Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.10.2026 21:54:56
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d48027

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения

УТВЕРЖДАЮ:
Директор филиала МГТУ
в поселке Яблоновском
_____ Р.И. Екутеч
«16» мая 2023 г.

Фонд оценочных средств

измерения уровня освоения студентами

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Яблоновский, 2023

1. Паспорт фонда оценочных средств дисциплины БД.01 Русский язык

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Русский язык.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

1.1 Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

уметь:

- опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации, сфере общения;
- работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;
- применять полученные знания в собственной речевой практике;
- конструировать тексты разных типов и стилей;
- создавать высказывания на лингвистические темы в устной и письменной форме;
- передавать содержание прослушанного и прочитанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, аннотаций, сообщений, докладов, рефератов.

знать:

- общие сведения о языке в соответствии с обязательным минимумом содержания полного среднего образования по русскому языку;
- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
-правила правописания.

1.2 Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная	СРС	
1	Основные функции языка в современном обществе.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Составление плана - конспекта	ОК 04 Знать: общие сведения о языке, о формах лит-го языка, нормах. Уметь: отличать нормативную лексику от ненормативной.
2	Происхождение русского языка.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Составление плана - конспекта	ОК 05 Знать: происхождение русского языка. Уметь: находить происхождение слов.
3	Язык как система знаков. Звуки и буквы	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 06 Знать: лексическое и грамматическое значение слова. Уметь: выполнять фонетический разбор слов.

4	Принципы русской орфографии	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 04 Знать: принципы русской орфографии. Уметь: выделять орфограмму.
5	Фонетика и орфоэпия. Основные виды языковых норм.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Тестирование	ОК 05 Знать: орфоэпические нормы языка. Уметь: определять основные виды языковых норм.
6	Орфография. Безударные гласные в корнях.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Тестирование	ОК 06 Знать: правописание безударных гласных в корнях Уметь: выделять орфограммы.
7	Морфемная структура слова. Словообразование.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Тестирование	ОК 05 Знать: морфемную структуру слов и способы словообразования. Уметь: выделять орфограмму.
8	Правописание приставок при-, пре-, на з- и с-.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Тестирование	ОК 06 Знать: правописание приставок при-, пре, на з- и с-. Уметь: выделять орфограмму
9	Имя существительное как часть речи. Грамматические разряды существительных.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Составление плана-конспекта	ОК 05 Знать: грамматические признаки существительных. Уметь: выполнять морфологический разбор существительных.
10	Правописание сложных имён существительных	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Тестирование	ОК 06 Знать: правописание сложных имён существительных. Уметь: выделять орфограмму.
11	Имя прилагательное как часть речи. Грамматические разряды прилагательных.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Тестирование	ОК 05 Знать: грамматические признаки прилагательных. Уметь: находить и выделять орфограмму.
12	Правописание сложных имён прилагательных.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Тестирование	ОК 06 Знать: правописание сложных прилагательных. Уметь: находить и выделять орфограмму.
13	Имя числительное как часть речи.	устный опрос, тестирование, выполнение	Тестирование	ОК 05 Знать: правописание грамматические признаки числительных.

		упражнений.		Уметь: находить и выделять орфограмму в тексте.
14	Правописание числительных.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Тестирование	ОК 06 Знать: правописание числительных. Уметь: находить и выделять орфограмму в тексте.
15	Местоимение как часть речи.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Составление плана-конспекта	ОК 05 Знать: грамматические признаки местоимений. Уметь: находить и выделять орфограмму в тексте.
16	Разряды местоимений по семантике.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Тестирование	ОК 06 Знать: разряды местоимений по семантике. Уметь: находить и выделять орфограмму в тексте.
17	Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Тестирование	ОК 05 Знать: правописание местоимений с частицами НЕ и НИ. Уметь: находить и выделять орфограмму.
18	Глагол как часть речи. Грамматические категории глаголов.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 06 Знать: грамматические категории глаголов. Уметь: находить и выделять орфограмму в тексте.
19	Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 05 Знать: правописание окончаний и суффиксов глаголов. Уметь: находить и выделять орфограмму.
20	Причастие и деепричастие как особая форма глагола.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 06 Знать: грамматические признаки причастий и деепричастий. Уметь: находить и выделять орфограмму.
21	Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Тестирование	ОК 05 Знать: правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Уметь: находить и выделять орфограмму.
22	Наречие как часть речи. Разряды наречий по семантике	устный опрос, тестирование, выполнение		ОК 06 Знать: разряды наречий по семантике. Уметь: выделять наречия в

		упражнений.		тексте.
23	Правописание частицы НЕ с разными частями речи.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.	Тестирование	ОК 05 Знать: правописание частицы НЕ с разными частями речи. Уметь: находить и выделять орфограмму.
24	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание и предложение. Односоставное и двусоставное предложение.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 06 Знать: основные единицы языка, отличия словосочетаний от предложений. Уметь: определять типы простых предложений(односоставных).
25	Знаки препинания в простом предложении.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 05 Знать: знаки препинания в простом предложении. Уметь: расставлять знаки препинания в простом предложении.
26	Второстепенные члены предложения. Предложения с обособленными членами.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 06 Знать: второстепенные члены, обособленные члены предложения. Уметь: расставлять знаки препинания в предложениях с обособленными членами.
27	Знаки препинания при однородных членах, вводных словах и вставных конструкциях.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 05 Знать: знаки препинания при однородных членах, вводных словах и вставных конструкциях. Уметь: расставлять знаки препинания.
27	Сложное предложение. Типы сложных предложений. Знаки препинания в сложных предложениях.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 06 Знать: типы сложных предложений Уметь: расставлять знаки препинания в сложных предложениях.
28	Брейн-ринг по теме «В мире синтаксиса».	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 05 Знать: наиболее значимые темы по синтаксису. Уметь: определять знаки препинания в сложном предложении.
29	Функциональные стили речи.	устный опрос, тестирование, выполнение	Тестирование	ОК 06 Знать: функциональные стили речи. Уметь: отличать особенности

		упражнений.		функциональных стилей речи.
30	Научный стиль и его подстили.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 05 Знать: научный стиль и его подстили. Уметь: определять особенности научного стиля.
31	Деловой стиль. Виды документов.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 06 Знать: особенности делового стиля. Уметь: определять особенности делового стиля.
32	Виды документов в конкретной специальности.	устный опрос, тестирование, выполнение упражнений.		ОК 05 Знать: виды документов в конкретной специальности Уметь: отличать функциональные стили речи друг от друга.

1. Показатели, критерии оценки компетенций
Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Наименование оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Основные функции языка в современном обществе.	Доклад, сообщение	Экзаменационные вопросы и задания.
2	Происхождение русского языка.	Доклад, сообщение. Составление плана -конспекта	Экзаменационные вопросы и задания.
3	Язык как система знаков. Звуки и буквы	Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.
4	Принципы русской орфографии	Доклад, сообщение, реферат.	Экзаменационные вопросы и задания.
5	Фонетика и орфоэпия. Основные виды языковых норм.	Задания для тестированного опроса. Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.
6	Орфография. Безударные гласные в корнях.	Задания для тестированного опроса.	Экзаменационные вопросы и задания.
7	Морфемная структура слова. Словообразование.	Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Экзаменационные вопросы и задания.
8	Правописание приставок при-, пре-, на з- и с-.	Доклад, сообщение, реферат.	Экзаменационные вопросы и задания.
9	Имя существительное как часть речи. Грамматические разряды существительных.	Составление плана-конспекта. Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.

10	Правописание сложных имён существительных	Доклад, сообщение	Экзаменационные вопросы и задания.
11	Имя прилагательное как часть речи. Грамматические разряды прилагательных.	Доклад, сообщение, реферат.	Экзаменационные вопросы и задания.
12	Правописание сложных имён прилагательных.	Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.
13	Имя числительное как часть речи.	Доклад, сообщение. Составление плана -конспекта	Экзаменационные вопросы и задания.
14	Правописание числительных.	Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.
15	Местоимение как часть речи.	Доклад, сообщение, реферат.	Экзаменационные вопросы и задания.
16	Разряды местоимений по семантике.	Задания для тестированного опроса. Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.
17	Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Экзаменационные вопросы и задания.
18	Глагол как часть речи. Грамматические категории глаголов.	Доклад, сообщение, реферат.	Экзаменационные вопросы и задания.
19	Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	Составление плана-конспекта. Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.
20	Причастие и деепричастие как особая форма глагола.	Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.
21	Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.	Доклад, сообщение, реферат.	Экзаменационные вопросы и задания.
22	Наречие как часть речи. Разряды наречий по семантике	Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.
23	Правописание частицы НЕ с разными частями речи.	Доклад, сообщение. Составление плана -конспекта	Экзаменационные вопросы и задания.
24	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание и предложение. Односоставное и двусоставное предложение.	Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.
25	Знаки препинания в простом предложении.	Доклад, сообщение, реферат.	Экзаменационные вопросы и задания.
26	Второстепенные члены предложения.	Задания для тестированного опроса.	Экзаменационные вопросы и задания.

	Предложения с обособленными членами.	Доклад, сообщение.	
27	Знаки препинания при однородных членах, вводных словах и вставных конструкциях.	Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Экзаменационные вопросы и задания.
27	Сложное предложение. Типы сложных предложений. Знаки препинания в сложных предложениях.	Доклад, сообщение, реферат.	Экзаменационные вопросы и задания.
28	Брейн-ринг по теме «В мире синтаксиса».	Составление плана-конспекта. Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.
29	Функциональные стили речи.	Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.
30	Научный стиль и его подстили.	Доклад, сообщение, реферат.	Экзаменационные вопросы и задания.
31	Деловой стиль. Виды документов.	Доклад, сообщение.	Экзаменационные вопросы и задания.
32	Виды документов в конкретной специальности.	Доклад, сообщение. Составление плана -конспекта	Экзаменационные вопросы и задания.

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в

		решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

2. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

2.1 Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. А-О в безударных корнях
   -лаг- - -лож-, -раст- - -ращ-, -кас- - -кос-. Привести примеры.
2. А-О в безударных корнях
   -гар- - -гор-, -зар- - -зор-. Привести примеры.
3. И-Е в корнях с чередованием.
   Привести примеры.
4. Приставки на …з - …с- (примеры).
5. Приставки пре- и при- (примеры).
6. Употребление букв ъ и ь (примеры).
7. Правописание суффиксов –чик-, -щик- (примеры).
8. Правописание Н и НН в суффиксах прилагательных (примеры).
9. Правописание Н и НН в суффиксах страдательных причастий (примеры).
10. Слитное написание НЕ с существительными, прилагательными (примеры).
11. Согласование – тип связи слов в словосочетании и предложении.
12. Управление – тип связи слов в словосочетании и предложении.
13. Примыкание – тип связи слов в словосочетании и предложении.
14. Тире между подлежащим и сказуемым.
15. Односоставные предложения со сказуемым.
16. Односоставные предложения, их типы. Односоставные предложения с подлежащим.
17. Главные и второстепенные члены предложения.

18. Однородные члены предложения. Однородные и неоднородные определения.
19. Обобщающие слова при однородных членах предложения.

3.2 Задание для тестированного контроля по текущим знаниям.
ВАРИАНТ 1.

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

1) тОрты
2) квАртал
3) собрАла
4) дОговор

2. В каком предложении вместо слова ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ нужно употребить ЧЕЛОВЕЧНЫЙ?

1) В любом деле ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ фактор играет огромную роль.
2) Командир полка отличался справедливым, ЧЕЛОВЕЧЕСКИМ отношением к солдатам.
3) Какие ЧЕЛОВЕЧЕСКИЕ качества вы цените в людях больше всего?
4) ЧЕЛОВЕЧЕСКАЯ раса – это совокупность людей, обладающая генетико-физиологической общностью и происходящая из определённого ареала.

3. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.

1) действия партизан
2) слаще мёда
3) пара носок
4) тремястами пятьюдесятью

4. Укажите грамматически правильное продолжение предложения.

Позвонив по телефону, …

1) …никто мне не ответил.
2) …номер оказался ошибочным.
3) …возникло предложение встретиться через час.
4) …я услышал короткие гудки.

5. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется НН?

Це(1)ым источником при изучении минойской культуры являются ювелирные изделия: золотые перстни с выгравирова(2)ыми миниатюрными сценами, позолоче(3)ая и серебря(4)ая утварь.

1) 1,2,3
2) 1,2,3.4
3) 2,3,4

4) 1,2

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

1) Арт…ллерия, б…рхатистый,л..генда

2) Оч..рование, к…сательная,выг…реть

3) Защ…щать, оц..нить, те…ретический

4) Пал…садник, изл…гать, ч…словой

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

1) бе…вкусный, и…чертить, ра..рубить

2) суб…ект, под…ём, ад…ютант

3) пр…зидиум, пр…спокойно, пр…остановить

4) сверх…звестный, раз…скать, пред…стория

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

1)Бор..мся, прилепл…н

2)слыш…шь, пове…вший

3)дремл…шь,обла…нный

4)выгон…шь, замуч…нный

9. В каком варианте ответа указаны все слова, где пропущена буква Е?

А. фланел…вый

Б. веч..вой

В. отзывч…вый

Г. алюмини…вый

1) А,Б

2) Б,В,Г

3) А,Б,Г

4) А,Г

10. В каком предложении НЕ со словом пишется слитно?

1) (Не) будите спящую собаку.

2) В большой комнате стояла ещё (не)распакованная мебель.

3) Речка была (не)глубокая, а быстрая.

4) Это был (не)кто иной, как Чацкий.

11. В каком предложении оба выделенных слова пишутся раздельно?

1) (В) течение часа необходимо узнать (НА) СЧЁТ билетов.

2) (И)ТАК, подведём итоги и наметим план, ЧТО(БЫ) действовать дальше.

3) (НА)ВСТРЕЧУ велосипедисту вышел пешеход, в ТО(ЖЕ) время велосипедиста обогнала машина.

4) (ПО)Э ТОМУ мосту ехать опасно, ТАК(КАК) он давно обветшал.

12. Укажите правильное объяснение постановки запятой или её отсутствия в предложении.

Пришлось уехать в эвакуацию() и прожила там семья почти два года.

1) Сложносочинённое предложение, перед союзом И нужна запятая.

2) Сложносочинённое предложение, перед союзом И запятая не нужна.

3) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна.

4) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая.

13. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запятые?

Бережно сохраняя (1) народные традиции(2) и в то же время (3) развивая новые тенденции (4)оркестр широко гастролирует по стране.

1) 1,2. 2) 1,3. 3) 2, 4. 4) 4.

14. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых должны стоять запятые?

Понятие времени (1) очевидно (2) не так просто объяснить. Первоначально слово «время» (3) вероятно (4) могло обозначать какие-то впечатления о переменах, длительности, цикличности.

1) 3 2) 1,2 3) 1,2,3,4 4) 2,4

15. В каком предложении НЕ со словом пишется раздельно?

1) (НЕ) смотря на светлые волосы, усы у него были чёрные.

2) Ивану Ильичу (НЕ) здоровится.

3) На этот раз (НЕ)удачно всё получилось.

4) Петя (НЕ) мог отвечать.

ВАРИАНТ 2.

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

1) дОсуг

2) пОняв

3) сОзыв

4) (он) дозвонИтся

2. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.

1) давайте попробоваем

2) около пятисот человек

3) менее быстрый

4) много яблок

3. В каком предложении вместо слова ОДЕТЬ нужно употребить слово НАДЕТЬ?

1) Сергей приютил племянницу, ОДЕЛ и обул её.

2) Густой хвойный лес ОДЕЛ все подножия гор.

3) Был такой ливень, что хоть сапоги ОДЕВАЙ.

4) Девушка думала о том, как ОДЕТЬ куклу.

4. Выберите грамматически правильное продолжение предложения.

Начав заниматься музыкой,

1) у вас остаётся мало времени для развлечений.

2) в значительной степени развиваются творческие способности.

3) у меня появилось много интересных знакомых.

4) я познакомился с нотной грамотой.

5. **В каком слове нет суффикса –щик-**?

1) табельщик

2) кровельщик

3) подлещик

4) мусорщик.

6.**В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишетс яНН.**

В стари(1)у лук был грозным оружием: кале(2)ая стрела, пуще(3)ая рукой опытного стрелка, могла пронзить толсте(4)ую стену.

1) 1,2, 4

2) 2,4

3) 3

4) 3,4

7. В каком ряду в обоих словах на месте пропуска пишется буква И?

1) разобид...шься, высуш...нный

2) наде...шься, раскле...вший

3) услыш...шь, просе...нный

4) брос...шь, вид...мый.

8. Укажите лишнее слово в ряду синонимов.

1) тщетно

2) тщательно

3) бессмысленно

4) напрасно

9. Укажите предложение с фразеологизмом.

1) Спектакль всем очень понравился.

2) Зрители приняли спектакль восторженно.

3) Спектакль вызвал восторг у публики.

4) Мы пришли в восторг от спектакля

10. Какое слово состоит из приставки, корня, одного суффикса и окончания?

1) указаны

2) указывая

3) домашний

4) доверчивый

11. Укажите правильное объяснение постановки запятой или её отсутствия впредло жении:

В картине « Боярыня Морозова» Суриков запечатлел трагический эпизод русской истории () и несокрушимой духовной силе национального характера придал осязаемые черты.

1) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна.

2) Сложносочинённое предложение, перед союзом И запятая не нужна.

3) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая.

4) Сложносочинённое предложение, перед союзом И нужна запятая.

12. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых впред ложении должны стоять запятые?

Образованный на речке(1) пруд (2) по диагонали пересекавший усадьбу Абрамцево(3) явился естественной границей двора с хозяйственными постройками и парка(4) раскинувшегося к юго-востоку от усадебного дома.

1) 1,2,4

2) 2, 4

3) 2,3.4

4) 1,3.

13. Укажите предложение, в котором нужно поставить одну запятую. (Знаки препинания не расставлены).

1) В поэзии Некрасова есть ненависть и сарказм надежда и вера любовь и нежность.

2) Количество вещества определяется числом атомов или молекул этого вещества.

3) Облака удивительно быстро меняли свои очертания и казались стаей летящих птиц то острыми льдинками.

4) Икона написана в мастерской Дионисия и посвящена великому религиозному и нравственному деятелю Руси.

14. В каком варианте ответа правильно указаны и объяснены все запятые?

Благородные пропорции белого храма (1) отражающиеся больше восьми веков в водах реки (2) естественно вписываются (3) в окружающий его (4) пейзаж.

1) 1,3,4 – выделяются два причастных оборота.

2) 1,4 – выделяются два причастных оборота.

3) 1,2 – выделяется причастный оборот.

4) 1,3 - выделяется деепричастный оборот.

15. В каком предложении НЕ со словом пишется раздельно?

1) (НЕ) смотря на светлые волосы, усы у него были чёрные.

2) Ивану Ильичу (НЕ) здоровится.

3) На этот раз (НЕ)удачно всё получилось.

4) Петя (НЕ) мог отвечать.

№ вопроса / Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Вариант 1	**1**	**2**	**3**	**4**	**1**	**3**	**2**	**1**	**3**	**3**	**4**	**1**	**4**	**3**	**4**
Вариант 2	**4**	**1**	**3**	**4**	**3**	**4**	**4**	**2**	**3**	**4**	**1**	**3**	**3**	**3**	**4**

Эталон ответов

(на контрольный срез текущих знаний по русскому языку)

3.2 Темы самостоятельной работы студентов

№ п\п	**Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения**	**Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения**	**Объем в часах**
1	**2**	**3**	**5**
1.	Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Русский литературный язык, литературные нормы.	Составление плана -конспекта	2
2.	Функциональные стили речи.	Составление плана -конспекта	2
3.	Правописание частиц. НЕ- с разными частями речи.	Реферат	2
4.	Изучение материала по темам «Правописание сложных существительных, прилагательных», «Степени сравнения прилагательных»;	Реферат	3

	выполнение упражнений.		
5.	Лексико-грамматические разряды существительных.	Тестирование	2
6.	Лексико-грамматические разряды прилагательных.	Составление докладов	2
7.	Грамматические признаки глаголов.	Реферат	3
8	Причастие и деепричастие как особые формы глагола. Образование причастий и деепричастий	Составление плана-конспекта	3
9	Предлоги простые и производные. Союзы и частицы.	Составление докладов	2
10	Морфологический разбор служебных частей речи.	Реферат	2
11	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое.	Тестирование	2
12	Виды предложений. Главные и второстепенные члены предложения. Односоставные и двусоставные предложения.	Составление докладов	2
13	Осложнённое простое предложение. Знаки препинания в предложениях с однородными членами.	Тестирование	2
14	Предложения с обособленными определениями, обстоятельствами, дополнениями. Знаки препинания.	Составление плана-конспекта	3
15	Бессоюзные сложные предложения. Знаки препинания.	Тестирование	3
	Итого		**35**

Вопросы для контроля остаточных знаний

Вариант 1.

1. Укажите, в корнях каких слов нужно писать букву о:

а*) к..сательная линия;*
б) прил..жить усилие;
в) выр..щенные овощи;
г) листья заг..релись.

2.Определите, в каких словах нужно писать букву о:

а) неровный ш..в;
б) крикнуть гром..;
в) трущ..бные обитатели;
г) поддержать плеч..м.

3.Укажите в каких словах нужно писать *пре-:*

а) пр..забавный ребенок;
б) быстро пр..бежать;
в) пр..обрести книгу;
г) пр..уменьшить заслуги.

4.Найдите слова, в которых пишется мягкий знак:

а) наглая ложь..;

б) много задач..;

в) железных крыш..;

г) бережеш.. покой.

5. Укажите слова, в которых пишется *н:*

а) жева..ая газета;

б) накомле..ый вовремя ребенок;

в) груже..ый вагон;

г) жела..ый друг.

6.Определите, где *не* со словами пишется раздельно.

а) В окнах (не)доставало нескольких стекол.
б) Ребенок (не)достает рукой до стола.
в) Он (не)был волшебником.
г) (Не)взлюбила мачеха дочку старика.

7.Укажите, где надо писать *ни.*

а)Он н.. уехал.
б) Не слышно н.. звука.
в) Н.. зайти ли к нему?
г) Нет н.. души.

8.Определите, какие слова пишутся через дефис.

а) (пол)лимона;
б) (радио)эфир;
в) чин(чином);
г) (плащ)палатка.

9.Укажите, в каких примерах выделенные слова пишутся раздельно:

а) **(*по)январски*** *морозно***;**

б) и ***что(бы)*** *ни говорили, все слушали*;
в) ***как (будто)*** *кто-то поступал;*
г) ***(в)одиночку*** *ничего не сделаешь.*

10. Отметьте номера предложений, где слова, набранные курсивом, выделяются запятыми:

а) Ухаживала за мной одна девушка *полька из Кракова.*

б) Славный сын украинского народа Богдан Хмельницкий возглавил освободительную войну.

в) Ему *аккуратному читателю* разрешалось брать сразу до десятка книг.
г) Балагур и *весельчак* он быстро располагал к себе людей.

11. Отметьте номера предложений, в которых на месте пропуска ставится запятая:

а) Луна осветила_равнину и стала круто взбираться по звездному куполу неба.

б) Я поднимал голову, встречался с ним глазами_ и почему-то мне становилось неловко.

в) Душно стало в сакле_ и я вышел освежиться.

г)Мне приходилось ждать поезда_ и от нечего делать я наблюдал железнодорожную публику.

12. Отметьте номера слов с ударением на втором слоге:

1) спа-ла;
2) дво-ю-род-ный;
3) шо-фер;
4) бар-мен.

13. Отметьте номера предложений с речевыми ошибками:

а) М.Ю. Лермонтов пишет о своем поколении, что «и ненавидим мы, и любим мы случайно».

б) Тургенев был необыкновенно чутким к смыслу и красоте слова.

в) Думается, что в семье Раевских опальный поэт встретил дружеское расположение и ощутил тепло домашнего очага.

г) Представители всех стран СНГ съехались на совещание в Москву, а также Эстонии и Латвии.

14.Найдите глаголы несовершенного вида:

а) обезболивать;

б) прополоть;

в) разрушить;

г) разбросать.

15. Укажите глаголы первого спряжения:

а) дышать;

б) читать;

в) засмотреться;

г) писать.

Вариант 2**.**

1.**Укажите, в корнях каких слов нужно писать букву о**:

а) отр..сль промышленности;
б) пол..гаться на друга;

в) выр..вненная площадка;

г) заг..релый юноша.

2.Определите, в каких словах нужно писать букву о:

а)накрыться рогож..й;

б) поступать хорош..;

в) ситц..вое платье;

г) ковш..вый экскаватор.

3.Укажите, в каких словах нужно писать *пре*:

а)непр..емлемый поступок;

б) непр..рывно болтать;

в) пр..скверная история;

г) пр..чудливый узор.

4. Найдите слова, в которых пишется мягкий знак:

а) привлеч.. к ответственности;

б) вкладыш.. в диплом;

в) старый строж..;

г) вальш.. в поведении.

5.Укажите слова, в которых пишется *н*:

а) объявления расклее..ы;

б) роль сыгра..а;

в) взволнова..ая речь;

г) тренирова..ый спортсмен.

6.Определите, где *не* со словами пишется раздельно:

а) Я (не)буду говорить громко.

б) Кто-то (не)спеша шел по аллее.

в) Он (не)навидел войну.

г) За летом следует хмурое (не)настное время.

7. Укажите, где надо писать *ни.*

а)Нет н.. звука, н..шороха.

б) Чуть ли н.. на каждом шагу попадались грибы.

в) Н.. помириться ли нам?

г) Мне это н.. к чему.

8.Определите, какие лова пишутся через дефис:

а) перво(наперво);

б) чуть(чуть);

в) (кино)фильм;

г) (микро)климат.

9.Укажите, в каких примерах выделенные слова пишутся раздельно:

*а) была **та(же)** странная тишина;*

*б) благодарность **за(то),** что помогли;*

*в) **(по)человечески** жалко;*

*г) я смотрел **(в)даль.***

10. Отметьте номера предложений, где слова набранные курсивом, выделяются запятыми:

а) Великий русский физиолог Иван Павлов написал многочисленные труды по высшей нервной деятельности.

б) С ним *добродушным богатырем* Наташе ничего не было страшно.

в) К нему *юнцу* придет со временем уважение к морщинам и сединам.

г) Жил Воронцов с женой *знаменитой петербургской красавицей.*

11. Отметьте номера предложений, где пропущена запятая:

а) Ничего нового он, в сущности не изобрел.

б) Эту длившуюся примерно до середины 90-х годов полосу русской истории называли сумеречной и хмурой.

в)Он воротился и попал, как Чацкий с корабля на бал.

г)Маленькие игривые волны, легко рождаемые ласковым дыханием ветрам тихо бились о берег.

12. Отметьте номера слов с ударением на втором слоге:

а) ре-мень

б) гна-ла

в) и-скра

г) а-рест

13. Отметьте номера предложений с речевыми ошибками:

а) Незнакомая женщина сказала, что знает о готовящемся спектакле и хотела бы встретиться с исполнительницей главной роли.

б) Лес тянется вдоль реки и очень живописный.

в) Определяя творческую задачу, молодой поэт восклицает, что «хочу воспеть свободу миру!..»

г) Главным объектом искусства всегда остается человек, его духовный мир, его идеи, стремления.

14.Определите, какие местоимения пишутся через дефис:

а) мне(ли);

б) я(то);

в) какие(нибудь)

г) какой(же).

15.Укажите глаголы первого спряжения:

а) выпить;

б) отключить;

в) высидеть

г) рассмотреть.

Эталон ответов

(на контрольный срез остаточных знаний по русскому языку)

№ заданий	В-1	В-2
1	а, в	в, г
2	в, г	б, г
3	а, г	б, в
4	а, г	а, г
5	а, в	а, б
6	б, в	а, б
7	б, г	а, г
8	а, г	а, б
9	в, г	а, б
10	в, г	б, в
11	в, г	в, г
12	а, б, в	а, б, г
13	а, г	б, в
14	а, г	б, в
15	б, г	в, г

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __1__

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **А-О в безударных корнях**
-лаг- - -лож-, -раст- - -ращ-, -кас- - -кос-. Привести примеры.

2. Вставьте *Н* или *НН*
Дли…ая очередь, журавли…ое гнездо, каме…ый пол, карти…ая галерея, кожа…ая куртка, глиня…ая посуда, ко…ый спорт, моното…ые звуки.

3. **Напишите наречия слитно, раздельно или через дефис**
По…немецки, давным…давно, во…первых, волей…неволей, по…новому, точь…в…точь, по…просту, по…медвежьи.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __2__

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **А-О в безударных корнях**
-гар- - -гор-, -зар- - -зор-. Привести примеры.

2. **Напишите слова слитно, раздельно или через дефис**
Железно//дорожный, северо//восток, куда//то, сто//тысячный, кого//либо, кое//где, пяти//миллионный, выпукло//вогнутый, юго//восток, по//нашему, мало//по//малу, дальне//восточный, северо//западный, по//зимнему, откуда//то.

