 Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки</td> <td>б 24 часа</td> </tr> <tr> <td>3 Мелкоштучные хлебобулочные изделия</td> <td>в 36 часов</td> </tr> </tbody> </table>	Виды х/б изделий	Сроки хранения	1 Неупакованный хлеб из пшеничной муки	а 16 часов	2 Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки	б 24 часа	3 Мелкоштучные хлебобулочные изделия	в 36 часов	3
Виды х/б изделий	Сроки хранения									
1 Неупакованный хлеб из пшеничной муки	а 16 часов									
2 Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки	б 24 часа									
3 Мелкоштучные хлебобулочные изделия	в 36 часов									

	<b>ПК5.3</b>	<b>45</b>															
<i>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>																	
<b>3</b> <b>5.4.2</b>	<b>63. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их описанием</b>	<b>7</b>															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Виды изделий</th> <th>Описание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Пряничное изделие</td> <td>а Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %</td> </tr> <tr> <td>2 Печенье</td> <td>б Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное.</td> </tr> <tr> <td>3 Вафельное изделие</td> <td>в Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее.</td> </tr> <tr> <td>4 Кекс</td> <td>г Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой.</td> </tr> <tr> <td>5 Рулет</td> <td>д Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее.</td> </tr> <tr> <td>6 Пирожное</td> <td>е Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150 г.</td> </tr> <tr> <td>7 Торт</td> <td>ж Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150 г.</td> </tr> </tbody> </table>	Виды изделий	Описание	1 Пряничное изделие	а Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %	2 Печенье	б Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное.	3 Вафельное изделие	в Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее.	4 Кекс	г Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой.	5 Рулет	д Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее.	6 Пирожное	е Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150 г.	7 Торт	ж Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150 г.
Виды изделий	Описание																
1 Пряничное изделие	а Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %																
2 Печенье	б Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное.																
3 Вафельное изделие	в Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее.																
4 Кекс	г Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой.																
5 Рулет	д Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее.																
6 Пирожное	е Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150 г.																
7 Торт	ж Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150 г.																
	<b>64. Разнесите виды бездрожжевого теста по его консистенции на три основные группы:</b>	<b>9</b>															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Виды теста</th> <th>А. Жидкая консистенции</th> <th>Б. Средняя консистенции</th> <th>В. Кремообразная,</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Виды теста	А. Жидкая консистенции	Б. Средняя консистенции	В. Кремообразная,												
Виды теста	А. Жидкая консистенции	Б. Средняя консистенции	В. Кремообразная,														

			я	я	мажущая	
	1	Блинчатое				
	2	Пресное				
	3	Песочное				
	4	Пряничное				
	5	Бисквитное				
	6	Заварное				
	7	Воздушное				
	8	Сахарное				
	9	Тюлипное				
<b>3</b> <b>5.4.4</b>	<b>65. Установите соответствие между оптимум температур и видом бездрожжевого теста</b>					<b>5</b>
		Оптимум температур, °С		Вид теста		
	1	22-25	а	Вафельное		
	2	32-35	б	Бисквитное		
	3	До 20	в	Заварное		
	4	28-36	г	Галетное и крекерное		
	5	20-25	д	Сахарное, песочное		
	<b>66. При получении упруго-пластично-вязкого теста продолжительность замеса:</b>					<b>4</b>
	1) уменьшается; 2) увеличивается; 3) минимальна; 4) не имеет значения.					
	<b>67. В каком случае в пресное сдобное тесто вводят пищевую кислоту?</b>					<b>2</b>
	1) Если в тесто входят кисломолочные продукты.					

2) Если в тесто не входят кисло-молочные продукты.	
<p><b>68. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?</b></p> <p>А) Из-за большого количества жира в рецептуре.</p> <p>Б) Из-за того, что их смазывают яйцом перед выпечкой.</p> <p>В) Из-за большого количества яиц.</p> <p>Г) Из-за большого количества сахара.</p>	4
<p><b>69. Какую муку лучше использовать для бисквитного теста?</b></p> <p>А) С высоким содержанием клейковины.</p> <p>Б) Со средним содержанием клейковины.</p> <p>В) С высокой газообразующей способностью.</p>	3
<p><b>70. Выберите сырье, используемое при приготовлении заварного теста?</b></p> <p>1) Сахар;</p> <p>2) Соль;</p> <p>3) Яйца;</p> <p>4) Масло;</p> <p>5) Дрожжи;</p> <p>6) Муку.</p>	6
<p><b>71. Определите верную последовательность выполнения операций в технологической схеме заваривания массы для приготовления заварного теста:</b></p> <p>1) заваривают массы 1-2 мин при помешивании;</p> <p>2) наливают в посуду воду;</p> <p>3) доводят смесь до кипения;</p> <p>4) кладут масло или маргарин, соль;</p> <p>5) всыпают постепенно муку.</p>	5
<p><b>72. При какой температуре выпекают изделия из белково-воздушного</b></p>	3

	<p><b>теста?</b></p> <p>1) 160-170°C.</p> <p>2) 100—110°C.</p> <p>3) 200-210°C.</p>			
	<p><b>73. В чем заключается основное отличие приготовления бисквита «Буше» от основного?</b></p> <p>А) Яйца для бисквита «Буше» взбивают в 2 раза дольше.</p> <p>Б) Желтки и белки взбивают отдельно.</p> <p>В) Сахара используют в 2 раза больше.</p>	3		
	<p><b>74. Каким способом разрыхляют тесто для блинчиков?</b></p> <p>А) Биологическим.</p> <p>Б) Механическим.</p> <p>В) Химическим.</p>	3		
	<p><b>75. При замесе теста для пельменей и вареников необходимо выдержать его перед использованием для того, чтобы...</b></p> <p>А) тесто просолилось.</p> <p>Б) тесто стало эластичным.</p> <p>В) тесто стало пышным.</p>	3		
	<p><b>76. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...</b></p> <p>1) декстринов;</p> <p>2) студней;</p> <p>3) меланоидинов;</p> <p>4) жженки.</p>	4		
3 5.4.5	<b>77. Соотнесите виды и причины брака слоеного полуфабриката</b>		7	
		Виды брака		Причины его возникновения
	1	Слоеный полуфабрикат с а		Тупые выемки; края смазаны яйцами; пласт недостаточно прокололи перед

		плохим подъемом, с толстыми слипшимися слоями		выпечкой	
	2	Слоеный полуфабрикат с неравномерным подъемом, имеет вздутие	б	Мука с небольшим содержанием клейковины; недостаток или отсутствие кислоты, высокая температура помещения, где готовилось тесто; недостаточное охлаждение теста; излишнее количество раскаток; низкая температура выпечки	
	3	Слоеный полуфабрикат деформирован (сжат)	в	Высокая температура выпечки	
	4	Слоеный полуфабрикат сухой и жесткий	г	Излишек кислоты и соли; тесто мало выстаивалось перед выпечкой; листы не смачивались водой.	
	5	Слоеный полуфабрикат имеет плотный мякиш с «закалом»	д	Высокая температура выпечки; во время выпечки кондитерский лист подвергался механическому воздействию; недостаточное время выпечки	
	6	Поверхность слоеного полуфабриката бледная, с серым оттенком	е	Недостаточно раскатан, низкая температура выпечки (масло при этом вытекло); уменьшено количество жира; масло при охлаждении имело низкую температуру	
	7	Поверхность слоеного полуфабриката темная	ж	Низкая температура выпечки	
<b>ПК 5.4</b>					<b>68</b>
<i>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>					
<b>3</b>	<b>78. Соотнесите основные группы тортов в зависимости от сложности отделки с их описанием:</b>				<b>4</b>
<b>5.5.2</b>		Группы		Описание	
	1	торты массового производства	а	Изготавливают на конкретных предприятиях Технологию приготовления разрабатывают	

			кондитеры данного предприятия.	
	2	литерные	б	Готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада, или других полуфабрикатов.
	3	фигурные	в	Это бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг, с более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой
	4	фирменные	г	Вырабатывают по утвержденным рецептурам. Масса их от 150 г до 1,5 кг, чаще всего - 0,5 и 1 кг. Торты могут иметь форму квадратную, прямоугольную, круглую, овальную.
	<b>79. Укажите верное определение классификации пирожных:</b> А) Пирожные подразделяются на отдельные группы в зависимости от выпеченного тестового полуфабриката: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, ореховые, крошковые; Б) Пирожные подразделяются на отдельные группы в зависимости от видов отделочных полуфабрикатов: масляные, белковые, фруктово-желейные, сливочные, муссовые, ореховые.			2
3 5.5.4	<b>80. Выберите операции, применяемые при производстве торта «Абрикотин».</b> 1) Пласты песочного полуфабриката склеивают по два сливочным кремом. 2) Пропитка песочного полуфабриката сиропом. 3) Крем ароматизируют ликером «Абрикотин». 4) Склеивание песочных пластов белковым кремом. 5) Отделка поверхности помадой.			5
	<b>81. Укажите перечень отделочных полуфабрикатов, рекомендуемых для оформления песочных тортов и пирожных</b> а) Крем сливочный, желе, фрукты, сироп. б) Крошка, помадка, крем, сироп. в) Желе, свежие и консервированные фрукты, помадка, крем сливочный. г) Помадка, крем, фрукты, сироп.			4

<p><b>82. Определите порядок технологических операций по приготовлению песочных тортов:</b></p> <p>а) приготовление отделочных полуфабрикатов;  б) приготовление песочного полуфабриката;  в) склеивание пластов;  г) зачистка пластов;  д) отделки боковых сторон;  е) намазывание поверхности и боковых сторон;  ж) отделки поверхности торта.</p>	7
<p><b>83. Укажите верную схему технологической последовательности приготовления слоеных тортов:</b></p> <p>а) слоеные пласты выпекают, охлаждают, склеивают кремом или фруктовой начинкой, поверхность и боковые стороны смазывают и обсыпают крошкой, выравнивают поверхность;  б) слоеные пласты выпекают, охлаждают, промачивают сиропом, склеивают кремом или фруктовой начинкой, поверхность и боковые стороны смазывают и выравнивают поверхность.</p>	2
<p><b>84. Укажите состав рецептуры пирожного «Корзиночки с лимонным кремом и ягодами»</b></p> <p>а) сливочное масло, сахарная пудра, яичные желтки, ликер яичный, крахмал кукурузный, соль, мука, миндаль рубленый;  б) масло сливочное, сахар, яйца, ванильный сахар, мука, фундук, лимонный сок, масло сливочное, цедра лимонная; свежие ягоды и фрукты, гель нейтральный.</p>	2
<p><b>85. Укажите сырье для приготовления Даккуаза с фундуком</b></p> <p>1. орехи фундук;  2. сахарная пудра;  3. яичные белки;  4. орехи фундук;  5. мука.</p>	5
<p><b>86. Укажите все верные правила при монтаже праздничных многоярусных тортов</b></p> <p>1) декорировать многоярусный торт в процессе украшения следует по направлению снизу-вверх;  2) пропитывать бисквитную основу умеренно;  3) выпекать отдельные ярусы различных диаметров;  4) производить точный расчет количества поддерживающих элементов при конструировании многоярусного торта, учитывая число ярусов и высоту торта;  5) пропитывать бисквитную основы обильно;  6) склеивать ярусы между собой отделочным полуфабрикатом, который придает устойчивость всей конструкции многоярусного торта.</p>	6
<p><b>87. Укажите построение многоярусных тортов с помощью</b></p>	5

	<p><b>тематических конструкций поэтапно:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выпекают и отделяют торты в одном стиле (торты могут быть слоеные, воздушные, бисквитные и т.д.);</li> <li>2) производят монтаж многоярусной конструкции;</li> <li>3) выбирают тематическую конструкцию и определяют будущую композицию;</li> <li>4) декорируют композицию дополнительными тематическими элементами;</li> <li>5) помещают торты на плато соответствующих размеров.</li> </ol>	
	<p><b>88. Укажите основные правила сборки фигурных тортов в виде цифры поэтапно:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) определяют размеры и пропорции будущего торта;</li> <li>2) выбирают цифру, в виде которой будет выглядеть праздничный торт;</li> <li>3) выпекают тестовый полуфабрикат;</li> <li>4) делают лекала для торта в соответствии с рисунком;</li> <li>5) делают раскройку из готового выпеченного полуфабриката;</li> <li>6) согласно рецептуре прослаивают, смачивают и склеивают все детали выпеченного полуфабриката и осуществляют сборку торта;</li> <li>7) приступают к отделке поверхности и декорированию торта.</li> <li>8) заготовку торта помещают в холодильник и охлаждают в течение 5 — 6 ч при температуре 0 — 4 °С;</li> </ol>	8
	<p><b>89. Выберите сырье для приготовления шоколадного пирожного Макарони:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.яичные белки;</li> <li>2.сахар;</li> <li>3.пудра сахарная;</li> <li>4.пудра миндальная;</li> <li>5.какао-порошок;</li> <li>6.краситель;</li> <li>7.мука пшеничная;</li> <li>8. ганаш.</li> </ol>	8
	<p><b>90. Определите последовательность приготовления пирожного «Макарони шоколадное»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Во взбитые яичные белки с сахаром постепенно добавляют смесь из сахарной, миндальной пудры и какао-порошка.</li> <li>2. Готовую массу выкладывают в кондитерский мешок с насадкой диаметром около 10 мм и формируют в виде одинаковых заготовок круглой формы диаметром около 3 см.</li> <li>3. Хорошо перемешивают лопаткой, пока белковая масса не станет тягучей консистенции.</li> <li>4. Выпекают при температуре 150 °С в течение 15 мин.</li> <li>5. Оставляют противень на 1 ч в сухом месте для образования корочки</li> <li>6. Парно соединяют ганашем</li> </ol>	6

	<p><b>91. Определите верную технологическую последовательность приготовления пирожного корзиночка с фруктами «Манго»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. из песочного теста выпекают корзиночки;</li> <li>2. наполняют кремом манго;</li> <li>3. глазируют гелем;</li> <li>4. внутреннюю поверхность корзиночек глазируют шоколадом;</li> <li>5. сверху украшают двумя-тремя ломтиками свежих манго, коктейльной вишней;</li> <li>6. ставят в холодильник для застывания;</li> </ol>	5
	<p><b>92. Выберите из предложенных вариантов классификацию праздничных тортов по форме:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. традиционные;</li> <li>2. детские;</li> <li>3. многоярусные;</li> <li>4. юбилейные;</li> <li>5. фигурные.</li> </ol>	5
	<p><b>93. Определите по описанию наименование изделия: выпекают в маленькой круглой формочке, с начинкой внутри, оформляют «шапочкой» из крема, глазури, конфет, украшение из марципана, ганаш.</b></p> <p>А) маффины;  Б) кекс;  В) капкейки.</p>	3
	<p><b>94. Укажите условия и сроки хранения торта «Слоеный» с кремом?</b></p> <p>А. при температуре 4+-2°С в течение 72 часов;  Б. при температуре 4+-2°С в течение 36 часов;  В. при температуре 4+-2°С в течение 6 часов;</p>	3
3 5.5.5	<p><b>95. Укажите сроки хранения тортов, пирожных при температуре 2 — 6 °С с момента окончания технологического процесса:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. с белковым кремом: а. 24 б. 36ч, в.72ч;</li> <li>2. сливочным кремом: а. 36ч; б.48ч, в. 72ч;</li> <li>3. творожным или сливочно-творожным кремом: а. 6ч; б. 24ч;</li> <li>4. заварным кремом и кремом из животных сливок: а. 6ч; б. 120 ч.</li> </ol>	8
	<p><b>96. Укажите верную маркировку тортов от производителя на коробках</b></p> <p>а) Наименование предприятия изготовителя, его адрес; наименование продукта; даты и часы изготовления; условия хранения; сроки хранения; информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта; обозначение стандарта ОСТ 10-60-95.</p> <p>б) Наименование продукта; даты и часы изготовления; условия хранения; сроки хранения; информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта; обозначение стандарта ОСТ 10-60-95, состав сырья.</p>	2

	<b>ПК 5.5</b>	<b>90</b>												
	<i>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</i>													
<b>3</b> <b>5.6.2</b>	<p><b>97. В соответствии с ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания укажите правильную последовательность этапов и порядок разработки фирменных и новых изделий</b></p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>оформление рецептур и технологии производства;</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>разработку проекта рецептуры;</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>определение органолептических, физико-химических, микробиологических показателей;</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>отработку рецептуры и технологии производства;</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>установление сроков годности (при необходимости).</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>расчет пищевой ценности;</td> </tr> </table>	1	оформление рецептур и технологии производства;	2	разработку проекта рецептуры;	3	определение органолептических, физико-химических, микробиологических показателей;	4	отработку рецептуры и технологии производства;	5	установление сроков годности (при необходимости).	6	расчет пищевой ценности;	<b>6</b>
1	оформление рецептур и технологии производства;													
2	разработку проекта рецептуры;													
3	определение органолептических, физико-химических, микробиологических показателей;													
4	отработку рецептуры и технологии производства;													
5	установление сроков годности (при необходимости).													
6	расчет пищевой ценности;													
<b>3</b> <b>5.6.4</b>	<p><b>98. Из представленного перечня выберите документы необходимые для расчета сырья, продуктов и полуфабрикатов:</b></p> <p>а) технологическая карта  б) акт проработки рецептур  в) инструкционно-технологическая карта  г) бракеражный журнал  д) сырьевая ведомость  е) план-меню  ж) сборник рецептур</p>	<b>7</b>												
<b>3</b> <b>5.6.5</b>	<p><b>99. В соответствии с ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых изделий на предприятиях общественного питания после заполнения акта проработки заполняется на его основе следующий документ:</b></p> <p>а) технологическая карта  б) рецептура  в) технико-технологическая карта</p>	<b>3</b>												
<b>3</b> <b>5.6.6</b>	<p><b>100. Правила расчета себестоимости мучных кондитерских изделий должны учитывать</b></p> <p>а) сезонность сырья  б) регион  в) себестоимость сырья  г) категорию предприятия</p>	<b>4</b>												

	<b>ПК 5.6</b>	<b>20</b>
	<b>всего по МДК 05.02</b>	<b>298</b>

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАЧ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студент(а)(ки) \_\_\_\_\_

группы № \_\_\_\_\_

по 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

**МДК 05.01** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

**МДК 05.02** Процессы приготовление, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

*Внимательно прочитайте практические задания, подробно и последовательные пропишите решение, запишите ответ. При решении задач использовать нормативное издание «Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания».*

<p><b>МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b></p>	<p>Количество баллов Р=</p>
<p><i>ПК 5.1.</i>  <i>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</i></p>	

У 5.1.1	<p><b>Задача 1</b></p> <p>Рассчитать необходимое количество сырья и заполнить нормативный документ «Требование в кладовую» на получения сырья и продукции со склада, для приготовления 20 шт. кекса «Весенний» по рецептуре № 88 Сборника рецептов с выходом массы изделия 100 грамм. Расчеты представить в кг.</p>	1																					
У 5.1.3	<p><b>Задача 2</b></p> <p>Произвести расчет количества сухого яичного порошка (вместо меланжа) при приготовлении пирога домашнего с маком в количестве 2 кг, если известно что по рецептуре для приготовления 10 кг требуется 1,41кг меланжа.</p>	1																					
<b>ПК 5.1</b>		<b>2</b>																					
<p><i>ПК 5.2.</i></p> <p><i>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></p>																							
У 5.2.3	<p><b>Задача 3</b></p> <p>Рассчитать необходимое количество сырья и заполнить нормативный документ «Требование в кладовую» на получения сырья и продукции со склада, для приготовления отделочного полуфабриката крем «Гляссе» ореховый по рецептуре № 50 Сборника рецептов с выходом массы полуфабриката 2000 грамм. Расчеты представить в кг.</p> <p>Требование в кладовую</p> <p>(На крем «Гляссе» ореховый по рецептуре № 50 Сборника рецептов)</p> <table border="1" data-bbox="359 1435 1386 1993"> <thead> <tr> <th data-bbox="359 1435 707 1576">Наименование сырья</th> <th data-bbox="707 1435 1026 1576">Наименование единицы измерения</th> <th data-bbox="1026 1435 1386 1576">Количество</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="359 1576 707 1644">Масло сливочное</td> <td data-bbox="707 1576 1026 1644">кг</td> <td data-bbox="1026 1576 1386 1644"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 1644 707 1711">Сахар-песок</td> <td data-bbox="707 1644 1026 1711">кг</td> <td data-bbox="1026 1644 1386 1711"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 1711 707 1778">Яйца</td> <td data-bbox="707 1711 1026 1778">Шт.</td> <td data-bbox="1026 1711 1386 1778"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 1778 707 1845">Пудра ванильная</td> <td data-bbox="707 1778 1026 1845">кг</td> <td data-bbox="1026 1778 1386 1845"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 1845 707 1912">Коньяк</td> <td data-bbox="707 1845 1026 1912">кг</td> <td data-bbox="1026 1845 1386 1912"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 1912 707 1993">Ядра орехов</td> <td data-bbox="707 1912 1026 1993">кг</td> <td data-bbox="1026 1912 1386 1993"></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Наименование единицы измерения	Количество	Масло сливочное	кг		Сахар-песок	кг		Яйца	Шт.		Пудра ванильная	кг		Коньяк	кг		Ядра орехов	кг		6
Наименование сырья	Наименование единицы измерения	Количество																					
Масло сливочное	кг																						
Сахар-песок	кг																						
Яйца	Шт.																						
Пудра ванильная	кг																						
Коньяк	кг																						
Ядра орехов	кг																						

У 5.2.4	<p><b>Задача 4</b></p> <p>Определить виды и причины брака крема сливочного (на основе сливочного масла), указать способы их устранения или предупреждения. Данные занести в таблицу</p> <p>«Виды и причины брака, способы их устранения или предупреждения»</p> <table border="1" data-bbox="359 459 1374 1061"> <thead> <tr> <th data-bbox="359 459 587 568">Виды брака</th> <th data-bbox="587 459 949 568">Причины брака</th> <th data-bbox="949 459 1374 568">Способы их устранения или предупреждения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="359 568 587 645">1</td> <td data-bbox="587 568 949 645"></td> <td data-bbox="949 568 1374 645"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 645 587 712"></td> <td data-bbox="587 645 949 712"></td> <td data-bbox="949 645 1374 712"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 712 587 788">2</td> <td data-bbox="587 712 949 788"></td> <td data-bbox="949 712 1374 788"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 788 587 855"></td> <td data-bbox="587 788 949 855"></td> <td data-bbox="949 788 1374 855"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 855 587 922"></td> <td data-bbox="587 855 949 922"></td> <td data-bbox="949 855 1374 922"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 922 587 990">3</td> <td data-bbox="587 922 949 990"></td> <td data-bbox="949 922 1374 990"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 990 587 1061"></td> <td data-bbox="587 990 949 1061"></td> <td data-bbox="949 990 1374 1061"></td> </tr> </tbody> </table>	Виды брака	Причины брака	Способы их устранения или предупреждения	1						2									3						3
Виды брака	Причины брака	Способы их устранения или предупреждения																								
1																										
2																										
3																										
У 5.2.5	<p><b>Задача 5</b></p> <p>Известно, что для приготовления крема «Суфле» (на выход 10 кг) по рецептуре № 62 Сборника рецептур используется сахаро-агаровый сироп в количестве 6107 кг. Необходимо приготовить всего 1200 г крема. Произведите пересчет сырья в граммах для приготовления необходимого количества сиропа. Данные занесите в таблицу</p> <p>«Рецептура сахаро-агарового сиропа» № 64</p> <table border="1" data-bbox="359 1440 1385 1906"> <thead> <tr> <th data-bbox="359 1440 687 1550">Наименование сырья</th> <th data-bbox="687 1440 1010 1550">Расход сырья на 10 кг, г</th> <th data-bbox="1010 1440 1385 1550">Расход сырья на кг, г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="359 1550 687 1624">Сахар-песок</td> <td data-bbox="687 1550 1010 1624">5853,0</td> <td data-bbox="1010 1550 1385 1624"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 1624 687 1691">Патока крахмальная</td> <td data-bbox="687 1624 1010 1691">2927,0</td> <td data-bbox="1010 1624 1385 1691"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 1691 687 1765">Агар</td> <td data-bbox="687 1691 1010 1765">82,0</td> <td data-bbox="1010 1691 1385 1765"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 1765 687 1839">Итого</td> <td data-bbox="687 1765 1010 1839">8862,0</td> <td data-bbox="1010 1765 1385 1839"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 1839 687 1906">Выход</td> <td data-bbox="687 1839 1010 1906">10000,0</td> <td data-bbox="1010 1839 1385 1906"></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Расход сырья на 10 кг, г	Расход сырья на кг, г	Сахар-песок	5853,0		Патока крахмальная	2927,0		Агар	82,0		Итого	8862,0		Выход	10000,0		5						
Наименование сырья	Расход сырья на 10 кг, г	Расход сырья на кг, г																								
Сахар-песок	5853,0																									
Патока крахмальная	2927,0																									
Агар	82,0																									
Итого	8862,0																									
Выход	10000,0																									
<b>ПК 5.2</b>		<b>14</b>																								

<i>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</i>		
<b>У 5.3.2</b>	<b>Задача 6</b>  Согласно Сборника рецептов для приготовления кекса «Здоровье» в количестве 100 шт. необходимо использовать дрожжи прессованные 896 г. На производство поступила партия дрожжей сухих. Необходимо пересчитать норму закладки по данной позиции в соответствии с нормами взаимозаменяемости сырья.	<b>1</b>
<b>ПК 5.3</b>		<b>1</b>
<i>ПК 5.4.</i>  <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		
<b>У 5.4.1</b>	<b>Задача 7</b>  Известно, что для приготовления заварного теста, согласно рецептуре № 15 Сборника рецептов, необходимо использовать 4555 г муки стандартной влажности для приготовления 10 кг готового полуфабриката. На производство поступила партия муки с влажностью 13,5%. Необходимо, в целях рационального использования сырья и сохранения качества готовой продукции, произвести пересчет количества муки на замес.	<b>2</b>
<b>ПК 5.4</b>		<b>2</b>
<i>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		
<b>У 5.5.1</b>	<b>Задача 8</b>  При производстве пирожного нарезного образуются обрезки. Известно, что количество обрезков от пирожных нарезных не должно превышать 14% к массе готовой продукции. Сколько необходимо приготовить полуфабриката Бисквит №1 для выработки 100 шт. пирожного, если известно, что бисквитного полуфабриката должно быть израсходовано 1895г с учетом потерь на обрезки?	<b>1</b>
<b>ПК 5.5</b>		<b>1</b>

<i>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</i>																																														
<b>У 5.6.1</b>	<p><b>Задача 9</b></p> <p>Разработайте ассортимент сложных мучных кондитерских изделий для кафе-кондитерской на 50 посадочных мест в центре города. Выпуск продукции составляет 300 изделий в смену. Сезон – октябрь. Данные внесите в таблицу «Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий»</p> <p>Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ рецептуры</th> <th>Наименование изделия</th> <th>Выход, г</th> <th>Количество изделий за смену, шт.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td> <td>Итого</td> <td> </td> <td>300</td> </tr> </tbody> </table>	№ рецептуры	Наименование изделия	Выход, г	Количество изделий за смену, шт.																																						Итого		300	1
№ рецептуры	Наименование изделия	Выход, г	Количество изделий за смену, шт.																																											
	Итого		300																																											
<b>ПК 5.6</b>		<b>1</b>																																												
<b>всего по МДК 05.01</b>		<b>21</b>																																												

<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		о баллов Р=
<i>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</i>		
<b>У 5.1.2</b>	<b>Задача 10</b>	1

	В кремовом цехе после производства песочных пирожных осталась помадка в количестве 2,2 кг. Во избежание потерь необходимо ее использовать для приготовления булочки сдобной с помадой (Рецептура № 114 Сборника рецептов). Рассчитайте количество изделий, необходимых для использования данного количества булочек.	
	<b>ПК 5.1</b>	<b>1</b>
<i>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>		
<b>У 5.2.2</b>	<b>Задача 11</b>  При производстве бисквитных пирожных нарезных остались обрезки в количестве 1,5 кг. можно ли их использовать для приготовления крошки бисквитной жареной? Сколько и какого сырья при этом будет использовано рационально?	1
	<b>ПК 5.2</b>	<b>1</b>
<i>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</i>		
<b>У 5.3.10</b>	<b>Задача 12</b>  Посетитель заказал 5 шт. куличей пасхальных (по рецептуре кекса «Майский»), выходом по 500г каждый, предупредив кондитера, что его дети не любят изюм. Необходимо заменить изюм на другие наполнители без снижения качества изделия. Рассчитать, сколько понадобится этого сырья.	2
	<b>ПК 5.3</b>	<b>2</b>
<i>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		
<b>У 5.4.4</b>	<b>Задача 13</b>  На производство поступил заказ на приготовление печенья «Суворовское» (Рецептура № 98 Сборника рецептов) в количестве 25 кг. Необходимо подготовить начинку в нужном количестве для бесперебойной работы кондитерского цеха. Рассчитайте сколько и какого сырья необходимо взять, выход готовой начинки.  Расчет расхода сырья и полуфабрикатов на приготовление начинки	6

	Наименование сырья	Расход сырья и п/ф, на 10 кг, г	Расход сырья и п/ф на 25 кг, г																																																											
<b>У</b> <b>5.4.5</b>	<b>Задача 14</b> Составить акт отработки рецептуры и технологии на новое кондитерское изделие: полуфабрикат для «Меренги с мелиссой». Предполагаемое сырье в г: яичные белки 125, сахарная пудра 150, крахмал кукурузный 10, сок лимона – 10, мелиса -10. Данные внести в таблицу.  Акт отработки рецептуры и технологии приготовления п/ф «Меренги с мелиссой»			<b>5</b>																																																										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование сырья</th> <th rowspan="2">Масса сырья, кг</th> <th colspan="3">Данные отработки на партиях</th> <th rowspan="2">Средние данные, кг</th> <th rowspan="2">Принятая рецептура, кг</th> </tr> <tr> <th>Опыт 1</th> <th>Опыт 2</th> <th>Опыт 3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Масса сырья, кг	Данные отработки на партиях			Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг	Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3																																																			
Наименование сырья	Масса сырья, кг			Данные отработки на партиях					Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг																																																				
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3																																																										
<b>У</b> <b>5.4.6</b>	<b>Задача 15</b> Рассчитать необходимое количество яйца для приготовления 30 кг полуфабриката Слоеный. Расчеты представить в шт.			<b>1</b>																																																										
<b>У</b>	<b>Задача 16</b>			<b>1</b>																																																										

5.4.7	При выработке бисквита «Прага» в количестве 15 кг потери при тепловой обработке составили 30%. Рассчитайте количество потерь и определите соответствуют ли они нормам потерь сырья. Данные представьте в кг.																																
У 5.4.8	<p><b>Задача 17</b></p> <p>Потери при приготовлении полуфабриката Воздушный состоят из потерь при взбивании, формовании и выпечке. Контрольные проработки в кондитерском цехе проведены 3 раза. Контрольной проработкой установлено, что потери составили в первый раз 24%, во второй раз 25%, в третий раз 26%. Составить и рассчитать акт проработки рецептуры. Определить разницу между закладкой сырья по сборнику рецептов и актом контрольной проработки полуфабриката воздушный.</p> <p>Акт отработки рецептуры приготовления п/ф «Воздушный»</p> <table border="1" data-bbox="341 824 1369 1384"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование сырья</th> <th rowspan="2">Масса сырья, кг</th> <th colspan="3">Данные отработки на партиях</th> <th rowspan="2">Средние данные, кг</th> <th rowspan="2">Принятая рецептура, кг</th> </tr> <tr> <th>Опыт 1</th> <th>Опыт 2</th> <th>Опыт 3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Сахар-песок</td> <td>0,961</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Яичные белки</td> <td>0,360</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Пудра ванильная</td> <td>0,007</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Вывод:</p>	Наименование сырья	Масса сырья, кг	Данные отработки на партиях			Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг	Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3	Сахар-песок	0,961						Яичные белки	0,360						Пудра ванильная	0,007						3
Наименование сырья	Масса сырья, кг			Данные отработки на партиях					Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг																							
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3																													
Сахар-песок	0,961																																
Яичные белки	0,360																																
Пудра ванильная	0,007																																
<b>ПК 5.4</b>		<b>16</b>																															
<i>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>																																	
У 5.5.3	<p><b>Задача 18</b></p> <p>На производстве изготовлена партия песочных тортов «Ленинградский». Исходя из требований к качеству: «Торт пятислойный, квадратный, прослоен кремом. Поверхность его заглазирована шоколадной помадой. Боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой» необходимо провести контроль качества готовой продукции на основании которого составить отчет по выявлению дефектов продукции, причин их возникновения и</p>	4																															

<p>способов устранения. Данные внести в таблицу.</p> <p>Отчет по выявлению дефектов продукции, причин их возникновения и способов устранения</p>				
Полуфабрикат	Дефект	Причина возникновения	Способ устранения	Оценка от 1-10
<b>У 5.5.5</b>	<p><b>Задача 19</b></p> <p>В целях расширения ассортимента выпускаемой продукции необходимо разработать торт «Юбилейный» в виде цифры 50. Для этого необходимо освоить новую технологию сборки торта. Разработайте технологический процесс сборки торта и распишите его по операциям.</p>			5
<b>У 5.5.6</b>	<p><b>Задача 20</b></p> <p>На производстве по новой разработанной технологии осуществляют приготовление печенья «Бискотти» с миндалем. Поступил срочный заказ данного печенья на 50 кг. Миндаля не оказалось в наличии: какое сырье можно использовать вместо миндаля? Произведите пересчет рецептуры, г: масло сливочное – 50, сахар -80, мука пшеничная -220, мука кукурузная -80, яйца -50, миндаль -50, фисташки – 50, соль-1, цедра лимона -20,</p>			11

	кориандр молотый-5, Выход -500 г на требуемое количество в кг.																																												
<b>У</b> <b>5.5.7</b>	<p><b>Задача 21</b></p> <p>На производство поступил спецзаказ на 20 шт. пирожного «Воздушное» с кремом (двойное) и пожеланием добавить в состав безе (воздушного полуфабриката) арахис жареный. Необходимо произвести пересчет рецептуры на требуемое количество с учетом пожелания заказчика. Данные занести в таблицу и выразить в г.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование сырья</th> <th colspan="2">Расход на сырья и п/ф, г</th> <th>Расход сырья на 20 шт, г</th> </tr> <tr> <th>Воздушный п/ф</th> <th>Крем сливочный</th> <th>В натуре</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Сахар-песок</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Белки яичные</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Пудра ванильная</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Масло сливочное</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Орехи (арахис) жареные</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Пудра рафинадная</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Коньяк</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Молоко цельное сгущенное с сахаром</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Итого сырья на п/ф</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Расход на сырья и п/ф, г		Расход сырья на 20 шт, г	Воздушный п/ф	Крем сливочный	В натуре	Сахар-песок				Белки яичные				Пудра ванильная				Масло сливочное				Орехи (арахис) жареные				Пудра рафинадная				Коньяк				Молоко цельное сгущенное с сахаром				Итого сырья на п/ф				9
Наименование сырья	Расход на сырья и п/ф, г		Расход сырья на 20 шт, г																																										
	Воздушный п/ф	Крем сливочный	В натуре																																										
Сахар-песок																																													
Белки яичные																																													
Пудра ванильная																																													
Масло сливочное																																													
Орехи (арахис) жареные																																													
Пудра рафинадная																																													
Коньяк																																													
Молоко цельное сгущенное с сахаром																																													
Итого сырья на п/ф																																													
<b>У</b> <b>5.5.8</b>	<p><b>Задача 22</b></p> <p>В процессе разработки нового изделия «Моэлье фисташковое» было произведено три опытных отработки с разницей от плановой рецептуры в 2, 3, 1 % соответственно. Укажите насколько принятая (новая) рецептура отличается от плановой? Данные выразите в %.</p>	1																																											
	<b>ПК 5.5</b>	<b>30</b>																																											
<i>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</i>																																													

<b>У</b> <b>5.6.3</b>	<p><b>Задача 23</b></p> <p>На детский праздник заказали мелкоштучные изделия. За основу взяли классическую рецептуру американских Маффинов и украшение из марципана (для придания праздничного вида). Необходимо произвести пересчет рецептуры: сырья и полуфабрикатов, выхода готового изделия. Данные внести в таблицу и выразить в г.</p> <p>«Маффины детские»</p> <table border="1" data-bbox="341 544 1374 1648"> <thead> <tr> <th data-bbox="341 544 576 723">Наименование сырья</th> <th data-bbox="576 544 975 723">Расход сырья на 20 шт. по 39 г</th> <th data-bbox="975 544 1374 723">Расход сырья на 30 шт. по ____ г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="341 723 576 792">Сахар-песок</td> <td data-bbox="576 723 975 792">200,0</td> <td data-bbox="975 723 1374 792"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 792 576 862">Яйца</td> <td data-bbox="576 792 975 862">100,0</td> <td data-bbox="975 792 1374 862"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 862 576 931">Сметана</td> <td data-bbox="576 862 975 931">200,0</td> <td data-bbox="975 862 1374 931"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 931 576 1048">Масло сливочное</td> <td data-bbox="576 931 975 1048">75,0</td> <td data-bbox="975 931 1374 1048"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 1048 576 1117">Сода</td> <td data-bbox="576 1048 975 1117">5,0</td> <td data-bbox="975 1048 1374 1117"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 1117 576 1187">Мука</td> <td data-bbox="576 1117 975 1187">250,0</td> <td data-bbox="975 1117 1374 1187"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 1187 576 1256">Изюм</td> <td data-bbox="576 1187 975 1256">100,0</td> <td data-bbox="975 1187 1374 1256"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 1256 576 1326">Орехи грецкие</td> <td data-bbox="576 1256 975 1326">50,0</td> <td data-bbox="975 1256 1374 1326"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 1326 576 1442">Сахарная пудра</td> <td data-bbox="576 1326 975 1442">50,0</td> <td data-bbox="975 1326 1374 1442"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 1442 576 1512">Марципан</td> <td data-bbox="576 1442 975 1512">-</td> <td data-bbox="975 1442 1374 1512"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 1512 576 1581">Итого сырья</td> <td data-bbox="576 1512 975 1581">1030,0</td> <td data-bbox="975 1512 1374 1581"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 1581 576 1648">Выход</td> <td data-bbox="576 1581 975 1648">780,0</td> <td data-bbox="975 1581 1374 1648"></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Расход сырья на 20 шт. по 39 г	Расход сырья на 30 шт. по ____ г	Сахар-песок	200,0		Яйца	100,0		Сметана	200,0		Масло сливочное	75,0		Сода	5,0		Мука	250,0		Изюм	100,0		Орехи грецкие	50,0		Сахарная пудра	50,0		Марципан	-		Итого сырья	1030,0		Выход	780,0		12
Наименование сырья	Расход сырья на 20 шт. по 39 г	Расход сырья на 30 шт. по ____ г																																							
Сахар-песок	200,0																																								
Яйца	100,0																																								
Сметана	200,0																																								
Масло сливочное	75,0																																								
Сода	5,0																																								
Мука	250,0																																								
Изюм	100,0																																								
Орехи грецкие	50,0																																								
Сахарная пудра	50,0																																								
Марципан	-																																								
Итого сырья	1030,0																																								
Выход	780,0																																								
<b>У</b> <b>5.6.4</b>	<p><b>Задача 24</b></p> <p>Для приготовления комбинированного пирожного типа «Краковское» используют два выпеченных полуфабриката: песочный сочетают с миндальным, так как они хорошо подходят друг к другу по вкусу. Какой полуфабрикат здесь является основным, а какой отделочным? Почему?</p>	1																																							
<b>У</b>	<p><b>Задача 25</b></p>	1																																							

5.6.5	<p>При адаптации рецептуры на мучное кондитерское изделие потери на изготовление изделия составили 14%, причем процент потерь при изготовлении базового изделия составляет 10%.</p> <p>Изменится или при этом выход изделия? Если да, то насколько?</p>																			
<p><b>У</b></p> <p><b>5.6.6</b></p>	<p><b>Задача 26</b></p> <p>При изготовлении изделий пирожки слоеные с новой начинкой (25г на 1 шт.) решили поменять форму изделия с квадратной на круглую. Потери при изготовлении базового изделия составляют 18%. Рассчитайте, как изменится рецептура, выход готового изделия и количество потерь при изготовлении такого же количества пирожков? Данные внесите в таблицу и представьте в г.</p> <p>Пирожки слоеные с начинкой</p> <table border="1" data-bbox="341 808 1294 1317"> <thead> <tr> <th data-bbox="341 808 683 965">Наименование сырья</th> <th data-bbox="683 808 1007 965">Расход сырья и п/ф, на 10 шт. по 75 г, г</th> <th data-bbox="1007 808 1294 965">Расход сырья и п/ф на 10 шт. по г, г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="341 965 683 1032">Тесто слоеное</td> <td data-bbox="683 965 1007 1032">600,0</td> <td data-bbox="1007 965 1294 1032"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 1032 683 1099">Начинка</td> <td data-bbox="683 1032 1007 1099">300,0</td> <td data-bbox="1007 1032 1294 1099"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 1099 683 1167">Меланж для смазки</td> <td data-bbox="683 1099 1007 1167">15,0</td> <td data-bbox="1007 1099 1294 1167"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 1167 683 1234">Итого сырья</td> <td data-bbox="683 1167 1007 1234">915,0</td> <td data-bbox="1007 1167 1294 1234"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 1234 683 1317">Выход</td> <td data-bbox="683 1234 1007 1317">750,0</td> <td data-bbox="1007 1234 1294 1317"></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Расход сырья и п/ф, на 10 шт. по 75 г, г	Расход сырья и п/ф на 10 шт. по г, г	Тесто слоеное	600,0		Начинка	300,0		Меланж для смазки	15,0		Итого сырья	915,0		Выход	750,0		6
Наименование сырья	Расход сырья и п/ф, на 10 шт. по 75 г, г	Расход сырья и п/ф на 10 шт. по г, г																		
Тесто слоеное	600,0																			
Начинка	300,0																			
Меланж для смазки	15,0																			
Итого сырья	915,0																			
Выход	750,0																			
<b>ПК 5.6</b>		<b>20</b>																		
<b>всего по МДК 05.02</b>		<b>70</b>																		

## ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная Курс 3 Группа №

Семестр \_\_\_\_\_ учебного года

Члены экзаменационной комиссии:

преподаватель;

преподаватель

**РЕШИЛИ**

на основании полученных результатов выставить обучающимся следующие оценки:

№ п/ п	Фамилия, имя, отчество	Количество баллов									Оценка прописью	
		МДК 05.01										
		ПК 5.1		ПК 5.2		ПК 5.3		ПК 5.4		всего		
		знани	умени	знани	умени	знани	умени	знани	умени			
1												
2												
3												
4												
5												

6											
7											
8											
9											
...											
23											
24											
25											

Члены экзаменационной комиссии:

*преподаватель* \_\_\_\_\_

*преподаватель* \_\_\_\_\_

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	160-135	отлично
84 - 69	134- 110	хорошо
68 - 53	109 - 85	удовлетворительно
Меньше 53 %	84 баллов и ниже	неудовлетворительно

Количество обучающихся	
Из них получивших «отлично»	
получивших «хорошо»	
получивших «удовлетворительно»	

получивших «неудовлетворительно»	
-------------------------------------	--

## ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

МДК 05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная Курс          Группа №         Семестр          учебного года

Члены экзаменационной комиссии:

преподаватель;

преподаватель

РЕШИЛИ

на основании полученных результатов выставить обучающимся следующие оценки:

№ п/ п	Фамилия, имя, отчество	Количество баллов									Оценка прописью
		МДК 01.02									
		ПК 5.1		ПК 5.2		ПК 5.3		ПК 5.4		всего	
		знани	умени	знани	умени	знани	умени	знани	умени		
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											

8											
....											
23											
24											
25											

Члены экзаменационной комиссии:

*преподаватель* \_\_\_\_\_

*преподаватель* \_\_\_\_\_

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	368 - 310	отлично
84 - 69	309- 251	хорошо
68 - 53	250 - 195	удовлетворительно
Меньше 53 %	194 баллов и ниже	неудовлетворительно

Количество обучающихся	
Из них получивших «отлично»	
получивших «хорошо»	
получивших «удовлетворительно»	
получивших «неудовлетворительно»	

\_\_\_\_\_



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. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного  
персонала  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Комплект контрольно-оценочных средств по ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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»

Эксперты О.В. Воронина, 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 по ПМ. 06	12
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля	12
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы по ПМ. 06	12
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
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
2.2. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)	27
3. Средства контроля приобретения практического опыта	44
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний	50
5. Библиографический список	66
Приложение 1	73
Приложение 2	77
Приложение 3	78

# 1. Паспорт комплекта оценочных средств

## 1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

**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 6.1.Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li><li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li><li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li><li>– точность расчета цены блюда по меню;</li><li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента</li></ul>	СР ТЗ ПР С ВСР

	кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	
ПК 6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<p>точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</p> <p>правильность выбора, оформления бланков;</p> <p>правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p> <p>правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p> <p>правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p> <p>правильность составления графика выхода на работу;</p> <p>адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p> <p>правильность составления должностной инструкции повара;</p> <p>соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</p> <p>адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</p> <p>адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</p> <p>правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</p> <p>адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</p> <p>точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</p> <p>адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</p> <p>адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</p> <p>соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</p> <p>точность выбора методов обучения, инструктирования;</p> <p>актуальность составленной программы обучения персонала;</p> <p>оценивать результаты обучения</p>	<p>СР</p> <p>ТЗ</p> <p>ПР</p> <p>С</p> <p>ВСР</p>
ПК 6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте		
ОК 1. Выбирать способы решения задач	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	СР

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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>ТЗ ПР С ВСП</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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 профессиональной деятельности;</p>	<p>СР ТЗ ПР С ВСП</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>СР ТЗ ПР С ВСП</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>ТЗ ПР ВСП</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>СР ТЗ ПР С</p>

		BCP
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей..	понимание значимости своей профессии	CP ТЗ ПР С BCP
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	CP ТЗ ПР С BCP
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	CP ТЗ ПР С BCP
ОК 9. Использовать информационные технологии в 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	CP ТЗ ПР С BCP
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	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;	CP ТЗ ПР С BCP

	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	
--	---	--

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.

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Виды работ на учебной и / или производственной практике и требования к их выполнению</b>
1	2
разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
организации ресурсного обеспечения	Ознакомление с источниками поступления

деятельности подчиненного персонала	сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.

### 3. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 3.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<p><b>уметь</b></p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости</p>	<p>соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организованные рабочие места различных зон кухни;</p> <p>обеспеченное наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разработанные, презентованные различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>измененный ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составленная калькуляция стоимости готовой продукции;</p> <p>графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управление конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой</p>	<p>ПР</p>

<p>готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>	<p>дисциплины;</p> <p>расчёт по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>ведение утвержденную учетно-отчетной документации;</p>	
<p><b>знать</b></p> <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития</p>	<p>СР</p> <p>ТЗ</p> <p>С</p>

<p>потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p>	<p>отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции</p>	<p>ВСП</p>
--	---	------------

<p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>	<p>стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>	
---	--	--

Условные сокращения:

ТЗ – тестовые задания

КР – контрольная работа

СР – самостоятельная работа

ПР – практическая работа

С – словарь

ВСР – внеаудиторная самостоятельная работа

## **1.2 Система контроля и оценки освоения программы профессионального модуля**

### **1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля**

Таблица 4.

<b>Элементы модуля, профессиональный модуль</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
1	2
МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	экзамен
ПП. 06 Производственная практика	зачет
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	экзамен по модулю

### **1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля**

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. осуществляется на экзамене по модулю. Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК 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 по производственной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по 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 профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

**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).

**В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).**

#### **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1**

**количество вариантов 21**

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

**Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9**

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.

4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание:№1.** В кафе, общего типа с обслуживанием официантами, «СТС» общее количество посадочных мест - 75 человек. Для составления расчётного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данного кафе.

**Задание:№2.** Проведите необходимые расчёты, которые позволят Вам составить план-меню обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

**Оцениваемые компетенции:** ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание№1.** В специализированном кафе кондитерское общее количество посадочных мест 50 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд данного кафе.

**Задание №2.** Проведите необходимые расчёты, которые позволят Вам составить план-меню обеда диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 400 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 1(Холодные блюда и закуски) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание №1.** В столовой при промышленном предприятии: обслуживающие только работников предприятия общее количество посадочных мест - 350 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое количество блюд.

**Задание №2.** Проведите необходимые расчёты, которые позволят Вам составить план-меню обеда диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 500 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 1 (Холодные блюда и закуски) и № 4 (Вторые блюда). (ПРИЛОЖЕНИЕ 5)

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание: №1.** В общедоступной столовой количество посадочных мест - 150 человек. Для составления расчётного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данной столовой.

**Задание №2.** Проведите необходимые расчёты, которые позволят Вам составить план-меню ужина диетической столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 400 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда).

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

**Оцениваемые компетенции:** ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание №1.** В ресторане общего типа количество посадочных мест - 75 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данного ресторана.

**Задание №2.** Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Азу» (боковой кусок, наружный кусок) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 700 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу 3.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

**Оцениваемые компетенции:** ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:** место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание №1.** Рассчитать общее количество блюд, реализуемых в виде скомплектованных рационов, в столовой при производственном предприятии, обеспечивающей рабочих и служащих двухразовым питанием (завтрак и обед). Количество обслуживаемых посетителей: завтрак - 335 человек; обед - 1120 человек.

**Задание №2.** Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Ромштекс» (верхний кусок), «Мясо для шашлыка» (внутренний кусок), «Гуляш» (запечная часть и грудинка (мякоть) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

**Оцениваемые компетенции:** ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:** место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание №1.** Определить производственную мощность цеха мясных полуфабрикатов по производству бифштекса при следующих условиях:

- количество оборудования по производству бифштекса в цехе на начало года - 20 ед.;
- с 1 ноября введено - 2 ед.; односменный режим работы; продолжительность работы смены -5ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляют 7% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 станка/аппарата - 40 полуфабрикатов в час; с 1 мая выбыло 6 ед. оборудования;

рабочих дней в году - 260.

**Задание №2.** Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бифштекс рубленый» (котлетное мясо) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 1000 кг говядины 1-й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9**

**Оцениваемые компетенции:** ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание: №1.** Определить производственную мощность цеха полуфабрикатов по производству пельменей с мясным фаршем при следующих условиях: количество оборудования по производству пельменей на начало года - 10 ед.; с 1 сентября введено 4 ед.; двухсменный режим работы; продолжительность работы смены -4ч.;

регламентированные простои на ремонт оборудования составляет 10% от режимного фонда времени работы оборудования;

производительность 1 пельменного аппарата - 12 кг/ч. с 5 мая выбыло 6 ед. оборудования; рабочих дней в году - 260.

**Задание: №2.** Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бефстроганов» (поясничная часть, тонкий край), «Антрекот» (Спинная часть, толстый край) массой нетто установленной в Сборнике рецептов блюд для ПОП, которое можно приготовить из 900 кг говядины 1 -й категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу. (Таблица 3).

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10**

**Оцениваемые компетенции:** ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание: №1.** Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление творожного кекса, составила 25 220 с; подготовительно заключительное время - 1260 с; время на обслуживание рабочего места - 1008 с; время на отдых и личные надобности кондитера - 1260 с. Оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 32,29 с. Рассчитать технически обоснованные нормы выработки.

**Задание: №2.** Проведите необходимые расчёты, которые позволят Вам составить план-меню обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3 (Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1)

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

**Оцениваемые компетенции:** ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы, Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание №1** табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции

выпускаемой партиями: вареники с картофелем и грибами. (Таблица 2).

**Задание №2.**Оформите таблицу учёта рабочего времени на декабрь месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

Работа посменная, 2 дня через 2 дня.

Количество рабочих часов в день -10 ч.

Работа в праздничные дни - 1 день.

Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.

Все остальные дни считать как работа в дневное время.

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы, Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание №1** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Жаркое по-домашнему. (Таблица 2).

**Задание №2** Оформите таблицу учёта рабочего времени на январь месяц 2013 г. по

следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

- Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
- Работа в праздничные дни - 5 дней;

Работа в ночное время - 3 дня;

- Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%)
- Служебная командировка - 1 день.
- Все остальные дни считать как работа в дневное время.

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материал, Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание № 1** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Соус красный основной. (Таблица 2).

**Задание №2** Оформите табель учёта рабочего времени на февраль месяц 2013 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

Работник отработал в ночное время 3 дня;

Работа в праздничные дни 1 день.

Был в командировке 2 дня.

Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.

Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.

Все остальные дни считать как работа в дневное время.

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет время выполнения задания:  
60 минут

инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание №1** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Соус красный основной. (Таблица 2).

**Задание №2** Оформите табель учёта рабочего времени на февраль месяц 2013 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

- Работник отработал в ночное время 3 дня;
- Работа в праздничные дни 1 день.

Был в командировке 2 дня.

- Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
- Все остальные дни считать как работа в дневное время.

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы, Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание № 1** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рулет с луком и яйцом. (Таблица 2).

**Задание №2** Оформите табель учёта рабочего времени на август месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

Работа посменная, 2 дня через 2 дня.

Количество рабочих часов в день -10 ч.

Работа в праздничные дни - 1 день.

Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.

Все остальные дни считать как работа в дневное время.

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы, Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание №1** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Шницель (говядина, котлетное мясо). (Таблица 2).

**Задание №2** Оформите таблицу учёта рабочего времени на сентябрь месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
2. Работа в праздничные дни - 5 дней;

Работа в ночное время - 3 дня;

3. Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%)
4. Служебная командировка - 1 день.
5. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17**

**Оцениваемые компетенции:** ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы, Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание № 1** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рулет из рыбы. (Таблица 2).

**Задание №2** Оформите табель учёта рабочего времени на ноябрь месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается)::

Работник отработал в ночное время 3 дня;

Работа в праздничные дни 1 день.

Был в командировке 2 дня.

Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.

Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.

Все остальные дни считать как работа в дневное время.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18**

**Оцениваемые компетенции:** ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы, Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность

3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание №1** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Борщ с фасолью и картофелем. (Таблица 2).

**Задание №2** Оформите табель учёта рабочего времени на декабрь месяц 2012 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день -10 ч.

Работа в праздничные дни - 1 день.

3. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
4. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

**Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы, Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание № 1** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из

бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рассольник «Московский». (Таблица 2).

**Задание №2** Оформите таблицу учёта рабочего времени на январь месяц 2013 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (таблица прилагается):

Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.

Работа в праздничные дни - 5 дней;

Работа в ночное время - 3 дня;

Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%) Служебная командировка - 1 день.

Все остальные дни считать как работа в дневное время.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20**

**Оцениваемые компетенции:** ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

#### **Условия выполнения задания:**

место проведения: учебный кабинет время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы, Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

#### **Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание №1** В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: салат мясной. (Таблица 2).

**Задание №2** Оформите таблицу учёта рабочего времени на февраль месяц 2013 г. по

следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня;
2. Работа в праздничные дни 1 день.

Был в командировке 2 дня.

3. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
4. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

Оцениваемые компетенции: ПК 6.1-6.5, ОК 1-9

Условия выполнения задания:

место проведения: учебный кабинет  
время выполнения задания: 60 минут

инвентарь, расходные материалы, Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности

**Инструкция:**

1. внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

**Задание №1** Мучной цех в день производит: пирожков жареных простых массой 75г - 600 шт., пирожков печеных сдобных массой 60г - 300 шт., ватрушек с повидлом из дрожжевого теста массой 75г- 900 шт. Для пирожков используется фарш мясной с луком(говядина). Составьте сырьевую ведомость на продукты, если на предприятие поступили дрожжи хлебопекарные сухие. Какое кол-во воды необходимо.

**Задание №2** Оформите табель учёта рабочего времени на январь месяц 2015 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

Пятидневная рабочая неделя, 7-и часовой рабочий день.

Работа в праздничные дни - 5 дней;

Работа в ночное время - 3 дня;

Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%) Служебная командировка - 1 день.

Все остальные дни считать как работа в дневное время.

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля:

<b>Номер и краткое содержание задания</b>	<b>Оцениваемые компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)</b>
Составление расчётного меню	ОК.01-ОК..04, ОК.05, ОК.10 ПК. 6.1- ПК.6.4	Составленное расчётное меню
Составление плана-меню	ОК.01-ОК..04, ОК.05, ОК.10 ПК. 6.1- ПК.6.4	Составленный план-меню
Определение необходимого количества блюд	ОК.01-ОК..04, ОК.05, ОК.10 ПК. 6.1- ПК.6.4	Определено необходимое количество блюд
Для планирования выполнения работ исполнителями, определение количества порций блюд	ОК.01-ОК..04, ОК.05, ОК.10 ПК. 6.1- ПК.6.4	Определено количество порций блюд
Определение производственной мощности цеха	ОК.01-ОК..04, ОК.05, ОК.10 ПК. 6.1- ПК.6.4	Определена производственная мощность цеха
Расчёт технически обоснованной нормы выработки.	ОК.01-ОК..04, ОК.05, ОК.10 ПК. 6.1- ПК.6.4	Рассчитана технически обоснованная норма выработки.