3. **Вставьте *Н* или *НН***
Застекле…ый, утре..яя, сломле…ый, избалова…ый, кова…ая, занавеше…ое, пестротка…ый, реше…ая, полотня…ый, посея…ая, кваше…ая, клюкве…ый, подкова…ая, встревож…ый, расстрое…ое.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***

«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __3__
По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **И-Е в корнях с чередованием.**
Привести примеры.

2. Вставьте, где нужно пропущенные буквы и знаки препинания

(Мало) п…малу я зах..жу оч…нь д…л…ко и вступаю (в) с…верше…о н…в…домый мне край. Долго я пр…б…рался через густейш… зар…сли и вдруг мне …ткрыл…сь (в) б…льш…х др…мучих з…л…тых л…сах кругл…е умерш…е оз…ро. Я долг… с…дел и см…трел (в) эти з…крытые гл…за з…мли.

3. **Напишите слова слитно или через дефис**

Историко( )архивный, железо( )бетонный, премьер( )министр, пол( )Берлина, пол( )лица, пол( )отряда, пол( )слова, во( )вторых, туго( )натуго, по( )джентельменски, сорви( )голова, микро( )биология, фото( )съемка, теле( )ателье.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __4__

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. Приставки на …з - …с- (примеры).

2. **Вставьте *О* или *А* в корне**

Разгореться, к…сается, л…житься, з…рница, заг…релый, склониться, к…снуться, неук…снительно, р…створимый,

выр…сший, слагаемое, слагаемое, подск…кать, непром…каемый, ур…внение, тв…рение, р…внина.

3. **Вставьте *Н* или *НН***

Организова…ый, береж…ый, тренирова…ый, студе…ый, вяза…ый, удивле…ый, эрудировав…ый, даре…ый, пуга…ый, промышле…ый, зако…ый, невежестве…ый, умстве…ый, костя…ой.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
__ «_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __5_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Приставки *пре-* и *при-* (**примеры**).**

2. Вставьте, где нужно пропущенные буквы и знаки препинания

В ту зиму сне… долг… (не) выпадал. Лес (без) него к…зался хмурым унылым. Все лист…я с д…ревьев давно …пали п…р…летные птиц… ул…тели на юг. Тол…ко х…лодный веет…р посвистыва…т среди голых о….л…денелых суч…ев..

3. Вставьте чередующие гласные

Изл…гать мысли, написать изл…жение, притяжательное прил…гательное, л…жились тени, руки соприк…саются, к…сательная линия, г…рит з…ря.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***

«_____»_____20___г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __6_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Употребление букв *ъ* и *ь*** (примеры).

2. **Напишите *НЕ* слитно или раздельно**

(Не) прекращающийся шум ливня; (не) скошенная трава; еще (не) вспаханное поле; (не) сделанная вовремя работа; (не) подкрепленные делом слова; (не) приученный к труду ребенок; (не) забываемое впечатление; (не) созревшая пшеница; (не) обдуманный поступок; (не) сморщенные, а сочные листочки; (не) смолкавший ни на минуту гром; в состоянии (не) прекращающегося страха.

3.**Вставьте, где нужно пропущенные буквы и знаки препинания**

Тих… (в) з…л…тистых л…сах т…пло как летом п…утина л…гла (на) п…ля сухая л…ства громк… шумит (под) н…гами птицы д…л…ко взл…тают вне выстр…ла русак пустил стол… пыли (на) д…роге. Я выш…л (из) дому ран… и мог тольк… п…глядывать (на) стрелку комп…са.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии

Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __7_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Правописание суффиксов *–чик-, -щик-* (**примеры**).**

2. Напишите слитно или раздельно

Поднять (на) скаку, (за) частую (не) помнить, положить (на) бок лодки, сделать (на) глазок, увидеть (в) первые, (на) утро похолодало, (по) низу оврага, выполнить (в) начале, (в) тайне от друзей, сделать (на) совесть, удариться (с) налету, идти (в) обнимку, встретиться (на) днях, действовать (по) совести.

3. Разберите предложения по членам и обозначьте части речи

На пустынном полустанке мы выходим на перрон.
Распрощался на стоянке с пассажирами вагон.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Правописание *Н* и *НН* в суффиксах прилагательных** (примеры).

2.**Вставьте, где нужно пропущенные буквы и знаки препинания**

Уже март на дв…ре а на п…б…реж…е Л…довит… …кеана з…ма и (не) дума…т ух…дить. Тр…щ…т м…р…з ду…т л…дя…ой ветер до в…сны еще д…леко. (За)то на юге у б…р…гов К...спийск… моря з…л…не…т трава плещ…тся волны. Стаи уток гусей леб…дей плава…т в мелк…вод…е. Они г…товят…ся к …тлету на север в р…дные края.

3.**Вставьте, где нужно *ь***

Правда колет…ся, можно покляст…ся, дай отдышат…ся, строит…ся дом, он гордит…ся семьей, верит…ся с трудом, чтобы не заблудит…ся, учит…ся он хорошо.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***

_ «_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. Правописание *Н* и *НН* в суффиксах страдательных причастий (примеры).

2. Вставьте, где нужно пропущенные буквы и знаки препинания

(На) в…сток см…треть в…с….лее: (в) низу (передо) мною п…стре..т чист…нький нов…нький г…р…док шумят ц…лебные ключи шумит разн…язычная т…лпа а там дальш… над амф…т…атром гр…м…здятся горы все синее и тума…нее а (на) краю г…р…зонта тян…ся с…ребр…ная ц…пь сн…г…вых верш…н нач…наясь Казбеком и …канч…ваясь (дву) главым Эльбрусом.

3. Напишите слова слитно, раздельно или через дефис

(Средне) месячный, (эмоционально) экспрессивный, (торгово) промышленный, (торгово) перерабатывающий, (русско) чешский, (взаимно) выгодный, (квадратно) гнездовый, (Машино) писный, (электровозо) ремонтный, (кузнечно) прессовый, (машино) строительный.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __10_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. Слитное написание *НЕ* с существительными, прилагательными (примеры).

2. *НЕ* и *НИ* с различными частями речи

(Не) взлюбить коллегу, ему (не) здоровится, пережить (не) взгоды, пол (не) крашен, (ни) кем (не) признан…ый, (не) мало пройдено дорог.

3. Вставьте *О* или *А* в конце наречий

Вытереть насух…, накалить докрасн…, приехать издалек…, спорить напрасн…, говорить напевн…, зайти справ…, смотреть искос…, начать сначал…

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __11_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Слитное написание *НЕ* с причастиями** (примеры).

2. Определите написание сложных слов с *ПОЛ*

(Пол) Москвы, (пол) тарелки, (пол) огурца, (пол) улицы, (пол) книги, в (пол) оборота, по (пол) чайной ложки, (пол) лимона.

3. Вставьте *Н* или *НН*

Испече…ый пирог, хлеб скоше…, осе…яя пора, зеле…ый тон, оловя…ый солдатик, песча…ый берег, государстве…ая граница, жаре…ая на углях рыба.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***

«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __12_

По курсу:

Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Слитное правописание сложных существительных** (примеры).

2. **Вставьте *Ъ* или *Ь***

С…ежился, под…езд, половод…е, в…юга, об…явление, здоров…е, руж…е, л…ет, об…яснение, бел…е, с…едобный, сош…ют, раз…единение, под…ем, раздол…е.

3. **Напишите слитно или раздельно**

Много (не) дочетов; (не) писанный закон; письмо (не) писано; поле (не) вспахано,; (не) вымытые полы; (не) стерпимая боль; говорить (не) волнуясь; (не) избежный риск; (не) истовство чувств; (не) обходимые документы; дом (не) достроен.…

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском

Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __13_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Дефисное написание сложных существительных** (примеры).

2. Вставьте *Н* или *НН*

Погаше…ый костер, моще…ая улица, неожида…ая встреча, соле…ые грибы, груже…ая лесом баржа, очарова…ый взгляд, плете…ый забор, да…ые условия..

3. Напишите слова слитно, раздельно или через дефис

(Пол) жизни, (пол) мандарина, (пол) яблока, (пол) апельсина, (пол) Москвы, (пол) мира, (пол) часа, (пол) леса, (пол) лимона, (пол) ленты, (пол) Америки, (пол) России, (пол) арбуза, (пол) луга, (пол) огурца.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
_ «_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __14_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Слитное написание сложных прилагательных** (примеры).

2. **Вставьте *Е* или *И***

Пр…вратить, пр…одолеть, пр…гласить, прекратить, пр…казать, пр…пятствие, пр…клонение, пр…града, пр…лежный, пр…следовать, присутствие, пр…способливать, пр…образовать.

3. **Вставьте *С* или *З* в приставки**

Бе…работный человек, бе…характерный мальчик, во…дать по заслугам, во…петый поэтом, и…вестный писатель, чре…мерные усилия, в…дремнуть немного.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Дефисное написание сложных прилагательных** (примеры).

2. Вставьте, где нужно *Ь* или *Ъ*

Без…ядерный, в…едливый, в…явь, из…ять, п…еса, под…емник, пред…юбилейный, с…агитировать, с…язвить, с…экономить, помещич…е, об…явиться, об…единить, об…емистый.

3. Вставьте *О* или *А*

Изл…жил, р…стение, заг…реть, накл…ниться, предл…гать, р…сли, заг…р, раскл…няться, прилагательное, возр…ст, уг…реть, откл…ниться, отр…сль, откл…няться.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Слитное написание наречий** (примеры).

2. **Вставьте *О* или *А***

Г…релка, наг…рел, р…стовщик, сл…гаемое, уг…р, наг…реть, ср…щение, возр…сли, ср…слись, обл…гать, пол…житься, р…сток.

3. **Допишите приставки *пре-* и *при-***

Пр…ехать, пр…градить, пр…успеть, пр…касаться, пр…вязать, пр…вскочить, пр…богатый, пр…рвать, пр…крепить, пр…мудрый, пр…греть, пр…ломить, пр…чистый, пр…брежный, пр…одолеть, пр…сыпать.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:
1. **Дефисное написание наречий** (примеры).

2. Вставьте *Н* или *НН*
Масле…ый голос, кожа…ый портфель, стекля…ые бусы, ветре…ая девушка, безветре…ый день, юн…ый возраст, песча…ый пляж, журавли…ый крик.

3. Вставьте, где нужно *Ь*
Надо подготовит…ся, лучше помирит…ся, мне нездоровит…ся, без дела не сидит…ся, хорошо работает…ся, легко дышит…ся, надо готовит…ся, необходимо встретит…ся.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:
1. **Раздельное написание наречий** (примеры).

2. **Вставьте *З* или *С***

Бе…брежный, бе…вредный, бе…корыстный, бе…платный, бе…граничный, бе…дельник, бе…связный, бе…толковый, бе…жалостный, бе…заботный.

3. **Допишите приставки *пре-* и *при-***

Пр…ехать, пр…градить, пр…успеть, пр…касаться, пр…вязать, пр…вскочить, пр…богатый, пр…рвать, пр…крепить, пр…мудрый, пр…греть, пр…ломить, пр…чистый, пр…брежный, пр…одолеть, пр…сыпать.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
_ «_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __19_

По курсу:

Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. Правописание предлогов (примеры).

2. Слитно, раздельно или через дефис

(Пол) метра, (пол) лимона, (пол) чайной ложки, (в) (пол) голоса, (пол)восьмого, (пол) страны, (пол) Липецка, (пол) апельсина..

3. Приставка *пре-* или *при-*

Пр…бывать в город, пр…открыть дверь, пр…морский бульвар, пр…близиться к заветной цели, пр…забавный случай, пр…коснуться к тайне, пр…тендовать на пост, знаки пр…пинания.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж

2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __20_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Правописание союзов** (примеры).

2. **Вставьте *Н* или *НН***

Лебеди…ая песня, серебря…ые часы, тума…ое утро, стари…ое оружие, подли…ые документы, обыкнове…ый человек, моче…ые яблоки.

3. **Слитно, раздельно или через дефис**

(Пол) лимона, (пол) страны, (пол) восьмого, (пол) арбуза, (пол) города, (пол) Липецка, (пол) метра, (пол) Майкопа.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __21_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Правописание *НЕ* с глаголами и деепричастиями** (примеры).

2. Вставьте *Н* или *НН*

Дли…ая очередь, журавли…ое гнездо, каме…ый пол, карти…ая галерея, кожа…ая куртка, глиня…ая посуда, ко…ый спорт, моното…ые звуки.

3. **Напишите наречия слитно, раздельно или через дефис**

По…немецки, давным…давно, во…первых, волей…неволей, по…новому, точь…в…точь, по…просту, по…медвежьи.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __22_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Гласные *О* и *Е* после шипящих** (примеры).

2. **Напишите слова слитно, раздельно или через дефис**

Железно//дорожный, северо//восток, куда//то, сто//тысячный, кого//либо, кое//где, пяти//миллионный, выпукло//вогнутый, юго//восток, по//нашему, мало//по//малу, дальне//восточный, северо//западный, по//зимнему, откуда//то.

3. **Вставьте *Н* или *НН***

Застекле…ый, утре..яя, сломле…ый, избалова…ый, кова…ая, занавеше…ое, пестротка…ый, реше…ая, полотня…ый, посея…ая, кваше…ая, клюкве…ый, подкова…ая, встревож…ый, расстрое…ое.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.

Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __23_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Гласные после *Ц*** (примеры).

2. Вставьте, где нужно пропущенные буквы и знаки препинания

(Мало) п…малу я зах..жу оч…нь д…л…ко и вступаю (в) с…верше…о н…в…домый мне край. Долго я пр…б…рался через густейш… зар…сли и вдруг мне …ткрыл…сь (в) б…льш…х др…мучих з…л…тых л…сах кругл…е умерш…е оз…ро. Я долг… с…дел и см…трел (в) эти з…крытые гл…за з…мли.

3. **Напишите слова слитно или через дефис**

Историко( )архивный, железо( )бетонный, премьер( )министр, пол( )Берлина, пол( )лица, пол( )отряда, пол( )слова, во( )вторых, туго( )натуго, по( )джентельменски, сорви( )голова, микро( )биология, фото( )съемка, теле( )ателье.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __24_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:
1. **Правописание *Ь*** (примеры).

2. **Вставьте *О* или *А* в корне**
Разгореться, к…сается, л…житься, з…рница, заг…релый, склониться, к…снуться, неук…снительно, р…створимый, выр…сший, слагаемое, слагаемое, подск…кать, непром…каемый, ур…внение, тв…рение, р…внина.

3. **Вставьте *Н* или *НН***
Организова…ый, береж…ый, тренирова…ый, студе…ый, вяза…ый, удивле…ый, эрудировав…ый, даре…ый, пуга…ый, промышле…ый, зако…ый, невежестве…ый, умстве…ый, костя…ой.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __25_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:
1. **Суффиксы причастий** (примеры).

2. Вставьте, где нужно пропущенные буквы и знаки препинания

В ту зиму сне… долг… (не) выпадал. Лес (без) него к…зался хмурым унылым. Все лист…я с д…ревьев давно …пали п…р…летные птиц… ул…тели на юг. Тол…ко х…лодный вет…р посвистыва…т среди голых о…л…денелых суч…ев..

3. Вставьте чередующие гласные

Изл…гать мысли, написать изл…жение, притяжательное прил…гательное, л…жились тени, руки соприк…саются, к…сательная линия, г…рит з…ря.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
_ «_____»_____20___г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __26_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. **Раздельное написание *НЕ* с существительными, прилагательными** (примеры).

2. **Напишите *НЕ* слитно или раздельно**

(Не) прекращающийся шум ливня; (не) скошенная трава; еще (не) вспаханное поле; (не) сделанная вовремя работа; (не) подкрепленные делом слова; (не) приученный к труду ребенок; (не) забываемое впечатление; (не) созревшая пшеница; (не) обдуманный поступок; (не) сморщенные, а сочные листочки; (не) смолкавший ни на минуту гром; в состоянии (не) прекращающегося страха.

3.**Вставьте, где нужно пропущенные буквы и знаки препинания**

Тих… (в) з…л…тистых л…сах т…пло как летом п…утина л…гла (на) п…ля сухая л…ства громк… шумит (под) н…гами птицы д…л…ко взл…тают вне выстр…ла русак пустил стол… пыли (на) д…роге. Я выш…л (из) дому ран… и мог тольк… п…глядывать (на) стрелку комп…са.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __27_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:
1. **Раздельное написание *НЕ* с причастиями** (примеры).

2. Напишите слитно или раздельно
Поднять (на) скаку, (за) частую (не) помнить, положить (на) бок лодки, сделать (на) глазок, увидеть (в) первые, (на) утро похолодало, (по) низу оврага, выполнить (в) начале, (в) тайне от друзей, сделать (на) совесть, удариться (с) налету, идти (в) обнимку, встретиться (на) днях, действовать (по) совести.

3. Разберите предложения по членам и обозначьте части речи
На пустынном полустанке мы выходим на перрон.
Распрощался на стоянке с пассажирами вагон.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***

«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __28_

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:
1. Слитное написание союзов (примеры).

2.Вставьте, где нужно пропущенные буквы и знаки препинания
Уже март на дв…ре а на п…б…реж…е Л…довит… …кеана з…ма и (не) дума…т ух…дить. Тр…щ…т м…р…з ду…т л…дя…ой ветер до в…сны еще д…леко. (За)то на юге у б…р…гов К...спийск… моря з…л…не…т трава плещ…тся волны. Стаи уток гусей леб…дей плава…т в мелк…вод…е. Они г…товят…ся к …тлету на север в р…дные края.

3.Вставьте, где нужно *ь*
Правда колет…ся, можно покляст…ся, дай отдышат…ся, строит…ся дом, он гордит…ся семьей, верит…ся с трудом, чтобы не заблудит…ся, учит…ся он хорошо.

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.

Председатель комиссии_____

«МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. Раздельное написание союзов (примеры).

2. Вставьте, где нужно пропущенные буквы и знаки препинания

(На) в…сток см…треть в…с…лее: (в) низу (передо) мною п…стре..т чист…нький нов…нький г…р…док шумят ц…лебные ключи шумит разн…язычная т…лпа а там дальш… над амф…т…атром гр…м…здятся горы все синее и тума…нее а (на) краю г…р…зонта тян…ся с…ребр…ная ц…пь сн…г…вых верш…н нач…наясь Казбеком и …канч…ваясь (дву) главым Эльбрусом.

3. Напишите слова слитно, раздельно или через дефис

(Средне) месячный, (эмоционально) экспрессивный, (торгово) промышленный, (торгово) перерабатывающий, (русско) чешский, (взаимно) выгодный, (квадратно) гнездовый, (Машино) писный, (электровозо) ремонтный, (кузнечно) прессовый, (машино) строительный

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___ г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском
Политехнический колледж
2018/2019 учебный год

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30

По курсу:
Русский язык

ВОПРОСЫ:

1. Правописание частиц (примеры).

2. *НЕ* и *НИ* с различными частями речи

(Не) взлюбить коллегу, ему (не) здоровится, пережить (не) взгоды, пол (не) крашен, (ни) кем (не) признан…ый, (не) мало пройдено дорог.

3. Вставьте *О* или *А* в конце наречий

Вытереть насух…, накалить докрасн…, приехать издалек…, спорить напрасн…, говорить напевн…, зайти справ…, смотреть искос…, начать сначал…

Ведущий преподаватель ***Халиш С.М.***
«_____»_____20___г.
Утверждено на заседании предметной комиссии
Протокол №_____от_____20____г.
Председатель комиссии_____

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

Критерии оценки знаний студентов на экзамене (дифференцированном зачете)

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Фонд оценочных средств измерения уровня освоения студентами

дисциплины БД.02 Литература

Фонд оценочных средств дисциплины включает в себя:

- паспорт фонда оценочных средств по дисциплине;

- вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации;

- вопросы для проведения текущего контроля знаний;

- вопросы для контроля остаточных знаний.

Паспорт

фонда оценочных средств по дисциплине

БД.02 Литература

(шифр, наименование дисциплины)

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Тема 1.	Специфика литературы как вида искусства и её место в жизни человека.	ОК04-ОК06	Работа с основной и дополнительной литературой.
2	А.С. Пушкин как национальный гений.	ОК04-ОК06	Подготовка доклада.
3	М.Ю. Лермонтов. Лирический герой поэзии Лермонтова.	ОК04-ОК06	Подготовка доклада.
4	А.Н. Островский. «Гроза». Жанр, конфликт пьесы. Образ Катерины.	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
5	И.А. Гончаров. «Обломов».	ОК04-ОК06	Подготовка доклада.
6	Работа с избранными эпизодами из романа «Обломов».	ОК04-ОК06	Подготовка доклада.
7	И.С. Тургенев. «Отцы и дети». Евгений Базаров и П.П. Кирсанов в романе.	ОК04-ОК06	Выполнение домашних заданий.
8	Работа с избранными эпизодами из романа И.С. Тургенева «Отцы и дети».	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
9	М.Е. Салтыков-Щедрин. Эзопов язык. Работа с избранными эпизодами сказок Салтыкова-Щедрина.	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
10	Ф.М. Достоевский. «Преступление и наказание». Причины преступления. Теория героя.	ОК04-ОК06	Подготовка сообщений.

11	Ф.М. Достоевский. «Преступление и наказание». Индивидуалистический бунт Раскольникова	ОК04-ОК06	Разбор ситуаций.
12	А.П. Платонов. «Котлован».	ОК04-ОК06	Подготовка докладов.
13	М.А. Булгаков. «Мастер и Маргарита». Основные проблемы романа	ОК04-ОК06	Подготовка докладов.
14	М.А. Булгаков. «Мастер и Маргарита». История Маргариты.	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
15	М.А. Булгаков. «Мастер и Маргарита». Реальность и фантастика. Финал романа.	ОК04-ОК06	Подготовка докладов.
16	М.А. Шолохов. «Тихий Дон». Образ Григория Мелехова.	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
17	М.А. Шолохов. «Тихий Дон». Любовь в жизни Григория Мелехова.	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
18	М.А. Шолохов. «Тихий Дон». Герой в поисках своего пути.	ОК04-ОК06	Подготовка докладов.
19	Б.Л. Пастернак. Судьба творца в поэзии.	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
20	Б.Л. Пастернак. Анализ стихотворений.	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
21	А.Т. Твардовский. Основные мотивы в поэзии поэта.	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
22	А.Т. Твардовский. Тема войны в творчестве поэта.	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
23	ВОВ в художественной литературе.	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
24	А.И. Солженицын. «Архипелаг ГУЛАГ».	ОК04-ОК06	Подготовка докладов.
25	В.Г. Распутин. «Прощание с Матерой».	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
26	В.М. Шукшин. «Калина красная».	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
27	А.В. Вампилов. «Старший сын».	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
28	Р. Брэдбери. «И грянул гром».	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
29	Э. Хемингуэй. «Кошка под дождём».	ОК04-ОК06	Ответы на вопросы.
30	Мировое значение русской лиитературы.	ОК04-ОК06	Подготовка доклада.

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее - 51%; .

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

Критерии оценки знаний студента в контрольной работе

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на

практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации

1. Россия в литературе второй половины 19века.

2. Жизнь и творчество А.Н. Островского. История создания пьесы «Гроза».

3. Характеристика Катерины в пьесе Островского «Гроза». Ваше отношение к героине.

4.Представители «темного царства» в пьесе Островского «Гроза».

5. Молодое поколение в пьесе Островского «Гроза».

6. Жизнь и творчество И.С. Тургенева. История создания романа «Отцы и дети».

7.Евгений Базаров – главный герой романа Тургенева «Отцы и дети». (Характеристика героя).

8. Идейные споры Е. Базарова и П.П. Кирсанова в романе Тургенева «Отцы и дети».

9. Евгений Базаров и А.С. Одинцова в романе Тургенева «Отцы и дети».

10. Аркадий – временный союзник Е. Базарова в романе Тургенева «Отцы и дети».

11. Ваше отношение к Евгению Базарову. Мотивируйте свой ответ.

12. Жизнь и творчество Ф. Достоевского. История создания романа «Преступление и наказание».

13. Аркадий – временный союзник Е. Базарова (по роману И. С. Тургенева «Отцы и дети»).

14. Суть теории Раскольникова по роману Достоевского «Преступление и наказание».

15. Р.Раскольников и С. Мармеладова. Сходство героев по роману Достоевского «Преступление и наказание».

16. От преступления к наказанию. (Психологическое состояние Раскольникова на протяжении всего романа).

17. Исповедь Раскольникова перед Соней (по роману Достоевского «Преступление и наказание».)

18. Ваше отношение к Раскольникову. Мотивируйте свой ответ.

19. Жизнь и творчество Н.А. Некрасова. История создания стихов. «Размышления у парадного подъезда».

20. Анализ стихотворения Некрасова «Размышления у парадного подъезда».

21. Отрывок наизусть из стихотворения Некрасова «Размышления у парадного подъезда».

22. Отрывок наизусть из романа Тургенева «Отцы и дети».

23. Жизнь и творчество Л.Н.Толстого. История создания романа Л.Н. Толстого «Война и мир». Особенности романа-эпопеи.

24. Путь исканий Пьера Безухова и князя Андрея Болконского в романе Толстого «Война и мир».

25. Сравнительная характеристика Пьера Безухова и князя Андрея Болконского (по роману Л.Н. Толстого «Война и мир»).

26. Духовная красота Наташи Ростовой в романе Толстого «Война и мир».

27. Кутузов и Наполеон в романе Л.Н. Толстого «Война и мир».

28. «Мысль семейная» на страницах романа Толстого «Война и мир».

29. Жизнь и творчество А.П. Чехова.

30. А.П.Чехов «Вишневый сад». «Старые хозяева» вишневого сада в пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад» (характеристика героев).

31. Новый хозяин вишневого сада в пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад» (характеристика героя).

32. Молодое поколение в пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад» (характеристика героев).

33. Литературные направления начала 20 века (характеристика).

34. Жизнь и творчество А.Блока. Раннее творчество поэта (наизусть).

35. Жизнь и творчество С. Есенина. Основные мотивы в поэзии С. Есенина (наизусть).

36. Жизнь и творчество В. Маяковского. Гражданская лирика поэта (наизусть).

37. Жизнь и творчество М. Шолохова. Рассказ «Судьба человека». В чем подвиг Андрея Соколова?

38. Тема ВОВ в творчестве Васильева, Распутина, Бондарева.

39. Жизнь и творчество М.Горького. Характеристика героев пьесы «На дне».

40. Рей Брэдбери. «И грянул гром».

41. Эрнест Хемингуэй. «Кошка под дождём».

42. Жизнь и творчество А. Солженицына. Роман «Архипелаг ГУЛАГ».

43. Современная проза (обзор).

Вопросы для проведения текущего контроля знаний

Вариант №1

1.Укажите годы жизни Л.Н. Толстого

а) 1801-1899 гг; б) 1828-1910 гг в) 1821-1864 гг; г) 1832-1912 гг.

2. Как называлась деревня князя Андрея, которую отделил ему отец, князь Николай Болконский?

а) Отрадное; б) Богучарово; в) Марьино; г) Лысые горы.

3. После какого сражения князь Андрей разочаровался в своем кумире — Наполеоне?

а) Шенграбенское; б) Прейсиш-Эйлау; в) Фридландское; г) Аустерлицкое.

4. Кому посвятил А. А. Блок «Стихи о прекрасной Даме»?

а) Л. Брик б) Л. Дельмас в)Л. Менделеевой г) Н. Волоховой

5. В какую партию вступил В. В. Маяковский в 1906 году?

а) РСДРП; б) анархистов; в) монархистов; г) эсеров.

6. О какой профессии мечтал В. В. Маяковский в молодости?

а) врача; б) ученого; в) художника; г) дипломата.

7. С. А. Есенин был родом из:

а) Таганрога; б)села Константинове Рязанской губернии; в) села Багдади;

г) Москвы.

8. Какое прозвище получил С. А. Есенин в писательских кругах?

а) деревенский поэт; б) Рязанский Лель;

в) Московский хулиган; г) последний поэт деревни.

9. Определите жанр «Судьбы человека» М. А. Шолохова

а) очерк; б) сказ; в) повесть; г) рассказ-эпопея.

10. За какую книгу был удостоен А. И. Солженицын Нобелевской премии?

а) «Бодался теленок с дубом»; б) «Архипелаг ГУЛАГ»;

в) «Красное колесо»; г)«Один день Ивана Денисовича».

Вариант № 2

1. Укажите годы жизни Л.Н. Толстого

а) 1801-1899 гг; б) 1828-1910 гг;

в) 1821-1864 гг; г) 1832-1912 гг

2. Действие романа Л.Н. Толстого «Война и мир» начинается в:

а) январе 1812 г; б) мае 1807 г; в) июле 1805 г; г) апреле 1801 г.