Заполнение выписки из бракеражного журнала	ОК.01-ОК..04, ОК.05, ОК.10 ПК. 6.1- ПК.6.4	Заполнена выписка из бракеражного журнала
Оформление табеля учёта рабочего времени	ОК.01-ОК..04, ОК.05, ОК.10 ПК. 6.1- ПК.6.4	Оформлен табель учёта рабочего времени

**Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых:**

Задание № 1 вариантов 21

Задание № 2 вариантов 21

**Время выполнения** каждого задания:

Задание № 1 -30 мин./ час

Задание № 2 - 30 мин./ час

**Условия выполнения заданий**

Задание 1.

Условия выполнения заданий

Перед началом экзамена по модулю преподаватель обязана 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, бланки.

Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.)

Здобнов, А. И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А. И. Добнов, 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

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.

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.

Задание № 2 (аналогично)

**Рекомендации** по проведению оценки:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки.

2. Оцените решение задач по модулю:

5 «отлично» - комплексная оценка предложенной ситуации: составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом.

4 «хорошо» - комплексная оценка предложенной ситуации: составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

3 «удовлетворительно» - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации: задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде.

2 «неудовлетворительно» - неверная оценка ситуации: задача решена неправильно.

Итоговая оценка выставляется как среднее арифметическое от баллов, полученных за тестовое задание и задачи.

## **2.2 Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)**

### **Проверяемые результаты обучения:**

#### **иметь практический опыт:**

-разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

-осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

-организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

#### **уметь:**

-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

-организовывать документооборот

### **Основные требования:**

Требования к структуре и оформлению проекта (работы):

В соответствие со стандартами ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ Р 2.105-2019 «Общие требования к текстовым документам»; ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчёт о научной и исследовательской работе»; ГОСТ Р 7.0.1002018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание»; ГОСТ Р 7.05-2008 «Библиографическая ссылка»; ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» разработаны требования к оформлению курсовых работ.

Соблюдение ЕСКД, ГОСТ к оформлению текстового документа является обязательным. Нормоконтроль обязателен для курсовых работ.

Курсовая работа должна быть представлена нормоконтролеру для проверки не менее чем за 5 дней до начала защиты в связи с необходимостью составления отзыва руководителя.

Нормоконтролер подписывает только полностью оформленный и переплетенный экземпляр работы.

Курсовая работа должна содержать:

- титульный лист;
- индивидуальное задание выполнения работы;
- оглавление;
- введение;
- основную часть в соответствии с утвержденным заданием;
- заключение;
- библиографический список

- приложения (объем не ограничен).

Изложение текста и оформление курсовых работ выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2017, ГОСТ Р 7.0.5-2008, ГОСТ Р 7.0.97-2016 и с учетом рекомендаций локальных нормативных актов профессиональной образовательной организации.

Курсовая работа оформляется на стандартных листах бумаги формата А4 (210x297мм). Текст оформляется со следующими значениями параметров:

- шрифт TimesNewRoman;
- размер шрифта 14 кегль;
- межстрочный интервал полуторный;
- выравнивание строк абзаца по ширине;
- абзацный отступ 12,5 мм;
- цвет шрифта черный;
- полужирный и курсивное начертание шрифтов в тексте не применяется.

Заголовки и подзаголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, полужирным шрифтом, не подчеркивая. Заголовки разделов выделяют увеличенным размером шрифта - 16 кегль. Подзаголовки 14 размером шрифта полужирно. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей:

- левое - 30 мм,
- правое - 10 мм,
- верхнее и нижнее - 20 мм.

Допускается использование шрифта размером 12 для таблиц и приложений и 10 размер шрифта для сносок. Использование различных сочетаний размеров шрифта в одном документе не допускается.

Использование различных гарнитур шрифта в одном документе не рекомендуется. Текст должен быть выполнен с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги. При выполнении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему документу. В работе должны быть четкие, не расплывшиеся, одинаковые по цвету линии, буквы, цифры и знаки. Повреждения листов работы, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста (графики) не допускаются. Фамилии, названия учреждений, организаций, фирм, название изделий и другие собственные имена в работе приводят на языке оригинала. Допускается транслитерировать имена собственные и приводить названия организаций в переводе на язык работы с добавлением (при первом упоминании) оригинального названия.

### **Оформление титульного листа**

Титульный лист оформляется в соответствии с локальными актами профессиональной образовательной организации согласно приложения И. Для обозначения вида работы используется трехзначный информационный код вида работы. Базовое обозначение включает в себя четырехзначный код организации разработчика, шестизначный код классификационной характеристики специальности и трехзначный информационный код вида работы. Первая группа символов – код организации-разработчика, состоит из четырех прописных букв русского алфавита первые два знака обозначают сокращенное стилизованное наименование техникума, а вторые две цикловой комиссии.

Например: ЮТОП и СО – Южноуральский техникум, комиссия дисциплин общественного питания и сферы обслуживания.

Вторая группа – код классификационной характеристики состоит из шести арабских цифр и устанавливается из шифра специальности.

Например: 43.02.15 – Поварское и кондитерское дело.

Третья группа состоит из трех арабских цифр и обозначает вид работы. Например: Курсовая работа – 001.

Код четвертой группы, из двух арабских цифр, может определять вариант выполнения, порядковый номер обучающихся по учебному журналу, номер темы задания, порядковый номер обучающегося в приказе об утверждении тематики курсовой работы.

### **Оформление структурных элементов**

Структурными элементами работы являются: Содержание, Введение, наименование всех разделов и подразделов основной части, Заключение, Библиография, Приложения, с указанием номеров листов, с которых начинаются эти элементы документа. Оглавление, Введение, Заключение, Библиография, Приложения следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать с прописной буквы, не подчеркивая, номеров разделов не имеют. Номера разделов и подразделов по тексту документа и в содержании должны совпадать. Все структурные элементы в Содержании выравниваются по левому краю, с абзацного отступа 12,5 мм и отступом 10 мм от колонки номеров. Колонку с номерами страниц размещают у правого края листа. Расстояние от правого края листа до номеров страниц 20 мм.

### **Оформление глав и параграфов**

Текст документа при необходимости разделяют на разделы и параграфы, пункты и подпункты.

Разделы и параграфы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Номер параграфа включает номер главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой. Номер пункта включает номер раздела и параграфа, разделенные точкой. После номера раздела, параграфа, в тексте точку не ставят. Внутри раздела и параграфов могут быть приведены перечисления. Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис. При необходимости ссылки в тексте работы на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы А. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Пример 1:

а) \_\_\_\_\_;

б) \_\_\_\_\_:

1) \_\_\_\_\_;

2) \_\_\_\_\_;

в) \_\_\_\_\_.

Разделы и параграфы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Заголовки и подзаголовки следует печатать с прописной

буквы без точки в конце, полужирным шрифтом, не подчеркивая. Заголовки разделов выделяют увеличенным размером шрифта - 16 кегль. Подзаголовки 14 размером шрифта полужирно. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

При выполнении документа расстояние между заголовком раздела и заголовком подраздела – 18пт (15 мм). Расстояние между заголовком раздела и текстом, если заголовок подраздела отсутствует – 12пт (10 мм). Расстояние между заголовком подраздела и текстом – 12пт (10 мм). Расстояние между текстом и заголовком подраздела – 18пт (15 мм).

### **3 Нумерация страниц**

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют внизу страницы, по центру, без точки в конце. Размер шрифта - 12 кегль. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, и распечатки, приложения включают в общую нумерацию страниц работы. Иллюстрации, таблицы и распечатки на листе формата А3 учитывают, как одну страницу.

### **Оформление расчетов**

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (x), деления (/), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не

пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснения каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Пример: Рентабельность продукции R, % , вычисляются по формуле

$$R = (\Pi / S) \times 100, \quad (1)$$

где  $\Pi$  - прибыль, руб.;

$S$  - совокупные издержки, руб.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, разделяют запятой. Формулы следует нумеровать сквозной нумерацией в пределах всей дипломной работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например, формула (1). В курсовой работе допускается выполнение формул рукописным способом чёрными чернилами.

### **Оформление и нумерация иллюстраций и таблиц**

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в курсовой работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации любого вида называются рисунками. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении. В том, числе и цветном. Под каждым рисунком, пишется слово «Рисунок», далее указывается его номер (без точки), пробел, дефис, пробел, указывается название без кавычек, переносов в словах, точки в конце. Название рисунка записывается строчными буквами (кроме первой буквы) и располагается по середине строки. Рисунки имеют сквозную нумерацию. Если в курсовую работу требуется вставить фотоснимок,

размер которого меньше формата А4, то он должен быть наклеен на стандартный лист белой бумаги. При ссылках на рисунки следует писать «... в соответствии с рисунком 1».

Например:



Рисунок 1 – Модель конкуренции

Нумерация таблиц – сквозная по всей работе. Каждая таблица должна иметь название и номер, помещаемый над названием таблицы без сокращения с левой стороны. Наименование таблицы, при его наличии, должно отражать её содержание, быть точным и кратким. Таблицы размещают после первого упоминания о них по тексту и таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Допускается перенос таблицы на другую страницу с сохранением заголовков граф. Допускается использование шрифта размером 12-10. Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова "Продолжение таблицы" и указывают номер таблицы. Таблицу с

большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы.

Графы таблицы имеют заголовки и подзаголовки: заголовки начинаются с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки — со строчных букв, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовком и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф. Головка таблицы должна быть отделена двойной линией от остальной части таблицы. Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм. Единицы измерения прописываются в графах таблицы. Цифры в графах таблиц должны проставляться так чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим, если они относятся к одному показателю. В одной графе должно быть соблюдено, как правило, одинаковое количество десятичных знаков для всех значений величин. Внесение в таблицу незаполненных граф и строк не допускается. Если в какой либо строке таблицы нет данных, то в ней ставят прочерк (тире).

Например:

Пример: Таблица 7 - План по месяцам (знак № и точку в конце не ставят).

Наименование	Месяц	Выполнение плана	Количество, штук
Январь	01	Выполнено	3798,1231
Февраль	02	Выполнено	324,8
Март	03	Не выполнено	3,278
Апрель	04	Выполнено	2348
Март	05	Выполнено	39874

Если строки или графы таблицы выходят за формат страницы, ее делят на части, помещая одну часть под другой или рядом, при этом в каждой части

таблицы повторяют ее головку и боковик. При делении таблицы на части допускается ее головку или боковик заменять соответственно номером графы и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы.

Слово «Таблица» указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием номера (обозначения) таблицы в соответствии с примером.

Пример: Таблица 7 - План по месяцам

Наименование	Месяц	Выполнение плана	Количество, штук
Январь	01	Выполнено	3798,1231
Февраль	02	Выполнено	324,8
Март	03	Не выполнено	3,278
Апрель	04	Выполнено	2348
Март	05	Выполнено	39874

Продолжение таблицы 7

Наименование	Месяц	Выполнение плана	Количество, штук
Апрель	04	Выполнено	3798,1231
Май	05	Выполнено	324,8
Июнь	06	Не выполнено	3,278
Июль	07	Выполнено	2348
Август	08	Выполнено	39874

Примечания и сноски, касающиеся содержания таблиц, пишут непосредственно под таблицей. Разделять заголовки и подзаголовки граф диагональными линиями не допускается. Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями, даже при переносе на другую страницу. Допускается уменьшать размер шрифта (кегель) в таблице до 10 с межстрочным интервалом 1. Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не допускается. При необходимости нумерации показателей, параметров или других данных порядковые номера следует указывать в первой графе (боковике) таблицы

непосредственно перед их наименованием.

### **Оформление приложений**

Материал, дополняющий текст документа, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты и т. д. Приложения оформляются как продолжение данного документа на последующих его листах. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с нового листа с указанием наверху по центру страницы слова «Приложение». После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность, например, «Приложение А». Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ. Под наименованием структурного элемента в скобках для обязательного приложения пишут слово «обязательное», а для информационного – «справочное». Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц. Приложение, выполненное на листе большого формата, считается за один лист. Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их обозначений и заголовков.

### **Оформление библиографии**

Библиографический список использованных источников является необходимым элементом оформления выпускных квалификационных работ (дипломных работ). Библиография оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.0.100-2018. Рекомендуется представлять единый библиографический список к работе в целом. Список обязательно должен быть пронумерован и расположен с абзацного отступа. Каждый источник упоминается в списке один раз, в независимости от того, как часто на него делается ссылка в тексте работы.

Список использованных источников имеет следующую структуру:

- федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

Официальные документы ставятся в начале списка в определенном порядке: Международные правовые акты; Конституция РФ; Кодексы; Законы; Указы Президента; Постановление Правительства; другие нормативные акты (письма, приказы и т. д.). Внутри каждой группы документы располагаются в хронологическом порядке. Список использованных источников составляется строго по алфавиту фамилий авторов (фамилии соавторов во внимание не принимаются) или заглавий документов. Работы авторов-однофамильцев – в алфавите их инициалов, работы одного автора – в алфавите заглавий книг и статей. Литература на иностранных языках помещается после литературы на русском языке, образуя дополнительный алфавитный ряд. Для каждого документа предусмотрены следующие элементы библиографической характеристики: фамилия автора, инициалы; название; подзаголовочные сведения (учебник, учебное пособие, словарь и т. д.); выходные сведения (место издания, издательство, год издания); количественная характеристика (общее количество страниц в книге). Для описания статей из периодических изданий действует следующий порядок указания элементов описания библиографического источника: фамилия и инициалы автора; название статьи; «слеш» и снова ФИО

автора, но сначала инициалы, а потом фамилия; затем двойной «слеш»; название периодического издания или сборника, в котором размещена статья (кавычки не используются); тире, год издания; после чего следуют точка, номер (иногда в скобках может быть указан месяц издания); точка, тире; затем номера первой и последней страниц статьи. Ссылки на электронные ресурсы составляют как в целом (электронные документы, базы данных, порталы, сайты, веб-страницы, форумы и т. д.), так и на составные части электронных ресурсов (разделы и части электронных документов, порталов, сайтов, веб-страниц, публикации в электронных сериальных изданиях, сообщения на форумах и т. п.) указывая официальное наименование.

### **Последовательность курсовой работы**

- титульный лист;
- задание на курсовую работу);
- рецензия;
- оглавление;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения (при наличии).

Все листы курсовой работы оформляются без рамок, брошюруются пластиковой пружиной, либо скрепляется в пластиковую папку.

### **Требования к защите проекта (работы):**

Защита курсовой работы носит публичный характер и включает доклад студента, а также его обсуждение.

Текст доклада должен содержать:

- полное наименование темы работы;
- обоснование актуальности темы исследования;
- цель и задачи работы;
- изложение организации работы кухни (структурного подразделения);
- краткие выводы по тем результатам работы, которые определяют ее практическую значимость.

- При защите курсовой работы студенту дается время на доклад не более 10 минут. При защите разрешается пользоваться планом доклада или тезисами к нему.

К защите работы должна быть подготовлена презентация в размере 15-20 слайдов. Обязательное содержание презентации:

1) Титульный слайд (наименование образовательного учреждения, тема, разработчик, руководитель).

2) Цель, задачи работы, предмет и объект исследования, актуальность выбранной темы.

3) Характеристика исследуемой организации питания.

4) Миссия и концепция, ассортиментная политика организации питания.

5) Схема организационной структуры организации питания, схема взаимосвязи подразделений.

6) Характеристика подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).

7) Расчетный план-меню.

8) Расчет основных производственных показателей.

9) Должностная инструкция повара, кондитера по профессиональным стандартам.

10) План проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса).

11) Выводы по работе.

Материал необходимо представить кратко, лаконично, без лишних эффектов, допустимо использование рисунков и фотографий объекта исследования, алгоритмов и технологических схем. Фон слайдов – светлых тонов.

### Показатели оценки курсового проекта (работы)

Таблица 7.

Коды и наименования проверяемых компетенций и их сочетания	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК.6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; правильность последовательности расположения блюд в меню; соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	Да

<p>ПК.6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК.6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК.6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК.6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</p> <p>правильность выбора, оформления бланков;</p> <p>правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p> <p>правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p> <p>правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p> <p>правильность составления графика выхода на работу;</p> <p>адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p> <p>правильность составления должностной инструкции повара;</p> <p>соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</p> <p>адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</p> <p>адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</p> <p>правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</p> <p>адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</p> <p>точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</p> <p>адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</p> <p>адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</p> <p>соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</p> <p>точность выбора методов обучения, инструктирования;</p> <p>актуальность составленной программы обучения персонала;</p> <p>оценивать результаты обучения</p>	<p>Да</p>
--	--	-----------

### 3. Средства контроля приобретения практического опыта

Таблица 8.

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
<p>Практический опыт в разработке различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и</p>	<p>ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного</p>	<p>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>5. Ознакомление с организацией</p>	<p>Аттестационный лист по практике</p>

<p>кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4.</p> <p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5.</p> <p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>персонала</p> <p>ПК 6.4.</p> <p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5.</p> <p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p>	
---	--	---	--

<p>кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>		<p>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>14. Разработка различных видов меню.</p> <p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p>	
---	--	--	--

		<p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении</p>	
--	--	---	--

		<p>требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар,</p>	
--	--	---	--

		<p>кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за</p>	
--	--	--	--

		учётom рабочего времени	
--	--	-------------------------	--

#### **4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний (текущий контроль)**

Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания.

Устный опрос:

1. Опишите отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации?
2. Какова классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций?
3. Каковы требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)?
4. Дайте описание видов услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования).
5. Дайте характеристику: производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции
6. Назовите факторы, влияющие на размещение предприятий: численность населения города (района), расположение производственных предприятий, административных, социально- культурных и учебных

заведений. Инфраструктура сферы обслуживания.

## Практическая работа

Практическая работа 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.

Тема 1.2.

### **Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню**

Устный опрос:

1. Опишите виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню.
2. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.
3. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню.
4. Каким образом определяется оптимальные количества блюд в меню, выхода порций?
5. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категори- ей и видом кухни в регионе.
6. Какова последовательность расположения блюд в меню?
7. Каковы требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню?

8. Стил ь оформл ения м еню в соотв ествии с проф илем и концепцией организации питания.
9. Опишите порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню.
10. Опишите правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.
11. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.
12. Опишите способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.
13. Каков анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента?

### Практическая работа

Практическая работа 2. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).

Тема 1.3.

### **Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала**

Устный опрос:

1. Расскажите о ресурсном обеспечении организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных

- заданий (программы).
2. Каковы особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных?
  3. Какова обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами?
  4. Каково материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).
  5. Каковы современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания?
  6. Каким образом происходит выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений?
  7. Что такое лизинг, его понятие, формы, типы, виды?
  8. Дайте характеристику: Учет расхода товарных запасов.
  9. Каково программное обеспечение управления расходом продуктов  
Инвентаризация товарных запасов.
  10. Опишите правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.
  11. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продукто

### Практическая работа

Практическая работа 3 1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).

Тема 1.4.

### **Управление персоналом в организациях питания**

Устный опрос:

1. Дайте характеристику категорий производственного персонала организации питания.
2. Каковы основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях?
3. Каковы общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания? Требования к персоналу).
4. Опишите организацию деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).
5. Каковы основные функции управления производственным подразделением организации питания?
6. Каковы основные методы управления персоналом в ресторанном бизнесе? Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.
7. Дайте характеристику видам, формам и методам мотивации персонала. Использование материального стимулирования.
8. Опишите психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия
9. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.
10. Каковы функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха? Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам

## Практическая работа

Практическая работа 4 Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений

Практическая работа 5 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения

Практическая работа 6 Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»

Практическая работа 7 Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения

Практическая работа 8 Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений

Практическая работа 9 Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными

Практическая работа 10 Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Устный опрос:

1. Дайте характеристику принципы и виды планирования работы.
2. Опишите планирование работы на день подчиненного персонала.
3. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов

потребителей.

4. Опишите расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой).
5. Каковы правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания?
6. Опишите метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
7. Дайте характеристику нормированию труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.
8. Опишите методику расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).
9. Дайте характеристику видам, правилам составления графиков работы.
10. Порядок оформления табеля учета рабочего времени

### Практическая работа

Практическая работа 11 Планирование производственного задания (программы)

Практическая работа 12 Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда

Практическая работа 13 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени

Тема 1.6.

**Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения**

Устный опрос:

1. Дайте характеристику основным производственным показателям: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда.
2. Дайте характеристику производственной мощности. Товароборот.
3. Каковы виды товароборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам?
4. Что такое производительность труда, факторы роста?
5. Опишите методику расчета основных производственных показателей
6. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства.
7. Каким образом производят учет выпуска продукции?
8. Опишите методику расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.
9. Каков порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства?
10. Каков порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета ?
11. Каков порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения?
12. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции
13. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012
14. Услуги общественного питания.
15. Технологические документы на продукцию общественного питания.

Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

### Практическая работа

Практическая работа 14 Расчет производственной мощности и товарооборота

Практическая работа 15 Расчет производительности труда

Практическая работа 16 Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов

Практическая работа 19 Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников, дневного заборного листа

Практическая работа 20 Разработка нормативно-технологической документации

Тема 1.7.Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

Устный опрос:

1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация - как средство оптимизации производственных процессов организации питания.
2. Каковы методы осуществления взаимосвязи между подразделениями

организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.

### Практическая работа

Практическая работа 21. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции.

Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. Опишите организацию процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.
2. Дайте характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха.
3. Каковы общие требования к организации рабочих мест?
4. Опишите особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей организации питания

(в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).

5. Опишите особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.
6. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка
7. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.
8. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий
9. Опишите контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля.
10. Дайте характеристику органолептической оценки качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.
11. Каковы особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подверженные контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции

Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей,

других работников кухни, кондитерского цеха

1. Опишите анализ потребности персонала в обучении.
2. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов
3. Каковы формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте?
4. Опишите виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.
5. Анализ, оценка результатов обучения.
6. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.

### Практическая работа

Практическая работа 22. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)

#### Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:
  - А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
  - Б) по ассортименту реализуемой продукции;

В) по способу работы горячего цеха;

Г) по способу реализации продукции.

2. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:

А) немеханизированные;

Б) механизированные;

В) автоматизированные;

Г) неавтоматизированные.

3 Столовая-это...

А) предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели.

Б) предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей

В) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей

Г) предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные

1. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и

фирменных блюд, изделий

А) ресторан высшего класса Б) ресторан первого класса

В) ресторан класса люкс Г)эконом класс

2. Предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей

А) столовая Б) кафе

В) закусочная Г)бар

3. Укажите отличие между комбинатом-полуфабрикатов и фабрики заготовочной?

А) комбинат -полуфабрикатов отличается от фабрики заготовочной меньшей мощностью Б) комбинат-полуфабрикатов выпускает только п/ф из мяса, рыбы и овощей

В) комбинат -полуфабрикатов отличается от фабрики заготовочной большей мощностью Г) верны ответы бив

7Какие типы ПОП делятся на классности?

А) столовая, ресторан Б) бар, ресторан

В) закусочная, кафе Г) ресторан, кафе

8. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

А) четыре;

Б) два;

В) шесть Г) три.

9. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

А) четыре;

Б) два;

В) шесть;

Г) три.

10. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

А) 10-14°C;

В) Б) 10-12°C; 8 -12°C;

Г) 8 -14°C.

Эталон ответа

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответы	В	Г	А	В	Б	Г	Б	Б	А	А

## Вариант 2

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1 .Столовые различают...

А) по мету расположения

Б) по контингенту потребителей

В) по ассортименту

реализуемой продукции Г)

все ответы верны

2. Рестораны в поездах дальнего следования предназначены для обслуживания пассажиров, находящихся в пути называются...

А) вагоны -рестораны

Б) рестораны вокзальные

В) рестораны поезда

Г) городские рестораны

3. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

А) супового и бульонного;

Б) бульонного и соусного;

В) супового и соусного;

Г) соусного и бульонного.

4. Основными требованиями работы холодного цеха являются:

А) соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Б) соблюдение сроков и температуры хранения;

В) разграничение участков нарезки отварных и сырых овощей;

Г) все ответы верны.

5. В холодных цехах используется оборудование...

А) механическое и немеханическое

Б) тепловое, механическое, холодильное

В) холодильное, немеханическое

Г) холодильное, механическое, немеханическое

6. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

А) стеллажи;

Б) подтоварники;

В) холодильники;

Г) бойлеры.

7. В столовых большой мощности на рабочем месте повара, приготавливающего бульоны, устанавливают в линию...

А) электромясорубку Б) стационарные котлы

В) овощерезку Г) мармиты

8. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

А) заготовочными;

Б) доготовочными;

В) предприятиями с полным циклом производства;

Г) предприятиями с неполным циклом производства.

9. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

А) припускание;

Б) порционирование;

В) оформление;

Г) отпуск потребителю.

10. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

А) припускание;

Б) сортировка;

В) бланширование;

Г) пассерование.

Эталон ответа

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответы	Г	А	В	Г	Г	Г	Б	Б	А	Б

## 5. Библиографический список

**Печатные издания: -**

**Электронные издания (ресурсы):-**

**Дополнительные источники:**

1. **Володина, М. В.** Организация хранения и контроль запасов и сырья / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — 2-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2019г. — 192с. — ISBN — 978-5-4468-8489-6. — Текст: непосредственный.
2. **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.
3. **Горфинкель, В.Я.** Экономика предприятия / В. Я. Горфинкель — Москва : Издательское объединение "ЮНИТИ", 1996. — 367 с. — ISBN—5-85173-048-X — Текст : непосредственный.
4. **Здобнов, А. И.** Сборник рецептур 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. **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
6. **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

**7.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

**8.Мальгина, С. Ю.** Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. — Москва : Издательский центр "Академия", 2014. — 320 с. — ISBN—978-5-7695-6444-4 — Текст : непосредственный.

**9.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.

**10.Счисленок, Л. Л.** Организация обслуживания в организациях питания / Л. Л. Счисленок, Ю. В. Полякова, Л. П. Сынгаевская. — 2-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2018г. — 336 с. — ISBN — 978-5-4468-5985-6. — Текст: непосредственный.

**11. Харченко, Н. Э.** Сборник рецептур 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

### **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. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

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

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

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

15. 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

16. 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:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
19. 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.
20. 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.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2012. – 254 с.
25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.
26. 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.

27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с

30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

32. 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

33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с

35. 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

36. 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.

37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2012. – 247 с

38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

39. Пукалина, Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала : учебник : для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Поварское и кондитерское дело"/ Н.Н. Пукалина. – 2018. – 303с.

40. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

41. 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.

42. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования

Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 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-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

**ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПО  
ПРОФЕССИИ 33.010 ПОВАР, 33.011 КОНДИТЕР)**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Южноуральск, 2023

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 специальных дисциплин  
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Эксперты 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.....	13
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении профессионального модуля.....	13
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	13
2. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.....	15
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	15
3. Средства контроля приобретения практического опыта.....	86
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....	164
5. Библиографический список .....	182
Приложение 1. ....	185
Приложение 2.....	186

## 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. 07 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 33.010 повар, 33.011 кондитер) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1 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
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента	<b>Текущий контроль:</b> Устный опрос, тестирование, экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	

эффективность и качество	- оценка эффективности и качества выполнения;	<p>работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- рациональное распределение времени на все этапы решения задачи;	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- работа с Интернет	
	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;	
	- умение работать в группе;	
	- наличие лидерских качеств;	
	- участие в студенческом самоуправлении;	
	- участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	
	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;	
	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;	
	- самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.);	
	- составление резюме;	
	- посещение дополнительных занятий;	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение дополнительных рабочих профессий;</li> <li>- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки;</li> <li>- уровень профессиональной зрелости;</li> </ul>	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов;</li> <li>- использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).</li> </ul>	
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение техники безопасности;</li> <li>- соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка);</li> <li>- ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний</li> </ul>	
ПК 1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность в определении доброкачественности сырья</li> <li>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li>– Правильность организации рабочего места</li> <li>– Соблюдение технологической дисциплины</li> <li>– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li>– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</li> <li>– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> </ul> <p>Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>	
ПК 2 Производить	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность в определении</li> </ul>	

<p>подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>доброкачества сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li>– Правильность организации рабочего места</li> <li>– Соблюдение технологической дисциплины</li> <li>– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li>– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда</li> <li>– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> </ul> <p>Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>	
<p>ПК 3 Готовить простые супы и соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность в определении доброкачества сырья</li> <li>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li>– Правильность организации рабочего места</li> <li>– Соблюдение технологической дисциплины</li> <li>– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li>– Соответствие требованиям техники</li> </ul>	

	<p>безопасности и культуре труда</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> </ul> <p>Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>	
<p>ПК 4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность в определении доброкачественности сырья</li> <li>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li>– Правильность организации рабочего места</li> <li>– Соблюдение технологической дисциплины</li> <li>– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li>– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</li> <li>– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> </ul> <p>Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>	
<p>ПК 5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность в определении доброкачественности сырья</li> <li>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>– Обоснованность выбора технологического оборудования,</li> </ul>	

	<p>СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность организации рабочего места</li> <li>– Соблюдение технологической дисциплины</li> <li>– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li>– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</li> <li>– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> </ul> <p>Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>	
<p>ПК 6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность в определении доброкачественности сырья</li> <li>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li>– Правильность организации рабочего места</li> <li>– Соблюдение технологической дисциплины</li> <li>– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li>– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</li> <li>– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> </ul> <p>Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка</p>	

	продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
ПК 7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность в определении доброкачественности сырья</li> <li>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li>– Правильность организации рабочего места</li> <li>– Соблюдение технологической дисциплины</li> <li>– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li>– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</li> <li>– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> <li>– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</li> </ul>	
ПК 8 Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность в определении доброкачественности сырья</li> <li>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</li> <li>– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</li> <li>– Правильность организации рабочего места</li> <li>– Соблюдение технологической дисциплины</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</li> <li>– Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда</li> <li>– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</li> <li>– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</li> </ul>	
--	---	--

### 1.1.2. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 2.

<b>Освоенные умения, усвоенные знания</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>№№ заданий для проверки</b>
1	2	3
проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	проверка органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Устный опрос, экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - экспертная оценка по выполнению
выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться	выбор производственного инвентаря и оборудования и его безопасное использование	
обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов	обработка различными методами, нарезка и формование традиционных видов овощей и грибов	
охлаждать, замораживать,	Правильное охлаждение, замораживание, размораживание	

размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов	нарезанных овощей, грибов, отдельных компонентов для соусов	квалификационного экзамена
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд и изделий	
оценивать качество готовых блюд и изделий	оценивание качества готовых блюд и изделий (бракераж)	
ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Знание ассортимента, товароведной характеристики, требований к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	Знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	
способы минимизации отходов при подготовке продуктов	Знание способов минимизации отходов при подготовке продуктов	
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд	Знание температурных режимов и правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд	
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий	Знание последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий	
температурный режим и правила приготовления блюд	Знание температурных режимов и правил приготовления блюд	
способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи	Знание способов сервировки, вариантов оформления, температуры подачи готовых блюд, закусок, напитков	

правила проведения бракеража	Знание правил проведения бракеража	
правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд	Знание правил хранения, сроков реализации, требований к качеству готовых блюд	
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования	

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

### 1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля

Таблица 3.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 07.01. Технология приготовления кулинарной продукции	Комплексный экзамен
МДК 07.02. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Комплексный экзамен
УП 07	Зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену

(квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических заданий, основанных на профессиональных ситуациях. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) 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 и зачета по учебной 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 4,7, 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 3,5, 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 практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по учебной 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 профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности** Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер

**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**

количество вариантов 20

Оцениваемые компетенции:

ПК8.1, ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4, ПК 8.5, ПК 8.6, ПК.8.7, ПК. 8.8

ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6.

Таблица 4.

Профессиональные и общие компетенции, которые можно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.  ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;  Правильно давать органолептическую оценку сырью, блюдам и гарнирам из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для

<p>ПК 3. Готовить основные супы и соусы</p>	<p>приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  - эстетично оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Правильно давать органолептическую оценку основным супам и соусам;  - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления основных супов и соусов в соответствии с правилами техники безопасности;  - оптимально выбирать различные технологии для приготовления основных супов и соусов;  - эстетично оформлять блюда.</p>
<p>ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы;  - правильно обрабатывать сырье;  - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;  - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;  - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд  - эстетично оформлять блюда из рыбы.</p>
<p>ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; из мяса и домашней птицы;  - правильно обрабатывать сырье из мяса и домашней птицы;  - правильно готовить полуфабрикаты из мяса и домашней птицы в соответствии со сборником рецептур;  - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;  - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;  - эстетично оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>
<p>ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку холодным блюдам и закускам;</p>

<p>ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять холодные блюда и закуски.</li> </ul> <p>Правильно давать органолептическую оценку сладким блюдам и напиткам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления сладких блюд и напитков.</li> </ul>
<p>ПК 8. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления изделий в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- эстетично оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</li> </ul>
<p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- качественная оценка эффективности и качества выполнения</li> </ul>
<p>ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов</p>
<p>ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Эффективный поиск необходимой информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное использование различных источников, включая электронные</li> </ul>

ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения
--	---

Количество вариантов 20

Оцениваемые компетенции:

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК.7.2.Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК.7.3. Готовить основные супы и соусы

ПК.7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК.7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК.7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК.7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки

ПК.7.8. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**Условия выполнения заданий:**

Вариант №1

Задание №1

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Рагу овощное».

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

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 – 180 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 2

Задание №1

Произвести первичную обработку сырья, подготовить полуфабрикат, приготовить и оформлять 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 и оформить пирожное «Слойка с кремом».

## Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите пирожное «Слойка с кремом».

2. Максимальное время выполнения задания – 180 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

## Вариант № 3

### Задание №1

Приготовить и оформить блюдо: салат столичный 5 порций.

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо: салат столичный.

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

### Задание №2

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 – 180 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

## Вариант № 4

### Задание №1

Произвести первичную обработку сырья, подготовить полуфабрикат, приготовить и оформлять блюдо «Жареные помидоры в сырном кляре» 5 порций.

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, 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 и оформить коврижку медовую с начинкой.

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите коврижку медовую с начинкой.

2. Максимальное время выполнения задания – 180 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

#### Вариант № 5

##### Задание №1

Произвести первичную обработку сырья, подготовить полуфабрикат, приготовить и оформлять блюдо «Котлета по - киевски» 5 порций.

##### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Котлета по - киевски».

2. Максимальное время выполнения задания – 180 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

##### Задание №2

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 – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

#### Вариант № 6

##### Задание №1

Произвести первичную обработку сырья, подготовить полуфабрикат, приготовить и оформлять блюдо «Рыба в тесте жареная» 5 порций.

##### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Рыба в тесте жареная» 5 порций.

2. Максимальное время выполнения задания – 180 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

## Задание №2

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.

## Вариант № 7

### Задание №1

Произвести первичную обработку сырья, подготовить полуфабрикат, приготовить и оформлять блюдо «Щука фаршированная» 5 порций.

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Щука фаршированная» 5 порций.
2. Максимальное время выполнения задания – 180 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

### Задание №2

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.

## Вариант № 8

### 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 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 – 180 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 9

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 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 – 180 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 10

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 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.

## Вариант № 11

### Задание №1

Произвести первичную обработку сырья, подготовить полуфабрикат, приготовить и оформлять блюдо «Бефстроганов» 5 порций.

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Бефстроганов» 5 порций.
2. Максимальное время выполнения задания – 180 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

### Задание №2

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 – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

## Вариант № 12

### Задание №1

Произвести первичную обработку сырья, подготовить полуфабрикат, приготовить и оформлять блюдо «Жаркое по-домашнему» 5 порций.

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Жаркое по-домашнему» 5 порций.
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

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 – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 13

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 рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

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 рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 14

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 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 – 180 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

#### Вариант № 15

##### Задание №1

Произвести первичную обработку сырья, подготовить полуфабрикат, приготовить и оформлять блюдо «Азу» 5 порций.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, 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 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 – 180 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

#### Вариант № 16

##### Задание №1

Произвести первичную обработку сырья, подготовить полуфабрикат, приготовить и оформлять блюдо «Тельное» 5 порций.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, 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 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 – 180 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 17

Задание №1

Произвести первичную обработку сырья, подготовить полуфабрикат, приготовить и оформлять блюдо «Сырники» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Сырники».

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

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 – 180 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Вариант № 18

Задание №1

Произвести первичную обработку сырья, подготовить полуфабрикат, приготовить и оформлять блюдо «Вареники ленивые с творогом» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Вареники ленивые с творогом».
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

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.

Вариант № 19

Задание №1

Приготовить и оформить сладкое блюдо «Кисель из яблок (густой) со взбитыми сливками» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Кисель из яблок (густой) со взбитыми сливками»
2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Задание №2

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 – 180 мин.
3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептов и кулинарных изделий.

Вариант № 20

Задание №1

Приготовить и оформить сладкое блюдо «Мусс лимонный» 5 порций.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание. Приготовьте и оформите блюдо «Кисель из яблок (густой) со взбитыми сливками»

2. Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

3. Перечень раздаточных и дополнительных материалов: инструкционно-технологические карты, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Задание №2

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 рецептур и кулинарных изделий.

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Таблица 5.

Номер и краткое содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
Задание 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	ПК 07.1; ПК.07.2 ; ПК.07.3; ПК.07.4; ПК.07.5; ПК.07.6; ПК.07.7; ОК 2, ОК 3, ОК.4, ОК6	Правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам. Эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе. Соблюдение правил проведения

		<p>бракеража.</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>
<p>Задание 1.</p> <p>Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>ПК 07.1 ; ПК.07.2 ; ПК.07.3;ПК.07.4; ПК.07.5;ПК.07.6; ПК.07.7; ОК 2, ОК 3, ОК.4,ОК6.;</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью , блюдам и гарнирам из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в соответствии с правилами техники безопасности.</p> <p>Оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Эстетично оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>
<p>Задание 1.</p> <p>Готовить основные супы и соусы.</p>	<p>ПК 07.1 ; ПК.07.2 ; ПК.07.3;ПК.07.4; ПК.07.5;ПК.07.6; ПК.07.7; ОК 2, ОК 3, ОК.4,ОК6.;</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку основным супам и соусам.</p> <p>Эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления основных супов и соусов в соответствии с правилами техники безопасности.</p> <p>Оптимально выбирать различные технологии для приготовления основных супов и соусов.</p> <p>Эстетично оформлять блюда.</p> <p>Последовательное ведение технологического процесса приготовления супов и соусов в соответствии с технологической картой.</p> <p>Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</p> <p>Определение качества основных</p>

		продуктов, дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт)
Задание 1. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	ПК 07.1 ; ПК.07.2 ; ПК.07.3;ПК.07.4; ПК.07.5;ПК.07.6; ПК.07.7; ОК 2, ОК 3, ОК.4,ОК6.;	Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы. Правильно обрабатывать сырье. Правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур. Эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности. Оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд. Эстетично оформлять блюда.
Задание 1. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	ПК 07.1 ; ПК.07.2 ; ПК.07.3;ПК.07.4; ПК.07.5;ПК.07.6; ПК.07.7; ОК 2, ОК 3, ОК.4,ОК6.;	Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; из мяса и домашней птицы. Правильно обрабатывать сырье из мяса и домашней птицы. Правильно готовить полуфабрикаты из мяса и домашней птицы в соответствии со сборником рецептур. Эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности. Оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд из мяса и домашней птицы. эстетично оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
Задание 1. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	ПК 07.1 ; ПК.07.2 ; ПК.07.3;ПК.07.4; ПК.07.5;ПК.07.6; ПК.07.7; ОК 2, ОК 3, ОК.4,ОК6.;	Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам. Эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с правилами

		<p>техники безопасности;</p> <p>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>- эстетично оформлять холодные блюда и закуски.</p>
<p>Задание 1.</p> <p>Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.</p>	<p>ПК 07.1 ; ПК.07.2 ; ПК.07.3;ПК.07.4; ПК.07.5;ПК.07.6; ПК.07.7;</p> <p>ОК 2, ОК 3, ОК.4,ОК6.;</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам.</p> <p>Эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления сладких блюд и напитков в соответствии с правилами техники безопасности.</p> <p>Оптимально выбирать различные технологии для приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Эстетично оформлять сладкие блюда и напитки.</p>
<p>Задание 2.</p> <p>Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</p>	<p>ПК 07.8 ;</p> <p>ОК 2, ОК 3, ОК.4,ОК6.;</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и изделиям.</p> <p>Эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления изделий в соответствии с правилами техники безопасности.</p> <p>Оптимально выбирать различные технологии для приготовления изделий.</p> <p>Эстетично оформлять изделия.</p>

Количество вариантов задания для экзаменуемых– 20

Задание № 1 20 вариантов

Задание № 2 20 вариантов

Время выполнения каждого задания:

Задание № 1 - 120 мин.

Задание № 2- 180 мин

Условия выполнения заданий:

Вариант 1

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Рагу овощное» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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: овощи сохранили форму нарезки (дольки) и окраску.

Вкус и запах: слегка острый с ароматом овощей, специй, чеснока и соуса, без привкуса запаренных овощей.

Цвет: светло – коричневый или оранжевый.

Консистенция: мягкая, сочная.

Задание № 2. Приготовить и оформить простое хлебобулочное изделие:  
хлеб луковый

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 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.

## Вариант 2

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Грибы в сметанном соусе запеченные» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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:

Грибы запеченные под соусом, должны быть полностью залиты ровным слоем соуса, на поверхности румяная корочка. Вкус – грибной. Консистенция мягкая.

Задание № 2 Приготовить и оформить пирожное из слоёного теста: «Слойка с кремом».

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 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.

### Вариант 3

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Салат столичный» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 – салат уложен горкой, форма нарезки сохранилась, сверху кусочки курицы, варёного яйца, зелени.

Консистенция – варёных овощей- мягкая, огурцов- твёрдая, хрустящая..

Цвет - светло-кремовый.

Вкуси запах: острый от майонеза и огурцов, запах свойственный входящим продуктам.

Задание № 2. Приготовить и оформить простое хлебобулочное изделие: хлеб формовой

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 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.

#### Вариант 4

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, 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, 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 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 Приготовить и оформить коврижку медовую с начинкой.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 деформированная, начинка не выходит за края изделия.

Цвет- серо- жёлтый.

Запах- выпеченного теста, мёда.

Вкус- сладкий.

Консистенция- мягкая, пористая.

### Вариант 5

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Котлета по - киевски» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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:

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

Приготовить и оформить изделие из слоёного пресного теста: яблоки в слойке.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 круглая, сохранена.

Цвет- золотисто- желтый.

Запах- яблок и корицы.

Вкус- сладкий.

Вариант 6.

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Котлета по - киевски» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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: 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 Приготовить и оформить пирожное из слоёного теста: пирожное «Слойка с кремом».

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 экзаменующихся:

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 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.

Вариант 7.

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Щука фаршированная» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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: 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. Приготовить и оформить изделие из дрожжевого теста: кулебяка .

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 продолговатая, нераспывчатая, 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.

Вариант 8.

Задание № 1. Приготовьте и оформите блюдо «Окрошка мясная сборная» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 - 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. Приготовить и оформить изделие из дрожжевого теста: расстегаи

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 экзаменующихся:

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 экзаменующихся:

Инструкционно - технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид – изделие в форме «лодочки» или круглые , нерасплывчатые, 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.

Вариант 9.

Задание № 1. Приготовьте и оформите блюдо «Рассольник ленинградский» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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: Овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блестки 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. Приготовить и оформить изделие из дрожжевого теста: : пирог «Московский» открытый .

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 правильная, нерасплывчатая, 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.

Вариант 10

Задание № 1. Приготовьте и оформите блюдо «Солянка сборная мясная» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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: Продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован. Мясные продукты, лук и огурцы должны сохранить свою форму нарезки, на поверхности блестки 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 Приготовить и оформить пряники медовые.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 круглая, допускаются небольшие разрывы, поверхность покрыта глазурью, без закала.

Цвет - серо- жёлтый

Запах - свойственный выпеченному песочному тесту, медовый..

Вкус - сладкий.

Консистенция - мягкая, пористая.

Вариант 11

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Бефстроганов» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 - 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.

Задание № 2 Приготовить и оформить изделие из бисквитного теста: рулет бисквитный.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 - овально- прямоугольная форма, в виде спирали, эластичная структура.

Цвет - светло - жёлтый

Запах - свойственный ингредиентам.

Вкус - сладкий.

Консистенция - мягкая, пористая.

Вариант 12

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Жаркое по- домашнему» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 – 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.

Задание № 2 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

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 сохранена, без деформаций,поверхность аккуратно украшена.

Цвет - от жёлтого до светло- коричневого, крем- белый.

Запах - ванилина.

Вкус - сладкий.

Консистенция - рассыпчатая.

### Вариант 13

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Рулет с луком и яйцом» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 Приготовить и оформить отечественный классический торт «Сказка»

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 экзаменующихся:

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 экзаменующихся:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .

Эталон ответа:

Внешний вид - форма продолговатая, без деформаций; поверхность овальная, 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%.

Вариант 14

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Зразы картофельные» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 – изделие запанировано в сухарях, поверхность ровно обжаренная, фарш хорошо заделан.

Вкус и запах - в меру соленый 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 Приготовить и оформить отечественный классический торт «Слоёный с кремом»

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 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.

Вариант 15

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Азу» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 подано в горшочке, покрыто соусом, посыпано зеленью.

Цвет: соуса - красный.

Консистенция: мясо и овощи мягкие, равномерно нарезанные, хорошо сохранившие форму.

Вкус и запах: острый, тушеного мяса, овощей, солёных огурцов.

Задание № 2 Приготовить и оформить отечественный классический торт «Бисквитный с белковым кремом »

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 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.

Вариант 16

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Тельное» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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: 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 Приготовить и оформить бисквитное пирожное со сливочным кремом. Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 или квадратная, без деформаций, аккуратно оформлено.

Цвет - бисквитного п./ф.- жёлтый; крема кремовый.

Запах - свойственный бисквитному выпеченному тесту..

Вкус - сладкий.

### Вариант 17

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Сырники» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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: форма круглая, приплюснутая хорошо сохранена, равномерная корочка без трещин.

Цвет: равномерно - золотистый.

Консистенция: нежная, мягкая, корочка не отстает от сырников .

Вкус и запах: сладкий, с ароматом яблок и корицы.

Задание № 2 Приготовить и оформить торт с низким содержанием жира: йогуртовый с клубникой.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 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.

## Вариант 18

Задание № 1. Произведите первичную обработку сырья, подготовьте полуфабрикат, приготовьте и оформите блюдо «Вареники ленивые с творогом» 5 порций.

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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: форма хорошо сохранена.

Цвет: желтоватый.

Консистенция: нежная, мягкая.

Вкус и запах: сладкий, свойственный творогу.

Задание № 2 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

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 экзаменующихся:

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 экзаменующихся:

Инструкционно -технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов 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.

## Вариант 19

Задание № 1. Приготовьте и оформите блюдо «Кисель из яблок (густой) со взбитыми сливками»

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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: непрозрачный, поверхность блестящая, оформлен взбитыми сливками.

Цвет: светло- зелёный, сливок- белый.

Консистенция: однородная. Без комков, не расслоившаяся, студнеобразная.

Вкус и запах: кисло- сладкий, с ароматом и привкусом яблок.

Задание № 2 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

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 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.

Вариант 20

Задание № 1. Приготовьте и оформите блюдо «Мусс лимонный»

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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: пышная, застывшая масса, соответствующая формочке, в которой приготовлена, вокруг соус.

Цвет: белый, слегка желтоватый.

Консистенция: однородная, мелкопористая, нежная, пышная.

Вкус и запах: сладкий, с кисловатым привкусом и ароматом лимона.

Задание № 2 Приготовить и оформить отечественный классический торт «Песочно- фруктовый».

Требования охраны труда: при выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании оборудования

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 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.

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южноуральский энергетический техникум»  
ГБПОУ «ЮЭТ»

#### ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

43.02.15 ПМ.07. *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 33.010 повар, 33.011 Кондитер).*

код	наименование профессионального модуля				
	Черняева Надежда Александровна				
обучающийся(-ая) на	2	курсе по профессии среднего профессионального образования			
образования	43.02.15.	Поварское и кондитерское дело.			
	код	наименование профессии			
	освоил(-а) программу профессионального модуля				
в объеме	470	часов с	2 курс 15.04.2019г.	по	29.06.2019г.
			дата начала практики в формате 00.00.0000 г.		дата окончания практики в формате 00.00.0000 г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной	Оценка
-----------------	---------------------	--------

	аттестации	
МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции.	Комплексный экзамен	
МДК.07.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий..	Комплексный экзамен	
УП. 07 Учебная практика	Зачёт	
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 33.010 повар, 33.011 Кондитер).	Экзамен (квалификационный)	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 07.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	Правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;	Да
ПК.07.2.Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Правильно давать органолептическую оценку сырью , блюдам и гарнирам из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - эстетично оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Да

<p>ПК.07.3. Готовить основные супы и соусы</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку основным супам и соусам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления основных супов и соусов в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления основных супов и соусов;</li> <li>- эстетично оформлять блюда.</li> </ul>	<p>Да</p>
<p>ПК.07.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно обрабатывать сырье;</li> <li>- правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда из рыбы.</li> </ul>	<p>Да</p>
<p>ПК.07.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; из мяса и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно обрабатывать сырье из мяса и домашней птицы;</li> <li>- правильно готовить полуфабрикаты из мяса и домашней птицы в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные</li> </ul>	<p>Да</p>

<p>ПК.07.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<p>технологии для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; - эстетично оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p> <p>Правильно давать органолептическую оценку холодным блюдам и закускам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<p>Да</p>
<p>ПК.07.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сладким блюдам и напиткам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления сладких блюд и напитков.</p>	<p>Да</p>
<p>ПК.07.8. Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</p>	<p>Правильно давать органолептическую оценку сырью и хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления изделий в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления хлебобулочных, мучных и</p>	<p>Да</p>

	кондитерских изделий; - эстетично оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента	Да
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения;	Да
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Да
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи - рациональное распределение времени на все этапы решения задачи	Да
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет	Да
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе;	Да

потребителями.	- наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Да
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;	Да
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).	Да
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний	Да

Председатель комиссии:

Е.В. Чапаева  
\_\_\_\_\_  
личная  
подпись

ФИО, должность

Члены комиссии:

Т.Н. Десенко  
\_\_\_\_\_  
личная  
подпись

ФИО, должность

	Л.А.Клименко
личная подпись	ФИО, должность

личная подпись	ФИО, должность
-------------------	----------------

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

### **Инструкция по охране труда при кулинарных работах**

#### 1. Общие требования безопасности

##### 1.1. К кулинарным работам в ц

ехе кулинарного производства допускаются обучающихся, прошедшие инструктаж по охране труда.

1.2. При проведении кулинарных работ обучающихся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При проведении кулинарных работ возможно воздействие на обучающихся следующих опасных и вредных факторов:

- поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании цеха;

- появление ожогов при неосторожном обращении с горячими предметами при приготовлении пищи, порезы рук при работе с ножом.

1.4. При проведении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат или фартук, косынка или колпак, нарукавники.

1.5. В цехе кулинарного производства должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить преподавателю, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом преподавателю.

1.7. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

## **2. Требование безопасности перед началом работы.**

2.1. Надеть спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы, волосы тщательно заправить под косынку.

2.2. Перед включением оборудования проверить его крепление, исправность шнура питания, заземление, наличие резиновых ковриков и наличие ограждения; проверить правильность сборки, санитарное состояние и работу холостого хода. У машин должны быть вывешены правила работы и пособия по технике безопасности;

2.3. Проветрить помещение.

## **3. Требование безопасности во время работы**

3.1. Для приготовления пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.

3.2. При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные

приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3.3. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком маленькие части.

3.4. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)

- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край: убавить огонь или выключить плиту;

- крышки горячей посуды брать полотенцем (прихваткой) и снимать от себя

- сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой;

#### **4. Требование безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При плохом самочувствии сообщить об этом преподавателю.

4.2. При возникновении неисправности в работе электроплиты, выключить ее и сообщить об этом преподавателю.

4.3. При получении травмы сообщить об этом преподавателю, который должен оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить администрации учреждения.

#### **5. Требование безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить электрооборудование и электроплиту

5.2. Провести санитарную обработку согласно требованиям

5.3. Привести в порядок рабочее место.

5.4. Привести себя и спецодежду в порядок.

5.5. Проветрить помещение.

#### **Техника безопасности в горячем цехе**

Предприятия общественного питания разрешается вводить в эксплуатацию только при полном соблюдении санитарных норм технической оснащённости и противопожарной безопасности предприятия.

Все работающие должны знать правила техники безопасности, производственной санитарии. К работе допускаются лица, сдавшие экзамены по технике безопасности и зачёт по санитарии, перед поступлением на работу и вводный инструктаж непосредственно на рабочем месте, а затем периодически, не реже 1 раза в год.

Работающие должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

При монтаже, эксплуатации, ремонте электрического, механического и холодильного оборудования необходимо соблюдение правил технических эксплуатаций к безопасности обслуживания.

Всё оборудование должно содержаться в исправном и в санитарном состоянии. Провода и кабеля к переносному электрическому оборудованию не должны касаться влажных и горячих поверхностей.

На предприятиях общественного питания случаи травматизма связаны с процессом приготовления пищи, к травматизму относят: ожоги, порезы при измельчении продуктов, травмы при работе на неисправном оборудовании без поражений опасных мест и заметного заземления.

В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации. Пол в цехах должен быть ровным, без выступов, не скользкий. При работе в горячем цехе необходимо соблюдать следующие правила:

- на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;
- ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;
- производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места.

Температура в цехе не должна превышать 26° С.

Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.

Электрооборудование должно быть заземлено.

При работе с оборудованием горячего цеха необходимо знать и строго соблюдать правила эксплуатации данного оборудования.

Перед началом работы проверяют исправность машины. Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа. Включать и выключать машины при помощи кнопок ПУСК и СТОП.

Все движущиеся части машин должны быть ограждены, а корпус заземлен. Если обнаруживается неисправность, то сообщают руководителю и машину не эксплуатируют.

Для перемещения грузов большой массы используют грузовые тележки.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой. Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин. после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием поднять клапан - турбинку и убедиться, что нет пара

Крышки у наплитных котлов открывать на себя.

В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

Правила техники безопасности при работе на предприятии общественного питания.

I. Перед началом работы:

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.
2. Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходы.
3. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.
4. При осмотре оборудования проверьте:

- а) правильность сборки;
- б) надёжность крепления машин;
- в) наличие и исправность заземления;
- г) исправность пускорегулирующего устройства;
- д) наличие и исправность ограждения.

5. Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонт производить запрещено.

## II. Во время работы:

1. Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.
2. Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.
3. Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.
4. Все работающие механизмы и машины в не рабочее время должны быть выключены от электросети в положении «выключено».
5. Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.
6. Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.
7. При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин.
8. Не ставить в духовку противень не соответствующий размерам духовки.
9. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей, открывать запрещено.
10. Не брать за горячую посуду голыми руками, использовать полотенца.
11. Посуду с пищей, после её обработки, поставить на удобную, устойчивую подставку.
12. Принимать меры к уборке промытой жидкости жира, уроненных на пол продуктов.

13. Для вскрытия тары пользоваться инструментом, предназначенным для этого.

14. При переноске грузов установлены следующие нормы: для женщин 20кг, для мужчин - 50кг.

15. Работу производить на оборудовании с электрическим обогревом стоя на электрическом коврикe.

16. При работе на оборудовании с газовым обогревом нужно помнить, что газ взрывается.

Поэтому перед зажиганием горелки необходимо проверить - нет ли запахов газа в помещении.

17. Проверять тягу, положение кранов на секторе, все пускорегулирующие устройства.

18. Запрещается работать на оборудовании, включённом в электросеть, зажигать спички, включать электроосвещение при наличии запахов газа.

19. Не запрещается работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой.

20. Газовое устройство необходимо содержать в чистоте.

21. Запрещается останавливать работающую газовую аппаратуру без присмотра.

22. При наличии запаха газа немедленно сообщить в аварийную службу (04) для устранения аварии.

### 3. Средства контроля приобретения практического опыта

#### ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Тема практической работы	Количество часов
1. Определение массы отходов при механической обработке.	1
2. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.	1
3. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов.	1
4. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Разработка технологических карт.	1
5. Составление технологических карт.	2
6. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья.	2
Итого:	8

#### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

**Тема:** Определение массы отходов при механической обработке

**Цель работы:** получить навыки по определению массы отходов при механической обработке

**Задачи:** - Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; получение навыков по определению массы отходов при механической обработке.

- 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, калькуляторы, ручка.

**Теоретическое обоснование:**

Расчеты при механической кулинарной обработке овощей:

При обработке овощей получается значительное количество отходов. Размер этих отходов регламентируется нормативами, помещенными в действующих сборниках рецептов. При этом отходы картофеля, моркови и свеклы колеблются в зависимости от сезона, поэтому и нормативы на них установлены в различных размерах.

В рецептурах на блюда из овощей, помещенных в действующих сборниках рецептов и преискурантах, масса обработанных овощей предусматривается, исходя из поступлений (%):

- картофеля с 1 сентября по 31 октября — 25 %;
- моркови и свеклы до 1 января — 20 %.

В случаях когда указанные овощи обрабатываются в другой период, необходимо пересчитать массу брутто, чтобы масса очищенных овощей (нетто) оставалась неизменной, а следовательно, и выход готовых изделий соответствовал указанному в рецептурах. Таким образом, для соблюдения установленного выхода готовых изделий необходимо помнить, что масса нетто является величиной постоянной.

Для решения задач на определение массы отходов, массы сырья нетто и брутто требуется найти установленный процент отходов для данного вида овощей с учетом сезона и вида обработки.

**Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей**

***Образец решения задачи***

*Формулируем задачу.*

Определить количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте.

*Кратко записываем условие и решаем задачу:*

*Дано: Решение:*

$M_{бр} = 1000$  кг 1) Составляем пропорцию: 1000кг - 100% (вес брутто всегда берем за 100%)

% отх (март) = 40 X кг - 40%

$M_{отх} = X$  2) Находим  $X = \frac{1000 \times 40}{100} = 400$  кг

*Ответ:* масса отходов 400 кг.

### **Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Прочитать теоретический материал.

**Задание 2.** Решить задачи

1. Определить количество отходов при обработке 57 кг картофеля в марте.
2. Определить количество отходов при обработке 57 кг свеклы в марте.
3. Определить количество отходов при обработке 45 кг картофеля в феврале.
4. Определить количество отходов при обработке 39 кг свеклы в октябре.
5. Определить количество отходов при обработке 117 кг картофеля в апреле.
6. Определить количество отходов при обработке 480 кг свеклы в январе.
7. Определить количество отходов при обработке 88 кг картофеля в октябре.

**Задание 3.** Ответить на контрольные вопросы

1. От каких факторов зависит количество отходов?
2. Как рационально можно использовать овощные отходы?

**Задание 4.** Сделать вывод о проделанной работе.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2**

**Тема.** Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости

**Цель работы:** получить навыки по расчету сырья, определению количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.

**Задачи:** - Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; получение навыков по расчету сырья, определению количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.

- 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 рецептур, калькуляторы, ручка, методические рекомендации.

#### **Теоретическое обоснование:**

Для овощей, имеющих разные отходы в зависимости от сезона года, установлен разный процент отходов. Скажем, для картофеля, моркови и свеклы до 1 января установлены отходы соответственно 25, 20 и 15 %, а с 1 января – 30, 25 и 20 %, т.е. на 5 % больше. Исходя из этого при приготовлении одного и того же блюда для закладки овощей нетто в разное время года следует брать разное количество брутто.

Требования к оформлению результатов работы: ответы на вопросы должны быть полными, лаконичными, расчеты должны быть правильными.

Критерии и система оценки работ: оцениваются по пятибалльной системе, с учетом правильности заполнения таблицы, оформления работы

Рекомендации по взаимодействию с преподавателем при выполнении работы: преподаватель консультирует по мере необходимости.

**Расчет количества порций овощных блюд из имеющихся продуктов**

## Исходные данные

№ п/п	Наименование блюд, месяц	Количество порций	Наименование продуктов	Масса брутто, кг
288	Котлеты свекольные; январь	X	Свекла	18

Формулируем задачу: определить количество порций котлет, которое можно приготовить из 18 кг свеклы в январе.

- 1) Определяем количество свеклы сырой очищенной (в январе) по формуле для определения массы нетто:  
 $M_n = M_b : 100 (100 - N_{отх})$ , кг;  
Где  $M_n$  – масса нетто, кг;  
 $M_b$  – масса брутто, кг;  
 $N_{отх}$  – норма отходности, %.  
 $M_n = 18 : 100 (100 - 25) = 13,5$  кг
- 2) Находим количество свеклы массой нетто на 1 порцию по рецептуре № 288 : 217 г. Переводим в кг: 0,217 кг.
- 3) Рассчитываем количество порций котлет свекольных из 13,5 кг свеклы:  
 $13,5 : 0,217 = 62$  (порции)  
Ответ: из 18 кг свеклы в январе можно приготовить 62 порции котлет свекольных.

### Указания по выполнению практической работы:

**Задание 1.** Прочитать теоретический материал, разобрать образец решения данного типа задач.

**Задание 2.** Решить задачи по вариантам

#### Вариант № 1

1. Выписать продукты для приготовления 10 порций картофельных котлет, соуса грибного в сентябре
2. Определить количество порций пудинга из моркови, которое можно приготовить из 15 кг моркови в ноябре.
3. Определить количество продуктов, необходимых для приготовления капусты тушеной к 20 порциям мяса жареного крупными кусками в феврале.

#### Вариант № 2

1. Выписать продукты для приготовления 20 порций картофельного рулета, соуса грибного в ноябре.
2. Определить количество порций котлет морковных, которое можно приготовить из 20 кг моркови в январе.
3. Определить количество продуктов, необходимое для приготовления картофеля жареного (из вареного) к 50 порциям бифштекса в сентябре.

### Вариант № 3

1. Выписать продукты для приготовления 10 порций запеканки картофельной, соуса грибного в сентябре.
2. Определить количество порций котлетных капустных, которое можно приготовить из 19 кг капусты в декабре.
3. Определить количество продуктов, необходимое для приготовления картофеля в молоке к 40 порциям антрекота в марте.

Определение вариантов:

Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
А, Г, Ж, К, Н, Р, У, Ц, Э, Ч	Б, Д, З, Л, О, С, Ф, Щ, Ю	В, Е, И, М, П, Т, Х, Ш, Я

**Задание 3.** Ответить на контрольные вопросы

1. От чего зависит продолжительность тепловой обработки овощей?
2. Почему вареный картофель для приготовления блюд протирают в горячем виде?
3. Какие питательные вещества содержат блюда из овощей?

**Задание 4.** Сделать вывод о проделанной работе.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3**

**Тема.** Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов.

**Цель работы:** получить навыки по расчету количества сырья, необходимого для приготовления супов.

**Задачи:** - Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; получение навыков по расчету количества сырья, необходимого для приготовления супов.

- 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, калькуляторы, ручка, методические рекомендации.

### **Теоретическое обоснование:**

При подсчете количества продуктов, необходимых для приготовления заданного количества порций различных супов, а также при расчете количества порций блюд следует учитывать, что в сборниках рецептов для супов приводятся нормы на 1000 г, т.е. на две порции.

Расчет производится по общей методике и с учетом специфики норм вложения продуктов, приведенных в сборниках рецептов.

Образец решения задачи на расчет массы брутто

#### *Исходные данные*

№ п/п	Наименование блюд	Месяц	Количество порций
164	Борщ украинский	Январь	50

Формулируем задачу.

Расчитать количество сырья, необходимое для приготовления 50 порций борща украинского в январе.

Находим нужную рецептуру и заполняем таблицу:

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 2 порции, г	Масса нетто на 2 порции, г	Масса нетто на 50 порций, кг	% отходов (январь)	Масса брутто на 50 порций, кг
1	Свекла		120	3	25	4
2	Капуста свежая	100				2,5
3	Картофель		160	4	35	6,15

4	Морковь		40	1	25	1,33
5	Петрушка (корень)	21				0,53
6	Лук репчатый	36				0,9
7	Чеснок	4				0,1
8	Томатное пюре	30				0,75
9	Мука пшеничная	6				0,15
10	Шпик	10,4				0,26
11	Кулинарный жир	20				0,5
12	Сахар	10				0,25
13	Уксус 3%-ный	10				0,25
14	Перец сладкий	27				0,68

Образец решения задачи на расчет массы нетто

Исходные данные:

№ п/п	Наименование блюд	Месяц	Количество порций
174	Борщ украинский	Январь	50

Формулируем задачу.

Рассчитать количество сырья массой нетто, необходимое для приготовления 50 порций борща украинского в январе.

Находим нужную рецептуру и заполняем таблицу:

№ п/п	Наименование продуктов	Масса нетто на 2 порции, г	Масса нетто на 1 порцию, кг	Масса нетто на 50 порций, кг
1	Свекла	120	0,06	3
2	Капуста свежая	80	0,04	2
3	Картофель	160	0,08	4
4	Морковь	40	0,02	1
5	Петрушка (корень)	16	0,008	0,4
6	Лук репчатый	30	0,015	0,75
7	Чеснок	3	0,0015	0,075
8	Томатное пюре	30	0,015	0,75
9	Мука пшеничная	6	0,003	0,15
10	Шпик	10	0,005	0,25
11	Кулинарный жир	20	0,01	0,5
12	Сахар	10	0,005	0,25
13	Уксус 3%-ный	10	0,005	0,25
14	Перец сладкий	20	0,01	0,5

### Указания по выполнению практической работы:

**Задание 1.** Прочитать теоретический материал, разобрать образец решения данного типа задач.

**Задание 2.** Решить задачу:

Рассчитать количество сырья массой брутто и нетто, необходимое для приготовления 70 порций щей из свежей капусты с картофелем в декабре.

**Задание 3.** Ответить на контрольные вопросы

1. Какая характерная особенность заправочных супов?
2. Как подготавливают свеклу для борща для сохранения красящих и ароматических веществ?
3. Капусту с горьковатым вкусом используют для приготовления щей?

**Задание 4.** Сделать вывод о проделанной работе.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4

**Тема.** Расчет сырья, необходимого для приготовления соусов.  
Разработка технологических карт

**Цель работы:** получить навыки по расчету сырья, необходимого для приготовления соусов, разработке технологических карт

**Задачи:** - Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; получение навыков по расчету количества сырья, необходимого для приготовления соусов, разработке технологических карт.

- 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 рецептур, калькуляторы, ручка, методические рекомендации.

**Теоретическое обоснование:**

В соответствии с Законами РФ «О защите прав потребителей», «О стандартизации», «О сертификации продукции и услуг» требования стандартов в среде общественного питания устанавливают обязательное соблюдение технических режимов при приготовлении продукции и обеспечение ее безопасности для здоровья потребителей. С учетом этого изложенные в рецептурах сборника правила технологии приготовления блюд и изделий (последовательность технологических процессов, температурный режим, взаимозаменяемость продуктов, кулинарное назначение мясных полуфабрикатов) являются обязательными.

В рецептурах на блюда и кулинарные изделия с соусами проводится количество готового соуса на одну порцию изделия. Рецептуры различных соусов приведены в разделе «Соусы» сборника рецептур, где количество продуктов, требующихся для их приготовления, указывается из расчета выхода 1000 г готового соуса.

Чтобы выписать продукты для приготовления соуса, следует:

1. Определить количество соуса для заданного количества порций: количество соуса (г), указанное в рецептуре на 1 порцию блюда, умножить на заданное количество порций.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества соуса: количество продуктов, указанное в рецептуре на 1000 г соуса, перевести в кг и умножить на требуемое количество соуса.

**Образец решения задачи**

Исходные данные

№ п/п	Наименование соусов	Количество порций	Наименование блюд	Месяц
193	Соус красный основной	100	Котлеты	Ноябрь



**Задание 4.** Составьте технологическую схему для данного блюда из овощей.

**Задание 5.** Ответить на контрольные вопросы

1. В чем состоят требования к качеству соусов и их хранению?
2. Перечислите дефекты при приготовлении соусов и способы их устранения?
3. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов?
4. Опишите требования к качеству овощных блюд?

**Задание 6.** Сделать вывод о проделанной работе.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5**

**Тема.** Составление технологических карт

**Цель работы:** получить навыки по составлению технологических карт

**Задачи:** - Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; получение навыков по составлению технологических карт.

- 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, калькуляторы, ручка, линейка, карандаш, методические рекомендации.

**Теоретическое обоснование:**

Технологические карты блюд являются нормативными документами. Они разрабатываются на блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые в данном предприятии.

Технологическая карта блюда (изделия) состоит из разделов.

1. Наименование изделия. Здесь указывается точное название блюда (изделия).

2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Перечисляются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).

3. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

4. Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться краткое описание технологического процесса приготовления блюда (изделия).

5. Показатели качества. Это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция.

6. Каждой технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают заведующий производством, калькулятор, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия технологических карт определяет предприятие.

### **Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Описать правила составления технологической карты.

**Задание 2.** Выполнить задание по вариантам

#### Вариант 1

Составить технологическую карту для приготовления 30 порций антрекота по рецептуре 595/II, гарнир №760

#### Вариант 2

Составить технологическую карту для приготовления 100 порций зраз отбивных по рецептуре № 630/II. гарнир 747.

### Вариант 3

Составить технологическую карту для приготовления 35 порций свинины тушеной по рецептуре 635/II, гарнир 773.

Форма отчета: Заполненные бланки технологических карт с указанием норм закладки, технологии приготовления блюд, требований к качеству блюд приложить к отчету о проделанной работе.

**Задание 3.** Ответить на контрольные вопросы:

1. Для чего нужны нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, содержащиеся в сборниках рецептов?
2. Какую роль играют технологические карты в обеспечении качества продукции общественного питания?

**Задание 4.** Сделать вывод о проделанной работе.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 6**

**Тема.** Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья

**Цель работы:** получить навыки по определению массы выхода частей и отходов при разделке сырья

**Задачи:** - Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; получение навыков по определению массы выхода частей и отходов при разделке сырья.

- 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 рецептур, калькуляторы, ручка, методические рекомендации.

**Теоретическое обоснование:**

Количество отходов и потерь, полученных при обработке мяса, а также выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса зависят от следующих факторов:

- вида мяса;
- категории упитанности туши;
- вида разделки (для туш мелкого рогатого скота).

Количество отходов и потерь определяется по таблицам «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье» и «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье».

В таблицах предусмотрены различные нормы выхода при разделке туш мелкого скота с реберной костью и на мякоть, поэтому в зависимости от вида изготавливаемых изделий применяется соответствующий из указанных процент выхода.

В рецептурах на блюда и закуски из мяса масса нетто продуктов и выход готовых изделий исчисляется, исходя из поступления:

- говядины 1й категории;
- баранины, козлятины (без ножек) 1й категории;
- свинины мясной;
- субпродуктов (кроме вымени) – мороженых.

При использовании для приготовления блюд говядины 2й категории или баранины 1й или 2й категории с ножками, а также свинины любой

кондиции, кроме мясной, определение массы брутто следует производить после соответствующего пересчета.

### **Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов**

Образец решения задачи:

Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1й категории.

*Кратко записываем условие:*

Дано:

Решение:

Мб = 100 кг

$M_{отх} = 100:100*26,4 = 26,4$  кг

% отх = 26,4

Ответ: масса отходов и потерь при обработке 100 кг

Мотх = X?

говядины 1й категории 26,4 кг.

### **Расчет выхода частей туши при механической кулинарной обработке**

Расчет выхода частей туши заключается в нахождении процента (% вых.части) от числа (величина Мб) и производится следующим образом:

1. Массу брутто (Мб) принять за 100%.
2. По таблице «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий, работающих на сырье» найти процент выхода требуемой части туши для данного вида скота (% вых.части).
3. Рассчитать выход требуемой части туши (Мч) по формуле  
 $Mч = Mб:100 * \% \text{ вых. части, кг.}$

Образец решения задачи

Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 180 кг говядины 1й категории.

*Кратко записываем условие:*

Дано:

Решение:

Мб = 180 кг

$Mч = Mб:100*\% \text{ вых. части, кг}$

%вых.части = 40,3

$Mч = 180:100*40,3 = 72,5$  кг

Мч = X?

Ответ: масса котлетного мяса при разделке  
180 кг говядины 1й категории 72,5 кг

**Указания по выполнению практической работы:**

**Задание 1.** Решить задачи на расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, кг
Говядина 2й категории	150	X
Свинина обрезная, мякоть	140	X
Печень свиная охлажденная	12	X

**Задание 2.** Решить задачи на расчет выхода частей туши при механической кулинарной обработке.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Масса сырья полуфабриката, кг
Свинина мясная, корейка с реберной частью	170	X
Говядина 2й категории, мякоть	200	X
Вырезка, мороженная блоками	20	X

**Задание 3.** Ответьте на контрольные вопросы:

1. Из каких тканей состоит мясо?
2. В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?
3. Из каких процессов состоит механическая кулинарная обработка мяса?

**Задание 4.** Сделать вывод о проделанной работе.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

Тема практической работы	Количество часов
1. Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста.	2
Итого:	2

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

**Тема.** Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста.

**Цель работы.** Получить навыки по расчету расхода сырья и количества воды для замеса теста.

### **Задачи:**

1. Развивать коммуникативные компетенции (как способности работать с текстом);
2. Развивать предметные компетенции (умение делать обоснованный, правильный выбор, оформлять таблицы);
3. Формировать ключевые компетенции (информационная – систематизировать, анализировать, использовать и обрабатывать полученную информацию; социально-коммуникативная – соотносить свои устремления с интересами других людей).

**Оборудование:** методические рекомендации, конспекты, ручка с черной пастой, карандаш, линейка.

### **Теоретическое обоснование:**

Сущность процессов, происходящих при замесе теста

Мука — основное сырье для теста. Чем выше сорт муки, тем светлее цвет изделий. Качество изделий и свойства теста зависят от количества и качества клейковины. Мука с сильной клейковиной придает тесту упругость, эластичность. Если при замесе теста используют муку крупного помола, необходимо увеличить влажность и продолжительность замеса.

Сахар придаст тесту мягкость, пластичность. Избыток сахара в тесте делает его расплывчатым и липким. В присутствии сахара уменьшается способность белков муки к набуханию. В дрожжевом тесте сахара сбраживаются с получением спирта, молочной кислоты и углекислого газа.

В тесте может быть сахара от 3 до 35% массы муки. Тесто с небольшим количеством жира и большим количеством сахара приобретает твердость и стекловидность.

Жиры придают изделиям сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость. Жир, вводимый в тесто в пластичном состоянии, равномерно распределяется

по поверхности клейковины, образуя пленки. Белки меньше набухают, клейковина получается менее упругая и легко рвется. При выпечке жир лучше удерживает воздух, изделия получаются с большим подъемом.

Жир, вводимый в тесто в расплавленном состоянии, распределяется в тесте в виде капель и плохо удерживается в готовых изделиях, выделяясь на поверхности. Увеличение количества жира делает тесто рыхлым, крошащимся, уменьшение снижает пластичность и рассыпчатость изделий.

Крахмал придаст изделиям рассыпчатость. При выпечке на поверхности изделий крахмал превращается в декстрины, образуя блестящую корочку. Допустимо в рецептах для некоторых изделий заменять до 10% муки крахмалом.

Молочные продукты придают тесту пластичность и улучшают вкусовые качества изделий.

Яйца придают изделиям приятный вкус, цвет и создают пористость. Яичный белок обладает пенообразующими свойствами, разрыхляет тесто. При выпечке белок свертывается, от него зависят упругость и прочность структуры изделий.

Замес теста. Свойства теста зависят от технологических условий замеса, содержания различных видов сырья и их соотношения.

Для замеса теста применяют тестомесильные машины с подкатными дежами вместимостью 140 и 270 л. Для замеса небольшого количества теста используют взбивальные машины. Месильный рычаг может иметь следующие формы: проволочную, плоскорс-шечную, крючкообразную, овальную. Использование их зависит от густоты замешиваемого теста. В комплект тестомесильной машины входят три дежи для одновременного замеса теста. Во время замеса происходят сложные процессы, которые вызывают непрерывное изменение свойств теста.

Набухание клейковины и крахмала происходит в течение часа. В первый период замеса тесто липкое и влажное; при продолжении замеса тесто перестает быть липким и легко отстает от рук.

Замес теста, производимый рычагом тестомесильной машины, более интенсивный, чем ручную, поэтому достижение оптимальных свойств теста происходит быстрее. Продолжительность замеса теста из муки со слабой клейковиной должна быть меньше, чем из муки с сильной клейковиной. В процессе замешивания тесто приобретает новые физические свойства: упругость, растяжимость и эластичность.

При изготовлении теста, особенно дрожжевого, имеет большое значение температура замеса, которая влияет на качество изделий. На температуру теста при замесе влияет температура основного сырья, т.е. муки.

Зимой, если мука поступила не со склада, ее перед использованием вносят в помещение, чтобы температура повысилась до 12°C.

Методика расчета пофазных рецептов зависит от способа приготовления теста, вида применяемых дрожжей и других технологических факторов.

В хлебопекарной промышленности наибольшее распространение получили следующие способы приготовления пшеничного теста: на жидких опарах, густых и больших густых опарах, которые в основном отличаются содержанием муки в опарах и их влажностью.

Ориентировочное содержание муки и влажности опар приведена в таблице 1.

Таблица 1 - Содержание муки и влажности опар

Показатели опар	Способы тестоприготовления		
	жидкая опара	густая опара	большая густая опара
Содержание муки в %	25-30	50	65-70
Влажность, в %	65-70	45-47	41-43

Выход теста (в кг) из 100 кг муки и дополнительного сырья равен

$$G_m = \sum G_i \frac{100 - W_{cp}}{100 - W_m} \left( \frac{G_m \frac{100 - W_m}{100} + G_{dp} \frac{100 - W_{dp}}{100} + \dots}{100 - W_m} \right) \cdot 100, \quad (2.9)$$

Расход воды для приготовления теста (в кг) составляет

$$G_w = G_t - (G_m + G_{др} + G_c + \dots), \quad (2.10)$$

Для замеса теста будет расходоваться муки (в кг)

$$G_m^m = G_m - G_m^o, \quad (2.11)$$

где-  $G_m^m$  количество муки в тесто;

$G_m^o$  - расход муки для замеса опары, кг.

Массу опары рассчитывают аналогично массе теста (в кг)

$$G_o = \frac{\left( G_m^o \left( \frac{100 - W_m}{100} \right) + G_{dp} \left( \frac{100 - W_{dp}}{100} \right) \right) \cdot 100}{100 - W_o}, \quad (2.12)$$

Где  $W_o$  - влажность опары, в %.

Количество раствора соли в кг для замеса теста

$$G_{p.c} = \frac{G_c}{0,26}, \quad (2.13)$$

где 0,26 - концентрационный коэффициент.

Расход воды для замеса опары в кг равен

$$G_s^o = G_o (G_m^o + G_{op}), \quad (2.14)$$

Расход воды в кг для приготовления раствора соли

$$G_s^{p.c} = G_{p.c} - G_c, \quad (2.15)$$

Расход воды для замеса теста в кг составит

$$G_s^m = G_s (G_s^o + G_s^{p.c}), \quad (2.16)$$

Результаты расчета вносим в таблицу 2.7

**Пример.** Выбираем большую густую опару

$Q_m = 65-70 \%$ ,  $W = 41-43 \%$ .

Исходя из формулы (2.9) находим выход теста из 100 кг муки и дополнительного сырья  $W_T = 44,5 \%$ .

$$G_m = (100(100 - 14,5) + 2,5(100 - 75) + 2(100 - 3) + 1(100 - 0,15))/(100 - 44,5) = 160,47 \text{ кг}$$

Расход воды для приготовления теста в соответствии с формулой (2.10) равен

Для замеса теста по формуле (2.11), будет расходоваться мука

$$G_m^m = 100 - 65 = 35 \text{ кг.}$$

Массу опары рассчитываем аналогично массе теста по формуле (2.12) кг.

Количество раствора соли для замеса теста находим по формуле (2.13)

$$G_{p.c} = \frac{2}{0,26} = 7,69 \text{ кг.}$$

Расход воды для замеса опары находится по формуле (2.14)

$$G_s^o = 95,25 - (65 + 2,5) = 27,75 \text{ кг.}$$

В соответствии с формулой (2.15) находим расход воды для приготовления раствора соли

$$G_s^{p.c} = 7,69 - 2 = 5,69 \text{ кг.}$$

Расход воды для замеса теста составит

$$G_s^m = 54,97 - (27,75 + 5,69) = 21,53 \text{ кг.}$$

Таблица 2.1 - Пофазная рецептура приготовления теста для булочки московской

Наименование	Всего	В	В
--------------	-------	---	---

сырья и полуфабрикатов		опару	тесто
Мука пшеничная высший сорт	100	65	35
Вода	49,28	27,75	21,53
Дрожжи хлебопекарные	2,5	2,5	-
Раствор соли	7,69	-	7,69
Сахар песок	1	-	1
Опара	-	-	95,25
Итого:	160,47	95,25	160,47

### Указания по выполнению практической работы:

**Задание 1.** Рассчитать расход сырья и воды для замеса дрожжевого теста, если выбрать густую опару  $Q_m = 50 \%$ ,  $W = 45-47 \%$  для приготовления булочки московской.

**Задание 2.** Ответить на контрольные вопросы:

1. Какую роль при замесе теста играют сахар, соль, жир?
2. Роль муки и дрожжей в тестообразовании.
3. Какова сущность замеса теста?

**Задание 3.** Сделать вывод о проделанной работе.

### ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Тема лабораторной работы	Количество часов
1. Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, жаренных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	2
2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.	2

3. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление соусов, заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка, суп-лапша домашняя, суп картофельный с фрикадельками; супов: молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск.	4
4. Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий. Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.	4
5. Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы, мясных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса и птицы. подача.	4
6. Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных блюд. подача.	4
7. Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	4
<b>Итого:</b>	24

## ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 1

**Тема.** Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, жаренных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.

**Цель работы:** получить навыки по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из припущенных, отварных, жаренных и запеченных овощей и

грибов; по проведению органолептической оценки качества сырья и готовой продукции.

**Задачи:**

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению и отпуску блюд из припущенных, отварных, жаренных и запеченных овощей и грибов, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) сырья и готовой продукции; обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по подготовке сырья к производству, 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:** стол производственный, индукционная плита, пароконвектомат, холодильник, блендер, планетарный миксер, весы, миски, ложки столовые, тарелки для подачи, стаканы, ножи, кисточки для смазывания изделий, веселки, венчики, мерные кружки, противни, лопатки, терки, доски разделочные, сито-кружка, кастрюли.

**Теоретическое обоснование:**

Механическая кулинарная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и нарезки.

**Блюда и гарниры из вареных овощей**

Для приготовления горячих блюд и гарниров овощи варят в воде или на пару. Картофель и морковь варят очищенными, свеклу – в кожице,

кукурузу – початками, не снимая листьев, стручки фасоли – нарезанными, лопаточки гороха – целыми, сушеные овощи предварительно замачивают.

При варке овощи закладывают в кипящую воду или заливают водой (в зависимости от вида овощей), добавляют соль (на 1 л воды 10 г соли) и варят при закрытой крышке. Вода должна покрывать овощи на 1–2 см, так как при варке в большом количестве воды происходят большие потери растворимых пищевых веществ. Свеклу, морковь и зеленый горошек варят без соли, чтобы не ухудшались вкусовые качества и не замедлялся процесс варки. Зеленые стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу и артишоки варят в большом количестве бурно кипящей воды (3–4 л на 1 кг овощей) и при открытой крышке для сохранения цвета. Быстрозамороженные овощи, не размораживая, кладут в кипящую воду. Консервированные овощи прогревают вместе с отваром, а затем отвар сливают и используют для приготовления супов, соусов.

Картофель и морковь лучше варить на пару: при этом сохраняются пищевая ценность и вкусовые качества продукта. Для варки на пару применяют специальные паровые пищеварочные шкафы или обычные котлы с металлической решеткой или корзиной из проволоки.

### **Блюда и гарниры из припущенных овощей**

Для припускания используют морковь, репу, тыкву, кабачки, капусту, помидоры, шпинат, щавель. Припускают отдельные виды овощей или их смеси. Припускают овощи в собственном соку или с небольшим количеством жидкости (воды или бульона) с добавлением сливочного масла. Жидкость, оставшуюся после припускания, не сливают, а используют вместе с овощами. Крышку во время припускания закрывают. Потери пищевых веществ при припускании значительно меньше, чем при варке.