3 Сколько лет Наташе Ростовой в тот момент, когда автор знакомит читателей с героями произведения (I том)?

а) 16 лет; б) 20 лет; в) 10 лет; г) 13 лет.

4. Сколько лет Николеньке Болконскому в конце романа (эпилог)?

а) 15 лет; б) 13 лет; в) 16 лет; г) 12 лет.

5. Назовите годы жизни А. А. Блока

а) 1880-1921 гг. б) 1865-1906 гг.

в) 1850-1916 гг. г) 1890-1911 гг.

6. Какое литературное течение возглавил В.В. Маяковский?

а) имажинизм; б) символизм;

в) футуризм; г) акмеизм.

7. За что был арестован в 1909 году В. В. Маяковский и 11 месяцев провел в Бутырской тюрьме?

а) за совершение уголовного преступления; б) за участие в демонстрации;

в) за создание антиправительственных стихов;

г) за антиправительственную политическую деятельность.

8. Первый сборник рассказов, сделавший имя М.А. Шолохова известным, назывался:

а) «Лазоревая степь»; б) «Донские рассказы»;

в) «Чужая кровь»; г) «Наука ненависти».

9 Определите ведущую тему всего творчества А.И. Солженицына

а) тема судьбы России; б) тема «лагерной жизни»;

в) тема исторического прошлого; г) тема войны.

10. Против каких человеческих пороков выступает В. М. Шукшин в своих рассказах?

а) невежество; б) лицемерие;

в) приобретательство и мещанство; г) раболепие.

Эталон ответов по литературе

.

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

Вопросы для контроля остаточных знаний

1 вариант

1. Как называлось первое произведение, принесшее А.Н. Островскому известность?

а) «Картина семейного счастья»;

б) «Банкрот или Свои люди - сочтемся»;

в) «Гроза»;

г) «Не в свои сани не садись».

2.Город, в котором происходило действие в пьесе А.Н. Островского «Гроза»

а) Калинин;

б) Калинов;

в) Кострома;

г) Самара.

3. Чьими словами заканчивается пьеса А.Н. Островского «Гроза»?

а) К а б а н о в. Вы ее погубили, вы, вы…

б) К у л и г и н. Вот вам ваша Катерина. Делайте с ней, что хотите! Тело ее здесь, возьмите его; а душа теперь не ваша она теперь перед судией, который милосерднее вас!

в) К а б а н о в. Хорошо тебе, Катя! А я-то, зачем остался жить на свете да мучиться!

г) К а б а н о в. Спасибо вам, люди добрые, за вашу услугу!

4. Укажите годы жизни И.С. Тургенева

а) 1821-1883 гг;

б) 1818-1883 гг;

в) 1828-1895 гг;

г) 1820-1889 гг.

5. Чем закончилась дуэль Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети»?

а) смертью Базарова;

б) смертью Кирсанова;

в) Кирсанов был ранен;

г) герои отказались от подобного способа решения вопросов.

6. Как автор объяснял неожиданную и нелепую смерть Евгения Базарова в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети»?

а) И.С. Тургенев считал, что такие люди, как Базаров, бесполезны;

б) И.С. Тургенев считал, что такие люди, как Базаров, преждевременны, опережают время;

в) И.С. Тургенев считал, что такие люди, как Базаров, не принесут ничего России, кроме вреда;

г) И.С. Тургенев считал, что такие люди, как Базаров, уникальны, не типичны для России.

7. Укажите имя и отчество Раскольникова в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»

а) Роман Родионович;

б) Григорий Романович;

в) Родион Романович;

г) Григорий Родионович.

8. Первой жертвой Раскольникова была старуха-процентщица, второй – …

а) Катерина Ивановна;

б) Соня Мармеладова;

в) девочка на бульваре;

г) Лизавета.

9. Какую профессию должен был получить Раскольников, если бы закончил университет?

а) врач;

б) учитель;

в) дипломат;

г) юрист.

10. Объясните, почему Раскольников покушается на жизнь старухи-процентщицы (по роману Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»)

а) он хочет достать деньги и помочь страдающим матери и сестре;

б) он хочет поскорей обогатиться и поправить свое социальное положение;

в) он хочет отомстить процентщице за унизительное положение, в котором он оказался;

г) он хочет проверить свою теорию: к какому разряду людей он принадлежит (к «наполеону» или к «материалу».)

11. Сколько лет Наташе Ростовой в тот момент, когда автор знакомит читателей с героями романа Л.Н. Толстого «Война и мир»?

а) 16 лет;

б) 20 лет;

в) 10 лет;

г) 13 лет.

12. После какого сражения князь Андрей разочаровался в своем кумире — Наполеоне в романе Л.Н. Толстого «Война и мир»?

а) Шенграбенское;

б) Прейсиш-Эйлау;

в) Фридландское;

г) Аустерлицкое.

13. Кому посвятил А. А. Блок «Стихи о Прекрасной Даме»?

а) Л. Брик

б) Л. Дельмас

в) Л. Менделеевой

г) Н. Волоховой

14. В какую партию вступил В. В. Маяковский в 1906 году?

а) РСДРП;

б) анархистов;

в) монархистов;

г) эсеров.

15. С. А. Есенин был родом из:

а) Таганрога;

б) села Константиново Рязанской губернии;

в) села Багдади;

г) Москвы.

2 вариант

1. Н.А. Добролюбов назвал одного из героев пьесы «Гроза» «лучом света в темном царстве». Это:

а) Кулигин;

б) Катерина;

в) Борис;

г) Марфа Игнатьевна.

2. Какое социальное сословие изображает в большинстве своих пьес А.Н. Островский?

а) дворянство;

б) крестьянство;

в) купечество;

г) мещанство.

3. Укажите, кому был посвящен роман И.С. Тургенева «Отцы и дети»

а) Н.Г. Чернышевскому;

б) н.А. Некрасову;

в) Н.А. Добролюбову;

г) В.Г. Белинскому.

4. Укажите, как называлось родовое имение И.С. Тургенева

а) Карабиха;

б) Ясная поляна;

в) Спасское-Лутовиново;

г) Мураново.

5. Укажите имя и отчество Достоевского

а) Федор Иванович;

б) Федор Михайлович;

в) Иван Федорович;

г) Михаил Федорович.

6. Сколько времени длится действие романа Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание» (до эпилога)?

а) 1 год;

б) полгода;

в) 1 месяц;

г) 14 дней.

7. Почему после убийства Раскольников не воспользовался награбленным?

а) в спешке забыл взять деньги;

б) деньги не являлись целью преступления;

в) из-за страха быть разоблаченным;

г) герой, спрятав деньги, не смог потом вспомнить место тайника.

8. Сколько лет Наташе Ростовой в тот момент, когда автор знакомит читателей с героями романа Л.Н. Толстого «Война и мир»?

а) 16 лет;

б) 20 лет;

в) 10 лет;

г) 13 лет.

9. После какого сражения князь Андрей разочаровался в своем кумире — Наполеоне?(по роману Л.Н. Толстого «Война и мир»)

а) Шенграбенское;

б) Прейсиш-Эйлау;

в) Фридландское;

г) Аустерлицкое.

10. Вернувшись, домой из плена, князь Андрей приходит к мысли, что «счастье есть только отсутствие этих двух зол». Каких именно? (по роману Л.Н. Толстого «Война и мир»)

а) бедность и унижение;

б) угрызения совести и болезнь;

в) болезнь и нищета;

г) вражда и полное забвение.

11. Какое литературное течение возглавил В.В. Маяковский?

а) имажинизм;

б) символизм;

в) футуризм;

г) акмеизм.

12. За что был арестован в 1909 году В. В. Маяковский и 11 месяцев провел в Бутырской тюрьме?

а) за совершение уголовного преступления;

б) за участие в демонстрации;

в)за создание антиправительственных стихов;

г) за антиправительственную политическую деятельность.

13. Первый сборник рассказов, сделавший имя М.А. Шолохова известным, назывался:

а) «Донские рассказы»;

б) «Чужая кровь»;

в) «Наука ненависти».

14. Определите ведущую тему всего творчества А.И. Солженицына

а) тема судьбы России;

б) тема «лагерной жизни»;

в) тема исторического прошлого;

г) тема войны.

15. Укажите имя, отчество и настоящую фамилию М. Горького.

а) Алексей Максимович Пешков;

б) Василий Иванович Каширин;

в) Максим Алексеевич Пешков;

г) Иван Алексеевич Каширин.

Эталон ответов

(на контрольный срез остаточных знаний по литературе)

	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
В-1	а	б	а	б	в	б	в	г	г	г	г	г	в	а	б
В-2	б	в	г	в	б	г	б	г	г	б	в	б	а	б	а

Паспорт фонда оценочных средств программу дисциплины
БД.03 История

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины БД.03 История.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

1.1 Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Уметь:

У1-самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

У2-самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; У3-использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;

У4-выбирать успешные стратегии в различных ситуациях**;**

У5-ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

У6-выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально - экономических, политических и культурных проблем;

Знать:

З1-основные факты, процессы и явлений, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

З2-периодизацию всемирной и отечественной истории;

З3-современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

З4-историю России и человечества в целом, представления об общем и особенно в мировом историческом процессе;

4.1 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.

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.

Этапы формирования знаний и умений

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Конкретизация компетенций (знания, умения)
		Аудиторная	
1	**Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества**		
1.1	Введение. Значение изучения истории. История России – часть всемирной истории.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
1.2	Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Неолитическая революция и её последствия.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
1.3	Неолитическая революция на территории современной России.	устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
2	**Раздел 2. Цивилизация Древнего мира**		
2.1	Древнейшие государства. Великие державы Древнего Востока	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5,

			ОК6
2.2	ПЗ.1 Особенности цивилизаций Древнего мира	устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
2.3	Древняя Греция. Древний Рим. Культура и религия Древнего мира	устный опрос,	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
3	**Раздел 3. Цивилизация Запада и Востока в Средние века.**		
3.1	Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.	устный оп рос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
3.2	ПЗ.2 Образование варварских королевств в Европе		З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
3.3	Возникновение ислама. Арабские завоевания.	устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
3.4	Восток в Средние века.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
3.5	Империя Карла Великого и ее распад. Феодальная раздробленность в Европе. Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековый западноевропейский город.	устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
3.6	Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы. Зарождение Централизованных государств в Европе.	устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
4	**Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству**		З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
4.1	Образование Древнерусского государства.	устный оп рос,	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
4.2	Крещение Руси и его значение. Общество Древней Руси	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
4.3	Раздробленность на Руси. Древнерусская культура.	устный опрос,	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5,

			ОК6
4.4	Монгольское завоевание Руси и его последствия.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
4.5	ПЗ.6 Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Крещение Руси.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
4.6	Начало возвышения Москвы. Образование единого Русского государства.	Тестирование, устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
5	**Раздел 5. Россия в XVI-XVII веках: от Великого княжества к царству**		
5.1	Россия вправление Ивана Грозного.	устный оп рос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
5.2	ПЗ.7 Образование Российского государства	Устный опрос, тестирование	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
5.3	Смутное время начала XVII в. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.	устный оп рос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
5.4	Становление абсолютизма в России.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
5.5	Внешняя политика России в XVII веке.	Устный опрос, тестирование	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
5.6	ПЗ.8 Опричнина, споры о ее смысле. Окончание Смуты. Церковный раскол.	Устный опрос, тестирование	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
6	**Раздел 6. Страны Запада и Восток в XVI-XVIII веках**		
6.1	Экономическое развитие и перемены в Западноевропейском обществе. Великие географические открытия. Образование колониальных империй. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Реформация и контрреформация.	устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6

6.2	ПЗ.9 Церковь накануне Реформации. Англия в XVII-XVIII веках. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
6.3	Война за независимость и образование США. Французская революция конца 18 в.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
7	**Раздел 7. Россия в конце XVII-XVIII веках. От царства к империи**		
7.1	Россия в эпоху петровских преобразований. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
7.2	России в середине — второй половине XVIII века.	Устный опрос, тестирование	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
7.3	Русская культура XVIII века.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
7.4	ПЗ.10 Внешняя политика России при Екатерине Великой.	устный опрос, тестирование	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
8	**Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации**		
8.1	Промышленный переворот и его последствия. ПЗ.11 Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество.	устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
8.2	Международные отношения. Политическое развитие стран Европы и Америки. Развитие западноевропейской культуры.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
9	**Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока**		
9.1	ПЗ.12 Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Китай и Япония	устный опрос,	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
9.2	Колониальный раздел Азии и Африки. Революция Мэйдзи и ее последствия	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
10	**Раздел 10. Российская империя в XIX веке**		
10.1	Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.	устный опрос, тестирование	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6

10.2	Движение декабристов. *Внутренняя политика Николая I.*	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
10.3	ПЗ.13 Общественные движения в России в XIX веке	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
10.4	Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы.	устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
11	**Раздел 11. От новой истории к новейшей**		
11.1	Мир в начале XX века. Пробуждение Азии в начале XX века.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
11.2	Россия на рубеже XIX—XX веков. Революция1905—1907 годов в России. Русско-японская война.	устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
11.3	ПЗ.14 Серебряный век русской культуры.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
11.4	Первая мировая война. Февральская революция в России 1917 г.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
11.5	Октябрьская революция в России и ее последствия.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
11.6	Гражданская война в России	Устный опрос, тестирования	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
12	**Раздел 12. Между мировыми войнами**		
12.1	ПЗ.15 Между первой и второй мировыми войнами. Альтернативы развития	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
12.2	Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР	устный опрос, тестирование	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
12.3	Индустриализация и коллективизация в СССР.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6

13	**Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война**		
13.1	Накануне мировой войны. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
13.2	Второй период Второй мировой войны	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
13.3	ПЗ.16 Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны.	устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
13.4	ПЗ.17 Адыгея в годы Великой Отечественной войны	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
14	**Раздел 14. Мир во второй половине XX- начале XXI века**		
14.1	Послевоенное устройство мира. Начало холодной войны. Ведущие капиталистические страны. Страны Восточной Европы во второй половине XX- начале XXI века.	Устный опрос, тестирование	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
14.2	Крушение колониальной системы. Индия, Пакистан, Китай.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
15	**Раздел 15. Апогей и кризис Советской системы 1945-1991 гг.**		
15.1	СССР в послевоенные годы. СССР в 1950-х — начале1960-х годов. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-хгодов.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
15.2	СССР в годы перестройки. Распад СССР. Августовские события 1991.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
15.3	Перемены после смерти И.В. Сталина. XX съезд КПСС и его значение. Политика гласности и ее значение. Успехи советской космонавтики.	Устный опрос, тестирование	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
16	**Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков.**		
16.1	Формирование российской государственности.	устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
16.2	Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.	Устный опрос	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6

16.3	Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века.	устный опрос, тестирование	З1, З2, З3: У1, У2, У3 ОК2, ОК3,ОК5, ОК6
Конституция РФ- основной закон государства		Тестирование, устный опрос	З3, З4, У5,У6 ОК03,ОК04,ОК05, ОК06,ОК07,ОК09

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы,

		консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

2.Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

2.1Вопросы для устного опроса

1.Древнейшая стадия истории человечества

1.1 Введение

1.Значение изучения истории.

2.Особенности истории как науки.

3. Формационная и цивилизационная концепция истории.

1.2 Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.

1. Антропогенез-происхождение человека.

2. Родовая община.

3. Виды человека.

1.3 Неолитическая революция и ее значение.

1. Сущность производящего хозяйства.

2. Причины неолитической революции.

3. Предпосылки образования древних государств.

1.4 Неолитическая революция на территории современной России.

1. Переход от родовой общины к соседской.

2. Трипольская культура.

3. Последствия неолитической революции.

2.Цивилизация Древнего мира

2.1. Древнейшие государства. Великие державы Древнего Востока.(Знать: З1, З2, З3Уметь: У1, У2, У3)

1. Объясните значение понятий «цивилизация,диспотия,варна.

2. Признаки зарождения цивилизации.

3. Дайте характеристику одной из держав Древнего Востока.

2.2. П31 Особенности цивилизации Древнего Мира.

1. Древний Египет: деспотия, фараоны.

2. Города-государства Шумера.

3. Законы царя Хаммурапи.

4. Индия.

5. Китай.

6. Общие черты цивилизации Древнего мира.

2.3. Древняя Греция. Древний Рим.

1. Полис-город государство.

2. Сравнить устройство власти в Афинах и Спарте.

3. Александр Македонский и его походы.

4. Переход республики в империю.

5. Причины гибели Западной Римской империи.

2.4. Культура и религия Древнего мира

1. Вклад древних греков и римлян в мировую культуру.

2. Назовите известные памятники культуры стран Древнего Востока.

3. Особенности религий Древнего мира.

4. Расскажите о буддизме или христианстве.

3.Цивилизации Запада и Востока в Средние века

3.1.Великое переселение народов и образование варварских государств.(Знать: З1, З3Уметь:У1У2)

1. Хронологические рамки Средневековья.
2. Причины падения Западной Римской империи.
3. Назовите варварские государства.
4. Варварские правды.

3.2. П.32. Образование варварских королевств в Европе.

1. Назовите причины образования варварских королевств в Европе.
2. Назовите варварские королевства, возникшие в Европе.
3. Причины религиозных противоречий между варварами и жителями Российской империи

3.3. Возникновение ислама «Арабские завоевания»

1. Расскажите об учении Мухаммеда.
2. Назвать причины арабских завоеваний.
3. Дать характеристику Арабскому Халифату и назвать причины его распада.
4. Назвать известных арабских ученых.

3.4. Византийская империя Востока в Средние века.

1. Восточная Римская империя.
2. Попытки Юстиниана восстановить Римскую империю.
3. Последствия славянизации Балкан.
4. Рассказать о достижениях византийской культуры.

3.5. П35. Восток в Средние века.

1. Причины возникновения Индийского султаната.
2. Правление династии Тан в Китае.
3. Роль самураев в истории Японии.
4. Рассказать о Законах Бусидо.
5. Монгольские завоевания.

3.6.Империя Карла Великого и его распад. Феодальная раздробленность в Европе.

1. Рассказать о походах Карла Великого.
2. Каролингское возрождение.
3. Причины раздробленности империи.
4. Рассказать о жизни феодала.

3.7. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы.

1. Раскол христианкой церкви, его причины.
2. Клюнийская реформа и ее последствия.
3. Участники в крестовых походах.
4. Результат крестовых походов.
5. Борьба католической церкви с еретиками.

3.8. Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.

1. Схоластика.
2. Образование.
3. Различия между романской «готической архитектурой».
4. Причины Возрождения в Западной Европе.

4.От Древней Руси к Российскому государству.

4.1 Образование Древнерусского государства (Знать: З1, З3Уметь: У1, У2)

1. Восточные славяне: основные занятия.
2. Норманская теория образования государства.
3. Первые русские князья
4.Предпосылки образования Древнерусского государства

4.2. Крещение Руси и его значение. Общество Древней Руси.

1. Князь Владимир.
2. Причины крещения Руси и его значение.
3. Социальная структура общества.
4. Ярослав Мудрый. Владимир Мономах.

4.3. Раздробленность на Руси. Древнерусская культура.

1. Новгородская боярская республика.
2. Владимиро-Суздальское княжество.
3. Положительные и отрицательные последствия раздробленности.
4. Особенности развития древнерусской культуры.

4.4. П.35. Причины и последствия раздробленности.

1. Юрий Долгорукий и Андрей Боголюбский.
2.Система правления в Новгороде.
3. Галицко-Волынское княжество.
4. Объяснить причины раздробленности Руси.
5. Особенности раздробленности Руси и в странах Западной Европы.

4.5. Монгольское завоевание и его последствия.

1. Поход Хана Батыя на Русь. Причины успехов манголов.
2. Русские земли и Золотая Орда.
3. Великий полководец Александр Невский.

4.6. П 36. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Крещение Руси.

1. Норманская теория образования Древнерусского государства.
2. Предпосылки зарождения государства у восточных славян.
3. Объединение Новгорода и Киева. Князь Олег.
4. Летопись « Повесть временных лет»
5. Перечислите главные причины крещения Руси.
6. Влияние христианства на развитие русской культуры.

5.Россия в XVI – XVII вв.: от великого княжества к царству

5.1 Россия в правлении Ивана Грозного.

1. Реформы Ивана IV
2. Ливонская война: причины начала и ее итог.
3. Последствия опричнины.
4. Присоединение и освоение новых земель.

5.2. П 37 образование Российского государства.

1. Причины возвышения Москвы.
2. Куликовская битва, ее значение.
3. Деятельность московских князей (Иван III, Василий III)
4. Окончание ига Золотой Орды.
5. Сравнить деятельность Ивана IV и современных ему правителей других стран.

5.3. Смутное время начала XVIIв.

1. Династический кризис.
2. Причины смутного времени.
3. Освобождение Москвы IIОполчением.
4. Окончание интервенции.
5. Избрание Михаила Романова царем.

5.4. Экономическое и социальное развитие России в XVII в.

1. Последствия Смуты и начало возрождения.
2.Появление мануфактур.
3. Причины народных выступлений.
4. Дайте характеристику С. Разину как предводителю крестьянского восстания.

5.5. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVIIвеке.

1. Объясните смысл термина «абсолютизм».

2. Изменение в государственном управлении.

3. Реформы патриарха Никона.

4. Внешнеполитические задачи России в XVII в.

5. Рассказать об освоении Сибири русскими людьми в XVIIв.

6.Страны Запада и Востока в XVI – XVIII вв.

6.1Экономическое развитие и перемены в Западноевропейском обществе. Великие географические открытия.

1.Великие путешественники: БартоломеуДиаш, Христофор Колумб, Фернан Магеллан, Эрнан Кортес.

2.Объяснить значение терминов: Колония, страны-метрополии.

3.Основные открытия в науке и технике.

4.Изменения в западноевропейском обществе в 16-17 вв.

6.2 П3.9Церковь на кануне Реформации. Англия в XVII-XVIIIвеках.

1.Объяснить значение терминов: реформация, индульгенция, протестантизм, инквизиция.

2.Итоги религиозных войн.

3.Англия после «Славной революции».

4.Последствия промышленного переворота.

6.3Страны Востока в XVI-XVIII веках. Международные отношения в XVII-XVIII веках.

1.Сравнить развитие Османской империи и Китая и объяснить причины их ослабления.

2.Последствия колониальных захватов.

3.Причины и последствия Тридцатилетней войны.

4.Участие России в Семилетней войны.

6.4Война за независимость и образование США. Французская революция конца 18 в.

1.Джордж Вашингтон.

2.Конституция США 1787 г.

3.Причины и последствия революции во Франции.

4.Напалеон Бонапарт. Конец Великой французской революции.

7.Россия в XVII - XVIII веках: от царства к империи

7.1Россия в эпоху петровских преобразований. (Знать: З1, З2,З3Уметь: У2, У3)

1.Реформы Петра I.

2.Причины начала Северной войны и её итог.

3.Причина народных восстаний.

4.Изменение экономики в эпоху Петра I.

7.2Россия в середине-второй половине XVII в.

1.Причины дворцовых переворотов.

2.Участие России в семилетней войне.

3.Причины свержения ПетраIII.

4.Просвящённый абсолютизм Екатерины II.

7.3Русская культура III века.

1.Перемены в культуре России при ПетреI.

2.Открытие Московского университета.

3.Сферы деятельности русских учёных 18 в.

4.Общие черты и различи русской культуры с культурой Западной Европы.

7.4.П3.11.Внешняя политика России при Екатерины Великой.

1.Задачи внешней политики.

2.Присоединение Крыма.

3.Разделы Польши.

4.Царизм в борьбе против революции во Франции.

8. Становление индустриальной цивилизации.

8.1Промышленые переворот и его последствия.

1.Объясните понятия: капитал, монополия, картель, синдикат, трест.

2.Влияние промышленного переворота на развитие европейских стран.

3.Основные черты экономического развития стран Западной Европы.

8.2Межународные отношения. Политическое развитие стран Европы и Америки. Развитие западноевропейской культуре.

1.Причины войны начала XIX века.

2.Венская система и её значение.

3.Образование независимых государств в Латинской Америке.

4.Последствие революций в Европе.

5.Последствия Гражданской войны в США.

6.Новые течения в западноевропейской культуре.

7.Крупнейшие научные открытия и их значения.

8.3.П3.11.Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество.

1.Новая индустриальная эпоха.

2.Назовите главные черты индустриального общества.

3.Социальные последствия промышленной революции.

9.Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

9.1Колониальная экспансия европейских стран. Индия, Китай, Япония в XIXв (Уметь: У1, У2 Знать: З1, З3)

1.Завершение колониального раздела мира.

2.Восстание в Индии и его последствия.

3.Восстание тайпинов в Китае и причины поражения.

4.Причины ликвидации режима сёгуната.

9.2Колониальный раздел Азии и Африки. Революция Мэйдзи и её последствия.

1.Колонии Португалии, Голландии, Франции, Англии.

2.Цели и методы европейцев и их методы.

3.Причины, участники и последствия революции Мэйдзи.

10.Российская империя в XIXв

10.1Внутренняя и внешняя политика России в началеXIX в.

1. Реформы Александра I.

2. Отечественная война 1812 г. причины начала, характер, основные битвы, итоги.

3.Занраничные походы русской армии.

4.Сущности политики А.А. Аракчеева.

10.2Движение декабристов. Внутренняя политика НиколаяI.

1.пограничные документы декабристов.

2.Восстание на Сенатской площади.

3.Значение восстания декабристов.

10.3.П34. Общественное движение в России в XIX в.

1. «Философские письма» П.Я. Чаадаева.

2.Западники и славянофилы.

3.В.Г. Белинский, А.Н. Герцен, Н.П. Огарев.

10.4. Отмена крепостного права и реформы 60х-70х гг 19 в.

1.Условия освобождения крестьян.

2.Значение отмены крепостного права.

3. Реформы 60х-70х гг.

а) военное б) судебное в) реформы в области образования.

10.5Внешняя политика России во второй половине 19 в.

1.Крымскоя война: причины начала и итог.
2.Русско-турецкая война 1877-1878 гг., её итоги.
3.Присоединение Казахстана и средней Азии, е8го последствия.
4.Сан-Стефановский и Берлинский конгресс.

11.От Новой истории к Новейшей

11.1Мир в начале XX в. Пробуждении Азии в начале XX в.

1. Борьба за передел мира.
2. Образование военно-политических блоков.
3.Причины революции в Китае.
4. Последствия Младотурецкой революции.

11.2Россия на рубеже 19-20 веков. Революция 1905-1907 гг. в России.

1. Николай II.
2. Оппозиционные организации.
3. Причины революции и её последствия.

11.3.Русско-японская война 1904-1905 гг.

1. Причины русско-японской войны.
2. Основные военные действия в ходе войны.
3. Последствия Портсмутского мира.

11.4.П3. 14.Серебрянный век русской культуры.

1. Понятие Серебряного века.
2. Суть взглядов авторов сборника «Вехи».
3. Новые направления в живописи и музыке
4. Главные достижения в области науки и техники (Н.Е. Жуковский, К.Э. Циолковский, В.Н. Вернадский, Н.П. Павлов, Н.И. Мечников).
5. Основные направления в литературе.

11.5. Первая мировая война февральская революция в России 1917 г.

1. Причины начала Первой мировой войны и ее итоги.
2. Отношения людей к войне в разных воюющих странах.
3. Причины падения монархии в России.
4. Двоевластие, причины его возникновения.
5. позиция большевиков в 1917 г.

11.6. Октябрьская революция в России и ее последствия.

1. Приход власти большевиков в октябре 1917 г.
2. Первые декреты советской власти.
3. Последствия Брестского мира.
4. Дать характеристику первой Конституции РСФСР

11.7. Гражданская война в России.

1. Причины гражданской войны и ее участники.
2. Основные события Гражданской войны.
3. Причины иностранной интервенции
4. Причины победы большевиков в войне.
5. Цели и последствия политики «военного коммунизма»

12. Между мировыми войнами.

12.1 Европа и США. Недемократические решения. Турция и Китай. Международные отношения

1. Изменения в мире после Первой Мировой войны.
2. Новый курс Ф. Рузвельта.
3. Итоги Гражданской войны в Китае.
4. Борьба Индии за независимость.
5. Приход фашистов в Италии.

12.2 Между первой и второй мировыми войнами. Альтернативы развития.

1. Создание Лиги Наций, ее цели и задачи.

2. Мюнхенское соглашение, его результаты.
3. Оккупация Чехословакии фашистской Германией.

12.3 Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.

1. Причины перехода к НЭПу.
2. Положительные и отрицательные итоги НЭПа.
3. Образование СССР: причины и значение.

12.4 Индустриализация и коллективизация в СССР.

1. Коллективизация: причины и последствия.
2. Принятие первого пятилетнего плана.
3. Первые стройки в годы индустриализации.