Очищенные овощи нарезают кубиками, дольками, соломкой или брусочками. Для припускания овощи укладывают слоем не более 20 см или в один ряд (капусту). Без жидкости припускают овощи (тыкву, кабачки,

помидоры, шпинат), легко выделяющие влагу. Шпинат нельзя припускать вместе со щавелем, так как он становится жестким и изменяется его цвет. Припущенные овощи заправляют сливочным маслом или молочным соусом. Используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

### **Блюда и гарниры из жареных овощей**

Для жарки используют овощи сырые и в некоторых случаях предварительно отваренные. В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги. К таким овощам относят картофель, кабачки, тыкву, помидоры и др. Овощи, содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят или припускают, измельчают, а затем жарят (свекла, морковь, капуста). В процессе жарки овощи теряют значительное количество влаги, на поверхности образуется поджаристая корочка, в результате чего они приобретают особые вкус и аромат. Жарят овощи основным способом и во фритюре. Перед жаркой овощи нарезают. Кабачки, тыкву, помидоры, баклажаны после нарезки панируют в муке.

Жарят овощи основным способом с любыми жирами. При жарке в небольшом количестве жира подготовленные овощи кладут на сковороду или противень с жиром, разогретым до 140–150 °С, и жарят с обеих сторон до образования поджаристой корочки, до готовности доводят в жарочном шкафу. Во фритюре жарят картофель, лук, зелень петрушки; овощи обсушивают на дуршлаге или полотенцем, чтобы во время жарки не разбрызгивался жир.

Для жарки во фритюре лучше всего использовать смесь животных и растительных жиров в соотношении: 50 % животного жира и 50 % растительного масла или 70 % животного и 30 % растительного, а также применяют кулинарный жир (фритюрный). Сливочное масло и маргарин не используют, так как они имеют низкую температуру дымообразования, содержат много влаги и белковых веществ, которые при высокой

температуре быстро сгорают, загрязняют жир и продукт. Жарят овощи в специальных аппаратах или глубоких, толстостенных противнях со вставными металлическими сетками. Жиры берут в 4 раза больше, чем овощей. Посуду заполняют жиром наполовину, так как он может сильно пениться, нагревают его до 170–180 °С и погружают подготовленные овощи. Время жарки во фритюре 2–8 мин. Жареные овощи используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

### **Блюда и гарниры из тушеных овощей**

Тушат каждый вид овощей отдельно или вместе – смесь овощей. Перед тушением овощи нарезают соломкой, кубиками, дольками, затем обжаривают до полуготовности или припускают, после чего тушат с небольшим количеством бульона или соуса с добавлением томатного пюре, пассерованных овощей, лаврового листа, перца. Допускается использовать для тушения свежую или квашеную капусту без предварительной тепловой обработки. Тушат овощи в посуде с закрытой крышкой при слабом кипении.

### **Блюда из запеченных овощей**

Для запекания овощей их предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми. Овощи запекают на противнях или порционных сковородах в жарочном шкафу при температуре 250–280 °С. Запекание продолжают до образования на поверхности поджаристой корочки и температуры внутри изделия 80°С. Дно и стенки посуды смазывают жиром и посыпают молотыми сухарями. Порционные сковороды смазывают маслом. Запеченные овощи можно разделить на группы: овощи, запеченные в соусе; запеканки; фаршированные овощи. Перед запеканием поверхность запеканок, рулетов смазывают сметаной, а овощи, запекаемые в соусе, посыпают тертым сыром или молотыми сухарями и сбрызгивают маслом.

### **Блюда из грибов**

Для приготовления блюд используют грибы свежие, сушеные и маринованные. Свежие белые грибы, подосиновики, подберезовики

предварительно ошпаривают, сморчки обязательно варят 8–10 мин, отвар сливают, затем промывают грибы горячей водой. Шампиньоны припускают. Для этого в посуду кладут шампиньоны слоем не более 20 см, наливают немного воды, добавляют лимонную кислоту или уксус, чтобы грибы не потемнели, закрывают крышкой и припускают при сильном нагреве 8–10 мин, затем охлаждают и хранят в этом отваре. Сушеные грибы хорошо промывают, затем замачивают в холодной воде 3–4 ч, промывают, варят в той же воде, в которой замачивали, и снова промывают. Маринованные грибы отделяют от маринада, соленые – от рассола и промывают.

### **Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения**

Вареные овощи должны сохранить форму, клубни картофеля могут быть слегка разварившиеся. Цвет картофеля от белого до желтоватого, не допускается покраснение или потемнение клубней. Цвет корнеплодов, свойственный их натуральному цвету. Картофель и корнеплоды, хорошо очищенные от глазков, черных пятен и загнивших частей, консистенция рыхлая. Отварная капуста не должна иметь привкуса пареной капусты. Консистенция мягкая, нежная. Цвет от белого до кремового, для ранних сортов капусты и савойской – от светло-зеленого до кремового, для брюссельской ярко-зеленый или бурый. На поверхности цветной капусты не допускаются темные пятна и покраснения.

Овощи в соусе или масле хранят в посуде под крышкой не более 2 ч. Если необходимо более длительное хранение, то овощи вынимают из отвара, охлаждают и хранят в холодильнике. Затем соединяют с соусом или отваром, доводят до кипения. Овощи, жаренные во фритюре, можно хранить в остывшем состоянии в течение дня. Тушеные и запеченные блюда из овощей и блюда из грибов хранят в горячем состоянии не более 2 ч.

### **Указания по выполнению лабораторной работы:**

**Задание 1.** Заполнить технологическую карту на выбранное блюдо



- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из круп и макаронных изделий, яиц и творога, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) сырья и готовой продукции; обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по подготовке сырья к производству, 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:** стол производственный, индукционная плита, пароконвектомат, холодильник, блендер, планетарный миксер, весы, миски, ложки столовые, тарелки для подачи, стаканы, ножи, кисточки для смазывания изделий, веселки, венчики, мерные кружки, противни, лопатки, терки, доски разделочные, сито-кружка, кастрюли.

### **Теоретическое обоснование:**

Блюда из яиц имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обуславливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов А, D, В1 В2, большого количества всех необходимых человеку минеральных веществ – железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ – холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма (деятельность нервной системы, образование крови и др.).

Для приготовления блюд из яиц используют яйца, меланж и яичный порошок.

### **Жареные и запеченные яичные блюда**

К жареным яичным блюдам относят яичницу, омлет. При приготовлении этих блюд используют жарку основным способом при температуре 140–160 °С. Яйца можно жарить во фритюре при температуре жира 180 °С. Наиболее распространенным блюдом является яичница-глазунья. Она может быть натуральной или с гарниром.

Значение творожных блюд в питании чрезвычайно велико, так как в твороге содержится до 16,5% белков, до 18% жира, большое количество кальция (140%), витамины А и Е, группы В и др.

Высокая концентрация в твороге молочных белков и жира, присутствие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора – всё это делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека.

В связи с лечебными свойствами белков, содержащихся в твороге, а также благодаря высокому содержанию минеральных веществ творожные блюда особенно рекомендуется использовать в детском питании, для подростков и в диетическом питании.

Выпускается творог жирный с содержанием жира до 20%, полужирный, содержащий 9–10% жира, и обезжиренный. Жирный творог обычно используется для подачи в натуральном виде или для приготовления творожной массы. Из нежирного творога приготавливают сырники, запеканки, пудинг, вареники, творожные фарши. В блюда из творога можно добавить сливочное масло.

Перед приготовлением блюд творог просматривают, протирают через сито (в небольшом количестве) или пропускают через протирочную машину. Потери составляют 2% его массы.

Если творог содержит много влаги, то его завертывают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом. Для улучшения аромата в творог можно добавить тертую цедру, ванилин. Все творожные блюда делят на холодные и горячие. Для приготовления холодных блюд можно использовать только творог из пастеризованного молока.



2. Что такое меланж?
3. Какой жир используют для жарки блюд из творога?

**Задание 5.** Сделать вывод о проделанной работе.

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 3**

**Тема.** Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление соусов, заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка, суп-лапша домашняя, суп картофельный с фрикадельками; супов: молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск.

**Цель работы:** получить навыки по приготовлению, оформлению, отпуску соусов, супов; по проведению органолептической оценки качества сырья и готовой продукции.

**Задачи:**

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску соусов, супов, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) сырья и готовой продукции; обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по подготовке сырья к производству, 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:** стол производственный, индукционная плита, пароконвектомат, холодильник, блендер, планетарный миксер, весы, миски,

ложки столовые, тарелки для подачи, стаканы, ножи, кисточки для смазывания изделий, веселки, венчики, мерные кружки, противни, лопатки, терки, доски разделочные, сито-кружка, кастрюли.

### **Теоретическое обоснование:**

Супы являются важной составной частью обеда. Они состоят из двух частей: жидкой – основы и плотной – гарнира. В качестве жидкой основы используют бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и др. В жидкой части супа содержатся экстрактивные и минеральные вещества, органические соединения, которые придают бульонам вкус, аромат и являются раздражителями пищеварительных желез. Поэтому супы возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи. Для гарнира используют разнообразные продукты: овощи, грибы, крупы, бобовые и макаронные изделия, рыбу, мясо, птицу и др. Плотная часть супа содержит пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Калорийность жидкой основы незначительна – 15–20 кал на 1 л бульона, но благодаря наличию в супах плотной части (гарнира) многие супы обладают высокой калорийностью.

Ассортимент супов разнообразен. Супы классифицируют:

1. по температуре подачи – на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75 °С, холодных – не выше 14 °С;
2. по способу приготовления – на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;
3. по жидкой основе – супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисломолочных продуктах.

Горячие супы готовят в суповом цехе, а холодные – в холодном. Супы приготавливают в стационарных или наплитных котлах, кастрюлях, суповых мисках, глиняных горшочках. Кроме того, используют разнообразную посуду и инвентарь: сковороды, сотейники, противни, дуршлаки, грохоты,

сита, шумовки, черпаки, маркированные доски, ножи. На рабочем месте повара должны быть настольные весы, разделочная доска, нож, горка, где размещают специи и подготовленные продукты: соленые огурцы, пассерованные овощи, зелень и др.

Заправочными супами называют супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия. Эти супы заправляют пассерованными овощами.

Характерной особенностью заправочных супов является то, что подготовленные продукты закладывают в определенной последовательности и проваривают в жидкой основе. Поэтому они приобретают вкус и аромат тех продуктов, которые используют для супа. В зависимости от используемых продуктов заправочные супы подразделяют на щи, борщи, рассольники, овощные супы, картофельные, супы с макаронными и мучными изделиями, супы крупяные, солянки.

Заправочные супы представляют наиболее распространенную группу. Для их приготовления необходимо в первую очередь подготовить продукты.

Обработанные овощи нарезают, используя соответствующую форму нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики) в зависимости от вида супа. Овощи для супов используют сырыми или подвергают предварительной тепловой обработке. Квашеную капусту и свеклу тушат. Морковь, репу, лук, помидоры, томат пассеруют.

Пассеруют овощи в сотейнике, кастрюле или на сковороде. Вначале в посуде растапливают жир (сливочное масло, маргарин или кулинарный жир) – 10–15 % массы продуктов, затем кладут нарезанные овощи слоем 3–4 см и пассеруют при температуре 110–120 °С, периодически помешивая. Супы, заправленные пассерованными овощами, имеют приятные вкус, аромат и хороший внешний вид.

Томатное пюре перед использованием разводят небольшим количеством бульона или воды и пассеруют с жиром 15–20 мин. Если необходимо пассеровать томатное пюре вместе с овощами, то вначале овощи пассеруют до размягчения, а затем кладут разведенное томатное пюре и пассеруют вместе.

Муку высшего и 1-го сортов пассеруют без жира или с жиром. При пассеровании без жира (сухая пассеровка) просеянную муку насыпают на противень или сковородку слоем 2– 2,5 см и пассеруют в жарочном шкафу или на плите при температуре 120–130 °С, периодически помешивая, до образования светло-желтого цвета. Спассерованную муку охлаждают, соединяют с небольшим количеством охлажденного бульона или овощного отвара, размешивают до однородной массы и процеживают.

Соленые огурцы обрабатывают, нарезают и припускают.

Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвары из неё имеют темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. Макароны перебирают, разламывают.

Качество супов во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане). Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60–65 °С.

Мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 °С. Холодные супы и продукты, подготовленные для этих супов, хранят в холодильнике. Посуду для отпуска холодных супов охлаждают до 12 °С.

**Указания по выполнению лабораторной работы:**



тушеной рыбы с использованием различных технологий, оформлению и подаче

**Задачи:**

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) сырья и готовой продукции; обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по подготовке сырья к производству, 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:** стол производственный, индукционная плита, пароконвектомат, холодильник, мясорубка, блендер, планетарный миксер, весы, миски, ложки столовые, тарелки для подачи, стаканы, ножи, кисточки для смазывания изделий, веселки, венчики, мерные кружки, противни, лопатки, терки, доски разделочные, сито-кружка, кастрюли.

**Теоретическое обоснование:**

Горячие рыбные блюда занимают значительное место в ассортименте блюд, приготавливаемых на предприятиях общественного питания. В рыбных блюдах много белков, которые усваиваются легче, чем белки мяса. Мышечная ткань рыбы по сравнению с мясом мягче и нежнее, так как коллаген в соединительно-тканых прослойках рыб менее устойчив к нагреванию и быстрее переходит в глютин.

В зависимости от используемых видов рыб блюда из них содержат различное количество жира. Наибольшее количество жира содержат блюда, приготовленные из осетровой, лососевой рыбы, сельди, кефали, палтуса, камбалы. Маложирными считают блюда из тресковых, щуки, окуня, сазана. Содержание жира необходимо знать, чтобы подобрать к блюдам соответствующие гарнир и соус.

Горячие рыбные блюда приготавливают в соусном цехе. Для этого используют кастрюли, сотейники, рыбные котлы удлиненной формы, в которых варят и припускают рыбу, противни, сковороды, фритюрницы для жарки, порционные сковороды для запекания, различный инвентарь в виде лопаток, шумовок, дуршлагов, поварских игл и т. д.

Отпускают рыбные блюда в подогретых мелких тарелках, круглых металлических или овальных блюдах, порционных сковородах. Температура подачи горячих блюд должна быть не ниже 65 °С. Количество рыбы на порцию 75, 100 или 125 г.

Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям: соблюдение рецептуры; правильность разделки рыбы, нарезки и панирования; соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности; вкус и запах приготовленного блюда; внешний вид; соответствие гарнира и соуса данному блюду.

Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне при температуре 60–70 °С не более 30 мин. Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 2–3 ч, после чего охлаждают до 6–8 °С и хранят при этой же температуре до 12 ч. Перед подачей рыбу прогревают в жарочном шкафу при температуре до 90 °С или на плите основным способом, после чего реализуют в течение 1 ч. Блюда из рыбы фри и запеченные приготавливают по мере спроса.

### **Указания по выполнению лабораторной работы:**

**Задание 1.** Заполнить технологическую карту на выбранное блюдо



жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса и птицы с использованием различных технологий, оформлению и подаче.

**Задачи:**

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса и птицы с использованием различных технологий, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) сырья и готовой продукции; обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по подготовке сырья к производству, 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:** стол производственный, индукционная плита, пароконвектомат, холодильник, мясорубка, блендер, планетарный миксер, весы, миски, ложки столовые, тарелки для подачи, стаканы, ножи, кисточки для смазывания изделий, веселки, венчики, мерные кружки, противни, лопатки, терки, доски разделочные, сито-кружка, кастрюли.

**Теоретическое обоснование:**

Мясо богато белками, жирами, минеральными и экстрактивными веществами. Белки служат для построения и восстановления тканей организма, а жир является источником энергии. Экстрактивные вещества придают вкус и аромат мясным блюдам. Благодаря этому они способствуют выделению пищеварительных соков и хорошему усвоению пищи. Углеводов и витаминов в мясе мало. Для обогащения мясных блюд углеводами,

витаминами и минеральными веществами их подают с гарнирами из овощей, круп и макаронных изделий. Овощные гарниры содержат щелочные элементы и поддерживают в организме кислотнощелочное равновесие. Большинство мясных блюд приготавливают с соусами, благодаря чему разнообразятся вкус и ассортимент блюд.

Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.

В процессе тепловой обработки в мясе происходят изменения содержащихся в нём веществ. Соединительная ткань мяса состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина. При тепловой обработке эластин почти не изменяет своих свойств. Больше всего эластина содержится в шее, пахине. Коллагеновые волокна деформируются, длина их укорачивается, а толщина увеличивается, при этом они выpressовывают влагу. Коллаген под действием тепла и при наличии воды превращается в более простое вещество – глютин (клей), растворимый в горячей воде. Связь между волокнами становится менее прочной, и мясо размягчается. Время размягчения мяса зависит от количества коллагена и его стойкости к воздействию тепла. На стойкость коллагена влияют порода, возраст, упитанность, пол животных и другие факторы. Одинаковые части мяса разных животных имеют коллаген различной стойкости. Части мяса, содержащие нестойкий коллаген, размягчаются за 10–15 мин, стойкий коллаген – за 2–3 ч. Процесс перехода коллагена в глютин начинается при температуре выше 50 °С и особенно быстро протекает при температуре выше 100 °С.

При жарке мясо, содержащее стойкий коллаген, остается жестким, так как имеющаяся в мясе влага испаряется быстрее, чем происходит переход коллагена в глютин. Поэтому для жарки используют части мяса, которые содержат нестойкий коллаген. Мясо, содержащее стойкий коллаген,

используют для варки, тушения. Быстрее коллаген переходит в глютин в кислой среде. С этой целью при мариновании мяса добавляют лимонную или уксусную кислоту, при тушении – кислые соусы и томатное пюре.

Белки мышечных волокон при тепловой обработке свертываются и выпрессовывают содержащуюся в них жидкость вместе с растворимыми в ней веществами. При этом мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать воду. Масса мяса уменьшается.

При варке мяса в отвар переходят экстрактивные и минеральные вещества, растворимые белки. Белки переходят в отвар до тех пор, пока мясо не прогреется. Поэтому солят мясо после того, как оно хорошо прогреется и белки потеряют способность растворяться.

При жарке с поверхности мяса влага частично испаряется, а часть её перемещается в глубь изделий, при этом в корочке концентрируются экстрактивные вещества. Кроме того, при температуре свыше 100 °С белок и другие составные вещества частично разлагаются и образуют новые вещества.

Красный цвет мяса зависит от красящего вещества – миоглобина. При тепловой обработке миоглобин распадается и цвет мяса изменяется.

Содержание жира при тепловой обработке уменьшается, при жарке жир вытапливается; а при варке переходит в бульон и всплывает на поверхность.

Мясные блюда приготавливают в горячем цехе. Варят мясо в котлах, кастрюлях, сотейниках; жарят – на сковородах, противнях, электросковородах, жаровнях и вертеле; тушат – в сотейниках, кастрюлях, котлах; запекают – на противнях, порционных сковородах. При приготовлении используют следующие инструменты и инвентарь: лопаточки, поварскую вилку, сито, чумички, вилки, шумовки, соусные ложки.

Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже 65 °С. На подогретое блюдо или тарелку сначала кладут гарнир, рядом –



отпуск бутербродов, салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных блюд.  
Подача.

**Цель работы:** получить навыки по проведению органолептической оценке качества гастрономических продуктов и готовых блюд, выбору оборудования и безопасному использованию, приготовлению бутербродов, салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных блюд с использованием различных технологий, оформлению и подаче.

**Задачи:**

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску бутербродов, салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных блюд с использованием различных технологий, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) гастрономических продуктов и готовой продукции; обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по подготовке сырья к производству, 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:** стол производственный, индукционная плита, пароконвектомат, холодильник, мясорубка, блендер, планетарный миксер, весы, миски, ложки столовые, тарелки для подачи, стаканы, ножи, кисточки для смазывания изделий, веселки, венчики, мерные кружки, противни, лопатки, терки, доски разделочные, сито-кружка, кастрюли.

**Теоретическое обоснование:**

Разнообразие продуктов, входящих в состав холодных блюд, определяет их большое значение в питании. Холодные блюда и закуски готовят из овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса, рыбы, мясных и рыбных гастрономических продуктов. В качестве приправ используют заправки: майонез, сметану и различные соусы. Многие холодные блюда и закуски богаты ценными пищевыми веществами и обладают высокой калорийностью (ветчина, буженина, сыры, икра, салат с майонезом и др.).

При удачном сочетании продуктов по вкусу и красивом оформлении холодные блюда и закуски возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

Все холодные блюда и закуски можно подразделить на следующие пять групп: бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, блюда из рыбы, блюда из мяса. Поскольку холодные блюда и закуски готовят из продуктов, которые в дальнейшем не подвергаются тепловой обработке, приготовление, оформление, хранение и реализация этих изделий должны производиться в строгом соответствии с санитарными правилами. Холодные блюда и закуски должны быть красиво оформлены. Для оформления в основном применяют продукты, входящие в состав блюда, но выбирают наиболее удобные по форме и яркой окраски: свежие помидоры, красный редис, морковь, раки, зеленый горошек, салат и другую зелень. Температура блюд при отпуске должна быть не выше 12 °С.

Бутерброды – наиболее распространенный вид закуски. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, который нарезают с коркой или без неё на удлинённые ломтики толщиной около 1 см. Используют для бутербродов мясные и рыбные гастрономические продукты и кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, различные соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету. Продукты для бутербродов режут тонкими ломтиками в таком количестве, чтобы полностью покрыть

хлеб. На ломтик хлеба кладут 1–3 куска продукта, желательно без мелких довесков. Нарезают продукты не ранее чем за 30–40 мин до подачи и хранят в охлажденном месте. Бутерброды бывают открытыми, закрытыми (сандвичи) и закусочными (канапе, тартинки).

Салаты готовят из сырых, вареных, квашеных, маринованных, быстрозамороженных овощей, грибов, бобовых, сырых и консервированных фруктов, цитрусовых плодов. В некоторые виды салатов добавляют мясо, птицу, рыбу, сельдь, морепродукты, яйца и др. Соединяют нарезанные продукты с заправками в количестве, необходимом для их реализации в течение 1 ч. Салаты заправляют сметаной непосредственно перед отпуском. До соединения с заправкой салат хранят в холодильном шкафу не более 12 ч при температуре 4–8 °С. При длительном хранении продукты заеживаются, высыхают, что отражается на вкусовых качествах готовых изделий, кроме того, при этом происходит значительная потеря витамина С.

Отварные и сырые овощи для салатов нарезают в виде кубиков, ломтиков, кружочков, соломки. Салаты подают как самостоятельное блюдо в салатницах или на блюдах и мелких тарелках. Салаты из зелени и овощей можно отпускать в качестве дополнительного гарнира к различным блюдам из мяса и рыбы. Для оформления используют листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук, яйца, мясные и рыбные продукты, фрукты, цитрусовые плоды, а также продукты, входящие в состав салатов и имеющие яркую окраску (перец красный сладкий стручковый, помидоры, огурцы и др.).

Применяют два способа оформления салатов. Первый способ: охлажденные продукты, входящие в состав салата, перемешивают, заправляют соусом и кладут горкой в салатник, затем украшают зеленью. Второй способ: продукты нарезают, примерно 1/3 всего количества заправляют соусом, кладут в салатник горкой; сверху укладывают тонкие ломтики мяса, рыбы, птицы, крабов, дольки яиц, оформляют помидорами,



--	--	--	--	--	--

**Задание 4.** Ответить на контрольные вопросы.

1. Температура хранения продуктов, используемые для приготовления холодных блюд и закусок?
2. Выход холодных закусок в граммах?
3. Использование мучных полуфабрикатов?

**Задание 5.** Сделать вывод о проделанной работе.

## ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 7

**Тема.** Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд и напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.

**Цель работы:** получить навыки по проведению органолептической оценке качества сырья и готовых сладких блюд и напитков, выбору оборудования и безопасному использованию, приготовлению с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков, вариантам оформления и подаче.

**Задачи:**

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и отпуску холодных сладких блюд; горячих сладких блюд; горячих и холодных напитков с использованием различных технологий, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) сырья и готовой продукции; обучить обучающихся трудовым приемам и

действиям; обобщить и закрепить знания по подготовке сырья к производству, 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:** стол производственный, индукционная плита, пароконвектомат, холодильник, мясорубка, блендер, планетарный миксер, весы, миски, ложки столовые, тарелки для подачи, стаканы, ножи, кисточки для смазывания изделий, веселки, венчики, мерные кружки, противни, лопатки, терки, доски разделочные, сито-кружка, кастрюли.

#### **Теоретическое обоснование:**

Для сладких блюд, разнообразных по своему составу и технологии приготовления, характерным является содержание значительного количества сахара, благодаря чему эти блюда обладают приятным сладким вкусом. Сладкие блюда подают в конце обеда на десерт, поэтому их ещё называют десертными блюдами или третьими. Однако эти блюда можно использовать также во время завтрака, ужина, полдника.

Для приготовления сладких блюд используют фрукты и ягоды в свежем, сухом и консервированном виде, фруктово-ягодные сиропы, соки, экстракты, содержащие различные минеральные вещества, витамины и пищевые кислоты. В некоторые блюда входят сливки, сметана, яйца, масло, крупы, богатые белками, жиром, углеводами и обладающие большой калорийностью.

Улучшить вкусовые качества сладких блюд и придать им аромат помогают входящие в их состав изюм, орехи, какао, ванилин, лимонная кислота, желирующие продукты и др.

По температуре подачи сладкие блюда делят на холодные (10–14 °С) и горячие (55 °С). Однако некоторые блюда подают как в горячем, так и в холодном виде. К холодным сладким блюдам относят: свежие фрукты и ягоды натуральные (или свежемороженые); компоты (из свежих, сухих и консервированных фруктов и ягод); желированные блюда (кисель, желе, мусс, самбук, крем); замороженные блюда (мороженое, пломбир, парфе). Температура подачи этих блюд не менее 4–6 °С.

На предприятиях общественного питания сладкие блюда готовят в специально выделенном помещении холодного цеха, оборудованном столами и холодильником, где хранят только готовые сладкие блюда и продукты, предназначенные для них, так как сладкие блюда быстро воспринимают различные запахи. При приготовлении сладких блюд используют универсальный привод с комплектом машин – взбивальной, протирачной, для отжимания сока, а также специальную посуду и инвентарь – котлы, кастрюли, ситечки, противни, сита, веселки, венчики и формы.

Механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд проводят в овощном и горячем цехах.

Холодные и сладкие блюда отпускают в стаканах или в креманках, а также в десертных тарелках или глубоких блюдах.

Горячие блюда – в стеклянных или мельхиоровых тарелках, блюдах, порционных сковородах.

К желированным блюдам относят кисели, желе, муссы, самбуки, кремы. В остывшем виде они имеют желеобразную консистенцию благодаря добавлению желирующих веществ, в качестве которых используют желатин, крахмал, агароид. Кроме того, студнеобразователями для сладких желированных блюд могут быть альгинат натрия, пектиновые вещества и

модифицированные крахмалы, которые связывают воду и образуют при остывании студнеобразную массу. Прочность студней зависит от их густоты, т. е. от количества желирующих веществ. В табл. 9 приведено количество крахмала и желатина, необходимое для приготовления желированных блюд.

К горячим сладким блюдам относят пудинг, яблоки в тесте, шарлотку яблочную, печеные яблоки, гурьевскую кашу, сладкие омлеты. Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами. Горячие сладкие блюда подают при температуре 50–55 °С.

Концентраты представляют собой полуготовые блюда, для доготовки которых требуется значительно меньше времени, благодаря чему использование концентратов на предприятиях общественного питания во многом облегчает труд работников. Промышленностью выпускается большое количество концентратов сладких блюд – киселей, муссов, пудингов, кремов, а также сухих напитков.

Наибольшее распространение получили сухие кисели, которые выпускают на экстрактах с сахаром и без сахара, на эссенции с сахаром. Желе изготавливают молочное и фруктово-ягодное различных видов. Концентраты поступают в виде брикетов и в порошке влажностью 6–7 %, масса брикетов от 33 до 250 г. Их хранят в сухом помещении 4–6 месяцев.

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Для использования в натуральном виде выбирают плоды и ягоды хорошо созревшие, вполне доброкачественные, тщательно промытые.

Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С. Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в



	часов
1. Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и оформление простых и основных хлебобулочных изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	6
2. Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и оформление хлеба. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	6
3. Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и оформление печенья, пряников, коврижек. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	6
4. Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий простых и основных отделочных полуфабрикатов. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	6
5. Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и оформление тортов и пирожных. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.	6
ИТОГО:	30

## ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 1

**Тема.** Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и оформление простых и основных хлебобулочных

изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.

**Цель работы:** получение навыков по развитию умений органолептической оценки качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; по приготовлению с использованием различных технологий и оформлению простых и основных хлебобулочных изделий.