13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война.

13.1 Накануне Второй мировой войны. Первый период Второй мировой войны

1. Расстановка сил в мире накануне Второй мировой войны.
2. Мюнхенское соглашение 1938 год.
3. Советско-германский пакт о ненападении.
4. Нападение фашистской Германии на СССР.

13.2 Второй период Второй мировой войны.

1. Сталинградская битва, ее значение.
2. Военные действия в Северной Африке.
3. Военные операции 1944-1945 гг.
4. Война СССР с Японией.

13.3 Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны.

1. Причины начала и характер Великой Отечественной войны.
2. Основные этапы Великой Отечественной войны.
3. Причины победы СССР на фашистской Германией.

13.4 Адыгея в годы Великой Отечественной войны.

1. Временная оккупация Адыгеи: борьба жителей Адыгеи с немецко-фашистскими оккупациями.
2. Золотые Звезды Адыгеи.

14. Мир во второй половине XX – начале XXI века

14.1 Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Ведущие капиталистические страны.

1. Создание ООН.
2. «Холодная война», ее причины.
3. Появление биополярного мира.
4. США, Великобритания, ФРГ, Франция.

14.2 Крушение колониальной системы. Индия. Пакистан. Китай. Страны Латинской Америки. Международные отношения. Развитие культуры.

1. Причины усиления национально-освободительного движения после войны.
2. Страны Африки, которые первыми получили свободу.
3. Кубинская революция. Карибский кризис.
4. Китайская Народная Республика.

15. Апогей и кризис Советской системы 1945-1991 гг

15.1 СССР в послевоенное время. СССР в 1950-х начале 1960-х гг.

1. Восстановление советской экономики страны.
2. Основные особенности внутренней политики после войны.
3. Охарактеризуйте развитие науки и культуры после войны.
4. Чем завершилась борьба за власть после смерти И. В. Сталина.

15.2. СССР во второй половине 1960-х – начале 1980-х гг.

1. Особенности внутренней политики в брежневский период.
2. Суть экономической реформы 1965 года.

3. Внешнеполитическое положение СССР при Брежневе.

15.3 СССР в годы перестройки. Распад СССР.

1. Цели реформ, начатых М. С. Горбачевым.
2. Результаты экономической реформы.
3. Националистические конфликты и национальные движения.
4. Причины и последствия распада СССР.

15.4 ПЗ4.1.Приход к власти Н. С. Хрущева и его реформы.

1. Доклад Н. С. Хрущева «О культе личности Сталина».
2. Августовские события 1991 года.
3. Создание СНГ.
4. Основные достижения советской науки и культуры.

16. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков.

16.1 Формирование российской государственности. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты

1. 1990 год – принятие декларации о государственном суверенитете России.
2. Выборы президента РФ.
3. Принятие Конституции РФ.
4. Политические партии в РФ.

16.2 РФ в системе международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI в.

1. Общественно-политическое развитие.
2. «Шоковая терапия». С. Т. Гайдар.
3. Россия на международной арене.
4. Возвращение Крыма в состав России.
5. Экономические санкции против России.

16.3 ПЗ19. Конституция РФ – основной закон государства.

1. Причины принятия Конституции.
2. Права и свободы граждан РФ.
3. Обязанности гражданина РФ.

Задание для тестированного контроля
Вариант 1

1.Что такое бортничество?

1.Собирание грибов и кореньев
2.Собирание меда диких пчел
3.Изготовление одежды из шкур диких животных
4.Рыбная ловля с использованием лодок

2.Кого у древних славян называли волхвами?

1. Племенных вождей
2.Иноземных купцов
3.Жрецов и прорицателей
4.Воинов

3.Жители какого города в 862 г. призвали на княжение варягов?

1.Ладога
2.Киев
3.Смоленск
4.Новгород

4.Прочитайте отрывок из сочинения византийского автора и определите, о ком идет речь
«Племена многочисленны, выносливы, легко переносят жар, холод, дождь, наготу, недостаток в пище. К прибывающим к ним иноземцам они относятся ласково и, оказывая им знаки своего расположения…»
1.Тюрки-кочевники
2. Славяне
3. Норманны-викинги
4.Авары

5.К какому веку относится первое упоминание о Москве?
1. IX в.
2. XII в.
3. XIII в.
4. Хв.

6. Какое из событий произошло позже всех остальных?
1. Крещение Руси
2. Невская битва
3. Куликовская битва
4. Призвание варягов

7. Какое из перечисленных событий произошло раньше всех других?
1. Невская битва
2. Крещение Руси
3. Присоединение Астраханского ханства к России
4. Куликовская битва

8. Какие из перечисленных дат относятся к монгольскому нашествию на Русь?
1. 882-980 г.г.
2. 980-1025 г.г
3. 1113-1125 г.г.
4. 1237-1240 г.г.

9. Древнейшая русская летопись называлась
1. "Повесть временных лет"
2. "Слово о погибели русской земли"
3. "Слово о полку Игореве"
4. "Задонщина"

10. Свод законов Древней Руси назывался
1. "Русская Правда"
2. "Сборное Уложение"
3. "Стоглав"
4. "Судебник"

Второй уровень

Прочитайте отрывок из древнерусской повести и отметьте название города, пропущенное в тексте:

«...Александру Михайловичу было дано княжение, и он пришел из Орды и сел на великокняжеский престол. Беззаконный же Шевкал пошел на Русь со многими татарами, и пришел в , и выгнал великого князя с его двора, а сам поселился на великокняжеском дворе. И сотворил великое гонение на христиан — насилие, грабеж, избиение и поругание. Люди же городские... много раз жаловались великому князю, прося оборонить их. Он же, не имея возможности их оборонить, велел им терпеть. Но они не терпели, а ждали удобного времени... И возник мятеж, и стали избивать татар, где кого поймают, пока не убили самого Шевкала».

1 .Новгород
2.Тверь
3 .Рязань
4.Суздаль

Вариант 2

1. Как назывались погодные записи исторических событий в XI-XVвв.?
1. Поучениями
2. Былинами
3. Житиями
4. Летописями

2. Наследственное земельное владение в Древней Руси называлось
1. Земщиной
2. Вотчиной
3. Слободой
4. Поместьем

3. Установление в Древней Руси новой системы сбора дани: "уроков", "погостов", "повоза" вместо "полюдья" было результатом:
1. Деятельности княгини Ольги
2. Принятия "Русской правды"
3. Принятия "Устава" Владимира Мономаха
4. Походов князя Святослава

4. Что из названного было одной из причин принятия христианства на Руси?
1 Стремление к укреплению великокняжеской власти
2. Необходимость создания свода законов Руси
3. Распад древнерусского государства на несколько самостоятельных центров
4. Необходимость свержения монгольского владычества над Русью

5.Съезд князей в г. Любече в 1097 г был созван с целью:
1. Принять "Русскую Правду"
2. Подготовиться к совместному походу против половцев
3.Остановить междоусобицы
4. Установить новый порядок взимания дани

6. **Какое событие произошло в 882 г.?**
1. Призвание варягов на княжение
2. Смерть князя Игоря
3. Образование Древнерусского государства
4. Поход Аскольда и Дира на Константинополь

7.**Какой год считается датой крещения Руси?**
1. 970 г.
2. 980 г.
3. 988 г.
4. 1015г.

8. Какая дата связана с началом строительства Софийского собора в Киеве'
1. 990 г
2. 1037 г.
3. 1045 г.
4. 1068 г.

9. Какая дата относится к походам Святослава?
1. 896 г.
2. 911 г.
3. 945 г.
4. 965 г.

10. Какое событие произошло в 1068 г.?
1. Победа князя Изяслава над половцами
2. Восстание в Ростово-Суздальской земле
3. Поражение русских князей от половцев
4. Съезд князей в г. Любече

Второй уровень

войско, и никто из воинов не знал, куда они идут, чтобы никто не мог известить не посвященных в тайну — иноземцев или купцов, чтобы замыслы его не были разгаданы, и никакие вести не долетели в ту землю, куда князь ведет свои войска. Когда же до великого князя (московского) дошли вести, что идет войной, он приказал без промедления рассылать грамоты по городам и начал собирать воинов со всего своего великого княжества, но было уже поздно, ниоткуда из дальних мест военные отряды уже не могли подойти... Великий князь (московский)... затворился в крепости с князьями, с боярами и со всем народом стоял под стенами три дня и три ночи, сжег все на посаде, и Церкви многие, и монастыри и отступил от Москвы, не взяв Кремля».

1 .Ольгерд
2.Тохтамыш
3 .Михаил Тверской

Вариант 3

1. В какие страны и земли совершил походы князь Святослав?
1. Польша, Швеция, Дания
2. Земли половцев, Венгрия, Валахия

3. Волжская Булгария, Хазария, Дунайская Болгария
4. Крым, Малая Азия, Греция

2. Как называется произведение, написанное Владимиром Мономахом и обращенное к его детям?
1. «Завещание»
2. «Наставление»
3. «Поучение»
4. «Моление»

3. Кто был последним князем, при котором сохранялось единство Руси?
1. Владимир Мономах
2. Ярослав Мудрый
3. Мстислав Великий
4. Святополк Изяславич

4. Какое событие связано с именем княгини Ольги?
1. Изобретение славянской письменности
2. Поход на ВолжскуюБулгарию
3. Введение подушного налогообложения
4. Установление фиксированного размера дани с подвластных племен

5. Каков был итог похода князя Олега на Константинополь?
1. Заключение торгового договора с Византией
2. Захват Русами Константинополя
3 .Заключение договора с Византией о военном союзе
4.Гибель князя Олега во время похода и разгром русов

6. Какой термин имеет отношение к деятельности древнерусских князей?
1.Перепись населения
2.полюдье
3.вывоз крестьян
4.введение пятины

7. Когда произошло «Ледовое побоище»?
1. 30 января 1241 г.
2. 5 апреля 1242 г
3. 5 декабря 1242 г
4. 15 марта 1243 г.

8. Как называется произведение, написанное Владимиром Мономахом и обращенное к его детям?
1. «Завещание»
2. «Наставление»
3. «Поучение»
4. «Моление»

9. Какая дата связана с началом строительства Софийского собора в Киеве?
1. 990 г
2. 1037 г.
3. 1045 г.
4. 1068 г.

10. Наследственное земельное владение в Древней Руси называлось
1. Земщиной
2. Вотчиной
3. Слободой
4. Поместьем

Второй уровень

Прочитайте отрывок из письма и определите его автора:

«Как жестоко я страдал из-за вас с юности и до последнего времени. Подданные наши достигли осуществления своих желаний — получили царство без правителя. Дворы и села наших дядей взяли себе. И сокровища матери перенесли в Большую казну, а остальное разделили. Припомню одно; бывало, мы играем в детские игры, а князь Иван Васильевич Шуйский сидит на лавке, опершись локтем о постель нашего отца и положив ногу на стул, а на нас и не взглянет, и уж совсем не как раб на господ. Сколько раз мне и поесть не давали вовремя. Все расхитили коварным образом, казну деда и отца нашего забрали себе, а на деньги те наковали для себя золотые и серебряные сосуды и начертали на них имена своих родителей».

1) Иван III
2) Иван IV

История
Варианты ответов

1 Вариант		2 Вариант		3 Вариант	
Часть 1		Часть 1		Часть 1	
1	2	*1*	4	*1*	3
2	3	*2*	2	*2*	3
3	1	*3*	1	*3*	3
4	2	*4*	1	*4*	4
5	2	*5*	3	*5*	1
6	3	*6*	3	*6*	2
7	2	*7*	3	*7*	2
8	4	*8*	2	*8*	3
9	1	*9*	4	*9*	2
10	1	*10*	1	*10*	2
Часть 2		Часть 2		Часть 2	
	2		2		2

Раздел 4 от Древней Руси к Российскому государству

1 вариант

1. Образование Киевской Руси.

а) 9 век б) 10 век в) 11 веке

2. Принятие христианства на Руси.

а) 888 г. б) 988 г. в) 999 г.

3. Съезд князей вЛюбече

а) 1047 г. б) 1087 г. в) 1097 г.

4. **Федеральная раздробленность Руси.**

а) 11 век. б) 12 век. в)13 век.

5. Битва на реке Калка.

а) 1223 г. б)1225 г. в) 1229 г.

6.Поход хана Батыя на Руси

а)1217 г. б) 1227 г. в) 1242 г.

7. Взятие Киева монголами

а) 1237 г. б) 1240 г. в) 1242 г.

8. Невская битва

а) 1240 г. б) 1250 в) 1260 г.

9. Битва на Чудском озере.

а) 1240 г. б) 1241 г. в) 1242 г.

10. Куликовская битва.

а) 1220 г. б) 1380 г. в) 1480 г.

2 Вариант.

1. **Новгород и Киев объединения князей**

   а) Олег б) Игорь в) Святослав

2. **Христианство на Руси принял князь**

   а) Рюрик б) Владимир в) Ярослав Мудрый

3. **В 1097 г. состоялся съезд князей в городе**

   а) Киев б) Новгороде в) Любече

4. **В 1223 г. состоялась битва на реке**

   а) Калка б) Нева в) Дон

5. В 1237 г. на Русь налог поход хан

   а) Чингисхан б) Батый в) Ахмед

6. Александр Ярославович разбил шведов на реке

   а) Нева б) Ока в) Волга

7. Ледовое побоище произошло в

   а) 1240 г. б) 1241 г. в) 1242 г.

8. В 1240 г Киев захватили

   а) шведы б) монголы в)немецкие рыцари

9. Князь Дмитрий разбил хана Мамая

   а) 1380 г. б) 1382 в) 1390г

10. Стояние на реке Угра

   а) 1280 б) 1380г. в) 1480 г.

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В1	а	б	в	б	а	в	б	а	в	б
В2	а	б	в	а	б	а	в	б	а	в

1 Вариант

1.Стрелецкий бунт

а) 1682 г.
б) 1688 г.
в) 1692 г.

2.Строительство Санкт-Петербурга

а) 1700 г.
б) 1701 г.
в) 1703 г.

3.Полтавская битва

а) 1709 г.
б) 1710 г.
в) 1719 г.

4.Ништадский мирный договор

а) 1700 г.
б) 1721 г.

в) 1722 г.

5.Петр 1 воевал за выход к
а) Балтийскому морю
б) Черному морю
в) Северному морю

6.Эпоха «дворцовых переворотов» началась после смерти
а) Ивана IV
б) Михаила Романова
в) Петра I
7.Взятие Измаила А. Суворовым
а) 1790 г.
б) 1793 г.
в) 1799 г.

8.Открытие Академии наук
а) 1705 г.
б) 1715 г.
в) 1725 г.
9.Восстание под предводительством Е. Пугачева
а) 1771-1773 гг.
б) 1773-1775 гг.
в) 1775-1765 гг.

10.Про кого Екатерина II сказала: «Бунтовщик хуже Пугачева»
а) А. Н. Радищев
б) Д. Н. Фонвизин
в) Н. И. Новиков

2 Вариант

1.Азовский поход Петра I
а) 1685 г.
б) 1695 г.
в) 1699 г.

2. Строительство Санкт-Петербурга
а) 1700 г.
б) 1701 г.
в) 1703 г.

3.Прутский поход Петра I
а) 1711 г.
б) 1715 г.
в) 1717 г.

4. Восстание Кондратия Булавина
а) 1700-1707 гг.

б) 1703-1704 гг.
в) 1707-1708 гг.

5. Петр 1 воевал за выход к
а) Балтийскому морю
б) Черному морю
в) Северному морю

6. Взятие Измаила А. Суворовым
а) 1790 г.
б) 1793 г.
в) 1799 г.

7.Екатирина II воевала за выход к
а) Балтийскому морю
б) Черному морю
в) Северному морю

8.Присоединение Крыма к России
а) 1783 г.
б) 1785 г.
в) 1793 г.

9.Основание Московского университета
а) 1725 г.
б) 1745 г.
в) 1755 г.

10**.Открытие Академии наук**
а) 1705 г.
б) 1715 г.
в) 1725 г.

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

1 Вариант

1.Убийство императора Павла II
а) 1801 г.
б) 1805 г.
в) 1807 г.

2.Бородинское сражение
а) 20 августа 1812 г.
б) 25 августа 1812 г.
в) 26 августа 1812г.

3.Отечественная война 1812 г. закончилась победой
а) России
б) Франции
в) Англии

4.«Военные поселения» были предложены
а) А. А. Аракчеевым
б) Александром I
в) М. И. Кутузов

5.Автором «философских писем» является
а) П. Я. Чаадаев
б) К. С. Аксаков
в) А. С. Хомяков

6.Крымская война
а) 1843-1853 г.
б) 1853-1856 г.
в) 1856-1857 г.

7.Кто получил имя «Царь-Освободитель»
а) Павел I
б) Николай I
в) Александр II

8.Морозовская Стачка
а) 1885 г.
б) 1887 г.
в) 1889 г.

9.Создание тройственного союза
а) 1800 г.
б) 1801 г.
в) 1882 г.

10.Кто не является путешественником
а) Ф. Ф. Беллинсгаузен
б) Н. Н. Миклухо-Маклай
в) Н. И. Лобачевский

11.Автор картины «последний день Помпеи»
а) А. А. Иванов
б) К. П. Брюллов
в) И. Н. Крамской

2 Вариант

1.Отечественная война России против Франции
а) 1811 г.

б) 1812 г.
в) 1813 г.

2.**Военный совет в деревне Фили**
а) 1 сентября 1812 г.
б) 11 сентября 1812 г.
в) 21 сентября 1812 г.

3. **«Битва народов» произошла в**
а) 1812 г.
б) 1813 г.
в) 1814 г.

4.Восстание декабристов на Сенатской площади
а) 1815 г.
б) 1825 г.
в) 1827 г.

5.Кавказская война закончилась
а) 1844 г.
б) 1854 г.
в) 1864 г.

6.Отмена крепостного права в России
а) 1861 г.
б) 1866 г.
в) 1871 г.

7.Убийство Александра II
а) 1880 г.
б) 1881 г.
в) 1882 г.

8.Русско-турецкая война
а) 1866-1868 гг.
б) 1877-1878 гг.
в) 1878-1879 гг.

9.Радио изобрел
а) А. С. Попов
б) И. М. Сеченов
в) В. В. Петров

10.Музыку к балету «Лебединое озеро» написал
а) П. М. Чайковский
б) М. И. Глинка
в) А. П. Бородин

11. Создание тройственногосоюза
а) 1800 г.
б) 1801 г.
в) 1882 г.

Тест: Великая отечественная война.

1.Великая отечественная война началась:
а) 22 июня 1941г. б) 22 июля 1941г. в) 29 мая 1941г.

2. Битва за Москву произошла:
а) 1941г. б) 1943г. в) 1944г.

3. Коренной перелом в ходе войны:
а) Битва за Москву б) Сталинградская битва в) Курская битва

4. Курская битва произошла в:
а) январь-февраль 1941 б) март-апрель 1942 в) июль-август 1943

5. Блокада Ленинграда продолжалась:
а) 800 дней б) 900 дней в) 990 дней

6.Представителем Государственного Комитета Обороны был:
а) И.С. Сталин б) Г.П. Жуков в) И.С. Конев

7. Тегеранская конференция состоялась в:
а) 1942г. б) 1943г. в) 1944г.

8. Граница СССР была восстановлена:
а) 1942г. б) 1943г. в) 1944г.

9. Берлин был взят советскими войсками в:
а) 2 мая 1945г. б) 5 мая 1945г. в) 9 мая 1945г.

10. Акт о безоговорочной капитуляции Германии был подписан:
а) 8 мая 1945г. б)9 мая 1945г. г) 11 мая 1945г.

11. **Великая Отечественная закончилась победой:**
а) Германии б) СССР в) Японии

12. День Победы над фашистской Германией:
) 1 мая 1945г. б) 1 мая 1945 г. в) 9 мая 1945г.

13. Парад победы состоялся в:
а) Москве б) Ленинграде в) Сталинграде

14. Деревня Хатынь была сожжена в
а) Эстонии б) Белоруссии в) Латвии

15. Бабий Яр находится в городе:
а) Киев б) Минск в) Ленинград

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ответы:	а	а	б	в	б	а	б	в	а	а	б	б	а	б	а

Тест: Россия на современном этапе.

1. Декларация о Государственном суверенитете РСФС была принята:

а) 12 июня 1990г. б) 12 июня 1991г. в) 12 июня 1992г.

2. Президентом РСФСР в 1991 году был избран:

а) Г.А. Зюганов б) Б.Н. Ельцин в) М.С. Горбачев

. Конституция Российской Федерации была принята3:

а) 1991г. б) 1992г. в) 1993г.

4. Автором «шоковой терапии» был:

а) Г.А. Явлинский б) Е.Т. Гайдар в) Е.М. Примаков

5. 2000 президентом РФ был избран:

а) В.В. Путин б) В.В. Жириновский в) Г.А. Зюганов

6. Д.А. Медведев был избран президентом РФ.

а) 2004г. б) 2006г. в) 2008г.

7. Президент РФ избирается на:
а) 4 года б) 6 лет в) 8 лет

8. Руководителем КПРФ в РФ является:
а) Г.А. Зюганов б) В.В. Жириновский в) Д.А. Медведев

9. Законодательным органом РФ является:
а) федеральное собрание б) правительство РФ в) президент РФ

10. Возращение Крыма в состав РФ:
а) 2010г. б) 2012г. в) 2014г.

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

1 вариант

1. XX съезд КПСС состоялся в:
1) 1956г.; 3) 1961г.;
2) 1959г.; 4) 1964г.;

2. С докладом «О культе личности и его последствиях» на XXсъезде КПСС выступал:
1) Л.И. Брежнев; 3) Г.М. Маленков
2) Н.С. Хрущев; 4) В.М. Молотов

3. СССР ввел войска в Венгрию для подавления инакомыслия:
1) в 1946г.; 3) в 1956г.;
2) в 1948г.; 4) в 1962г.;

4. За публикацию романа «Доктор Живаго» подвергся гонениям:
1) Б.Л. Пастернак; 3) А.А. Вознесенский;
2) А.Т. Твардовский; 4) Е.А. Евтушенко;

5. Расстрел мирной демонстрации в Новочеркасске был:
1) в 1962г.; 3) в 1970г.;
2) в 1965г.; 4) в 1960г.;

6. «Шестидесятниками» называют:
1) партийных руководителей 60-х годов;
2) ученых 60-х;
3) деятелей искусства 60-х годов;
4) интеллигенцию, поверившую в обещания Н.С. Хрущева «десталинизировать» страну.

7. Населения страны восприняло отставку Н.С. Хрущева в 1964г.:
1) равнодушно;
2) в Москве прошел митинг протеста;
3) по всей стране прокатилась волна протеста;
4) на собраниях пытались обсудить этот факт;

8. Выдающееся достижение исследователей космоса в 1961 г.;
1) выход человека в открытый космос;
2) полет космического корабля в Луну;
3) полет человека в космос;
4) полет многоразового космического корабля;

9. Укажите автора повести «Один день Ивана Денисовича»:
1) А.И. Солженицын; 2) В.Т. Шаламов; 3) Б.Л.Пастернак; 4) В.Д. Дудинцев.

10. «Узниками совести» называли в 50-60-е годы:
1) репрессированных за идейные убеждения и связанные с ними ненасильственные действия;
2) чистосердечно раскаявшихся и сдавшихся правосудию;
3) тех, кто боролся за свободу из СССР;
4) борцов за свободу вероисповедания.

2 вариант

1. Распад СССР стал неизбежным после:
1) августовского путча 1991 г.;
2) расстрела демонстрации в Вильнюсе;
3) избрания Б.Н. Ельцина Президентом России;
4) распада КПСС на независимые компартии;

2. Главной чертой рыночных отношений в России является:
1) приватизация государственной собственности;
2) монополия государства на землю;
3) монополия внешней торговли;
4) госзаказ предприятиям;

3. К политике, проводимой М.С. Горбачевым, не относится:
1) концепция «развитого социализма»;
2)политика «перестройки»;
3) политика «ускорение»;
4) политика «гласности»;

4. Первым против войны в Афганистане выступил:
1) А.Н. Косыгин; 3) А.Д. Сахаров;
2) М.С. Горбачев; 4) Б.Н. Ельцин;

5. Б.Н. Ельцин был избран первым Президентом России:
1) всенародным голосованием;
2) Съездом народных депутатов;
3) Верховным Советом РСФСР;
4) Государственной Думой;

6. Событие, произошедшее в стране 19-21 августа 1991 г.:
1) выборы Первого Президента СССР;
2) вывод войск из Афганистана;
3) попытка государственного переворота;
4) отставка М.С. Горбачева с поста Президента

7. «Холодная война» закончилась:
1) выводом советских войск из Афганистана;
2) распадом СССР;
3) падения Восточного блока;
4) подписанием Заключительного акта Совещания в Хельсинки;

8. Автор программы «500 дней» по выводу страны из кризиса:
1) В.В. Жириновский;
2) Н.Н. Рыжков;
3) Е.Т. Гайдар;
4) Г.А. Явлинский;

9. Выберите неправленый ответ. Причины появления в России «беженцев»:
1) распад СССР и нежелание русского населения жить в инонациональной среде;
2) ущемление прав русскоязычного населения на территории бывших республик СССР;

3) вооруженные конфликты в ряде регионов;
4) все они - жертвы экологических катастроф, б. Выберите неправильный ответ.

10. Год вывода советских войск из Афганистана:
1) 1986; 2) 1989; 3) 1990; 4) 1991;

	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
1-В	1	2	3	1	1	4	1	3	1	4
2-В	4	1	1	3	1	3	2	4	4	2

Основные показатели оценки результата	**Оценка**
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонам ответов	90-100% - 5 80-89% – 4 70-79% – 3 менее 70% - 2

3.2 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к экзамену

1. История выделения человека из животного мира
2. Ранние цивилизации: Египет, Индия, Китай
3. Возникновение мировых религий
4. Периодизация истории средних веков
5. Образование государства Киевская Русь
6. Первые русские князья и их деятельность
7. Общественно-экономический строй монгольских племен
8. Территория и население России в 16 в
9. Начало правления Романовых
10. Великие географические открытия
11. Россия в 18 в.
12. Предпосылки реформ Петра I
13. Просвещённый абсолютизм Екатерины II
14. Русская культура в середине 18 в.
15. Русско-адыгские и адыго-русские отношения в 18 в.
16. Европейские революции середины 18 в.
17. Процесс модернизации традиционных обществ Востока.
18. Конституционные проекты Аракчеева, официальный национализм.
19. Кавказская война
20. Отмена крепостного права в России
21. Внешняя политика АлександраIII, изменения международных отношений в

конце 19 в.

22. Россия в годы I Мировой войны
23. Послевоенный кризис Запада.
24. Возникновение фашизма
25. Мировой экономический кризис в 30 годы XX в.
26. Образование СССР
27. Становление единоличной власти И.В. Сталина
28. Вторая мировая война
29. Советско-финляндская война
30. Общество в годы войны.
31. Великая Отечественная война СССР против фашистской Германии.
32. Адыгея в годы Великой Отечественной войны.
33. Развитие СССР в 1953-1964 гг. Н. С. Хрущев. Время «оттепели».
34. Внешняя политика СССР 1957-1964 гг.
35. Советское общество в 1964-1982 гг. Л. И. Брежнев. Эпоха «застоя».
36. Последние годы существования СССР.
37. Социально-политические и экономические реформы в годы «перестройки».
38. Новые мышления в международной политике (1985-1991).
39. Августовские события. Распад СССР в 1991 году.
40. Образование Российской федерации.
41. Принятие Конституции Российской Федерации.
42. Внешнеполитическая деятельность РФ в новой геополитической ситуации.
43. Культура и образование в современной России.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене (дифференцированном зачете)

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных

заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины
БД.04 Обществознание

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины БД.04 Обществознание

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена

1.1 Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Уметь:

У1- характеризовать основные социальные объекты, выделяя существенные признаки, закономерности развития,

У2- анализировать актуальную информацию о социальных объектах выделяя их общие черты и различия;

У3- устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изучаемых социальных явлений;

У4- объяснять причинно-следственные функциональные связи изучаемых социальных объектов.

У5- раскрывать на примерах изученных теоретических положений и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

У6-осуществлять поиск социальной информации, представленной в различные знаковые системы (текст, схема, таблица, аудиовизуальный ряд);

У7- извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знаний по заданным темам;

У8- систематизировать анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы.

У9- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм экономической рациональности.

У10- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

У11- подготавливать устные выступления творческую работу по социальной проблематике;

У12- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

Знать:

З1- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

З2- тенденция развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

З3- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

З4- особенности социально-гуманитарного познания.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.

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.