**Задачи:**

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению простых и основных хлебобулочных изделий, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) готовой продукции; обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по подготовке сырья к производству, 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:** стол производственный, индукционная плита, печь, тестомесильная машина, планетарный миксер, весы, миски, ложки столовые, пирожковые тарелки, стаканы, подносы, ножи, кисточки для смазывания изделий, веселки, венчики, мерные кружки, противни, лопатки, терки, доски разделочные.

**Теоретическое обоснование:**

**Опарный способ приготовления теста**

Замешенная опара должна иметь температуру 27-29°.

Первоначально в дежу наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи. Для активизации дрожжей можно в опару добавить до 4% сахара по отношению к весу муки. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, дежу закрывают крышкой или покрывают полотном и ставят на 3-4 часа в теплое место.

Интенсивный процесс брожения начинается через 30-40 мин., когда на поверхности опары появятся равномерные трещинки, поверхность теста делается выпуклой, и оно начинает отходить от стенок посуды. Спустя 2-3 часа опара увеличивается в объеме в 2-2,5 раза и на всей поверхности появляются лопающиеся пузырьки.

Готовность опары определяют по внешним признакам: брожение начинает стихать, пузырьков на поверхности появляется все меньше и опара немного опадает.

Для теста с большим количеством сдобы и при изготовлении его из муки со слабой клейковиной опару готовят более густую. В густой опаре процесс брожения протекает медленнее и более равномерно, опара получается более сильная.

К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. В конце замеса добавляют масло. Температура замешенного теста должна быть 29-32°.

При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрывов. Оно эластично, не прилипает к рукам.

*Тесто с «отсдобкой»* готовят в том случае, когда в состав его входит много жира и сахара, угнетающе действующих на развитие дрожжей, или когда из одного основного теста нужно приготовить тесто с разным количеством сдобы. Способ этот заключается в том, что сдоба вводится в тесто, приготовленное опарным способом, не сразу, а в два приема. Вторая

порция сдобы называется «отсдобкой», и с ней добавляется еще немного муки.

Опару и тесто с опарой готовят как описано выше, но только при замесе учитывают, что чем больше в состав теста входит масла, сахара и яиц, тем больше требуется оставить муки для отсдобки. Если по рецептуре полагается очень много яиц, то частично их можно добавлять в тесто и даже в опару.

Примерно через час после замеса теста, приготовленного без отсдобки (когда тесто увеличится в объеме вдвое), делают первую обминку и добавляют оставшиеся по норме продукты: соль и сахар, растворенные в воде, размягченное масло. Для изделий, выпекаемых в формах, тесто готовят более жидкое, чем для изделий, выпекаемых на листах.

Промес теста с отсдобкой длится 4-5 мин., при этом остаются мелкие островки непромешенного теста с маслом, этим достигается возможность нормального развития дрожжей. Через 30-40 мин. делают вторую обминку в течение 3-5 мин. и формуют изделия.

***Тесто с замедленным процессом брожения*** готовят на опаре, замешенной на воде или молоке с температурой 10-15°. Замешенную вечером опару ставят в помещение, температура которого 18-20°, а оставшуюся муку в теплое место. Утром яйца и сахар нагревают на мармите до 40-60° и перемешивают с опарой, а затем с мукой. В конце замеса теста добавляют согретые жиры. Через час такое тесто готово к разделке.

***Тесто с ускоренным процессом брожения*** готовят с повышенным количеством дрожжей (в 2-3 раза больше нормы) или поставив тесто на воде с температурой 35° и сделав его более жидкой консистенции, чем обычно.

Недостатки теста, вызываемые неправильным процессом брожения:

Недостатки	Причины возникновения	Способы исправления
Тесто не бродит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно	Тесто охладилось ниже 10°	Подогреть тесто постепенно до 30°
	Тесто перегрето и имеет температуру выше 55°	Тесто охладить до 30° и добавить свежих дрожжей
Тесто слишком сладкое или соленое и не бродит	Недоброкачественные дрожжи	Добавить в тесто дрожжей хорошего качества
	Сахар или соль положены сверх нормы, вследствие чего задержалось развитие дрожжей	Замесить новую порцию теста без сахара или соли и соединить с переслащенным или пересоленным тестом
Тесто кислое	Тесто перебродило, больше не бродит	Замесить новую порцию теста без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску
Пониженный объем теста	Недостаточная обминка	Производить обминку теста в зависимости от силы муки
Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью	Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой

### Разделка теста

Существует несколько типов машин для разделки и раскатки теста. Широко распространена тестоделительная машина, которая взвешенный кусок теста делит на 30 порционных кусков и округляет их в шарики.

Можно разделять тесто и ручным способом на столе с деревянной крышкой. Готовое тесто после обминки выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают ножом или скребком длинный и ровный по толщине кусок, который закатывают в длинный жгут («фитиль»). Толщина жгута зависит от величины готового изделия: чем крупнее изделие, тем толще надо делать жгут. Жгут берут в левую руку, а правой рукой отрывают или отрезают ножом кусок теста, который кладут на весы, одновременно сбрасывая с них уложенный ранее кусок теста.

Вес кусков теста должен быть точным, допускается небольшое отклонение до  $\pm 2,5$  г. Куски теста должны весить больше готовых изделий «а

12-15%, так как при выпечке и остывании получаются упек и усушка изделия.

Взвешенные куски теста слегка посыпают мукой и кладут на стол. Затем берут по два кусочка теста и ладонями рук подкатывают их на столе кругообразными движениями. При подкатке нужно следить, чтобы между ладонями и шариками теста было немного муки, что препятствует прилипанию теста к рукам. Между шариком и столом не должно быть муки, чтобы при подкатке бока шарика немного прилипали к столу и со всех сторон подтягивалось тесто вниз, создавая при этом место соединения теста, называемое швом. Подкатанные шарики укладывают на стол, подпыленный мукой, и после 5-6-минутной промежуточной расстойки из них формируют разные изделия или шарики теста, укладывают швом вниз на противень, смазанный жиром, на таком расстоянии друг от друга, чтобы при расстойке и выпекании они, увеличиваясь в объеме, не соединялись и не деформировались. Лучше всего положить на противень шарики не ровными рядами, а по диагонали. В этом случае на противень можно уложить большее количество изделий и, кроме того, при выпечке они равномернее пропекаются.

### **Расстойка сформованных изделий**

В процессе разделки из теста частично выходит углекислый газ и объем теста уменьшается. Для того чтобы тесто вновь обогатилось углекислым газом и объем сформованных изделий увеличился, их помещают для расстойки во влажное место с температурой 35-40°, «накрыв салфеткой, чтобы изделия не заветрились».

Сформованные изделия помещают в бродильный шкаф или камеру, имеющую температуру 35-40° и относительную влажность 70-80%. Расстойка продолжается 25-60 мин. в зависимости от активности дрожжей, температуры воздуха и величины изделий. Мелкие изделия при формовке больше теряют углекислоты и больше остывают, поэтому медленнее

увеличиваются в объеме. Конец расстойки определяется по увеличению объема изделий. На ощупь изделия должны быть легкими, воздушными.

При недостаточной расстойке изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы. Это происходит оттого, что в первый момент посадки изделий в печь поднимается температура и процесс брожения происходит более интенсивно. Изделие начинает увеличиваться в объеме, корочка, образовавшаяся на поверхности изделия, трескается. Если изделия слишком долго расстаивались, то они получаются плоскими, расплывчатыми, без глянца и рисунка.

### **Отделка сформованных изделий**

Для придания выпеченным изделиям красивого внешнего вида их смазывают при помощи мягкой волосяной кисточки яйцом, яичным желтком или меланжем. Наиболее красивый глянец получается при смазывании изделий яичным желтком. Чтобы яичная масса равномернее покрывала изделия, ее перед использованием слегка разбивают кисточкой или веничком (но не сбивают в пену); смазку лучше всего процедить через сито. Яйцо можно смешать с небольшим количеством воды, но в этом случае глянец на изделиях получается менее красивым. Смазывают изделия за 5-10 мин. до посадки их в печь, очень осторожно, чтобы не помять расстойившиеся изделия.

Непосредственно после смазывания изделий яйцом их посыпают рубленым очищенным или неочищенным миндалем, орехами, сахаром, сухарными или хлебными крошками или смесью этих продуктов.

### **Выпечка изделий**

Сдобные изделия, не смазанные яичной смазкой, должны выпекаться в печах, имеющих увлажнительное устройство. В результате соприкосновения поверхности изделий с влажным воздухом крахмал на поверхности клейстеризуется, декстрины частично растворяются и жидкий крахмальный клейстер заливает поверхность изделия.

После прекращения конденсации этот слой жидкого клейстера быстро обезвоживается, образуя на поверхности корки пленку, придающую изделиям глянецвитость.

Пар образуется в пекарной камере на 5-6-й минуте после посадки изделий в печь. Выпечка изделий в увлажненной камере увеличивает их выход и улучшает качество.

### **Охлаждение изделий и их отделка**

После выпечки изделия начинают усыхать за счет того, что из них частично испаряется влага. Корочка готовых изделий, вынутых из печи, почти безводна, но она быстро остывает, и влага из мякиша в результате разности концентраций и температуры внутри и снаружи изделий устремляется к корочке. Во время остывания корочка изделий увлажняется примерно до 12%. На этом уровне влажность корки остается устойчивой при дальнейшем остывании.

Некоторые изделия после выпечки посыпают сахарной пудрой или смесью сахарной пудры с ванильной пудрой, пользуясь для этого ситом (диаметр ячеек 0,5 мм) или марлей. Другие изделия смазывают подогретой ароматизированной помадой. Для получения хорошего глянца на изделия наносят помаду, когда они еще немного теплые. Сверху изделия посыпают жареным рубленым миндалем или орехами.

Ниже приводятся недостатки готовых изделий из дрожжевого теста и причины, их вызвавшие.



4. Какие существуют способы приготовления теста? Их особенности.

5. Какие продукты входят в состав опары и чем это вызвано?

6. Что такое расстойка?

**Задание 5.** Сделать вывод о проделанной работе.

## ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 2

**Тема:** Органолептическая оценка качества сырья и готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и оформление хлеба. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.

**Цель работы:** получение навыков по развитию умений органолептической оценки качества сырья и готовых хлебобулочных изделий; по приготовлению с использованием различных технологий и оформлению хлеба.

### **Задачи:**

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению хлеба, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) готовой продукции; обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по подготовке сырья к производству, 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:** стол производственный, индукционная плита, печь, тестомесильная машина, планетарный миксер, весы, миски, ложки столовые, пирожковые тарелки, стаканы, подносы, ножи, кисточки для смазывания изделий, веселки, венчики, мерные кружки, противни, лопатки, терки, доски разделочные.

### **Теоретическое обоснование:**

Опарный хлеб ароматнее и вкуснее безопарного, сделанного по тому же рецепту, а его мякиш более влажный и упругий, он медленнее черствеет.

Опара – это начальная стадия приготовления пшеничного теста. Для замешивания опары используется только мука, вода и дрожжи. В зависимости от процентного соотношения данных компонентов опары бывают: густые, большие густые, жидкие.

Густая опара. Для приготовления густой опары берут 45-55 % муки от её общего количества, все дрожжи по рецептуре и воду с таким расчётом, чтобы влажность замешанной опары составляла 45-50 %.

На предприятиях количество воды, необходимое для замешивания опары и теста, определяется расчетным путем с помощью специальных формул и зависит от общего количества сырья, идущего на замес теста, от влажности используемого сырья, а также от влажности теста, которую необходимо получить в конечном итоге. Время брожения густой опары составляет 180-270 мин; начальная температура опары – 26-28°C; конечная температура опары 28-32°C.

Время брожения теста, замешанного на выброженной опаре, составляет 60-90 мин; начальная температура теста- 27-33°C.

Большая густая опара. Как правило, большую густую опару замешивают в тестоприготовительных агрегатах непрерывного действия, в состав которых входят тестомесильные машины интенсивного действия.

Для приготовления большой густой опары берут 60-70 % муки от её общего количества, все дрожжи по рецептуре и воду с таким расчётом, чтобы влажность опары была 41-45 %.

Время брожения большой густой опары составляет 180-270 мин; температура опары – 23-27°C.

Время брожения теста, замешанного на выброженной опаре, составляет 20-40 мин; температура теста- 28-33°C.

Небольшая продолжительность брожения теста обусловлена тем, что используется интенсивный замес теста. Кроме того, большая часть муки сбраживается уже в опаре.

Жидкая опара. На приготовление жидкой опары берут 25-35 % муки от её общего количества, все дрожжи по рецептуре и воду с таким расчётом, чтобы влажность опары составляла 65-72 %.

Время брожения жидкой опары составляет 210-300 мин; температура опары – 26-30°C.

Время брожения теста, замешанного на выброженной опаре, составляет 60-90 мин; температура теста- 28-33°C.

Для снижения вязкости и пенообразования жидкой опары в неё вносят всю соль по рецептуре, и тогда она называется жидкая солёная опара. При этом параметры брожения и температуры аналогичны параметрам жидкой опары.

Существует разновидность жидкой опары – большая жидкая опара. Она готовится из 25-30 % муки от её общего количества, всех дрожжей по рецептуре и всей воды, необходимой для приготовления теста. В результате влажность опары составляет 72-75 %. Время брожения большой жидкой



## ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 3

**Тема.** Приготовление и оформление печенья и пряников

**Цель работы:** получение навыков по развитию умений органолептической оценки качества сырья и готовых изделий; по приготовлению с использованием различных технологий и оформлению печенья и пряников.

**Задачи:**

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению печенья и пряников, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) готовой продукции; обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по подготовке сырья к производству, 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:** стол производственный, индукционная плита, печь, тестомесильная машина, планетарный миксер, весы, миски, ложки столовые, пирожковые тарелки, стаканы, подносы, ножи, кисточки для смазывания изделий, веселки, венчики, мерные кружки, противни, лопатки, терки, доски разделочные.

**Теоретическое обоснование:**

Одной из особенностей пряничного теста является то, что оно содержит обычно много пряностей, придающих ему особый аромат. Вероятно, и само название «пряник» произошло от слова «пряность». Смесь

пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет» или «сухие духи».

Пряничное тесто характеризуется большим содержанием сахара, меда, патоки, но в нем мало жира. Мука для теста должна быть с малым содержанием клейковины (26-28%). Разрыхляют тесто химическими разрыхлителями, так как большое содержание сахара и малая влажность препятствуют развитию дрожжей.

Приготавливают тесто двумя способами: сырцовым и заварным. При заварном способе часть муки перед замесом теста заваривают.

Особенности рецептуры и приготовления пряников способствуют тому, что многие виды их могут сохраняться долгое время, не черствея. Черствение мучных изделий - это очень сложный процесс, связанный со старением крахмальных студней. При выпечке крахмал клейстеризуется, связывает большое количество воды и превращается в студень. В процессе хранения в студне происходит перегруппировка частиц крахмала, он уплотняется, способность его связывать воду уменьшается, и студень, как говорят, «стареет». Этот процесс и вызывает черствение мучных изделий. Черствение выражается в том, что поверхностная корочка их теряет хрупкость, делается эластичной, мякиш становится крошливым, а затем при высыхании очень плотным.

В пряничное тесто входят мед и патока, которые задерживают процесс черствения. Кроме того, очень сильно задерживают черствение заваривание муки и инвертный сироп.

Перед раскаткой от теста отрывают маленький кусочек и выпекают его для определения качества теста. После этого приступают к формовке изделий. Для этого отделяют небольшой кусок, проминают его на столе, слегка подпыленной мукой, и формуют, придавая прямоугольную форму. Затем, обильно подпылив стол и кусок теста мукой, раскатывают его скалкой равномерно во все стороны, начиная с середины. Как только тесто начнет

прилипать к столу и к скалке, его посыпают мукой и накручивают на скалку. Если тесто при этом трудно отстает от стола, его срезают ножом. Стол подпыливают снова и, развернув пласт теста, продолжают раскатывать его до требуемой толщины.

Для определения толщины пласта его в нескольких местах надрезают ножом и, приподняв надрезанную сторону, определяют толщину пласта в данном месте.

Из пласта теста ножом или при помощи выемок вырезают изделия различной формы. Чтобы тесто не прилипло, его посыпают мукой. При укладке на противни муку с изделий сметают щеточкой.

Пряники из крутого теста укладывают на сухие листы, а из слабого - на листы, подпыленные мукой или смазанные маслом. На пряниках, прилипших к листу, образуются пустоты, и донышки их получаются рваными.

Пласты теста, которые смазывают яйцом, должны перед формовкой подсохнуть, чтобы легче было формовать изделия, но лучше всего смазывать изделия уже после разделки; для этого их укладывают на листы, смоченные теплой водой или теплой водой, смешанной с жиром. В этом случае изделия слегка прилипают к листу и при смазывании не сдвигаются.

Пряники выпекают при 200-240° в продолжение 10-15 мин., сразу же после разделки, а коврижку - при 190-210° в течение 30-40 мин. При более высокой температуре изделия быстрее выпекаются, но поверхность их начинает обугливаться, а нижние слои превращаются в плотную корку, поэтому повышать температуру выпечки нельзя.

Пряники, смазанные яйцом, выпекают в печи без пара, а пряники, не смазанные яйцом,- в печи с небольшим количеством пара, что улучшает блеск корок.

После выпекания пряники, смазанные яйцом, для получения лучшего блеска протирают несколько раз мягкой щеточкой. Пряники можно также заглазировать сахарным сиропом для тиража.

Печенье — мучное кондитерское изделие различной формы, небольшой толщины, низкой влажности, пористое, изготавливаемое из муки, сахара, жира, яичных и молочных продуктов, ароматизирующих веществ и химических разрыхлителей.

Печенье в зависимости от рецептуры и способа приготовления подразделяют на:

*сахарное* — выпекаемое из пластичного, легко рвущегося теста;

*затяжное* — выпекаемое из эластично-упругого теста;

*сдобное* — выпекаемое из видов теста, разнообразного- по своим свойствам.

Разновидностью печенья являются крекеры и галеты.

Различные виды печенья вырабатывают из различного типа теста: печенье сахарное получают из пластичного теста, печенье затяжное — из упругопластично-вязкого теста, крекеры и галеты — из упругопластично-вязкого дрожжевого теста. Различный ассортимент сдобного печенья обусловлен различными размерами, формой, отделкой, вкусом, в зависимости от вида печенья его вырабатывают из сбивного или пластичного теста.

Различные свойства теста достигаются разным содержанием сахара и жира и технологическими условиями его приготовления и обработки.

Технологический процесс производства печенья состоит из следующих последовательных операций: подготовка сырья к производству, замес теста, прокатка теста; вылеживание теста (для печенья затяжного); вторичная прокатка (для печенья затяжного); формование, выпечка, охлаждение, укладка и упаковка печенья.

**Указания по выполнению лабораторной работы:**



оценки качества (бракераж) простых и основных отделочных полуфабрикатов; обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по подготовке сырья к производству, правилам приготовления.

- 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:** стол производственный, индукционная плита, печь, тестомесильная машина, планетарный миксер, весы, миски, ложки столовые, пирожковые тарелки, стаканы, подносы, ножи, кисточки для смазывания изделий, веселки, венчики, кондитерские мешки, насадки, мерные кружки, противни, лопатки, терки, доски разделочные.

### **Теоретическое обоснование:**

Отделочные полуфабрикаты служат для отделки и украшения верхней и боковой поверхностей [тортов и пирожных](#); используются для прослойки, промочки и ароматизации.

Отделочные полуфабрикаты подразделяются на группы: сахаристые полуфабрикаты ([сиропы](#), помады, желе, мастики и др.); [кремы](#) (масляные, белковые, сметанные, заварные и др.); посыпки (помадные, сахаристые, ореховые, шоколадные, крошка из выпеченных полуфабрикатов); украшения из шоколада.

К группе сахаристых полуфабрикатов относятся [сиропы](#), помады, кандир, желе, мастика.

[СИРОПЫ](#) Для приготовления сахарного сиропа сахар растворяют в воде и уваривают до определенной плотности. Готовность сиропа

определяют по органолептическим признакам температуру кипения – термометром, плотность – ареометром или рефрактометром.

Бисквитные заготовки и другие кондитерские изделия пропитывают сладким ароматизированным сиропом, что придает им сочность и аромат, улучшает вкус. Для ароматизации используют ликеры, фруктовые соки, эссенции, крепкие десертные вина, коньяки. Влажность сиропа  $50 \pm 4\%$ , плотность – 1210-1250 кг/м<sup>3</sup>.

В варочный котел загружают сахар и воду (1:1,1) и, непрерывно помешивая, доводят до кипения (температура 101-102 °С). Затем горячий сироп охлаждают до температуры 40-50 °С, процеживают и ароматизируют светлым вином, коньяком или винно-спиртовой композицией «Кондитерская» (темные или красные вина придают бисквиту серо-грязный оттенок).

Фруктовые бисквитные изделия ароматизируют фруктовыми соками, винами с ароматом фруктов; кофейные торты – специальным кофейным сиропом; бисквитные кремовые изделия – сиропами, ароматизированными белками, светлыми винами, коньяками, светлыми ликерами.

Не рекомендуется использовать для ароматизации медовую и мятную эссенции, так как крем будет неприятным на вкус.

**ПОМАДА** Служит для украшения верхней поверхности пирожных и тортов, в результате чего изделия приобретают нарядный внешний вид.

Для получения помады используют сахар и антикристаллизатор (патока или инвертный сироп), последний препятствует росту кристаллов и способствует образованию мелкокристаллической помады. Нехватка антикристаллизатора ведет к засахариванию, а избыток – к текучести помады.

Кандир для сахарных фигур. Применяется для изготовления пустотелых объемных фигурок (птицы, животные и др.), используемых для

украшения заказных тортов. Кандир уваривают из крепкого кускового сахара или сахарного песка.

Технология приготовления следующая. [Сироп](#) из сахара и воды (30% к массе сахара) уваривают до пробы на толстую нить (105 °С), охлаждают до 80 °С, перемешивают лопаткой и одновременно добавляют сахарную пудру до получения массы консистенции жидкой сметаны и ее помутнения. Затем массу разливают в гипсовые формы, предварительно замоченные в воде, что предотвращает прилипание сиропа к стенкам.

В гипсовых формах внизу имеется отверстие. Формы переворачивают, скрепляют между собой половинки и постепенно, чтобы не оставалось пузырьков воздуха, заливают в отверстие кандирную массу (температура 80 °С), затем форму переворачивают отверстием кверху. Горячий сахарный сироп, соприкасаясь с холодной формой, становится перенасыщенным за счет остывания и испарения влаги. У стенок формы через 3-5 мин образуется твердая корочка, имитирующая отливаемую фигурку. Чтобы последняя имела тонкие стенки, нужно примерно через 10 мин после заливки сиропа слить излишки и вновь поставить форму в первоначальное положение на 20-30 мин.

Форму раскрывают, вынимают сухарную фигурку, подсушивают в течение суток в теплом сухом месте и зачищают. Готовые фигурки кисточкой разрисовывают и раскрашивают в различные цвета глазурью или пищевыми красителями.

**ЖЕЛЕ** Является одним из широко распространенных отделочных полуфабрикатов. Это жидкий сироп, который застывает блестящей массой и легко разрезается на куски различной формы.

Желе готовят на агаре и желатине. В первом случае агар предварительно вымачивают в проточной воде (2-4 ч). В варочный котел заливают воду (120% к массе сахара), засыпают сахарный песок, вливают фруктовый сироп, вымоченный агар и, помешивая, нагревают на слабом огне

до полного растворения агара (продолжительность около 1 ч). Затем постепенно добавляют патоку и уваривают смесь 15 мин. Желе можно приготовить и без патоки, что не особенно желательно, так как может произойти кристаллизация сахара и поверхность желе станет матовой.

**МАСТИКА** Сахарная и молочная мастика пластична, что позволяет изготавливать из нее различные украшения (лепка или формование цветов, фигурок, ягод, деталей тортов), разрисовывать кремом, глазурью, пищевыми красителями, покрывать пищевым лаком.

**КРЕМЫ** Кремы представляют собой пышную пенообразную массу, образующуюся благодаря большому количеству воздуха при взбивании белков, [масла](#), сливок, яиц с добавлением вкусового и ароматического сырья. Они обладают высокой пластичностью и воспринимают любые цветовые оттенки.

Способность продукта насыщаться воздухом в процессе взбивания называется кремообразующей способностью. Наилучшую кремообразующую способность имеют белки яичные, первоначальный объем которых при взбивании без сахара увеличивается почти в семь, а с сахаром – в четыре-пять раз.

[Сливочное масло](#) наиболее полно удовлетворяет требованиям получения крема – способно удерживать воздух при взбивании и сохранять придаваемую форму.

Для изготовления сливочных кремов используют [сливочное масло](#) поточного или сбивного способа производства. Масло, полученное поточным способом, имеет меньшую прочность, температура размягчения составляет 17 °С, сбивным способом, – более высокую прочность структуры, температура размягчения – 22 °С.

Крем, приготовленный из масла, выработанного поточным способом, имеет вязкость, которая в три раза ниже вязкости крема, полученного из масла, выработанного сбивным способом.

Качество крема в значительной степени зависит и от структуры масла. Структура масла, полученного сбивным способом, дает возможность ввести в крем значительное количество воздуха, который устойчиво удерживается в нем более длительное время, сохраняя пышность кремовой массы; структура масла, полученного поточным способом, в процессе механического воздействия разрушается, что не позволяет ввести в крем необходимое количество воздуха, кремовая масса теряет пышность и расплывается.

**Марципан** – вкусная, ароматная, вязкая, пластичная масса, белая с сероватым оттенком. Он может быть сырцовым и заварным.

**КАРАМЕЛЬ** Карамель получают из сахарного сиропа, уваривая его до карамельной пробы (до температуры 150- 163 °С). В зависимости от качества патоки, добавленной в карамельный сироп, различают карамель ливную и пластичную (атласную).

Чтобы украшения из карамели быстро не засахаривались и не темнели, для варки применяют сахар- рафинад или хорошо очищенный сахарный песок. Патоку нужно брать светлую карамельную; чем больше патоки, тем пластичнее карамель, тем больше нужно воды. В карамель, предназначенную для пирамидок, фонтанов, добавляют около 20% патоки (от массы сахара), а для цветов, листьев – около 50%.

**ПОСЫПКИ** Для отделки поверхности [тортов и пирожных](#) широко применяют посыпки, приготовляемые из различных полуфабрикатов и сырья.

Посыпка должна быть однородной, т. е. состоять из одинаковых по размеру частичек. С этой целью полученную посыпку пропускают через два сита с ячейками больших и маленьких размеров. Остатки с первого сита, имеющего ячейку большего размера, вторично измельчают и вновь просеивают.

**ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ** [Торты, пирожные, печенья, кексы](#) часто украшают шоколадной глазурью. Используют только темперированный



## ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА 5

**Тема.** Приготовление с использованием различных технологий и оформление тортов и пирожных

**Цель работы:** получение навыков по развитию умений органолептической оценки качества сырья и готовых тортов и пирожных; по приготовлению с использованием различных технологий и оформлению тортов и пирожных

**Задачи:**

- Обучающая: сформировать умения и навыки по приготовлению и оформлению тортов и пирожных, по проведению органолептической оценки качества (бракераж) тортов и пирожных; обучить обучающихся трудовым приемам и действиям; обобщить и закрепить знания по подготовке сырья к производству, правилам приготовления.

- 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:** стол производственный, индукционная плита, печь, тестомесильная машина, планетарный миксер, весы, миски, ложки столовые, пирожковые тарелки, стаканы, подносы, ножи, кисточки для смазывания изделий, веселки, венчики, кондитерские мешки, насадки, мерные кружки, противни, лопатки, терки, доски разделочные.

**Теоретическое обоснование:**

Пирожные и торты занимают значительное место в ассортименте мучных кондитерских изделий (около 34,5%).

Отличительные особенности изделий данного вида заключаются в более высоком содержании сахара-песка и жира и меньшем содержании муки, чем в остальных мучных кондитерских изделиях. Изделия характеризуются значительным содержанием влаги. В связи с этим они имеют небольшую стойкость при хранении - в течение нескольких дней.

Пирожные и торты изготавливаются штучно с тщательной художественной отделкой поверхности кремом или другими отделочными полуфабрикатами.

Вкус, запах и цвет тортов и пирожных отличает большое разнообразие, и они должны соответствовать данному наименованию. Торты и пирожные должны быть без посторонних запахов и привкусов. Наличие посторонних включений и хруста в пирожных и тортах не допускается.

Форма пирожных и тортов должна быть правильной, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий.

Пирожные и торты отличаются большим содержанием крема (23... 40%). В последние годы вырабатываются пирожные и торты со значительно меньшим количеством крема. Для этого используются фрукты и ягоды в натуральном и консервированном виде.

Пирожные и торты имеют наименования и отличаются по виду выпеченного полуфабриката, применяемого в качестве основы изделия, характеру отделки или форме и рисунку готового изделия.

В настоящее время в этой группе вырабатывается около 80% тортов и 20% пирожных.

Пирожные - это кондитерские изделия небольшого размера массой 35... 110 г, приготовленные из выпеченных полуфабрикатов, заполненных или прослоенных кремом, фруктовой или помадной начинками, украшенные

сверху кремом, фруктами, глазированные глазурью или обсыпанные сахарной пудрой, ореховой крошкой и др.

Десертные или мелкоштучные пирожные выпускаются массой 10... 12 г и укладываются в коробочки в виде смесей различных пирожных (около 9 наименований) или одного вида.

В зависимости от вида выпеченного полуфабриката пирожные подразделяются на бисквитные, песочные, слоеные, вафельные, ореховые, воздушные, крошковые, заварные, сахарные и комбинированные.

По форме пирожные могут быть круглыми, квадратными, прямоугольными, овальными, цилиндрическими, конусными и фигурными (треугольниками, рожки, муфточки, бантики, калачики и т. д.).

Торты значительно отличаются от пирожных размерами, высокой художественной отделкой и массой (от; 250 г до 5,0 кг).

Торты по основе выпеченного полуфабриката делятся на бисквитные, песочные, слоеные, заварные, ореховые, вафельные, воздушные, в том числе воздушно-ореховые, крошковые и комбинированные из различных полуфабрикатов.

Основными технологическими стадиями приготовления пирожных и тортов являются приготовление выпеченных полуфабрикатов, их охлаждение, приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка полуфабрикатами, упаковывание, хранение.

**Указания по выполнению лабораторной работы:**



#### **4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний**

**Тесты для проведения итоговых знаний студентов**

**МДК по ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

**Вариант 1**

Выберите правильный ответ

1. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»
  - а) соломка;
  - б) крупный кубик;
  - в) мелкий кубик;
  - г) брусочки.
  
2. Температура подачи блюд из овощей:
  - а) 75°C;
  - б) 80°C;
  - в) 55°C;
  - г) 65°C.
  
3. Картофель жареный во фритюре солят:
  - а) после жарки;
  - б) во время жарки;
  - в) не солят;
  - г) перед жаркой.
  
4. Зеленые овощи варят:
  - а) в подсоленной кипяченой воде при закрытой крышке;
  - б) в большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке;

- в) заливают холодной водой и варят на малом огне;
- г) на пару.

5. По набору продуктов определите блюдо:

- картофель отварной, яйца, сухари или пшеничная мука, масло растительное

6. Установите последовательность приготовления картофельной запеканки:

- 1) варка картофеля;
- 2) выложить грибной фарш слоем 2 см;
- 3) смазать противень жиром и насыпать сухарями;
- 4) поверхность смазать сметаной;
- 5) в протертый картофель добавить сырое яйцо;
- 6) сверху закрыть другой половиной картофельной массы;
- 7) нанести рисунок;
- 8) массу разделить пополам;
- 9) поверхность сбрызнуть маслом;
- 10) половину картофельной массы выложить на противень;
- 11) отпуск с соусом или сметаной;
- 12) запекание.

7. Перед приготовлением гречневую крупу предварительно:

- а) просеивают
- б) поджаривают
- в) промывают

8. В вязкую рисовую кашу для приготовления биточков кладут:

- а) крахмал
- б) муку
- в) сырые яйца

9. Драчена готовится с добавлением:

- а) воды и муки
- б) молока и масла
- в) молока и муки
- г) сметаны и муки

10. При приготовлении сладкого омлета добавляют

- а) ванилин
- б) корицу
- в) мускатный орех
- г) цедру лимона

11. Установите правильную последовательность приготовления яичной каши:

- 1. вводят кусочки сливочного масла
- 2. подают выложив горкой
- 3. добавляют соль

4. яйца соединяют с молоком или водой
5. доводят до легкого загустения
6. проваривают непрерывно помешивая

12. Установите соответствие между блюдом и формой его изделия:

1. биточки	а) овально-приплюснутая с заостренным концом
2. запеканка манная	б) кирпичик
3. котлеты манные	в) кругло-приплюснутая
	г) порционным куском

13. Выберите правильный ответ. Температура подачи горячих супов:

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

14. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:

- а) щи, окрошка;
- б) рассольник, солянка;
- в) ботвинья, борщ;
- г) окрошка, щи.

15. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

16. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и свинокоченостей?

- а) щи из квашеной капусты;
- б) щи суточные;
- в) щи по-уральски;
- г) щи донские.

17. Какой рассольник готовится с томатом?

- а) домашний;
- б) ленинградский;
- в) московский;
- г) рассольник обыкновенный.

18. Определить последовательность операций при приготовлении супов-пюре:

- 1) протираание;
- 2) соединение с соусом;
- 3) проваривание;
- 4) добавление соли;

- 5) варка или припускание продуктов вместе с овощами;
- 6) заправка льезоном и маслом;
- 7) отпуск;
- 8) варка или припускание продуктов;
- 9) введение пассерованных овощей;
- 10) разведение бульоном.

19. Определить порядок закладывания продуктов при варке рассольников:

А. Рассольник Ленинградский	Продукты	Б. Рассольник домашний
	1. Капуста	
	2. Картофель	
	3. Крупа перловая	
	4. Пассерованные овощи	
	5. Припущенные огурцы	
	6. Пассерованный томат	
	7. Специи, соль, рассол	

20. Установить правильную технологическую последовательность приготовления тельного:

1. обжаривают во фритюре
2. панируют в сухарях
3. сформированное тельное смачивают в льезоне
4. укладывают на сковороду и ставят в жарочный шкаф

21. Выделить номер правильного ответа. Кальмары для блюда «Кальмары, тушеные в сметане» отваривают в течение:

- А. 2,5-3 мин
- Б. 4,5-5 мин
- В. 3,5-4 мин
- Г. 5,5-6 мин

22. Вид тепловой обработки, используемый при приготовлении блюда «Тефтели рыбные»

- А. жарка основным способом, дожарка в жарочном шкафу
- Б. жарка во фритюре, дожарка в жарочном шкафу
- В. жарка основным способом, тушение в соусе
- Г. припускание в бульоне

23. Выберите несколько правильных ответов. С каким гарниром подают блюдо «Зразы донские»:

- А. картофельное пюре
- Б. вязкие каши
- В. тушеные овощи
- Г. картофель фри

24. С каким соусом подают блюдо «Рыба жареная в тесте»:

- А. соус красный основной
- Б. соус сметанный
- В. соус майонез с корнионами
- Г. соус белый основной

25. . Дополнить предложение:

При отпуске, готовый шашлык снимают со шпажки на порционное блюдо, рядом кладут крупно нарезанный \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_, свежие \_\_\_\_\_, дольку \_\_\_\_\_, отдельно подают соус «\_\_\_\_\_» или «\_\_\_\_\_».

26. . Дополнить набор ингредиентов для приготовления рагу из птицы:

- 1) птица
- 2) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_
- 3) Жир
- 4) бульон
- 5) \_\_\_\_\_
- 6) Мука
- 7) картофель
- 8) морковь
- 9) лук
- 10) лавровый лист

27. Дополнить набор ингредиентов для приготовления «Говядина духовая»

- 1) Мясо говядины
- 2) Соль, перец
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) бульон
- 5) \_\_\_\_\_
- 6) картофель
- 7) морковь
- 8) репчатый лук
- 9) жир

28. Назовите название данного блюда. Подготовленный полуфабрикат в виде шариков укладывают на противень, обжаривают в жарочном шкафу, заливают соусом и тушат 10-12 мин. При отпуске на тарелку кладут гарнир, рядом 2 штуки изделия, поливают соусом, в котором они тушились.

29. Рассчитайте выход готового антрекота, если потери при жарке составляют 40%, а масса полуфабриката -100 гр.

**Дополнить предложения:**

30. Холодные блюда и закуски богаты ценными \_\_\_\_\_.

31. По способу приготовления бутерброды делят на \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

32. Блюдо, в состав которого входят: яйца, картофель, морковь, огурцы соленые, помидоры свежие, зеленый горошек, желе, майонез называется \_\_\_\_\_.

33. Блюдо, в состав которого входят: рыба (филе с кожей), мука пшеничная, масло растительное, овощной маринад, лук зеленый, специи называется \_\_\_\_\_.

34. Салаты овощные можно использовать как \_\_\_\_\_ к холодным и горячим блюдам.

35. В винегрет добавляют заправки, в состав которых входит \_\_\_\_\_

36. Овощные блюда и закуски готовят из свежих, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ продуктов.

**Выделить номер правильного ответа:**

37. В качестве загустителя самбука используют:

- 1) желатин
- 2) крахмал
- 3) манную кашу
- 4) сахар

38. Для приготовления крема ванильного сладкую яично-молочную смесь проваривают на водяной бане при температуре:

- 1) 40-50°C
- 2) 55-65°C
- 3) 70-80°C
- 4) 85-90°C

39. При приготовлении киселя молочного обязательно добавляют:

- 1) ванилин
- 2) желатин
- 3) корицу
- 4) лимонную кислоту

40. **Выберите несколько правильных вариантов.** К жележированным блюдам относят:

- 1) каша гурьевская
- 2) кисель
- 3) компот
- 4) крем ванильный
- 5) кофе по-варшавски.
- 6) мусс клюквенный

Эталон ответов на тестовые задания по профессиональному модулю  
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

Вариант 1

1. б.
2. г.
3. а.
4. б.
5. Котлеты картофельные.
6. .
- 1→5→8→3→10→2→6→4→7→9→12→11.
7. б
8. в
9. г
10. г
11. 4,3,1,6,5,2
12. 1в, 2г,3а
13. а
14. б
15. а
16. б
17. б
18. 8,9,5,1,2,10, 4, 3, 6,7
19. А – 3, 2, 4, 5, 6, 7;  
Б – 1, 2, 4, 5, 7.
20. 3,2,1,4
21. б
22. в
23. а, в
24. в
25. зеленый лук или репчатый лук  
помидоры, лимона, южный, ткемали
26. соль, перец, томатное пюре
27. томатное пюре, мука
28. тефтели
29. 60 гр.
30. веществами
31. открытые, закрытые и закусочные
32. яйцо под майонезом
33. рыба жареная под маринадом
34. дополнительный гарнир
35. уксус
36. вареных, соленых и маринованных
37. 1
38. 3
39. 1
40. 2,4,6

**Тесты для проведения итоговых знаний студентов**  
**МДК по ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

Вариант 2

1. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?
  - а) свежие;
  - б) маринованные;
  - в) солёные;
  - г) сушеные.
  
2. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:
  - а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
  - б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка;
  - в) мытьё, очистка, доочистка, нарезка;
  - г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.
  
3. Существуют следующие формы нарезки капусты:
  - а) брусочки, дольки;
  - б) крошка, кубики;
  - в) соломка, шашки;
  - г) дольки, кубики.
  
4. Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе механической обработки овощей  
Кабачки  
мытьё → ... → очистка кожицы → ... → нарезка → ...
  
5. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:
  1. Охлаждение
  2. Удаление кочерыжки
  3. Очистка от верхних листьев
  4. Мытьё
  5. Подсолённая вода 15-20 минут
  6. Варка до полуготовности
  7. Разделка на листья
  8. Формование голубцов
  9. Отбивание утолщенной части листа
  
6. Выберите правильный ответ. Способ тепловой обработки при приготовлении шницеля из капусты:
  - а) варка и запекание;
  - б) тушение и жарка;
  - в) припускание и жарка;
  - г) варка и жарка.
  
7. В вязкую кашу для приготовления манных котлет кладут:
  - а. крахмал
  - б. муку
  - в. сырые яйца

8. Манную крупу перед приготовлением:

- а. просеивают
- б. промывают
- в. поджаривают

9. Выберите номер правильного ответа

Установите соответствие между названием блюда и его формой:

1. биточки манные	а. кирпичик
2. запеканка рисовая	б. кругло-приплюснутая
3. котлеты рисовые	в. овально-приплюснутая, с одним заостренным концом
	г. порционный кусок

10. Для приготовления блюда «Яйца запеченные под молочным соусом» яйца варят:

- а. без скорлупы
- б. вкрутую
- в. «в мешочек»
- г. всмятку

11. Блюда из яиц запекают при температуре:

- а. 100-120°C
- б. 160-180°C
- в. 180-200°C

Выделить номера всех правильных ответов

12. Куриные яйца перед тепловой обработкой:

- а) выдерживают в воде
- б) проверяют на овоскоп
- в) промывают с солью
- г) хранят в подсоленном растворе

13. К холодным блюдам из творога относят:

- а. запеканку
- б. пасху сырную
- в. сырники
- г. творожную массу

14. Какие супы заправляют лезоном и сливочным маслом?

- а) молочные супы;
- б) супы-пюре;
- в) сладкие супы;
- г) прозрачные супы.

15. Определить набор сырья для рассольника домашнего:

- а) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;

- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- г), огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

16. Виды заправочных супов:

- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
- б) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
- в) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
- г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

17. Лишний способ подготовки свеклы для борща:

- а) тушение;
- б) варка на пару;
- в) запекание;
- г) пассерование.

18. Определить последовательность операций при приготовлении супов-пюре:

- 1) протираание;
- 2) соединение с соусом;
- 3) проваривание;
- 4) добавление соли;
- 5) варка или припускание продуктов вместе с овощами;
- 6) заправка льезоном и маслом;
- 7) отпуск;
- 8) варка или припускание продуктов;
- 9) введение пассерованных овощей;
- 10) разведение бульоном.

19. Определить порядок закладывания продуктов при варке рассольников:

А. Рассольник Ленинградский	Продукты	Б. Рассольник домашний
	1. Капуста	
	2. Картофель	
	3. Крупа перловая	
	4. Пассерованные овощи	
	5. Припущенные огурцы	
	6. Пассерованный томат	
	7. Специи, соль, рассол	

20. Дополнить: При отпуске тельного на подогретую тарелку кладут жареный \_\_\_\_\_, зеленый \_\_\_\_\_, заправленный маслом, рядом тельное 2 штуки на порцию, отдельно в соуснике подают соус \_\_\_\_\_.

21. Набор ингредиентов, необходимых для приготовления блюда «Рыба фри с зеленым маслом»:

1. рыба
2. мука
3. \_\_\_\_\_
4. белая панировка
5. соль, перец
6. растительное масло

22. Рассчитать выход готовой рыбы, если потери при жарке во фритюре составляют 20%, а масса полуфабриката 100 гр.

23. Установить соответствие между наименованием блюда и видом его тепловой обработки:

1. рыба припущенная	А. варка в небольшом количестве жидкости
2. рыба жаренная с луком по-ленинградски	Б. жарка основным способом
3. рыба жареная с зеленым маслом	В. жарка в жарочном шкафу
4. тефтели	Г. жарка во фритюре
	Д. тушение

24. Установить правильную технологическую последовательность приготовления тельного:

1. обжаривают во фритюре
2. панируют в сухарях
3. сформированное тельное смачивают в льезоне
4. укладывают на сковороду и ставят в жарочный шкаф

25. Дополнить предложение:

При отпуске на порционное блюдо по середине кладут бифштекс, вокруг него укладывают \_\_\_\_\_ жаренный (из вареного) или \_\_\_\_\_, бифштекс поливают мясным \_\_\_\_\_, сверху кладут \_\_\_\_\_ нарезанный \_\_\_\_\_ и жаренный во \_\_\_\_\_.

26. Дополнить набор ингредиентов для приготовления чахохбили:

- 1) курица
- 2) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_
- 3) Жир
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) Репчатый лук
- 6) Бульон
- 7) Чеснок
- 8) Мука
- 9) Уксус
- 10) Лавровый лист

27. Дополнить набор ингредиентов для приготовления «Азу»

- 1) Мясо говядины
- 2) Соль, перец
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) Картофель
- 6) Огурцы соленые
- 7) Репчатый лук
- 8) Жир
- 9) \_\_\_\_\_

28.. Назовите название данного блюда - \_\_\_\_\_.

Мясо нарезают кубиком массой 10-15 гр., обжаривают, тушат с добавлением пассерованного томатного пюре, лука и моркови, нарезанных соломкой. Кладут рис и тушат до готовности, разрыхляют. При отпуске посыпают рубленой зеленью.

29. Рассчитайте выход готового лангета, если потери при жарке составляют 40%, а масса полуфабриката -100 гр.

Дополните предложения:

30. Холодные блюда способствуют \_\_\_\_\_ аппетита.

31. При приготовлении винегрета овощного в последнюю очередь вводят \_\_\_\_\_, предварительно заправленную \_\_\_\_\_.

32. Блюдо, в состав которого входят: баклажаны, лук репчатый, масло растительное, томатное пюре, уксус 3%, чеснок, перец черный молотый, соль называется \_\_\_\_\_.

33. Блюдо, в состав которого входят: печень говяжья, масло сливочное, шпик, лук репчатый, морковь, яйца, молоко называется \_\_\_\_\_.

34. Салаты овощные можно использовать как дополнительный гарнир к \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ блюдам.

35. Студень можно готовить их котлетного мяса говядины, но с добавлением \_\_\_\_\_.

36. Мясные блюда и закуски приготавливают из \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ нежирного мяса.

Выделить номер правильного ответа:

37. замачивание желатина осуществляется холодной водой в соотношении::

- 1) 1:4
- 2) 1:6
- 3) 1:8

4) 1:10

38. Образование пленки на поверхности киселя препятствуют:

- 1) крахмал
- 2) лимонная кислота
- 3) сахар
- 4) сахарная пудра

39. Для приготовления молочного киселя используют крахмал:

- 1) картофельный
- 2) кукурузный
- 3) рисовый

40. Выбрать несколько правильных вариантов. К горячим сладким блюдам относят:

- 1) Желе лимонное
- 2) Каша Гурьевская
- 3) Пудинг сухарный
- 4) Самбук абрикосовый
- 5) сбитень.
- 6) Яблоки в тесте

Эталон ответов на тестовые задания по профессиональному модулю

#### ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

##### Вариант 2

- |  |  |
|--|--|
| 1. г   | 16. Б  |
| 2. б   | 17. Б  |
| 3. в.  | 18. 8,9,5,1,2,10,4,3,6,7                         |
| 4. Удаление плодоножки,<br>промывание, удаление семян. . | 19. А – 3, 2, 4, 5, 6, 7;<br>Б – 1, 2, 4, 5, 7.  |
| 5. 5, 3, 4, 2, 6, 1, 7, 9, 8.                            | 20. .картофель, горошек, томатный                |
| 6. г   | 21. лезон  |
| 7. в   | 22. 80гр   |
| 8. а   | 23. 1а, 2бв, 3гв, 4бд                            |
| 9. 1б, 2г, 3в  | 24. 3,2,1,4                                      |
| 10. в  | 25. картофель, фри, соком, лук,<br>кольцами, фри |
| 11. б  | 26. соль, перец, томатное пюре                   |
| 12. б, в   | 27. томатное пюре, мука, чеснок                  |
| 13. б, г   | 28. плов   |
| 14. б  | 29. 60 гр.                                       |
| 15. а  |  |

30. возбуждению
31. свеклу, растительным маслом
32. икра баклажанная
33. паштет из печени
34. холодным и горячим
35. желатин
36. отварного и жареного
  
37. 3
38. 3
39. 2
40. 2,3,6

**Перечень вопросов для комплексного экзамена  
по МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции,  
МДК 07.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий  
Специальность 43.02.15 Поварское, кондитерское дело**

**2 курс, 4 семестр**

1. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.
2. Обработка клубнеплодов и корнеплодов: органолептическая оценка качества, виды обработки, способы очистки, форма нарезки.
3. Обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей органолептическая оценка качества, виды обработки, способы очистки, форма нарезки.
4. Обработка плодовых овощей и грибов органолептическая оценка качества, виды обработки, способы очистки, форма нарезки.
5. Классификация и характеристика способов тепловой обработки продуктов.
6. Технология приготовления и отпуска картофеля в молоке.
7. Технология приготовления и отпуска капусты отварной с сухарным соусом.
8. Технология приготовления и отпуска моркови в молочном соусе.
9. Технология приготовления и отпуска котлет морковных со сметанным соусом.
10. Технология приготовления и отпуска зраз картофельные с луковым соусом.
11. Технология приготовления и отпуска шницеля из капусты со сметаной.
12. Технология приготовления и отпуска рагу из овощей.
13. Технология приготовления и отпуска грибов в сметанном соусе.

14. Технология приготовления и отпуска грибов, тушённых с картофелем.
15. Ассортимент и товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, требования к качеству сырья.
16. Способы обработки круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.
17. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска каш и блюд из круп.
18. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд из бобовых.
19. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд из макаронных изделий.
20. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд из яиц.
21. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд из творога.
22. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд из теста.
23. Виды бульонов и отваров, технология приготовления, требования к качеству.
24. Ассортимент борщей, их отличительные особенности, требования к качеству, условия и сроки хранения.
25. Ассортимент щей, их отличительные особенности, требования к качеству, условия и сроки хранения.
26. Ассортимент рассольников, их отличительные особенности, требования к качеству, условия и сроки хранения.
27. Ассортимент овощных супов, их отличительные условия и сроки хранения и сроки хранения супов.

28. Ассортимент и приготовление холодных супов, их отличительные особенности, требования к качеству, условия и сроки хранения.
29. Приготовление мучных пассеровок: жировой, красной, белой.
30. Приготовление красного соуса и его производных.
31. Приготовление белого соуса и его производных.
32. Приготовление молочного соуса и его производных.
33. Приготовление сметанного соуса и его производных.
34. Характеристика и ассортимент отварных блюд из рыбы, условия и сроки хранения.
35. Характеристика и ассортимент жареных блюд из рыбы, условия и сроки хранения.
36. Характеристика и ассортимент запеченных блюд из рыбы, условия и сроки хранения.
37. Технологический процесс приготовления отварной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения.
38. Технологический процесс приготовления жареной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения
39. Технологический процесс приготовления тушеной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения.
40. Технологический процесс приготовления запеченной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения.
41. Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы, требования к качеству, условия и сроки хранения.
42. Пищевая ценность рыбных блюд. Их значение в питании человека.

43. Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов, требования к качеству блюд из морепродуктов, способы подачи.
44. Требования к качеству сырого мяса говядины, баранины, свинины, домашней птицы.
45. Характеристика мясных полуфабрикатов из натуральной рубки и котлетной массы
46. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
47. Способы варки мяса и требования к качеству вареного мяса.
48. Способы жарки мяса и требования к качеству жареного мяса.
49. Способы запекания мяса и требования к качеству запеченного мяса.
50. Способы тушения мяса и требования к качеству тушеного мяса.
51. Органолептическая оценка качества горячих блюд из птицы, правила оформления и температура подачи, условия и сроки хранения.
52. Органолептическая оценка качества готовых мясных блюд, правила оформления и температура подачи, условия и сроки хранения.
53. Ассортимент бутербродов, их отличительные особенности, способы подачи, сроки хранения.
54. Ассортимент салатов из сырых и вареных овощей, их отличительные особенности, способы подачи, сроки хранения.
55. Ассортимент салатов с рыбой и рыбными продуктами, их отличительные особенности, способы подачи, сроки хранения.
56. Ассортимент салатов с мясом и мясными продуктами, их отличительные особенности, способы подачи, сроки хранения.
57. Классификация сладких блюд. Их ассортимент.

58. Требования к качеству сладких блюд.
59. Технология приготовления компотов, киселей, требования к качеству, правила подачи.
60. Технология приготовления мусса и самбука, требования к качеству, правила подачи.
61. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Рассказать что такое «отсдобка», особенности ускоренного и замедленного процесса брожения.
62. Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом. По каким признакам определяют конец брожения?
63. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста первым способом.
64. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста вторым способом.
65. Технология приготовления сдобного пресного теста.
66. Технология приготовления бисквита основного (с подогревом), виды брака и причины возникновения.
67. Технология приготовления бисквита круглого (буше), виды брака и причины возникновения.
68. Технология приготовления песочного теста и изделий из него.
69. Технология приготовления слоеного теста и изделий из него.
70. Технология приготовления заварного теста и изделий из него.
71. Технология приготовления воздушного теста и изделий из него.
72. Технология приготовления воздушно-орехового теста и изделий из него.
73. Технология приготовления сахарного печенья, требования к качеству, сроки реализации.
74. Технология приготовления затяжного печенья, требования к качеству, сроки реализации.
75. Технология приготовления сдобного печенья, требования к качеству, сроки реализации.

76. Технология приготовления овсяного печенья, требования к качеству, сроки реализации.
77. Технология приготовления галет и крекеров, требования к качеству, способы формования и варианты отделки.
78. Технология приготовления пряничного теста заварным способом, требования к качеству.
79. Расскажите про выпечку и оформление пряников, батончиков, коврижек.
80. Ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества.
81. Технология приготовления сиропов, требования к качеству.
82. Технология приготовления жженки, требования к качеству.
83. Технология приготовления помады основной, требования к качеству.
84. Технология приготовления желе, требования к качеству.
85. Технология приготовления крема «Шарлотт» (основного), требования к качеству.
86. Технология приготовления крема «Гляссе», требования к качеству.
87. Технология приготовления крема белкового (заварного), требования к качеству.
88. Технология приготовления крема сливочного (основного), требования к качеству.
89. Технология приготовления крема «Зефир», требования к качеству.
90. Технология приготовления сахарной мастики сырцовой и заварной, украшения из нее.
91. Технология приготовления марципана заварного, украшения из него.
92. Технология приготовления марципана сырцового, украшения из него.
93. Технология приготовления кандида и украшения из него.
94. Технология приготовления карамели и украшения из нее.
95. Технология приготовления шоколада и украшения из него.
96. Технология приготовления глазури сырцовой.
97. Технология приготовления глазури заварной и шоколадной.

## **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. **Бутейкис, Н.Г.** Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г.

Бутейкис. – 13-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с, с цв. ил. – ISBN 978-5-4468-0688-1 - Текст: непосредственный.

2. **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.

3. **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.

4. **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. Betty, Crocker Кулинария. Все, что нужно знать о продуктах и технологии приготовления полезных и изысканных блюд / Betty Crocker. - Москва: **Наука, 2017.** - 608 с.

2. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий / Р.П. Антонова. - М.: ПрофиКС, **2016.** - 578 с.

3. Армянская кулинария. - М.: Госторгиздат, **2016.** - 208 с.

4. Белоусов, С.М. Вкуснодром: Книга о веселой кулинарии: Кулинарные байки, легенды, рецепты, анекдоты, курьезы. / С.М. Белоусов. - Москва: **Огни, 2016.** - 384 с.

5. Белоусов, Сергей Веселая кулинария. Блюдоед / Сергей Белоусов. - М.: Мангазея, **2015.** - 480 с.

6. Белоцерковская, Ника Белоника и шефы. В 2 томах (подарочный комплект из 2 книг + сумка) / Ника Белоцерковская. - М.: Эксмо, 2014. - 514 с.

7. Блюда из мяса, птицы и рыбы. - М.: Урал ЛТД, **2015.** - 400 с.

8. Бренц, М. Я. Технология приготовления диетических блюд / М.Я. Бренц, 278

- Н.П. Сизова. - М.: Экономика, **2018**. - 206 с.
9. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис. - М.: Academia, **2016**. - 344 с.
10. Домашняя кулинария. 1500 кулинарных рецептов. - М.: Фирма СТД, **2018**. - **778** с.
11. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Часть 1 / Н.И. Дубровская. - М.: Академия, **2018**. - 112 с.
12. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Часть 1 / Н.И. Дубровская. - Москва: **Огни**, 2014. - 112 с.
13. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Часть 2 / Н.И. Дубровская. - М.: Академия, **2015**. - 112 с.
14. Классические соусы. Коллекция кулинара. - М.: Кристина - новый век, **2018**. - **881** с.
15. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, **2014**. - 366 с.
16. Ляховская, Л.П. Искусство кулинарии / Л.П. Ляховская. - М.: ИМА - Пресс - Реклама, **2017**. - 398 с.
17. Майк, Рой Астрология и кулинария / Рой Майк. - М.: Центрполиграф, **2015**. - **522** с.
18. Павлова, Л. В. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Учебное пособие / Л.В. Павлова, В.А. Смирнова. - М.: Экономика, **2014**. - 192 с.
19. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.
20. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. С Пб: ПрофиКС, 2011.-194с.

## 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 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