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой

		компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

Этапы формировании компетенции

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства

1.	Введение. Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Работа с основной и дополнительной литературой
2.	Общество как сложная динамичная система.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Написание рефератов
3	Глобализация общества.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Подготовка к тесту
4	Человек как продукт биологической и социальной эволюции.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Заполнение таблицы «Биологические социальные факторы»
5	Глобализация общества.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Написание плана конспекта
6	Человек как продукт биологической и социальной эволюции.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Написание рефератов о философах
7	Духовная культура личности и общества. Наука и образование в современном мире.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Подготовка к тесту
8	Мораль как регулятор социального поведения.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Выполнение тестовых заданий
9	Религия. Мировые религии.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Подготовка рефератов
10	Духовная культура личности и общества. Наука и образование в современном мире.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Заполнение таблицы «Виды познания»
11	Мораль как регулятор социального поведения.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Подготовка рефератов
12	Религия. Мировые религии.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Выполнение тестовых заданий
13	Социальная стратификация. Социальная мобильность людей.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Выполнение тестовых заданий
14	Понятие социализации. Социальный и личный статус индивида. Социальная роль.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Выполнение рефератов
17	Формы государственного устройства и типы политического режима.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Выполнение рефератов

18	Государство в политической системе общества.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Разбор ситуационных задач
19	Формы государственного устройства и типы политического режима.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Выполнение тестовых заданий
20	Государство в политической системе общества.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Подготовка рефератов
21	Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономический рост и развитие.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Заполнение таблицы «Структура экономики»
22	Роль государства в экономике. Рынок труда и безработица.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Подготовка рефератов
23	Правовое регулирование общественных отношений.	ОК02-ОК03 ОК05-ОК06	Подготовка рефератов

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее - 51%; .

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации

1. Человек, индивид, личность.

2. Потребности человека.

3. Способности человека.

4. Человек и культура.

5. Взаимосвязь природы и общества.

6. Особенности межличностных отношений.

7. Общение. Культура общения.

8. Государство, его основные признаки. Формы правления.

9. Правовое государство, его основные признаки.

10.Право, его роль в жизни человека и общества.

11.Юридическая ответственность, ее виды.

12.Взаимосвязь природы и общества.

13.Правонарушение, виды правонарушений.

14.Права человека. Защита прав человека.

15.Малая группа. Человек в группе.

16.Религия, свобода совести, атеизм.

17.Общество, основные сферы общественной жизни.

18.Глобальные проблемы современности.

19.Экономика, ее роль в жизни общества.

20.Всеобщая декларация прав человека - общая характеристика.

21.Рыночная экономика. Спрос и предложение.

22.Гражданин. Участие граждан в политической жизни.

23.Социальная сфера жизни общества. Социальная политика.

24.Государство и экономика.

25.Социальные группы и общности.

26.«Золотое правило нравственности». Основные ценности нормы морали.

27.Нации и межнациональные отношения в современном обществе.

28.Правовые основы брака и семьи.

29.Политика, ее роль в жизни общества. Политическая власть.

30.Политические партии и движения. Многопартийность.

31 .Духовная жизнь человека.

32.Собственность, ее формы. Правовое регулирование имущественных отношений.

33.Права ребенка.

34.Трудовые отношения и их правовое регулирование.

35.Федерации и субъекты.

36.Право на образование: содержание и гарантии.

37.Предпринимательская деятельность.

38.Законодательная, исполнительная власть в РФ.

39.Общество. Подсистемы общества. Виды обществ

Вопросы для проведения текущего контроля знаний

I Вариант

1. **К какому понятию относят определение: «Определенная группа людей, объединившихся для совместной деятельности»**
   а) культура; б) общество; в) цивилизация.

2. **На ранней стадии общественного развития основным способом понимания мира были**
   а) религия; б) мифология; в) философия.

3. **В древнеиндийской философии учение о вечном круговороте жизни и законе воздания называется**
   а) йога; б) дао; в) карма.

4. **Книгу «Закат Европы» написал:**
   а) П. Сорокин; б) М. Вебер; в) О. Шпенглер.

5. **К глобальным проблемам относят**
   а) экологическую; б) проблему жилья; в) здравоохранения.

6. **Где кастовый строй получил классическое воплощение**
   а) в Китае; б) в Индии; в) в Греции.

7. **Древнегреческий полис – это**
   а) столица Древней Греции;
   б) объединение метрополии и ее колоний;
   в) город – государство.

8. **В средневековой культуре Западной Европы «царицей всех наук» считалась:**
   а) математика; б) алхимия; в) теология.

9. **Закончите предложение «Родиной промышленного переворота является …»**
   а*) Франция; б) США; в) Великобритания.*

10. **Процесс приобретения и развития знания, его постоянное углубление – это**
    а) познание; б) наука; в) религия.

II Вариант

1. **Уровень, ступень развития общества, материальной и духовной культуры, следующий за варварством называется**

а) прогрессом; б) цивилизацией; в) регрессом.

2. **Общество бывает**

а) индустриальное; б) культурное; в) религиозное.

3. **Совокупность проблем человечества от решения которых зависит существование цивилизации называется:**

а) духовными; б) научными; в) глобальными.

4. **Основным и решающим критерием истины является**

а) практика; б) полезность; в) публичное признание.

5. **Гражданское общество в нашей стране представлено**

а) Государственной Думой; б) Конституционным судом; в) политическими партиями.

6. **Кому из древних философов принадлежат слова: «Платон мне друг, но истина дороже»**

а) Сократ; б) Платон; в) Аристотель.

7. **Процесс приобретения и развития знания, его постоянное углубление называется**

а) наука; б) познание; в) религия.

8. **Принято считать, что демократия родилась в**

а) Афинах; б) Риме; в) Спарте.

9. **Древнего человека историки называют**

а) питекантропом; б) неандертальцем; в) кроманьонцем.

10. **Первый правовой свод под названием Двенадцать таблиц был составлен в**

а) Греции; б) Риме; в) Вавилоне.

Эталон ответов на текущий контрольный срез

	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
В-1	б	б	в	в	а	б	в	б	в	а
В-2	б	а	в	а	в	в	б	а	а	б

Вопросы для контроля остаточных знаний

I Вариант

1. **Отличительным для человека является:**
   а*) ориентирование в пространстве*

   б) способность к самозащите

   в) похороны, т.е. закапывание умерших в землю

2. **К мировым религиям относят:**
   а) ислам б) индуизм в) конфуцианство

3. **Президент Российской Федерации избирается:**

   а) на 5 лет б) на 7 лет в) на 6 лет

4. **Книгу «Закон Европы» написал:**
   а) Н.Я. Данилевский б) О. Шпенглер в) М. Вебер

5. **Падение покупательной способности денег называется:**
   а) инфляцией б) дефляцией в) эмиссией

6. **Законодательная власть в Российской Федерации принадлежит:**
   а) Президенту РФ б) Федеральному Собранию в) Правительству РФ

7. **К глобальным проблемам относят:**
   а) экологическую проблему б) проблему жилья в) проблему здравоохранения

8. **Какое из определений рынка можно считать самым общим:**
   а) место торговли

   б) система поддерживания конкуренции в обществе

   в) институт или механизм, осуществляющий контакт между покупателем и продавцом

9. Познание это:

а) трудовая деятельность людей

б) игровая деятельность людей

в) процесс приобретения и развития знания, его постоянное расширение

10. Совесть можно определить как:

а) субъективное сознание личностью своих прав и свобод

б) внутренний голос, подсказывающий человеку, как должно поступать в той или иной ситуации

в) способность личности различать добро и зло

11. Постепенное, но неуклонное движение к лучшему, высшему, более сильному во всех сферах жизни человека и общества называется

а) прогресс б) регресс в) стагнация

12. Закончить определение: «Этнос – это

а) любая социальная группа

б) национальное меньшинство

в) совокупность людей, проживающих на определенной территории, обладающих общими чертами культуры, сознания своего единства.

13. Привести в соответствие:

а) «те, кто молится» _____ 1) крестьянство

б) «те, кто воюют» _____ 2) духовенство

в) «те, кто трудится» _____ 3) рыцарство

14. Продолжить фразу: «С культурой и историей Древнего Рима связывают

а) рождение философии

б) первые Олимпийские игры

в) архитектуру, строительство общественных сооружений

15. Закончите определение «Общество – это

а) человечество в целом

б) определенная группа людей объединившихся для совместной деятельности

в) определенный тип исторического развития человечества

II Вариант

1. Где кастовый слой получил классическое воплощение

а) в Китае; б) в Индии; в) в Греции.

2. Понятию технологии соответствует

а) маркетинг; б) «ноу-хау»; в) менеджмент.

3. Ключом к пониманию античной (греческой) цивилизации является

а) полис;
б) рациональная ориентация поведения;
в) закон как безличная правовая норма.

4. День прав человека отличается во всем мире

а) 1 мая; б)1 июля; в) 10 декабря .

5. Что такое консенсус

а) терпимость к другим;
б) конкуренция идей и программ;
в) принятие решений на основе единства взглядов.

6. В соответствии с Конституции РФ обязательно:

а) основное общее образование;
б) среднее общее образование;
в) высшее образование.

7. По мысли Аристотеля, правление большинства в интересах общей пользы – это

а) аристократия; б) демократия; в) тирания.

8. Первоначальное значение слова «культура» - это

а) сознание искусственных материалов;
б) способы обработки земли;
в) правила поведения в обществе.

9. Как называется идеология, политика на идее национального превосходства и национальной
исключительности

а) расизм; б) национализм; в) шовинизм.

10. Родиной промышленного переворота является

а) Франция; б) Великобритания; в) США

.

11. Решение национального вопроса

а) невозможно в современных условиях;

б) возможно путем силового воздействия;

в) требует комплексного подхода, включающего в себя деятельность государства на принципах

демократизма и гуманизма.

12. Завершите фразу: «В память о разграблении Рима в 455 году людей диких, презирающих

искусство и культуру называют

а) вандалами; б) готами; в) гуннами.

13. Закончите предложение: «В древнегреческой философии учения о вечном круговороте жизни и законе воздания – это

а) йога; б) Дао; в) карма.

14. Привести в соответствие:

а) президентская республика _____ 1.Франция

б) парламентская республика _____ 2. США

в) смешанная республика _____ 3. Италия

15. Закончите определение: «Определенная группа людей объединившихся для совместной

деятельности» называется

а) цивилизация; б) общество; в) нация.

Эталон ответов на остаточный контрольный срез

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
В-1	в	а	а	б	а	б	а	в	в	б	а	в	в,а,б	в	б
В-2	б	б	а	в	в	а	а	б	б	б	в	а	в	в,а,б	б

Паспорт фонда оценочных средств программу дисциплины

БД.05 География

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины БД.05 География.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачёта.

1.2 Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате освоения дисциплины студенты должны:

знать:

З1-основные понятия и термины, традиционные и новые методы географических исследований;

З2- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

З3- географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещение его отраслей, географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

З4-особенности современного геополитического и геоэкономического положения России и её роль в международном географическом разделении труда.

уметь:

У1- определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений; - оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию их уровни урбанизаций и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

У2- применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;

У3- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

У4- сопоставлять географические карты различной тематики; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни:

У5- для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций;

У6- нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

У7- понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения.

4.1 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

Этапы формирования компетенции

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Источники географической информации	ОК04	Подготовка сообщений, тестирование
2	Раздел 1. Источники географической информации	ОК04	Подготовка сообщений, тестирование
3	Раздел 3. География мировых природных ресурсов	ОК04	Подготовка сообщений, тестирование
4	Раздел 4. География населения мира	ОК04	Подготовка сообщений, тестирование
5	Раздел 5. Мировое хозяйство.	ОК04	Подготовка сообщений, тестирование
6	Раздел 6. Регионы мира	ОК04	Подготовка сообщений, тестирование
7	Раздел 7. Россия	ОК04	Подготовка сообщений,

	современном мире		тестирование
8	Раздел 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	ОК04	Подготовка сообщений, тестирование

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее - 51%; .

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

Критерии оценки знаний студента в контрольной работе

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний студентов на зачете

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации

1. История формирования политической карты мира.
2. Классификация стран по формам правления.
3. Важнейшие международные региональные и отраслевые союзы и организации.
4. Природные ресурсы мира; география их размещения, охрана.
5. Численность и воспроизводство населения.
6. Половозрастная структура населения мира.
7. Глобальные проблемы человечества. Проблема разоружения и сохранения мира.
8. Экологическая и продовольственная проблемы мира.
9. Энергетическая и сырьевая проблема.
10. Демографическая ситуация в мире и пути решения демографической проблемы.
11. Общая характеристика населения и хозяйства стран Зарубежной Европы.
12. Экономико – географическая характеристика Германии.
13. Экономико – географическая характеристика Великобритании.
14. Общая характеристика населения и хозяйства стран Зарубежной Азии.
15. Особенности развития стран Юго-Западной Азии.
16. Экономико – географическая характеристика Японии.
17. Экономико – географическая характеристика Китая.
18. Экономико – географическая характеристика нефтедобывающих стран Персидского залива.
19. Роль Азиатских стран в современной расстановке экономических сил в мире.
20. Территориальные различия и сходства ландшафтов Юго-Западной, Южной,

Юго-Восточной и Восточной Азии.

21. Общая характеристика населения и хозяйства стран Африки.
22. Особенности развития Южно-Африканской Республики. Участники сервисной деятельности.
23. Общая характеристика населения и хозяйства стран Северной Америки.
24. Общая характеристика населения и хозяйства Соединенных Штатов Америки.
25. Роль стран Северной Америки в современных мировых политических и экономических процессах.
26. Общая характеристика населения и хозяйства стран Латинской Америки.
27. Субрегионы Латинской Америки; состав и сравнительная характеристика.
28. Бразилия и Мексика два гиганта Латинской Америки.
29. Общая населения и хозяйства Австралии и Океании.

Вопросы для проведения текущего контроля знаний

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Типологические черты при классификации по социально-экономическому уровню развития.
2. История формирования современной политической карты мира. Новые государства, появившиеся на карте за последнее время.
3. Особенности развития экономики развитых стран. Характеристика стран «Большой семёрки».
4. Важнейшие международные и региональные организации.
5. Классификация стран по формам правления и типам государственного устройства.
6. Географическая среда как необходимое условие жизни и деятельности человека.
7. Виды антропогенных загрязнений, испытываемые географической средой.
8. Что называется природными ресурсами?
9. Рациональное использование возобновимых и невозобновимых ресурсов.
10. Насколько обеспеченность страны природными ресурсами определяет уровень её экономического развития? Привести примеры.
11. Что понимают под процессом воспроизводства населения?
12. Демографическая политика.
13. Факторы размещения населения.
14. Миграция населения. Виды миграции.
15. Структура населения: расовая, этническая, религиозная.
16. Трудовые ресурсы. Назовите важнейшие методы сервисной деятельности.
17. Проанализируйте половозрастную структуру населения конкретного региона по половозрастной пирамиде.
18. Сущность понятия «мировая экономика»
19. Характерные черты современной научно-технической революции.
20. Сущность географического разделения труда.
21. Отраслевая структура мирового хозяйства.
22. Отрасли топливной промышленности.

23. Региональная география.
24. Экономика развитых страны Европы и Северной Америки..
25. Страны Азии, Африки, Латинской Америки.

В1

---

1. Страны с монархической формой правления
2. Зависимые территории.
3. Постсоциалистические страны.
4. Страны с территорией более 1 млн. кв. км.
5. Страны , не имеющие выхода к морю.
6. Страна, входящая в Евросоюз
7. Страны, члены СНГ
8. Страны-участницы НАТО.
9. Страны члены ОПЕК.
10. Страны-члены Организации Африканского Единства.

1. Алжир
2. Афганистан
3. Белоруссия
4. Бельгия
5. Венесуэла
6. Гибралтар
7. Нидерланды
8. Новая Каледония
9. Россия
10. 10Сенегал

В-2

---

11. Страны с монархической формой правления
12. Зависимые территории.
13. Постсоциалистические страны.
14. Страны с территорией более 1 млн. кв. км.
15. Страны , не имеющие выхода к морю.
16. Страна, входящая в Евросоюз
17. Страны, члены СНГ
18. Страны-участницы НАТО.
19. Страны члены ОПЕК.
20. Страны-члены Организации Африканского Единства.

1. Бермудские острова

2. Дания

3. Ливия

4. Люксембург

5. Молдова

6. Перу

7. Реюньон

8. Тунис

9. Украина

10. Эквадор

В-3

21. Страны с монархической формой правления
22. Зависимые территории.
23. Постсоциалистические страны.
24. Страны с территорией более 1 млн. кв. км.
25. Страны , не имеющие выхода к морю.
26. Страна, входящая в Евросоюз
27. Страны, члены СНГ
28. Страны-участницы НАТО.
29. Страны члены ОПЕК.
30. Страны-члены Организации Африканского Единства.

1. Армения

2. Германия

. Грузия

4. Катар

5. Нигер

6. Пуэрто-Рико

7. Саудовская Аравия

8. Сомали

9. Токелау

10. Франция

Вопросы для контроля остаточных знаний

тесты

К какому типу относятся следующие страны? Экономически развитые страны (ЭРС)

1. Страны «большой семёрки»
2. Страны «переселенческого капитализма»
3. Малые ЭРС Западной Европы.
4. Постсоциалистические ЭРС

Развивающиеся страны (РС)

5. Новые индустриальные страны
6. «Нефтяные монархии»
7. «Страны оффшорного бизнеса»
8. Страны плантационного хозяйства
9. Постсоциалистические страны

Вариант-1

1. Австралия
2. Кувейт
3. Монголия
4. Норвегия
5. Панама

6. Сальвадор
7. Сингапур
8. Сомали
9. Франция
10. Эстония

К какому типу относятся следующие страны?

Экономически развитые страны (ЭРС)

10. Страны «большой семёрки»
11. Страны «переселенческого капитализма»
12. Малые ЭРС Западной Европы.
13. Постсоциалистические ЭРС

Развивающиеся страны (РС)

14. Новые индустриальные страны
15. «Нефтяные монархии»
16. «Страны оффшорного бизнеса»
17. Страны плантационного хозяйства
18. Постсоциалистические страны

Вариант-2

1. Венгрия
2. Израиль
3. Ирландия
4. Италия
5. Катар
6. Кипр
7. Малайзия
8. Никарагуа
9. Туркмения
10. Эфиопия

К какому типу относятся следующие страны?

Экономически развитые страны (ЭРС)

19. Страны «большой семёрки»
20. Страны «переселенческого капитализма»
21. Малые ЭРС Западной Европы.
22. Постсоциалистические ЭРС

Развивающиеся страны (РС)

23. Новые индустриальные страны
24. «Нефтяные монархии»
25. «Страны оффшорного бизнеса»
26. Страны плантационного хозяйства
27. Постсоциалистические страны

Вариант-3

1. Австрия
2. Багамы
3. Гондурас
4. Грузия
5. Мали
6. Оман
7. Тайвань
8. Чехия
9. ЮАР
10. Япония

К какому типу относятся следующие страны?

Экономически развитые страны (ЭРС)

28. Страны «большой семёрки»
29. Страны «переселенческого капитализма»
30. Малые ЭРС Западной Европы.
31. Постсоциалистические ЭРС

Развивающиеся страны (РС)

32. Новые индустриальные страны
33. «Нефтяные монархии»
34. «Страны оффшорного бизнеса»
35. Страны плантационного хозяйства
36. Постсоциалистические страны

Вариант-4

1. Афганистан
2. Бермудские острова
3. Бруней
4. Великобритания
5. Гватемала
6. Новая Зеландия
7. Узбекистан
8. Финляндия
9. Югославия
10. Южная Корея

Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины
БД.06 Иностранный язык

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины БД.06 Иностранный язык.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирование и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

Освоение содержания учебной дисциплины БД.06 Иностранный язык обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

знать: лексически минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов по следующим темам:

З1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

З2. Поздравить, сделать комплимент.

З3. Поблагодарить, ответить на благодарность.

З4. Как извиниться, попросить прощения, ответить на извинения.

З5. О себе.

З6. Мой рабочий день.

З7. Путешествие.

З8. Мой друг.

З9. Времена года.

З10. Великобритания.

З11. Лондон.

З12. Погода в Англии.

грамматический минимум по следующим темам:

З13. Особенности произношения. Правила чтения. Алфавит.

З14. Местоимения: Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Указательные местоимения. Вопросительные местоимения. Возвратные местоимения.

З15. Повелительное наклонение

З16. Спряжение глагола to be.

З17. Числительные. Как читать даты. Обозначение времени.

З18. Множественное число существительных.

З19.Притяжательный падеж существительных.

З20. Неопределенный и определенный артикли.

З21. Оборот there is/ there are.

З2 .Степени сравнения прилагательных и наречий.

З23. Предлоги.

З24. Основные типы вопросов.

З25. Неопределенные местоимения some, any, отрицательное местоимение no.

З26. Времена английского глагола.

З27. Согласование времен в главном и придаточном предложениях.

З28. Страдательный залог.

уметь:

У1. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на повседневные темы;

У2. переводить (со словарем) иностранные тексты страноведческой направленности

У3.самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

1.4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

Техник-программист должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

2.Этапы формирования знаний и умений

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Конкретизация знания, умения
		Аудиторная	СРС	
Вводный курс.				
1	Вводный фонетический курс.	Практические упражнения в произношении.	Выучить алфавит, транскрипцию.	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
2	Правила чтения.	Практические упражнения в чтении .	Выучить алфавит, транскрипцию, правила чтения.	
Основной курс				
3	Приветствие, прощание.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнение лексико-грамматических заданий,подготовить диалог	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
4	Поздравить, сделать комплимент.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнение лексико-грамматических заданий подготовить диалог	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
5	Поблагодарить, ответить на благодарность.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнение лексико-грамматических заданий,подготовить диалог	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
6	Как попросить прощения, ответить на извинения.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнение лексико-грамматических заданий, подготовить диалог	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
7	О себе.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнение лексико-грамматических заданий, подготовить монолог.	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
8	Мой рабочий день.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнить лексико-грамматические задания подготовить монолог	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10

9	Итоговое занятие.	Тестирование	Повторить пройденный лексико-грамматический материал.	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
10	Путешествие.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнить лексико-грамматические задания подготовить монолог	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
11	Мой друг.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнить лексико-грамматические задания подготовить монолог	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
12	Времена года.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнить лексико-грамматические задания подготовить монолог	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
13	Великобритания.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнить лексико-грамматические задания подготовить монолог	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
14	Лондон.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнить лексико-грамматические задания подготовить монолог	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
15	Погода в Англии.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнить лексико-грамматические задания подготовить монолог	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10
16	Повторение. Итоговое занятие.	Практическое занятие	Повторить пройденный лексико-грамматический материал.	З1-З28, У1-У3, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ОК10

3.Показатели, критерии оценки знаний и умений

Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Наименование оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Вводный фонетический курс.			
1	Вводный фонетический курс.	Контроль навыков чтения транскрипции и произношения.	Знать транскрипцию, произношение звуков.
2	Правила чтения.	Контроль навыков чтения.	Уметь читать.
Основной курс.			
3	Приветствие, прощание.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
4	Поздравить, сделать комплимент.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
5	Поблагодарить, ответить на благодарность.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
6	Как извиниться, попросить прощения, ответить на извинения.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
7	О себе.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
8	Мой рабочий день.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
9	Итоговое занятие.	Задания для тестирования	Знать и уметь употреблять пройденный лексико-грамматический материал.

10	Путешествие.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
11	Мой друг.	Контроль устной и письменной речи..	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
12	Времена года.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
13	Великобритания.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
14	Лондон.	Контроль устной и письменной речи..	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
15	Погода в Англии.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
16	Повторение. Итоговое занятие.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования.	Знать и уметь употреблять пройденный лексико-грамматический материал.

4.Материалы для оценки знаний, умений навыков сформированного в процессе освоения образовательной программы.

Вводный фонетический курс.

1. Артикуляция звуков и звукосочетаний.

Чтение слов в транскрипционной записи.

Работа со словарями, а также поисковыми системами Интернет.

2.Правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний.

Типы слогов. Ударение.

Основной курс.

Тема №1.

Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

Развитие навыков устной речи: Социально- бытовые диалоги по теме.

Грамматический материал: Личные, притяжательные и указательные местоимения.

Тема №2.

Поздравить, сделать комплимент.

Развитие навыков устной речи: Социально-бытовые диалоги по теме.

Грамматический материал: Вопросительные и возвратные местоимения.

Повелительное наклонение. Глагол to be.

Тема №3.

Поблагодарить, ответить на благодарность.

Развитие навыков устной речи: Социально-бытовые диалоги по теме.

Грамматический материал: Числительные. Как читать даты. Обозначение времени.

Тема №.4

Как извиниться, попросить прощения, ответить на извинения.

Развитие навыков устной речи: Социально-бытовые диалоги по теме.

Грамматический материал: Множественное число существительных.

Притяжательный падеж существительных.

Тема 5.

Рассказать о себе.

Развитие навыков устной речи: Рассказать о себе

Грамматический материал: Неопределенный и определенный артикли.

Тема №6.

Мой рабочий день.

Развитие навыков устной речи: Мой рабочий день. Еда.

Грамматический материал: Оборот there is/ there are. Местоимения little и few.

Тема №.7

Путешествие.

Развитие навыков устной речи: Путешествие.

Грамматический материал: Степени сравнения прилагательных и наречий. Предлоги.

Тема №8

Мой друг.

Развитие навыков устной речи: Мой друг.

Грамматический материал: Основные типы вопросов.

Тема №9.

Времена года.

Развитие навыков устной речи: Времена года.

Грамматический материал: Неопределенные местоимения some, any, отрицательное местоимение no**.**

Тема №10.

Великобритания.

Развитие навыков устной речи: Великобритания.

Грамматический материал: Времена английского глагола.

Тема №11.

Лондон.

*Развитие навыков устной речи:*Лондон.

Грамматический материал: Согласование времен в сложноподчиненном предложении.

Тема №12.

Английская погода.

Развитие навыков устной речи: Английская погода.

Грамматический материал: Страдательный залог.

Контрольная работа

Вариант №1

1. What is that? … is my computer.

a) They b) It c) There

2. My brother is … officer.

a) one b) a c) an

3. …flowers are very beautiful.

a) This b) These c) That

4. Are … books interesting?

a) those b) that c) there

5. … a dog in the garden.

a) It has b)It is c) There is

6. There aren't … people here today.

a) a lot b) many c) much

7. **Our holidays are … August.**

a) in b) at c) on

8. This book is … .

a) my b) me c) mine

9. Don't help him. He will do everything … .

a) myself b) himself c) yourself

10. … is Bill? Very well, thanks.

a) How b) Why c) Where

Вариант №2

1. … pictures are very good.

a) This b)These c) That

2. My father is … doctor.

a) one b) a c) an

3. What is that? … is my bicycle

a) They b) It c) There

4. Are … games very interesting?

a) those b) that c) there

5. … a cat on the sofa.

a) It has b) It is c)There is

6. There aren't … people in the hall today.

a) a lot b) many c) much

7. **Our holidays are … June.**

a) in b) at c) on

8. This book is … .

a) us b) our c) ours

9. Don't help her. She will do everything … .

a) myself b) herself c) himself

10. … is your mother? Very well, thanks.

a) How b) Why c) Where

Эталоныответов

№ задания	Первый семестр	
	Вариант №1	Вариант №2
1.	b	b
2.	c	b
3.	b	b
4.	a	c
5.	c	c
6.	b	b
7.	a	a
8.	c	c
9.	b	b
10.	a	a

Критерии оценки теста:

Оценка уровня подготовки		
Балл (отметка)	Результат	
5	Отлично	более 89% правильных ответов
4	Хорошо	70%-89% правильных ответов
3	Удовлетворительно	51%-69% правильных ответов
2	Неудовлетворительно	менее 51% правильных ответов

5. Материалы для промежуточной аттестации

5.1. Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету:

1 семестр

Фонетический курс.

1. Артикуляция звуков и звукосочетаний.

Чтение слов в транскрипционной записи.

Работа со словарями, а также поисковыми системами Интернет.

2.Правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний.

Типы слогов. Ударение.

Устная речь по следующим темам:

1.Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

2. Поздравить, сделать комплимент.
3. Поблагодарить, ответить на благодарность.
4. Как извиниться, попросить прощения, ответить на извинения.
5. О себе.
6. Мой рабочий день.

грамматический минимум по следующим темам:

7.Местоимения: Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Указательные местоимения. Вопросительные местоимения. Возвратные местоимения.
8. Повелительное наклонение
9. Спряжение глагола to be.
10. Числительные. Как читать даты. Обозначение времени.
11. Множественное число существительных.
12.Притяжательный падеж существительных.
13. Неопределенный и определенный артикли.
14. Оборотthereis/ thereare.

2. семестр

1. Путешествие.
2. Мой друг.
3. Времена года.
4. Великобритания.
5. Лондон.
6. Погода в Англии.

грамматический минимум по следующим темам:

7. Особенности произношения. Правила чтения. Алфавит.
8. Местоимения: Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Указательные местоимения. Вопросительные местоимения. Возвратные местоимения.
9. Повелительное наклонение
10. Спряжение глагола to be.
11. Числительные. Как читать даты. Обозначение времени.
12. Множественное число существительных.
13.Притяжательный падеж существительных.
14. Неопределенный и определенный артикли.
15. Оборотthereis/ thereare.
16.Степени сравнения прилагательных и наречий.
17. Предлоги.
18. Основные типы вопросов.
19. Неопределенные местоимения some, any, отрицательное местоимение no.
20. Времена английского глагола.
21. Согласование времен в главном и придаточном предложениях.
22. Страдательный залог.

6.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

6.1. Типовые критерии оценки сформированности знаний и умений

Оценка	Балл	Обобщенная оценка знаний и умений
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой знаний и

		умений, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой знаний и умений, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой знаний и умений, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой знаний и умений, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

1. What levels of introduce do you know?
2. What formulas for everyday communication do you know?
3. How do we greet our friends and what do they say in answer to our greetings?
4. What expressions of gratitude do we know?
5. Describe your friend’s appearance.
6. Имена существительные во множественном числе.
7. Which of the parents do you want to be like?
8. Why do people build houses?
9. Артикль. Употребление определенного и неопределенного артикля, существительные без артикля.

10. Tell a few words about the exterior of the college.
11. Describe your college.
12. Образование и употребление степени сравнения прилагательных и наречии.
13. Образование и употребление Present Simple Active.
14. Do computers made our lives easier and simpler? In what way?
15. Discuss the following topic "Modern devices in our life".
16. Whatkinds of hobbies do you know?
17. What is the most popular hobby among Englishmen?
18. Образование и употребление Past Simple Active.
19. Употребление модальных глаголов и их эквивалентов.
20. What are the most popular hobbies among American students?
21. What Russian hobbies do you know?
22. How do you spend your leisure time?
23. Образование и употребление Future Simple Active.
24. How many days a week do you study?
25. What do you usually have for breakfast(lunch, dinner, supper)?
26. What's the quickest way to the college from your house?
27. What do you do when you don't know the way?
28. How can I get to the nearest shop?
29. Where do people go to buy something
30. What can we buy at the grocer’s?
31. What can we buy at the greengrocer’s?
32. What can we buy at the butcher’s?
33. Can you say that Russia and English food are very different? Why?
34. What food do you consider to be useful?
35. What have you learnt about the traditional English food?
36. Have we any traditional food in our country?
37. Do you know recipes of any traditional Russian food?
38. What dishes are traditional for Christmas and Thanksgiving Day dinners?
39. What dishes are traditional for Adygea?
40. Are there any popular kinds of sports in our country? What are they?
41. Why were the first Olimpic Games organized?
42. What are the most popular sports in Britain, in the USA and in Russia?
43. Who were the first travelers?
44. What means of travelling do you know?
45. What are the main features of different means of travelling?
46. What types of hotels do you know?
47. Образование и употребление Present Progressive.
48. ОбразованиеиупотреблениеPast and Future Progressive.
49. Who is the head of the state?
50. Образование и употребление Present Perfect Active.
51. ОбразованиеиупотреблениеPast and Future Perfect Active.
52. Who is the head of the government?
53. What do three stripes on the Russian flag symbolize?
54. What is Moscow famous for besides that it is the capital of Russian Federation?
55. What are the places of interest in Moscow?
56. What oceans and seas are the British Isles washed by?
57. What is the climate like in Great Britain?

58. What is the official London residence of the Queen?
59. What is the head of government of Britain?
60. What is the centre of parliamentary power in the British Parliament today?
61. How many states does America have?
62. How do people often call American flag?
63. What is the national emblem of the USA?
64. How many houses are there in the US Congress?
65. What represents the Senate?
66. What is the main function of the Congress of the USA?
67. Are there many holidays in our country?
68. What is the date of Thanksgiving and how it was adopted?
69. How do people in the US and Canada celebrate Christmas?
70. What can you tell about the climate of the region.
71. What interesting facts of legends do you know about your region?
72. What is Adygea famous for?
73. What are the most popular Adygea traditions?
74. What does the standard working day start and finish in Russia, in the UK and the USA?
75. What is the most common type of company in the UK?
76. Speak about the forms of businesses in the USA.
77. What are the main differences between public and private companies?
78. What sort of problems does this organization deal?
79. Must you know any rules when you speak over the telephone?
80. Перевод из прямой речи в косвенную общих и специальных вопросов.
81. What are the typical greeting when you take the receiver?
82. What is "good table manners"?
83. Tell us some rules how to behave yourself at the table.
84. Who consider the outstanding person in our country.
85. What did Yuri Gagarin's flight open?
86. What is Albert Einstein famous for?
87. What can you tell about Jack London?
88. What plays by W. Shakespeare do you know?
89. What is exhibited in the Tretiakov Gallary?
90. What banknotes and coins are in circulation in the UK now? Who issues banknotes and mints coins in the UK?
91. What famous people are featured on the bank of various English banknotes?
92. What famous people are featured on the bank of various English banknotes?
93. What can we read on the face of English banknotes?
94. Косвенная речь. Перевод в косвенную речь группы времен действительного залога
95. Why is the problem of protecting our nature so important now?
96. What is the air polluted by?
97. What are the basic parts and units of machine-tools?
98. Are nuclear power stations dangerous?

Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины БД.07 Химия

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины БД.07 Химия.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Освоение содержания учебной дисциплины БД.07 Химия, обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

– использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

– сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

– сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

– сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1- определять валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, пространственное строение молекул, тип кристаллической решетки, характер среды в водных растворах, окислитель и восстановитель, направление смещения равновесия под влиянием различных факторов,

изомеры и гомологи, принадлежность веществ к разным классам неорганических соединений; типы реакций в неорганической химии;

У2- характеризовать s-, p-, d-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических соединений;

У3- объяснять зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И. Менделеева; зависимость свойств неорганических веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции от различных факторов;

У4- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;

У5- осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

У6- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве; определения химических превращений в различных условиях и оценки их последствий.

знать:

З1- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие,;

З2- строения неорганических соединений;

З3- классификацию и номенклатуру неорганических соединений;

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

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 руководителем.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

2.Этапы формирования знаний и умений

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ Аудиторная	Конкретизация знания, умения
Раздел 1. Основные понятия и законы химии			З1-З3, У1- У6, ОК01, ОК02, ОК07
1	Введение. Цели и задачи предмета.	Устный опрос, тестирование	
2	Основные понятия и законы химии.	Устный опрос, тестирование	
3	Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение атома.	Устный опрос, тестирование	
4	Строение атома.	Устный опрос, тестирование	
5	Строение вещества. Ионная и ковалентная связь.	Устный опрос, тестирование	
6	Строение вещества. Металлическая и водородная связь.	Устный опрос, тестирование	
7	Чистые вещества и смеси. Дисперсные системы.	Устный опрос, тестирование	
8	Вода. Растворы. Растворение.	Устный опрос, тестирование	
9	Электролитическая диссоциация.	Устный опрос, тестирование	
10	Гидролиз солей.	Устный опрос, тестирование	
Раздел 2. Неорганическая химия.			З1-З3, У1- У6, ОК01, ОК02, ОК07
11	Классификация неорганических соединений: кислоты, их свойства и получения.	Устный опрос, тестирование	
12	Классификация неорганических соединений: основания, их свойства и получения	Устный опрос, тестирование	
13	Классификация неорганических соединений: соли, их свойства и получения.	Устный опрос, тестирование	
14	Классификация неорганических соединений: оксиды, их свойства и получения.	Устный опрос, тестирование	
15	Химические реакции: окислительно-восстановительные реакции.	Устный опрос, тестирование	
16	Скорость и обратимость химических реакций.	Устный опрос, тестирование	
17	Генетическая связь между важнейшими классами неорганических соединений.	Устный опрос, тестирование	
Раздел 3. Металлы, неметаллы и их соединения			З1-З3, У1- У6,

18	Общая характеристика галогенов. Хлор и его соединения.	Устный опрос, тестирование	ОК01, ОК02, ОК07
19	Общая характеристика халькогенов. Кислород и его соединения с водородом. Важнейшие соединения серы.	Устный опрос, тестирование	
20	Азот и его соединения. Фосфор, аллотропия фосфора. Кислородные соединения фосфора. Фосфорная кислота и ее соли.	Тестирование	
21	Углерод и его соединения. Кремний. Химические свойства, кремниевая кислота.	Устный опрос, тестирование	
22	Соединения бора и алюминия.	Устный опрос, тестирование	
23	Общая характеристика металлов. Свойства соединений магния и кальция.	Устный опрос, тестирование	
24	Соединения натрия и калия.	Устный опрос, тестирование	
25	Соединения меди и серебра.	Устный опрос, тестирование	
26	Соединения цинка и ртути.	Устный опрос, тестирование	
27	Соединения хрома. Хроматы. Дихроматы. Биологическая роль хрома. Применение соединений хрома.	Устный опрос, тестирование	
28	Соединения марганца. Марганцовая кислота. Калия перманганат, его окислительные свойства и применение. Биологическая роль марганца.	Устный опрос, тестирование	
29	Соединения железа. Соли и сплавы железа. Биологическая роль железа. Применение железа и его соединений.	Устный опрос, тестирование	

3.Показатели, критерии оценки знаний и умений

Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ раздела	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Наименование оценочного средства		Конкретизация знания, умения
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
Раздел 1. Основные понятия и законы химии				З1-З3, У1-У6, ОК01, ОК02, ОК07
1	Введение. Цели и задачи предмета.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
2	Основные понятия и законы химии.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
3	Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева. Строение атома.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
4	Строение атома.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
5	Строение вещества. Ионная и ковалентная связь.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
6	Строение вещества. Металлическая и водородная связь.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
7	Чистые вещества и смеси. Дисперсные системы.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
8	Вода. Растворы. Растворение.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для	

			подготовки к зачету.	
9	Электролитическая диссоциация.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
10	Гидролиз солей.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
Раздел 2. Неорганическая химия.				З1-З3, У1-У6, ОК01, ОК02, ОК07
11	Классификация неорганических соединений: кислоты, их свойства и получения.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
12	Классификация неорганических соединений: основания, их свойства и получения	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
13	Классификация неорганических соединений: соли, их свойства и получения.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
14	Классификация неорганических соединений: оксиды, их свойства и получения.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
15	Химические реакции: окислительно-восстановительные реакции.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
16	Скорость и обратимость химических реакций.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
17	Генетическая связь между важнейшими классами неорганических соединений.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
Раздел 3. Металлы, неметаллы и их соединения				З1-З3, У1-У6, ОК01, ОК02, ОК07
18	Общая характеристика галогенов. Хлор и его соединения.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	

19	Общая характеристика халькогенов. Кислород и его соединения с водородом. Важнейшие соединения серы.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
20	Азот и его соединения.Фосфор, аллотропия фосфора. Кислородные соединения фосфора. Фосфорная кислота и ее соли.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
21	Углерод и его соединения. Кремний. Химические свойства, кремниевая кислота.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
22	Соединения бора и алюминия.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
23	Общая характеристика металлов. Свойства соединений магния и кальция.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
24	Соединения натрия и калия.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
25	Соединения меди и серебра.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
26	Соединения цинка и ртути.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
27	Соединения хрома. Хроматы. Дихроматы. Биологическая роль хрома. Применение соединений хрома.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
28	Соединения марганца. Марганцовая кислота. Калия перманганат, его окислительные свойства и применение. Биологическая роль марганца.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	
29	Соединения железа. Соли и сплавы железа. Биологическая роль железа. Применение железа и его соединений.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы. Практические задания для подготовки к зачету.	

4.Материалы для оценки знаний, умений навыков сформированного в процессе освоения образовательной программы.

Задание для текущего контроля успеваемости
4.1. Перечень устных вопросов по темам:

Вопросы для проведения текущего контроля знаний

Вариант 1

1. Эти естественные науки изучают строение вещества:
1) химия и физика;
2) физика и география;
3) география и биология;
4) биология и химия.

2. Химия – это наука о превращениях:
1) одних химических элементов в другие;
2) твердых веществ в жидкости, а жидкостей в газы;
3) одних изотопов в другие;
4) одних веществ в другие.

3. Изучая растворы солей, щелочей и кислот, С.А.Аррениус предположил распад этих веществ на ионы в водных растворах. В результате доказательства предположения появилась … электролитической диссоциации.
1) Проблема;
2) гипотеза;
3) теория;
4) противоречие.

4. Хозяйкам известно, что белье можно сушить на морозе. В процессе, благодаря которому возможна сушка белья, вода находится в агрегатных состояниях:
1) твердом и газообразном;
2) твердом и жидком;
3) жидком и газообразном;
4) только в твердом.

5. Пища является источником энергии и строительным материалом для живых существ. Энергия выделяется в результате … процесса.
1) Химического;
2) физического;
3) биологического;
4) физико-химического.

6. Химики используют различные методы разделения смесей. Для разделения двух смешивающихся жидкостей подходит:
1) фильтрование;
2) дистилляция;
3) выпаривание;
4) центрифугирование.

7. Одним из признаков чистоты вещества является плавление его в одной точке

(строго при одной температуре). Если вещество постепенно переходит из твердого состояния в жидкое, сначала просто размягчаясь, а затем постепенно плавясь, то его, по всей видимости, следует отнести к веществам:
1) кристаллическим;
2) амфотерным;
3) аморфным;
4) анизотропным.

8. Выпадение росы происходит в результате процесса:
1) испарения;
2) сублимации;
3) конденсации;
4) парообразования.

9. Агрегатное состояние вещества, при котором легко изменить его форму, но трудно объем, называется:
1) твердым;
2) жидким;
3) газообразным;
4) кристаллическим.

10. Кристаллическая решетка определяет в значительной степени свойства вещества. Так, вещества с молекулярной кристаллической решеткой бывают летучи и нередко имеют запах. Вещества с атомной решеткой обычно имеют высокую твердость. Растворы и расплавы веществ с ионной решеткой электропроводны. Вещества с металлической решеткой имеют высокую электро- и теплопроводность. Определите вещество с ионной кристаллической решеткой:
1) алюминий;
2) поваренная соль;
3) алмаз;
4) сероводород.

Ключ к тестовым заданиям

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Правильный ответ	1	4	3	1	1	2	3	3	2	2

Вариант 2

1. Смеси разделяются на гомогенные и гетерогенные. Гетерогенная смесь содержит вещества в разных агрегатных состояниях либо несмешивающиеся жидкости или твердые вещества. Гомогенная смесь – это однородная смесь, она не имеет границы разделения фаз. Примером гомогенной смеси является:
1) кефир;
2) стиральный порошок;
3) молоко;
4) формалин.

2. В чем отличие смеси от индивидуального вещества?
1) Состоит из атомов;
2) состоит из молекул;

3) состоит из ионов;
4) обычно обладает переменным составом.

3. Под химической реакцией, как известно, понимается превращение одних веществ в другие. Какой процесс не является химической реакцией?
1) Образование пара;
2) горение газа;
3) варка яиц;
4) полимеризация.

4. В процессе фотосинтеза растения поглощают углекислый газ и выделяют кислород. Фотосинтез – это энергозатратный процесс. Отсутствие какого фактора не снижает скорость реакции фотосинтеза?
1) Ветра;
2) воды;
3) солнечного света;
4) питательных веществ.

5. В четыре пробирки, наполненные газами, учитель поочередно вносит тлеющую лучинку. При внесении в одну из пробирок происходит характерный хлопок. В этой пробирке находился газ:
1) водород;
2) кислород;
3) азот;
4) хлор.

6. Углекислый газ пропустили в четыре пробирки, наполненные растворами веществ. В одной из пробирок наблюдали помутнение раствора. Это был раствор:
1) гидроксида лития;
2) гидроксида калия;
3) гидроксида натрия;
4) гидроксида бария.

7. Образование синего цвета при нанесении спиртового раствора йода на кусок колбасы может свидетельствовать о наличии в его составе:
1) мяса;
2) жира;
3) крахмала;
4) клетчатки.

8. При нагревании сахара сначала происходит его плавление, а затем обугливание. Описанные процессы соответственно можно отнести к:
1) физическому, физическому;
2) физическому, химическому;
3) химическому, физическому;
4) химическому, химическому.

9. При помещении куска резины в жидкий азот резина становится хрупкой, как стекло. При ударе по ней молоточком она рассыпается на мелкие осколки. В первом и втором предложении описаны процессы, соответственно:
1) физический, физический;
2) физический, химический;

3) химический, физический;
4) химический, химический.

10. Часто говорят, что вода – идеальный растворитель. Но далеко не все вещества хорошо растворимы в воде. Нерастворимое в воде вещество – это:
1) стиральный порошок;
2) растительное масло;
3) поваренная соль;
4) спирт.

Ключ к тестовым заданиям

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Правильный ответ	4	4	1	1	1	4	3	2	1	2

Вопросы для контроля остаточных знаний
Вариант 1.

1. **Уравнение реакции, практически осуществимой в водном растворе, имеет вид** …

Выберите один из 4 вариантов ответа:
$CuSO_4 + 2KOH = K_2SO_4 + Cu(OH)_2$
$Ba(NO)_2 + 2NaOH = 2NaNO_3 + Ba(OH)_2$
$NaNO_3 + HCl = NaCl + HNO_3$
$Fe_2(SO_4)_3 + 6HNO_3 = 2Fe(NO_3)_3 + 3H_2SO_4$

2. **Продуктами реакции хлора с холодным раствором гидроксида натрия является…**

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:
гипохлорит натрия
хлорит натрия
хлорат натрия
хлорид натрия

3. **В состоянии химического равновесия скорость прямой реакции _____ скорости обратной реакции.**

Выберите один из 4 вариантов ответа:
больше
не зависит от
равна
менше

4. **Оксидами, которые проявляют амфотерные свойства, являются**…

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

CaO
CrO_3
Cr_2O_3
BeO

5. **Хлорид меди (II) образуется при действии соляной кислоты на**…

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:
Оксид меди (II)
Карбонат меди (II)
Медь
Бромид меди (II)

6. **Продуктами взаимодействия пероксида натрия с углекислым газом в молярном соотношении** 1:1 являются …
Выберите несколько из 4 вариантов ответа:
CO
O_2
Na_2CO_3
Na_2O

7. **При сливании водных растворов нитрата алюминия и карбоната натрия…**

Выберите один из 4 вариантов ответа:
выделяется только газ
видимых изменений в системе не происходит
выпадает только осадок
выпадает осадок и выделяется углекислый газ

8. **Одинаковые значения валентности в высшем оксиде и водородном соединении проявляет …**

Выберите один из 4 вариантов ответа:
фосфор
сера
хлор
кремний

9. **В схеме превращений $CH_2 \rightarrow X \rightarrow Y$ веществами X и Y являются...**

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:
$Ca(OH)_2$
CaO
$Ca(HCO_3)_2$
$CaCO_3$

10. **В избытке щелочи не растворяется**...

Выберите один из 5 вариантов ответа:
$Cr(OH)_3$
$Zn(OH)_2$
$Al(OH)_3$
$Mg(OH)_2$
$Sn(OH)_4$

11. Кислотными свойствами не обладает...

Выберите один из 5 вариантов ответа:
$P(OH)_3$
$Ca(OH)_2$
$B(OH)_3$
$Al(OH)_3$
$Sn(OH)_2$

12. Группа атомов, определяющая характерные свойства определенного класса органических соединений, называется...

Выберите один из 4 вариантов ответа:
гомологической
структурным звено
радикалом
функциональной

13. Реакцией карбида кальция с водой получают...

Выберите один из 5 вариантов ответа:
бензол
метан
этилен
ацетилен
водород

14. **Гидрофосфат калия образуется в реакциях, схемы которых имеют вид**...

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:
$6KOH+P_2O_5=$
$3KOH+H_3PO_4=$
$2KOH+H_3PO_4=$
$4KOH+P_2O_5=$

15. В цепочке превращений $Fe \rightarrow X_1 \rightarrow Fe(OH)_3 \rightarrow X_2$ +... веществами X_1 и X_2 являются

...

Выберите один из 4 вариантов ответа:
$Fe(OH)_3$и FeI_3
$FeSO_4$и Fe
$FeCl_3$и Fe_2O_3
$FeCl_3$ и FeI_2

ОТВЕТ:
1 – 1
2 – 1,4
3 – 3
4 – 3,4
5 – 1,2
6 – 2,3
7 – 4
8 – 4
9 – 1,3
10 – 4
11- 2
12-4
13- 4
14- 3,4
15- 3

Вариант 2

1. **При гидролизе PCl_3 образуется кислота, формула которой...**

Выберите один из 4 вариантов ответа:
$H_4P_2O_7$
H_3PO_4
H_3PO_3
HPO_3

2. **Закон Гей-Люссака можно записать с помощью выражения...**

Выберите один из 5 вариантов ответа:
p/T = const
V/T = const
pV = const
pV=(m/M)RT
$pV/T=p_0V_0/T_0$

3. **Какая частица имеет большее число протонов, чем электронов**

Выберите один из 4 вариантов ответа:

атом натрия
атом серы
ион натрия
сульфид ион

4. Относительная атомная масса химического элемента есть отношение атомной массы элемента

Выберите один из 5 вариантов ответа:
к массе атома водорода
к массе изотопа водорода ^{1}H
к массе изотопа углерода ^{12}C
к массе 1/12 изотопа углерода ^{12}C
к массе изотопа кислорода ^{16}O

5. Изотопами урана ^{235}U являются

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:
^{235}Th
^{235}Pa
^{234}U
^{238}U
^{231}Pa

6. Количество вещества, которое содержится в 1 л воды при 45°С (плотность воды при этой температуре равна 0,990 г/см^3)
Запишите число:

_____

7. Объем 2,5 моль азота при н.у.

Выберите один из 5 вариантов ответа:
11,2 л
22,4 л
56,0 л
44,8 л
67,2 л

8. Кислотными являются гидроксиды

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:
серы (VI)
железа (III)
олова (IV)
азота (III)

9. Амфотерными являются оксиды...

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:
бериллия
марганца (VII)
кальция
алюминия

10. **Вряду Na_2O-MgO-Al_2O_3 оксидов происходит переход от ...**

Выберите один из 4 вариантов ответа:
основного оксида к амфотерному
кислотного оксида к основному
основного оксида к кислотному
амфотерного оксида к кислотному

11. При взаимодействии избытка раствора $NaOHcH_3PO_4$ образуется ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:
NaH_2PO_4
Na_3PO_4
Na_2HPO_4
Na_2HPO_3

12. Средняя соль образуется при взаимодействии ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:
1 моль $Ca(OH)_2$ и 2 моль HCl
1 моль $Ca(OH)_2$ и 2 моль H_2SO_4

2 моль $Ca(OH)_2$ и 1 моль HCl
1 моль $Ba(OH)_2$ и 1 моль HCl

13. **Наиболее сильной кислотой является** ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:
$HClO_2$
$HClO$
$HClO_4$
$HClO_3$

14. Наиболее сильной кислотой является

Выберите один из 4 вариантов ответа:
$HClO$

$HClO_2$
$HClO_3$
$HClO_4$

15. Количество электронов в нейтральном атоме определяется:

Выберите один из 5 вариантов ответа:
числом нейтронов
числом протонов
числом энергетических уровней
числом относительной атомной массы
числом нуклонов

ОТВЕТ:
1 – 3
2 – 2
3 – 3
4 – 4
5 – 3,4
6 –55
7 –3
8 –1,4
9 – 1,4
10 – 1
11- 2
12- 1
13- 3
14- 4
15- 2

Вариант 3

1. Химический элемент, формула высшего оксида которого R_2O_7 имеет электронную конфигурацию атома

Выберите один из 4 вариантов ответа:
$1s^2 2s^2 2p^6 3s^1$

$1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 4s^1$

$1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^5$

$1s^2 2s^1$

2. **В ряду химических элементов Азот - Кислород - Фтор возрастает**

Выберите один из 4 вариантов ответа:
валентность по водороду
число энергетических уровней
число внешних электронов
число неспаренных электронов

3. **Понятие атома появилось в**

Выберите один из 5 вариантов ответа:
натурфилософском периоде
алхимическом периоде
XVI-XVIII вв.
XIX в.
XX в.

4. **Количественная химия возникла в**

Выберите один из 5 вариантов ответа:
натурфилософском периоде
алхимическом периоде
XVI-XVIII вв.
XIX в.
XX в.

5. **Доминирующая роль биохимических проблем связана с**

Выберите один из 5 вариантов ответа:
натурфилософским периодом
алхимическим периодом
XVI-XVIII вв.
XIX в.
XX в.

6. **Название соли $(CuOH)_2SO_4$**

Выберите один из 5 вариантов ответа:
сульфат меди
сульфат дигидромеди
сульфат дигидроксомеди
сульфид меди
сульфит гидромеди

7. **Название соли NaH_2PO_4**

Выберите один из 5 вариантов ответа:
гидрофосфат натрия
дигидрофосфат натрия
фосфат натрия
фосфат дигидроксонатрия
метофосфат натрия

8. Название соли Na_2HPO_4

Выберите один из 5 вариантов ответа:
гидрофосфат натрия
дигидрофосфат натрия
фосфат натрия
фосфат дигидроксонатрия
метофосфат натрия

9. **Оксидами, которые проявляют амфотерные свойства, являются**…

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:
CaO
CrO_3
Al_2O_3
ZnO
PlO_2

10. Кислотными являются гидроксиды

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:
марганца (II)
марганца (VII)
меди (I)
углерода (VI)
серы (IV)

11.Основными являются оксиды...

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:
бериллия
марганца (VII)
кальция
алюминия
магния

12.Кислотными являются оксиды...

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

бериллия
марганца (VII)
кальция
алюминия
серы (IV)

13.Несолеобразующими являются оксиды...

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:
бериллия
марганца (VII)
углерода (II)
кремния (II)
серы (IV)

14.В ряду K_2O-CaO-Cr_2O_3 оксидов происходит переход от ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:
основного оксида к амфотерному
кислотного оксида к основному
основного оксида к кислотному
амфотерного оксида к кислотному

15.Кислые соли образуют кислоты ...

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:
соляная
серная
азотная
фосфорная
хлорная

ОТВЕТ:
1 – 3
2 – 3
3 – 1
4 – 4
5 – 5
6 – 3
7 – 2
8 – 1
9 – 3,4,5
10 – 2,4,5
11- 3,5
12-2,5
13- 3,4

14- 1
15- 2,4

Вариант 4

1.Возникновение химии как науки связано с

Выберите один из 5 вариантов ответа:
натурфилософским периодом
алхимическим периодом
XVI-XVIII вв.
XIX в.
XX в.

2**.Химический эксперимент и основы лабораторного практикума появились в**

Выберите один из 5 вариантов ответа:
натурфилософский период
алхимический период
XVI-XVIII вв.
XIX в.
XX в.

3.Амотерным и основным оксидами соответственно являются

Выберите один из 4 вариантов ответа:
FeO CaO

Al_2O_3 K_2O
CO_2 NO
Fe_2O_3CO

4.В ряду N_2O_5-CuO-MgO оксидов происходит переход от ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:
основного оксида к амфотерному
кислотного оксида к основному
основного оксида к кислотному
амфотерного оксида к кислотному

5.Установите соответствие между формулой вещества и его принадлежностью к определенному классу (группе) неорганических соединений.

Укажите соответствие для всех 6 вариантов ответа:
кислота
основание
основной оксид

амфотерный оксид
кислотный оксид
соль

__ CrO
__ CrO_3
__ H_3BO_3
__ $K_3[Fe(CN)_6]$
__ KOH
__ ZnO

6.В главных подгруппах периодической системы восстановительная способность атомов химических элементов растет с

Выберите один из 4 вариантов ответа:
увеличением числа энергетических уровней в атомах
уменьшением радиуса атомов
уменьшением числа протонов в ядрах атомов
увеличением числа валентных электронов

7.Атомную кристаллическую решетку имеет каждое из двух веществ:

Выберите один из 4 вариантов ответа:
оксид кремния (IV) и оксид углерода (IV)
алмаз и кремний
хлор и иод
хлорид калия и фторид железа (III)

8.В ряду Na_2O-PlO_2-CO_2 оксидов происходит переход от ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:
основного оксида к амфотерному
кислотного оксида к основному
основного оксида к кислотному
амфотерного оксида к кислотному

9.Установите соответствие между формулой вещества и его принадлежностью к определенному классу (группе) неорганических соединений.

Укажите соответствие для всех 6 вариантов ответа:
кислота
основание
основной оксид
амфотерный оксид
кислотный оксид
соль

__ $H_4P_2O_7$
__ P_2O_5
__ $Ba(OH)_2$
__ Zno
__ CaO
__ NaCl

10 Какой из металлов не вытесняет водород из разбавленной серной кислоты?

Выберите один из 4 вариантов ответа:
железо
хром
медь
цинк

11. Оксиды с общей формулой R_2O_3 и R_2O_5 образуют элементы подгруппы

Выберите один из 4 вариантов ответа:
углерода
азота
серы
фтора

12. Наиболее энергично реагируют с водой

Выберите один из 4 вариантов ответа:
Al
Mg
Ca
K

13. В ряду BeO-MgO-SO_3 оксидов происходит переход от ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:
основного оксида к амфотерному
кислотного оксида к основному
основного оксида к кислотному
амфотерного оксида к кислотному

14.Установите соответствие между реагирующими веществами и продуктами их взаимодействия

Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:
$NaAlO_2$
$NaAlO_2+H_2O$

$NaAlO_2+CO_2$

$Na[Al(OH)_4]$
$AlCl_3+H_2O$

__ Al_2O_3+NaOH (tсплавл.)

__ $Al_2O_3+NaOH+H_2O$
__ $Al_2O_3+Na_2CO_3$(tсплавл.)
__ Al_2O_3+HCl

15.Соль и щелочь образуются при взаимодействии растворов

Выберите один из 4 вариантов ответа:
K_2CO_3и $Ba(OH)_2$
$AlCl_3$и NaOH
H_3PO_4и KOH
$MgBr_2$и Na_3PO_4

ОТВЕТ:
1 – 3
2 – 2
3 – 2
4 – 2
5 – 3,5,1,6,2,4
6 – 1
7 – 2
8 –3
9 – 1,5,2,4,3,6
10 – 3
11- 2
12-4
13- 4
14- 2,4,3,5,
15- 1

нормы оценивания работы:
6 – 8 ответов – «3»,
9 – 11 ответов – «4»,
12 – 15 ответов – «5».

4.Зачетно-Зачетные материалы для промежуточной аттестации
4.1. Вопросы для подготовки к зачету

1. Предмет химии. Вещества и их химические свойства.
2. Строение атома и атомного ядра.
3. Строение электронной оболочки атомов.
4. Структура периодической системы элементов Д.И. Менделеева.
5. Абсолютная и относительная молекулярные массы. Найти молекулярные относительные массы: H_20, NaOH.
6. Количество вещества. Моль. Молярная масса
7. Типы связи. Электроотрицательность.
8. Ионная связь. Катионы и анионы.
9. Вещества немолекулярного строения. Ионные кристаллические решетки.
10. Ковалентная связь полярная и неполярная.
11. Связь металлическая и водородная.
12. Чистые вещества и смеси.
13. Вода. Растворимость веществ: твердых, жидких и газообразных.
14. Электролитическая диссоциация. Кислоты, основания и соли как электролиты.
15. Классификация неорганических веществ.
16. Оксиды. Номенклатура и химические свойства оксидов.
17. Основания. Номенклатура и химические свойства оснований.
18. Кислоты. Номенклатура и химические свойства кислот.
19. Соли. Номенклатура и химические свойства солей.
20. Классификация химических реакций.
21. Окислительно-восстановительные реакции.
22. Металлы. Физические и химические свойства металлов.
23. Местоположение металлов в периодической таблице, строение атомов металлов.
24. Неметаллы. Физические и химические свойства неметаллов.
25. Местоположение неметаллов в периодической таблице, строение атомов неметаллов.

5.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

5.1. Типовые критерии оценки сформированности знаний и умений

Оценка	Балл	Обобщенная оценка знаний и умений
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой знаний и умений, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой знаний и умений, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной

		ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой знаний и умений, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой знаний и умений, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

5.2. Критерии оценки знаний студентов для дифференцированного зачета

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми

знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины физика.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Освоение содержания учебной дисциплины БД.08 Физика обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

– умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

- **метапредметных**:

– использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

– использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

– умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

– .умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

- **предметных:**

– сформированность представлений о роли и месте физики 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;

– владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

– владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

– умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

– сформированность умения решать физические задачи;

– сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

– сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников

Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате освоения дисциплины студенты должны:

	Знать
31	**смысл понятий:** физическое явление, физическая величина, модель, гипотеза, принцип, постулат, теория, пространство, время, инерциальная система отсчета, материальная точка, вещество, взаимодействие, идеальный газ, резонанс, электромагнитные колебания, электромагнитное поле, электромагнитная волна, атом, квант, фотон, атомное ядро, дефект массы, энергия связи, радиоактивность, ионизирующее излучение, планета, звезда, галактика. Вселенная;
32	**смысл физических величин:** перемещение, скорость, ускорение, масса, сила, давление, импульс, работа, мощность, механическая энергия, момент силы, период, частота, амплитуда колебаний, длина волны, внутренняя энергия, средняя кинетическая энергия частиц вещества, абсолютная температура, количество теплоты, удельная теплоемкость, удельная теплота парообразования, удельная теплота плавления, удельная теплота сгорания, элементарный электрический заряд, напряженность электрического поля, разность потенциалов, электроемкость, энергия электрического поля, сила электрического тока, электрическое напряжение, электрическое сопротивление, электродвижущая сила, магнитный поток, индукция магнитного поля, индуктивность, энергия магнитного поля, показатель преломления, оптическая сила линзы;
33	**смысл физических законов, принципов и постулатов (формулировка, границы применимости):** законы динамики Ньютона, принципы суперпозиции и относительности, закон Паскаля, закон Архимеда, закон Гука, закон всемирного тяготения, законы сохранения энергии, импульса и электрического заряда, основное уравнение кинетической теории газов, уравнение состояния идеального газа, законы термодинамики, закон Кулона, закон Ома для полной цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, законы отражения и преломления света, постулаты специальной теории относительности, закон связи массы и энергии, законы фотоэффекта,

	постулаты Бора, закон радиоактивного распада; основные положения изучаемых физических теорий и их роль в формировании научного мировоззрения;
З4	вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;
	Уметь
У1	**описывать и объяснять результаты наблюдений и экспериментов:** независимость ускорения свободного падения от массы падающего тела; нагревание газа при его быстром сжатии и охлаждение при быстром расширении; повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде; броуновское движение; электризацию тел при их контакте; взаимодействие проводников с током; действие магнитного поля на проводник с током; зависимость сопротивления полупроводников от температуры и освещения; электромагнитную индукцию; распространение электромагнитных волн; дисперсию, интерференцию и дифракцию света; излучение и поглощение света атомами, линейчатые спектры; фотоэффект; радиоактивность;
У2	**приводить примеры опытов, иллюстрирующих, что:** наблюдения и эксперимент служат основой для выдвижения гипотез и построения научных теорий; эксперимент позволяет проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять явления природы и научные факты; физическая теория позволяет предсказывать еще неизвестные явления и их особенности; при объяснении природных явлений используются физические модели; один и тот же природный объект или явление можно исследовать на основе использования разных моделей; законы физики и физические теории имеют свои определенные границы применимости;
У3	**описывать фундаментальные опыты**, оказавшие существенное влияние на развитие физики;
У4	**применять полученные знания** для решения физических задач;
У5	**определять:** характер физического процесса по графику, таблице, формуле; продукты ядерных реакций на основе законов сохранения электрического заряда и массового числа;
У6	**измерять:** скорость, ускорение свободного падения; массу тела, плотность вещества, силу, работу, мощность, энергию, коэффициент трения скольжения, влажность воздуха, удельную теплоемкость вещества, удельную теплоту плавления льда, электрическое сопротивление, ЭДС и внутреннее сопротивление источника тока, показатель преломления вещества, оптическую силу линзы, длину световой волны; представлять результаты измерений с учетом их погрешностей;
У7	**приводить примеры практического применения физических знаний:** законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио- и телекоммуникаций; квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
У8	**воспринимать и па основе полученных знаний самостоятельно оценивать** информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, научно-популярных статьях; использовать новые информационные технологии для поиска, обработки и предъявления информации по физике в компьютерных базах данных и сетях (сети Интернета);
У9	**использовать приобретенные знания и умения** в практической деятельности и повседневной жизни

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Этапы формирования компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Введение. Физика - фундаментальная наука о природе.	ОК02-ОК04, ОК07	Задания для тестированного опроса	Вопросы для дифференцированного зачета
1.	**Механика**			
1.1	Механическое движение.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.2	Равномерное прямолинейное движение.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.3	Равнопеременное прямолинейное движение.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.4	Движение тела, брошенного под углом к горизонту.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.5	Движение по окружности.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.6	Взаимодействие тел. Первый закон Ньютона.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
1.7	Исследование движения тела под действием постоянной силы.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.8	Связь между силой и ускорением. Второй закон Ньютона. Третий закон Ньютона.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.9	Сила тяготения. Закон всемирного тяготения.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.10	Движение небесных тел и их искусственных	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференциро

	спутников.		Конспект	ванного зачета
1.11	Импульс. Закон сохранения импульса.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.12	Закон сохранения механической энергии.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.13	Изучение закона сохранения импульса.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.14	Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.15	Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.	**Основы молекулярной физики и термодинамики**			
2.1	Основные положения молекулярно-кинетической теории.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.2	Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.3	Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.4	Первое начало термодинамики. Второе начало термодинамики.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.5	Испарение и конденсация.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.6	Кипение.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.7	Определение относительной влажности воздуха.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических	Вопросы для дифференцированного зачета

			расчетов.	
2.8	Характеристика жидкого состояния вещества.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.9	Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов.	Вопросы для дифференцированного зачета
2.10	Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.11	Механические свойства твердых тел.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.12	Наблюдение процесса кристаллизации Изучение деформации растяжения.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов.	Вопросы для дифференцированного зачета
3.	**Электродинамика**			
3.1	Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.2	Потенциал. Разность потенциалов.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.3	Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.4	Конденсаторы.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.5	Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.6	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.7	Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета

	сечения проводника.			
3.8	Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.9	Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.10	Закон Джоуля-Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.11	Изучение закона Ома для полной цепи.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.12	Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.13	Вектор индукции магнитного поля. Закон Ампера.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.14	Магнитный поток. Сила Лоренца.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.15	Электромагнитная индукция. Самоиндукция.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.16	Изучение явления электромагнитной индукции.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.17	Определение коэффициента полезного действия электрического чайника.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3.18	Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
4.	**Колебания и волны**			

4.1	Колебательное движение.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
4.2	Упругие волны.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
4.3	Интерференция волн. Понятие о дифракции волн.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
4.4	Звуковые волны. Ультразвук и его применение.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
4.5	Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза).	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
4.6	Свободные электромагнитные колебания.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
4.7	Вынужденные электрические колебания. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Генераторы тока.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
4.8	Трансформаторы.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
4.9	Индуктивные и емкостные сопротивления в цепи переменного тока.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
4.10	Электромагнитное поле как особый вид материи.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
4.11	Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
5.	**Оптика**			
5.1	Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
5.2	Изучение изображения предметов в тонкой линзе.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических	Вопросы для дифференцированного зачета

			расчетов. Конспект	
5.3	Интерференция света. Дифракция света.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
5.4	Поляризация поперечных волн. Дисперсия света.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
5.5	Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
5.6	Изучение интерференции и дифракции света.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
5.7	Градуировка спектроскопа и определение длины волны спектральных линий.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
6.	**Элементы квантовой физики**			
6.1	Квантовая гипотеза Планка. Фотоны.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
6.2	Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
6.3	Развитие взглядов на строение вещества. Ядерная модель атома. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
6.4	Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
6.5	Строение атомного ядра. Ядерные реакции. Ядерный реактор. Элементарные частицы.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
6.6	Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте. Определение работы выхода электрона по графику зависимости	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета

	максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света. Измерение работы выхода электрона.			
7.	**Эволюция Вселенной**			
7.1	Наша звездная система - Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
7.2	Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
7.3	Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
7.4	Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях. Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной.	ОК02-ОК04, ОК07	Вопросы для текущего контроля. Задачи для практических расчетов. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
Выполнение индивидуального проекта (за счет самостоятельной работы обучающегося)				
	Разработка плана реализации проекта, сбор и изучение литературы, отбор и анализ информации, выбор способа представления результатов проектной деятельности.	ОК02-ОК04, ОК07	Выполнение индивидуального проекта	Вопросы для дифференцированного зачета
	Разработка плана реализации проекта, сбор и изучение литературы, отбор и анализ информации, выбор способа представления результатов проектной деятельности.	ОК02-ОК04, ОК07	Выполнение индивидуального проекта	Вопросы для дифференцированного зачета
	Разработка плана реализации проекта, сбор и изучение литературы, отбор и анализ информации, выбор	ОК02-ОК04, ОК07	Выполнение индивидуального проекта	Вопросы для дифференцированного зачета

	способа представления результатов проектной деятельности.			
	Оформление индивидуального проекта, предварительная проверка руководителем проекта.	ОК02-ОК04, ОК07	Выполнение индивидуального проекта	Вопросы для дифференцированного зачета
	Сдача индивидуального проекта.	ОК02-ОК04, ОК07	Выполнение индивидуального проекта	Вопросы для дифференцированного зачета

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемыми основными видами деятельности; не раскрывает сущность поставленной проблемы; не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации; допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами; неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% основных видов деятельности. Показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи; излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности; затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% основных видов деятельности. Умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации; умело работает с нормативными документами; умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% основных видов деятельности. Умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт; анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации; высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, выходить из

		конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами, письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
1 семестр
Введение. Механика

1.Механическое движение. Относительность. Характеристика движения.

2. Виды движения. Равномерное, ускоренное движение и их графическое описание.

3. Движение по окружности с постоянной по модулю скоростью.

4. Взаимодействие тел. Сила. Масса. II закон Ньютона.

5. Силы в природе: тяжести, веса, упругости, трения всемирного тяготения.

6. Механическая энергия и ее виды. Закон сохранения энергии.

7. Механическая работа и мощность.

8. Механические колебания и их виды. Гармонические колебания и их характеристики.

9. Механические волны. Свойства, виды, характеристики.

Основы молекулярной физики и термодинамики

10. М.К.Т. Основные положения М.К.Т. и их опытное обоснование.

11.Работы М.В. Ломоносова по определению массы, размеров и числа молекул.

12. Особенности молекулярного движения и взаимодействия в твердых телах, жидкостях и газах.

13. Идеальный газ, его отличия от реального. Основное уравнение М.К.Т. идеального газа.

14. Термодинамика. Термодинамические параметры. Тепловое равновесие, шкала абсолютных температур.

15. Температура – мера средней кинетической энергии молекул.

16. Газовые законы. Изопроцессы.

17. Внутренняя энергия и способы ее изменения.

18. Работа газа по расширению.

19. Ізакон термодинамики, его применение к изопроцессам.

20. Кипение и испарение. Зависимость температуры кипения от внешнего давления. Критическая температура.

21. Влажность, ее характеристика. Приборы для измерения. Области, где учет влажности необходим.

22. Общая характеристика жидкого состояния. Поверхностное натяжение. Капилляры, учет их в технике.

23. Общая характеристика твердых тел. Кристаллические и аморфные тела. Поликристаллы.

24.Деформации, их виды, основные характеристики.

Электродинамика

25. Электрические заряды. Электризация тел, состав атома. Закон сохранения зарядов.

26. Электростатика. Закон Кулона.

27. Электрическое поле, напряженность, графическое изображение полей.

28. Работа электрического поля по перемещению заряда, потенциал, напряжение.

29.Электрическое поле. Проводники и диэлектрики в электрическом поле.

30. Электроемкость. Конденсаторы, их типы, зарядка, применение.

31. Электрический ток, его величина, условия существования.

32. Электрическая цепь, основные элементы цепи. Вольтамперная характеристика проводника. Закон Ома.

33. Сопротивление проводника, зависимость сопротивления от температуры. Сверхпроводимость.

34.Электрическая цепь. Способы соединения потребителей в электрической цепи и основные законы.

35. Работа и мощность электрического тока. Закон Джоуля- Ленца.

36. Полная электрическая цепь. Роль источника, его основная характеристика. Способы соединения источников.

37. Полная электрическая цепь. Закон Ома для полной цепи. Следствия из него.

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
2 семестр
Электродинамика

1. Электрический ток, его величина, условия существования.

2. Электрическая цепь, основные элементы цепи. Вольтамперная характеристика проводника. Закон Ома.

3. Сопротивление проводника, зависимость сопротивления от температуры. Сверхпроводимость.

4.Электрическая цепь. Способы соединения потребителей в электрической цепи и основные законы.

5. Работа и мощность электрического тока. Закон Джоуля- Ленца.

6. Полная электрическая цепь. Э.Д.С. источника. Способы соединения источников.

7.Элементы полной электрической цепи. Закон Ома для полной цепи. Следствия из него.

8. Опыты по доказательству электронной проводимости металлов.

9. Электрический ток в жидкости. Электролиз в жидкости.

10. Законы Фарадея для электролиза.

11. Электрический ток в газах. Самостоятельные и несамостоятельные разряды.

12. Электрический ток в вакууме. Термоэлектронная эмиссия. Вакуумный диод.

13. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимость полупроводников.

14. Контакт полупроводников с разными типами проводимости. Полупроводниковый диод.

15. Полупроводниковый транзистор. Сравнение свойств вакуумных и полупроводниковых диодов.

16. Магнитное поле. Опыты по доказательству его существования. Основные характеристики магнитного поля.

17. Действие магнитного поля на электрический ток и заряд.

18. Магнитные свойства вещества. Учет их в технике.

19. Открытие электромагнитной индукции. Опыты Фарадея.

20. Закон электромагнитной индукции. Опыты и правило Ленца.

21.Самоиндукция и индуктивность.

Колебания и волны

22. Механические колебания и их виды. Гармонические колебания и их характеризующие.

23. Электромагнитные колебания и их виды. Колебательный контур и процессы в нем.

24. Переменный электрический ток. Индукционный генератор. Максимальное и действующее значение электрического тока.

25. Преобразование переменного тока. Трансформатор.

26. Производство, передача и использование электроэнергии. Типы электростанций.

27. Механические волны, их виды и особенности.

28. Электромагнитное поле и его материальность.

29. Электромагнитная волна, ее особенности, ее свойства и их наблюдение.

30. Опыты Герца по изучению электромагнитных волн. Открытый контур.

Оптика

31. Скорость света. Развитие взглядов на природу света.

32. Отражение света. Законы отражения.

33. Преломление света Законы преломления.

34. Полное отражение света, наблюдение, применение. Поляризация света.

35. Интерференция, когерентность. Условия максимума и минимума.

36. Интерференция света. Теория Юнга. Применение интерференции.

37. Дифракция света. Дифракционная решетка.

38. Дисперсия света.

39. Спектры и их виды. Спектральный анализ.

40. Шкала электромагнитных колебаний. Свойства низкочастотных колебаний.

41. Шкала электромагнитных излучений. Радиоволны.

42. Шкала электромагнитных излучений. Инфракрасные и ультрафиолетовые лучи.

43. Шкала электромагнитных излучений. Видимый свет.

44. Шкала электромагнитных излучений. Рентгеновские лучи, их свойства, применение.

Элементы квантовой физики. Эволюция Вселенной

45. Виды излучений. Распределение энергии в спектре. Гипотеза Планка.

46. Открытие фотоэффекта Столетовым. Законы фотоэффекта.

47. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Красная граница фотоэффекта. Масса и импульс фотона.

48. Внешний и внутренний фотоэффект и его применение. Давление света, химическое действие.

49. Первая модель атома. Опыты Резерфорда.

50. Планетарная модель атома. Ее противоречия с классической физикой.

51. Постулаты Бора. Их опытное обоснование.

52. Экспериментальные методы регистрации заряженных частиц.

53. Открытие естественной радиоактивности.

54. Опыты Резерфорда по открытию и изучению свойств радиоактивных излучений.

55. Шкала электромагнитных излучений. Свойства γ-излучений.

56. Открытие нейтрона. Состав атомных ядер. Удельная энергия связи.

57. Деление ядер урана. Механизм деления. Наработка ядерного горючего.

58. Ядерный реактор. Управление реакцией, коэффициент размножения нейтронов.

59. Термоядерный синтез, условия его осуществления.

60. Период полураспада. Активность элемента.

Тестовые задания для текущей аттестации

Тест "Механика"

1 вариант

1. Тело массой 2 кг поднимают на высоту 2 м силой 40 Н. Чему равна работа этой силы?

а). 40 Дж б). 80 Дж в). 120 Дж

2. Запишите формулы для нахождения кинетической и потенциальной энергии.

3. Определите мощность, которой должен обладать двигатель, чтобы поднять груз массой 50 кг на высоту 10 м за 5 с.

а). 2 кВт б). 1 кВт в). 3 кВт

4. Единица измерения работы

а). Ватт б). Джоуль в) килограмм

5. Чему равна кинетическая энергия тела массой 3 кг, движущегося со скоростью 4 м/с?

а). 20 Дж б). 30 Дж в). 24 Дж

6. Запишите формулу для нахождения импульса тела

7. Определите импульс тела массой 15 кг, если скорость с которой это тело движется равна 3,6 км/ч.

а). 15 кгм/с б). 54 кгм/с в). 72 кгм/с

8. Какое ускорение сообщает сила 60 кН телу массой 60 т.

а). 10 м/с^2 б). 3600 м/с^2 в). 1 м/с^2

9. Запишите формулу второго закона Ньютона.

10. Единица измерения силы трения

а). Ньютон б). Джоуль в). Ватт

2 вариант

1. Тело массой 5 кг поднимают на высоту 10 м силой 40 Н. Чему равна работа этой силы?

а). 400 Дж б). 800 Дж в). 120 Дж

2. Запишите формулы для нахождения работы силы тяжести

3. Определите мощность, которой должен обладать двигатель, чтобы поднять груз массой 30 кг на высоту 10 м за 5 с.

а). 25 кВт б). 0,6 кВт в). 30 кВт

4. Единица измерения кинетической энергии

а). Ватт б). Джоуль в) килограмм

5. Чему равна кинетическая энергия тела массой 6 кг, движущегося со скоростью 4 м/с?

а). 48 Дж б). 30 Дж в). 24 Дж

6. Запишите формулу для нахождения импульса тела

7. Определите импульс тела массой 10 кг, если скорость с которой это тело движется равна 7,2 км/ч.

а). 0,72 кгм/с б). 72 кгм/с в). 20 кгм/с

8. Какое ускорение сообщает сила 40 кН телу массой 40 т.

а). 10 м/с^2 б). 160 м/с^2 в). 1 м/с^2

9. Запишите формулу второго закона Ньютона.

10. Единица измерения мощности

а). Ньютон б). Джоуль в). Ватт

Тест Основы МКТ

1.Наименьшая электрически нейтральная частица вещества, сохраняющая его химические свойства.

А) ион Б) молекула В) электрон Г) атом

2. Наименьшая электрически нейтральная частица вещества, из которых состоят молекулы.

А) ион Б) молекула В) электрон Г) атом

3. Процесс выравнивания концентрации молекул, какого-либо вещества в пространстве, обусловленный хаотическим движением молекул.

А) диффузия Б) броуновское движение

В) испарение Г) конденсация

4. Процесс взаимного проникновения веществ сквозь пористые перегородки

А) кипение Б) осмос В) деформация Г) плавление

5. Из нижеприведённых высказываний, укажите одно, которое не относится к основным положениям МКТ.

А) все тела состоят из атомов и молекул;

Б) частицы непрерывно хаотически движутся;

В) частицы взаимодействуют между собой;

Г) между частицами действуют гравитационные силы.

6. Броуновское движение может наблюдаться

А) только в газах; Б) только в твёрдых телах;

В) только в жидкостях; Г) только в жидкостях и газах.

7. Броуновское движение обусловлено

А) столкновением молекул друг с другом;

Б) столкновением взвешенных частиц друг с другом;

В) наличием посторонних вибраций;

Г) хаотическим движением молекул жидкости (газа) сталкивающихся со взвешенными частицами

8. Последовательность и продолжительность явлений природы определяет…

А) плавление; Б) температура; В) деформация; Г) время

9. Сравните количество молекул в 3 моль водорода и 3 моль углекислого газа.

А) молекул водорода больше;

Б) молекул углекислого газа больше;

В) одинаковое количество;

Г) для ответа надо сравнить температуру газа.

10. Чем, в основном, определяется скорость распространения запахов духов в комнате?

А) броуновское движение; Б) диффузия;

В) конденсация; Г) испарение.

11. Как изменится давление идеального газа на стенки сосуда, если увеличится концентрация молекул?

А) увеличится; Б) уменьшится;

В) увеличится в 2 раза; Г) не изменится.

12. Какие явления доказывают, что молекулы находятся в непрерывном хаотическом движении?

А) испарение; Б) диффузия;

В) изменение объёма при нагревании; Г) Броуновское движение.

13. Какие явления доказывают, что между молекулами существуют силы притяжения?

А) газ оказывает давление на стенки сосуда;

Б) диффузия; В) существование жидких и твёрдых тел;

Г) Броуновское движение.

14. Как зависит скорость диффузии от температуры для данного агрегатного состояния вещества?

А) не зависит;

Б) увеличивается с повышением температуры;

В) уменьшается с повышением температуры;

Г) уменьшается в 4 раза.

15. Основное свойство материи

А) магнитная индукция; Б) напряжённость; В) молярная масса; Г) движение

16. Молекулы в жидкостях располагаются...

А) беспорядочно;

Б) упорядоченно в определённых областях;

В) упорядоченно по всему объёму вещества;

Г) среди ответов нет правильного.

17. Объективная реальность, существующая помимо нашего сознания и данная нам в ощущении – это

А) конденсация Б) радиация В) материя Г) кристаллизация.

18. Броуновское движение впервые наблюдал

А) Максвелл; Б) Попов; В) Герц; Г) Броун.

19. Дым в воздухе со временем исчезает, потому что происходит явление...
А) испарение; Б) кипение; В) диффузия; Г) кристаллизация.

20. Давление газа на стенки сосуда обусловлено
А) взаимодействием молекул; Б) ударами молекул о стенки сосуда;
В) весом газа; Г) взаимными соударениями молекул

21. Молярная масса вещества в системе СИ имеет размерность
А) кг · моль; Б) кг/моль; В) кг/м ^{3}; Г) кг · м / моль.

22. Молекулы в твёрдых веществах располагаются...
А) беспорядочно; Б) упорядоченно в определённых областях;
В) упорядоченно по всему объёму вещества; Г) среди ответов нет правильного.

23. Формы существования материи
А) вещество Б) газ В) плазма Г) физическое поле

24. Как движутся молекулы газа в воздухе?
А) молекулы, в основном колеблются;
Б) молекулы, в основном вращаются;
В) молекулы , в основном движутся поступательно;
Г) молекулы движутся беспорядочно, хаотично.

25. Взаимное расположение тел и частиц друг относительно друга определяет…
А) конденсатор; Б) пространство; В) генератор; Г) диффузия.

Эталоны ответов:

1. Б 2. Г 3. Б 4. Б 5.Г 6.Г 7.Г 8. Б 9. В 10. Б 11. А 12. Г 13. В 14. А 15. Г
16. Б 17. В 18. Б 19. В 20. Г 21. А 22. Б. 23 В 24. А 25.

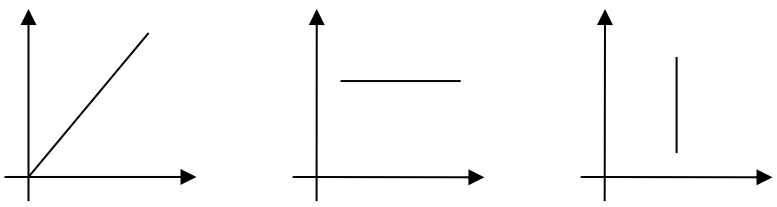
Тест «Уравнение состояния идеального газа»

Вариант 1

1. Переход газа из одного состояния в другое, происходящий при постоянной температуре называется:
А) изотермический процесс; Б**)** изобарный процесс; В**)** изохорный процесс.

2. Формула $\frac{V_1}{T_1} = \frac{V_2}{T_2}$ описывает:
А) закон Бойля - Мариотта; Б**)** закон Гей-Люссака; В**)** закон Шарля.

3. Данные графики описывают:



А) изотермический процесс;
Б) изобарный процесс;
В) изохорный процесс.

4. Для данной массы газа при постоянной температуре произведение объема газа на соответствующее ему давление есть величина постоянная. Эту закономерность установил:

А) Бойль и Мариотт**; Б)** Гей-Люссак**; В)** Шарль

Вариант 2

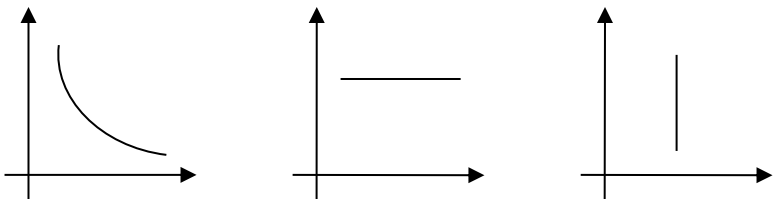
1. Переход газа из одного состояния в другое, происходящий при постоянном давлении называется:

А) изотермический процесс;
Б) изобарный процесс;
В) изохорный процесс.

2. Формула $\frac{P_1}{T_1} = \frac{P_2}{T_2}$ описывает:

А) закон Бойля - Мариотта;
Б) закон Гей-Люссака; **В)** закон Шарля.

3. Данные графики описывают:



А) изотермический процесс;
Б) изобарный процесс;
В) изохорный процесс.

4. Объем данной массы газа при постоянном давлении зависит от температуры по линейному закону. Эту закономерность установил:

А) Бойль и Мариотт**; Б)** Гей-Люссак**; В)** Шарль

Эталоны ответов

В-1 1. А 2. Б 3. В 4. А
В-2 1. Б 2. В 3. А 4. Б

Тест Фазовые переходы Температура.

1**. За нулевую точку в шкале Цельсия принимается температура**…
А) кипения воды;
Б) таяния льда;
В) температура, при которой прекращается тепловое движение молекул;
Г) среди ответов нет правильного.

2. **Как называется процесс, происходящий при переходе газа из одного состояния в другое при постоянном давлении**?
А) изотермический;

Б) изобарный;
В) изохорный;
Г) адиабатный.

3. Температура воздуха в помещении 23 градуса Цельсия. Сколько это Кельвин?

А) -250К; Б) 296К; В) 23К; Г) 300К.

4. **Как называется процесс, происходящий при переходе газа из одного состояния в другое при постоянной температуре?**

А) изотермический;
Б) изобарный;
В) изохорный;
Г) адиабатный.

5. Как изменится температура жидкости при её испарении?

А) не изменится;
Б) увеличится;
В) уменьшится;
Г) нет правильного ответа.

6. Как называется процесс, происходящий при переходе газа из одного состояния в другое при постоянном объёме?

А) изотермический;
Б) изобарный;
В) изохорный;
Г) адиабатный.

7. Какая температура принята за вторую опорную точку в шкале Цельсия?

А) кипения воды;
Б) таяния льда;
В) температура, при которой прекращается тепловое движение молекул;
Г) среди ответов нет правильного.

8. Как изменится температура тела, если увеличится скорость движения молекул?

А) уменьшится;
Б) увеличится;
В) не изменится;
Г) уменьшится в 100 раз.

9. Термодинамическое равновесие тела с окружающей средой, это состояние, при котором

А) давление во всех частях системы одинаково;
Б) температура во всех частях системы "тело-среда" одинаково;
В) происходит теплообмен между телом и средой;
Г) на систему не действуют внешние силы.

10. Температура тела составила 300 Кельвин. Сколько это градусов Цельсия?

А) 10; Б) 30; В) 27; Г) 300.

11. За нулевую точку в шкале Кельвин принимается температура

А) кипения воды;
Б) таяния льда;
В) температура, при которой прекращается тепловое движение молекул;
Г) среди ответов нет правильного

12. Как изменится температура кипения жидкости при повышении давления?
А) увеличится;
Б) уменьшится;
В) не изменится;
Г) уменьшится в 3 раза.

13. Что такое "сухой полив"?
А) рыхление почвы, чтобы разрушить капилляры;
Б) набрасывание земли на поверхность после полива;
В) разбрасывание льда под растения;
Г) среди данных ответов нет правильного.

14. Процесс превращения веществ в газообразное состояние
А) диссоциация;
Б) парообразование;
В) деформация;
Г) электризация.

15. При какой температуре происходит парообразование при испарении?
А) только при отрицательной температуре;
Б) только при положительной температуре;
В) при любой температуре;
Г) среди данных ответов нет правильного.

16. Процесс возврата молекул пара в жидкость называется
А) конденсация;
Б) испарение;
В) электризация;
Г) плавление.

17. Какую форму принимает жидкость, предоставленная самой себе?
А) куба; Б) призмы; В) конуса; Г) шара.

18. Способность жидкости подниматься или опускаться в узких трубках-капиллярах
А) смачивание;
Б) кристаллизация;
В) капиллярное явление;
Г) электролиз.

19. Какое из перечисленных явлений (свойств) указывают на существование сил отталкивания между молекулами?
А) диффузия;
Б) броуновское движение;
В) испарение;
Г) практическая не сжимаемость жидкостей и твёрдых тел.

20. На каком явлении основано применение полотенец, салфеток, гигроскопической ваты, марли, промокательной бумаги?

А) смачивание;
Б) кристаллизация;
В) капиллярное явление;
Г) электролиз.

Эталоны ответов:

1. В 2.А 3. В 4. В 5.А 6.Б 7.В 8.В 9.А 10.Б 11.В 12.Б 13.В 14.А 15.Г 16.В 17.В 18.В 19.Г 20.Г

Контрольная работа № 6 по теме «Электростатика»

Вариант 1.

1.Источником электрического поля является:

а) заряд б) частица в) молекула г) материя

2.В изолированной системе алгебраическая сумма зарядов

а) убывает б) возрастает ***в) остается неизменной*** г) изменяется

3. Как изменится сила взаимодействия двух точечных зарядов, если расстояние между ними увеличить в 2 раза?

а) увеличится в 2 раза
б) уменьшится в 2 раза
в) увеличится в 4 раза
г) ***уменьшится в 4 раза***

4. Отношение силы, действующий на заряд со стороны электрического поля, к величине этого заряда называется

а) напряжением б***) напряженностью*** в) работой г) электроемкостью

5.Вещества, содержащие свободные заряды, называются

а) диэлектрики
б) полупроводники
в***) проводники***
г) таких веществ не существует

6.Как изменится потенциальная энергия электрического поля, если увеличить заряд в 3 раза?

а) ***увеличится в 3 раза*** б) уменьшится в 3 раза
в) уменьшится в 6 раз г) увеличится в 6 раз

7.Какая величина является энергетической характеристикой электрического поля?

а) напряженность б) потенциал в) энергия г) сила

8.Какая сила действует на заряд 10нКл, помещенный в точку, в которой напряженность электрического поля равна 3кН/Кл?

а) $3\cdot10^{-5}$Н б) ***$3\cdot10^{-11}$Н*** в) $3\cdot10^{11}$Н г) $3\cdot10^{5}$Н

9.Как изменится электроемкость конденсатора, если увеличить заряд в 4 раза?

а) увеличится в 2 раза б) останется неизменной

в***) уменьшится в 2 раза*** г) увеличится в 4 раза

10. Как изменится энергия конденсатора, если заряд увеличить в 3 раза, а электроемкость останется прежней?

а) уменьшится в 3 раза **б)** увеличится в 3 раза **в)** увеличится в 9 раз **г)** уменьшится в 9 раз

Тест Основы электростатики

1. Как изменится сила кулоновского взаимодействия между двумя маленькими заряженными частицами, если расстояние между ними увеличится в 5 раз

А) увеличится в 5 раз;

Б) уменьшится в 5 раз;

В) уменьшится в 25 раз;

Г) увеличится в 25 раз.

2. За единицу сопротивления в СИ принимается

А) Кулон;

Б) Вебер;

В) Ом;

Г) Ампер.

3. Укажите силовую характеристику электрического поля.

А) кулоновская сила;

Б) напряжённость;

В) напряжение;

Г) потенциал.

4. Почему энергию электростатического поля считают потенциальной?

А) потому что работа кулоновских сил не зависит от формы траектории движения зарядов;

Б) потому что существует разность потенциалов;

В) потому что в этой энергии заложены колоссальные возможности;

Г) потому что энергия измеряется в джоулях.

5. За единицу напряженения в СИ принимается

А) Кулон; Б) Вольт; В) Ом; Г) Ампер.

6. Чему равно электрическое сопротивление участка цепи постоянного тока, если сила тока в цепи 4А, а напряжение на концах участка 2В?

А) 0.5 Ом; Б) 8 Ом; В) 2 Ом; Г) 1 Ом.

7. Сторонние силы действуют...

А) внутри источника тока;

Б) на всех участках цепи;

В) на внешних участках цепи;

Г) среди ответов нет правильных.

8. Как изменится количество теплоты, выделяемое за единицу времени в проводнике с постоянным сопротивлением, если сила тока увеличится в 4 раза?

А) увеличится в 4 раза;

Б) увеличится в 16 раз;

В) уменьшится в 4 раза;

Г) уменьшится в 16 раз.

9. Прибор для накопления зарядов и электрической энергии.

А) трансформатор;

Б) генератор;

В) конденсатор;

Г) камера Вильсона.

10. Как изменится электроёмкость плоского конденсатора, если увеличить площадь пластин?

А) уменьшится;

Б) увеличится;

В) не изменится;

Г) зависит от вида диэлектрика.

11. За единицу электроёмкости в СИ принимается

А) Кулон; Б) Вебер; В) Фарад; Г) Ампер.

12. Процесс перераспределения электронов между взаимодействующими телами называется

А) электризация;

Б) деформация;

В) диссоциация;

Г) диффузия.

13. Тела, в которых заряженные частицы перемещаются свободно.

А) диэлектрики;

Б) проводники;

В) полупроводники;

Г) среди ответов нет правильного.

14. За единицу мощности в СИ принимается

А) Кулон;

Б) Вольт;

В) Н/Кл;

Г) Ватт.

15. Тела, в которых заряженные частицы не перемещаются.

А) диэлектрики;

Б) проводники;

В) полупроводники;

Г) среди ответов нет правильного.

16. За единицу электрического заряда в СИ принимается

А) Кулон;

Б) Вебер;

В) Фарад;

Г) Ампер.

17. Как изменится сила кулоновского взаимодействия между двумя маленькими заряженными частицами, если величина заряда частиц увеличится в 5 раз

А) увеличится в 5 раз;

Б) уменьшится в 5 раз;
В) уменьшится в 25 раз;
Г) увеличится в 25 раз.

18. Какие параметры из ниже перечисленных являются характеристиками электростатического поля?

А) заряд;
Б) потенциал;
В) напряжённость;
Г) температура..

19. За единицу напряжённости в СИ принимается

А) Кулон; Б) Вольт; В) Н/Кл; Г) Ампер.

20. Тела, в которых движение зарядов несколько затруднено (при определённых условиях движение свободно, при других - нет)

А) диэлектрики;
Б) проводники;
В) полупроводники;
Г) среди ответов нет правильного

Эталоны ответов:

1.В 2.В 3. Б 4. А 5.Б 6.В 7.Б 8.Б 9.В 10.Б 11.В 12.А 13.Б 14.Г 15.А 16.А
17.Г 18.А, Б, В 19.В 20.В

Тест Электромагнитная индукция

1. Какими носителями создаётся электрический ток в металлах?

А) электронами и положительными ионами;
Б) положительными и отрицательными ионами;
В) только электронами;
Г) положительными, отрицательными ионами и электронами.

2. Электроны в вакууме образуются в результате явления...

А) фотоэффекта;
Б) ионизации;
В) термоэлектронной эмиссии;
Г) рекомбинации.

3. За единицу индуктивности в СИ принимается

А) Генри;
Б) Тесла;
В) Фарад;
Г) Вебер.

4. Какими носителями создаётся электрический ток в полупроводниках?

А) положительными и отрицательными ионами;
Б) электронами и положительными ионами;
В) положительными и отрицательными ионами и электронами.
Г) электронами и дырками.

5. Каким типом проводимости обладают полупроводниковые материалы с донорными примесями?

А) в основном электронным;

Б) в основном дырочным;
В) не проводят ток;
Г) в равной мере электронным и дырочным.

6. За единицу магнитного потока в СИ принимается
А) Ампер;
Б) Тесла;
В) Фарад;
Г) Вебер.

7. Как изменится масса выделившегося на катоде вещества при увеличении в 2 раза силы тока, проходящего через раствор электролита?
А) уменьшится в 2 раза;
Б) уменьшится в 4 раза;
В) увеличится в 2 раза;
Г) увеличится в 4 раза.

8. Ионизация газа - это...
А) процесс образования нейтральных молекул из положительно заряженных ионов и электронов;
Б) процесс образования в газе ионов и свободных электронов;
В) распад молекул на ионы под действием полярных молекул растворителя;
Г) насыщение газа свободными электронами.
9. Рекомбинация - это..
А) процесс образования в газе ионов и свободных электронов;
Б) процесс образования нейтральных молекул из положительно заряженных ионов и электронов;
В) распад молекул на ионы под действием полярных молекул растворителя.
Г) среди ответов нет правильных.

10. Как изменится сопротивление проводника, если увеличится его длина?
А) не изменится;
Б) увеличится;
В) уменьшится;
Г) зависит от материала из которого изготовлен проводник.

11. На какие движущиеся частицы будет действовать магнитное поле?
А) на электрон и ион;
Б) на электрон и атом;
В) на атом и ион;
Г) на электрон, атом и ион.

12. Магнитное поле обнаруживается по действию на ...
А) прямой проводник с током;
Б) рамку с током;
В) магнитную стрелку;
Г) верны все названные ответы

13. Как взаимодействуют между собой два параллельных проводника, если по ним протекает ток в одном направлении?
А) ответ неоднозначен;
Б) притягиваются;

В) не взаимодействуют;
Г) отталкиваются.

14. Укажите условия возникновения магнитного поля.
1.Нужен движущийся электрический заряд;

2.Нужен проводник с током
А) достаточно или 1, или2;
Б) только 1;
В) Только 2;
Г) обязательно и 1, и 2.

15. **Как изменится сила Лоренца, действующая на заряженную частицу, если скорость частицы уменьшится в 3 раза?**
А) уменьшится в 3 раза;

Б) уменьшится в 9 раз;
В) увеличится в 3 раза;
Г) увеличится в 9 раз.

16. За единицу магнитной индукции в СИ принимается
А) Ампер; Б) Тесла; В) Фарад; Г) Вебер.

17. Вещества, в которых внешнее магнитное поле ослабляется
А) парамагнетики;
Б) диамагнетики;
В) ферромагнетики;
Г) среди ответов нет правильного.

18. Сила, с которой магнитное поле действует на проводник с током
А) Сила Ампера;
Б) Сила Лоренца;

В) Сила тока; Г) Сила притяжения

19. Вещества, которые значительно усиливают внешнее магнитное поле
А) парамагнетики;
Б) диамагнетики;
В) ферромагнетики;
Г) среди ответов нет правильного.

20. Явление возникновения электрического тока в проводящем контуре при изменении магнитного поля, пронизывающего контур, называется
А) электризация;
Б) электролиз;
В) электромагнитная индукция;
Г) термоэлектронная эмиссия.

21. Какими носителями создаётся электрический ток в электролитах?
А) электронами;
Б) ионами обоих знаков;
В) электронами и ионами;

Г) атомами.

22. Каким типом проводимости обладают полупроводниковые материалы без примесей?

А) в основном дырочной;
Б) в основном электронным;
В) в равной мере электронным и дырочным;
Г) не проводит ток.

23. Процесс выделения вещества на электродах, при прохождении тока через электролит

А) электролиз;
Б) газовый разряд;
В) электризация;
Г) деформация.

24. Вещества, которые незначительно усиливают внешнее магнитное поле.

А) парамагнетики;
Б) диамагнетики;
В) ферромагнетики;
Г) среди ответов нет правильного.

25. Каким типом проводимости обладают полупроводниковые материалы с акцепторными примесями?

А) в основном электронным;
Б) в основном дырочным;
В) не проводят ток;
Г) в равной мере электронным и дырочным

Эталоны ответов:

1.В 2.В 3. А 4. Г 5.А 6.Г 7.В 8.Б 9.Б 10.Б 11.А 12.Г 13.Б 14.А 15.А 16.Б
17.Б 18.А 19.В 20.В 21.Б 22.В 23.А 24.А 25.Б

Тест *Волновая* оптика

1. Корпускулярную теорию света предложил

А, Х.Гюйгенс; Б) М.Фарадей;
В) И.Ньютон; Г) А.Попов.

2. Волновую теорию света предложил

А) Х.Гюйгенс; Б) М.Фарадей;
В) И.Ньютон; Г) А.Попов.

3. Скорость света равна

А) 5000км/с; Б) 334км/с В) 300000км/с; Г) 1500км/с.

4. Лучи отраженный и падающий и перпендикуляр, восстановленный в точку падения луча к границе раздела двух сред, лежат

А) в одной плоскости;
Б) в разных плоскостях;
В) в параллельных плоскостях;
Г) в пересекающихся плоскостях.

5. Угол падения равен

А) углу преломления;

Б) углу отражения;

В) нулю;

Г) среди ответов нет правильного.

6. Если пучок параллельных лучей после отражения не изменяет своей параллельности, то отражение называется...

А) диффузным;

Б) зеркальным;

В) рассеянным;

Г) среди ответов нет правильного.

7. Если пучок параллельных лучей после отражения рассеиваются по разным направлениям, и параллельность лучей после отражения не сохраняется, то отражение называется...

А) диффузным;

Б) зеркальным;

В) рассеянным;

Г) среди ответов нет правильного.

8. Падающий луч, луч преломленный и перпендикуляр, восстановленный в точке падения, лежат

А) в параллельных плоскостях;

Б) в пересекающихся плоскостях;

В) в одной плоскости;

Г) среди ответов нет правильного.

9. Прозрачное для света тело, ограниченное двумя сферическими поверхностями

А) математический маятник;

Б) физический маятник;

В) линза;

Г) среди ответов нет правильного.

10. Если лучи, пройдя сквозь линзу, собираются в одной точке, то линза является

1. собирающей 2. рассеивающей

А) только 1;

Б) только 2;

В) и 1 и 2;

Г) ни 1 ни 2.

11. Если лучи, пройдя сквозь линзу, рассеиваются в разных направлениях, то линза является

1.собирающей

2.рассеивающей

А) только 1;

Б) только 2;

В) и 1 и 2;

Г) ни 1 ни 2.

12. Почему мыльные пузыри имеют разноцветную окраску?

А) происходит интерференция света в тонкой мыльной плёнке;

Б) происходит отражение разноцветных окружающих предметов;

В) плёнка получается из кусков мыла разных цветов;

Г) среди ответов нет правильного

13. Почему тонкая бензиновая плёнка на поверхности лужи окрашена разными цветами?

А) это происходит из - за интерференции света;

Б) при отражении света возникает поляризация;

В) происходит отражение окружающих предметов;

Г) среди ответов нет правильного.

14. Явление огибания светом малых препятствий, размеры которых близки к длине световой волны

А) интерференция;

Б) дифракция;

В) поляризация;

Г) дисперсия.

15. Зависимость показателя преломления света от его цвета это

А) интерференция;

Б) дифракция;

В) поляризация;

Г) дисперсия.

16. Наиболее сильное преломление в призме испытывают

А) фиолетовые лучи;

Б) красные лучи;

В) оранжевые лучи;

Г) жёлтые лучи.

17. Тела, излучающие свет в окружающее пространство, называются

А) источниками звука;

Б) источниками света;

В) источниками электрического тока;

Г) источниками гамма-излучения.

18. Какой из перечисленных источников света не является тепловым?

А) солнце;

Б) пламя;

В) северное сияние;

Г) среди ответов нет правильного.

19. Свечение газа при газовом разряде называется

А) электролюминесценция;

Б) катодолюминесценция;

В) фотолюминесценция;

Г) хемилюминесценция.

20. Свечение твердых тел, вызванное бомбардировкой их электронами.

А) электролюминесценция;
Б) катодолюминесценция;
В) фотолюминесценция;
Г) хемилюминесценция.

21. Свечение тел при некоторых химических реакциях, идущих с выделением энергии

А) электролюминесценция;
Б) катодолюминесценция;
В) фотолюминесценция;
Г) хемилюминесценция.

22. Свечение тел непосредственно под действием падающего на него излучения.

А) электролюминесценция;
Б) катодолюминесценция;
В) фотолюминесценция;
Г) хемилюминесценция.

23. Тела, находящиеся в твердом или жидком состоянии, а также сильно сжатые газы, нагретые до высокой температуры дают

А) непрерывный спектр;
Б) линейчатый спектр;
В) полосатый спектр;
Г) среди ответов нет правильного.

24. Сплошная разноцветная полоска это

А) непрерывный спектр;
Б) линейчатый спектр;
В) полосатый спектр;
Г) среди ответов нет правильного.

25. Метод определения химического состава вещества по его спектру называется

А) толстослойных фотоэмульсий;
Б) спектральный анализ;
В) УЗИ;
Г) перкуссия.

26. Каким из перечисленных свойств не обладает инфракрасное излучение?

А) электромагнитное излучение, лежащее за красной границей спектра;
Б) вызывает сильное нагревание предметов;
В) сильно поглощается парами воды;
Г) среди ответов нет правильного.

27. Каким из перечисленных свойств не обладает ультрафиолетовое излучение?

А) вызывает сильное нагревание предметов;
Б) электромагнитное излучение, лежащее за фиолетовой областью спектра.
В) не проходит через обычное стекло;
Г) не наблюдается глазом.

28. Какое из перечисленных излучений используют для диагностики переломов костей?

А) инфракрасное излучение; Б) ультрафиолетовое;
В) рентгеновское; Г) среди ответов нет правильного.

29. Какое из перечисленных излучений используют для сушки овощей, фруктов и лакокрасочных изделий?

А) инфракрасное излучение; Б) ультрафиолетовое;
В) рентгеновское; Г) среди ответов нет правильного.

30. Какое из перечисленных излучений вызывает пигментацию кожи?

А) инфракрасное излучение; Б) ультрафиолетовое;
В) рентгеновское; Г) среди ответов нет правильного.

Эталоны ответов

1.В 2.А 3.В 4.А 5.Б 6.Б 7.А 8. В 9.В 10.А 11.Б 12. А 13.А 14.Б 15.Г
16.А 17.Б 18. В 19.А 20.Б 21. Г 22.В 23.А 24.А 25.В 26.Б 27.А 28. В29. А 30. Б

Тест Квантовая оптика

1. Вылет электронов из вещества под действием падающего на него излучения называется

А) внешним фотоэффектом;
Б) внутренним фотоэффектом;
В) диффузия;
Г) конденсация.

2. Какое из перечисленных излучений не вызывает внешний фотоэффект?

1.инфракрасное;
2.ультрафиолетовое;
А) только 1;
Б) только 2; В) и 1 и 2; Г) ни 1 ни 2.

3. Фотоэффект бывает..

А) внутренним;
Б) внешним;
В) и внешним и внутренним;
Г) вакуумным.

4. Фотоэффект наблюдается…

А) в отсутствии взаимодействия света и вещества;
Б) только при взаимодействии света и вещества;
В) и при взаимодействии света с веществом, и
при отсутствии такого взаимодействия;
г) при взаимодействии двух излучений.

5. Кинетическая энергия фотоэлектронов

А) прямо пропорциональна длине волны;
В) прямо пропорциональна частоте света;
Г) прямо пропорциональна интенсивности света;
Д) обратно пропорциональна частоте и интенсивности света.

6. Фотоэффект - это

А) физическая величина;

Б) физическое явление;
В) свойство химического тела;
Г) химический процесс.

7. Внешний фотоэффект не наблюдается если
А) энергия фотоэлектронов света больше работы выхода электронов из вещества;
Б) энергия фотонов света меньше работы выхода электронов из вещества;
В) мощность излучения меньше 100Вт;
Г) красная граница смещена в область ультрафиолета.

8. Энергия фотона
А) не зависит от длины волны света;
Б) не связана с длиной волны света;
В) зависит от длины волны;
Г) не зависит от частоты света.

9. Законы фотоэффекта открыл
А) Н.Бор; Б) М.Складовская-Кюри;
В) А.Столетов; Г) А.Ампер.

10. Число электронов, выбиваемых светом с поверхности металла в единицу времени
А) прямо пропорционально интенсивности светового потока;
Б) обратно пропорционально интенсивности светового потока;
В) не зависит от интенсивности светового потока;
Г) среди ответов нет правильного.

11. Наибольшая длина волны (или минимальная частота излучения), при которой еще можно наблюдать фотоэффект, называется
А) фиолетовой границей фотоэффекта;
Б) красной границей фотоэффекта;
В) зелёной границей фотоэффекта;
Г) среди ответов нет правильного.

12. Минимальная работа, которую должен совершить электрон за счёт своей кинетической энергии для того, чтобы выйти из металла, называют
А) работа выхода;
Б) диффузия;
В) электролиз;
Г) среди ответов нет правильного.

13. Генерация свободных носителей зарядов в полупроводнике, происходящая вследствие облучения полупроводника, называется
А) внешним фотоэффектом;
Б) внутренним фотоэффектом;
В) электролиз;
Г) газовый разряд.

14. Эксперимент по измерению давления света провёл
А) А.Попов; Б) П.Лебедев; В) А.Столетов; Г) М.Фарадей.

15. При измерении давления света, возникли трудности:

1-невозможность выкачать из сосуда весь воздух;
2-неодинаковый нагрев сторон кружков.
А) только 1; Б) только 2; В) и 1 и 2; Г) ни 1 ни 2.

16. Действием множества ударов потока квантов света, бомбардирующих облучаемую поверхность, объясняется

А) давление света;
Б) реакция деления ядра;
В) кристаллизация;
Г) газовый разряд.

17. Какой из перечисленных примеров, не является следствием химического действия света

А) фотосинтез;
Б) выгорание тканей;
В) пигментация кожи;
Г) повышение температуры вещества.

18. Выражение "Каждый фотон имеет свой импульс, попадая на тело, они передают свой импульс. Т.е импульс тела будет равен импульсу поглощённых фотонов. Поэтому покоящееся тело приходит в движение" объясняет причину

А) давления света;
В) плавления;
Б) термоядерной реакции
Г) испарения.

19. Выражение " Энергия порции света идёт на совершение работы выхода и на сообщение электрону кинетической энергии" описывает

А) уравнение Клапейрона - Менделеева;
Б) уравнение Эйнштейна для фотоэффекта;
В) закон Кулона;
Г) закон Ома для замкнутой цепи.

20. Световую частицу называют

1.фотоном; 2. квантом электромагнитного излучения.
А) только 1; Б) только 2; В) и 1 и 2; Г) ни 1 ни 2.

Эталоны ответов

1.А 2.А 3.В 4.Б 5.Б 6.Б 7.Б 8. В 9.В 10.А 11.Б 12. А 13.Б 14.Б 15.В
16.А 17.Б 18. А 19.Б 20.В

Тест Физика атома и атомного ядра

1. В недрах Солнца температура достигает десятка миллионов градусов. Это объясняют...

А) быстрым вращением Солнца вокруг своей оси;
Б) делением тяжёлых ядер;
В) термоядерным синтезом легких ядер;
Г) реакцией горения водорода в кислороде.

2. Нейтрон – это частица,

А) имеющая заряд +1, атомную массу 1;
Б) имеющая заряд – 1, атомную массу 0;
В) имеющая заряд 0, атомную массу 0;

Г) имеющая заряд 0, атомную массу 1.

3 Изотопы – это…

А) элементы с одинаковым химическим составом и одинаковой атомной массой;
Б) элементы с различным химическим составом, но одинаковой атомной массой;
В) элементы с одинаковым химическим составом, но с различной атомной массой.
Г) среди ответов нет правильного

4. В ядре атома неона Z=10, A=17 содержится

А) 27 нейтронов; Б) 7 нейтронов;
В) 10 нейтронов; Г) 17 нейтронов.

5. Ядерные силы притяжения действуют,

1. между протоном и протоном;
2. между нейтроном и протоном;
3. между нейтроном и нейтроном.

А) только в 1; Б) только во 2;
В) только в 3;Г) действуют во всех трех случаях.

6. Альфа излучение – это…

А) электроны, движущиеся со скоростью, близкой к скорости света;
Б) электромагнитное излучение большой частоты;
В) ядро гелия.
Г) среди ответов нет правильного

7. Для того чтобы реакция деления ядер урана шла стационарно, необходимо…

А) коэффициент размножения нейтронов равен единице;
Б) коэффициент размножения нейтронов меньше единицы;
В) коэффициент размножения нейтронов больше единицы;
Г) среди ответов нет правильного.

8. Почему радиоактивные препараты хранят в толстостенных свинцовых контейнерах?

А) свинец поглощает заряженные частицы;
Б) свинец отражает заряженные частицы;
В) свинец вступает в химическую реакцию с заряженными частицами.
Г) среди ответов нет правильного.

9 . Ядро состоит из..

А) электронов и протонов;
Б) протонов и нейтронов;
В) нейтронов и электронов;
Г) электронов и ионов.

10. Как изменится заряд ядра атома радиоактивного элемента, когда оно испустит альфа частицу?

А) увеличится на 2;
Б) не изменится;
В) уменьшится на 2;
Г) уменьшится на 4.

11. Какой вид радиоактивного излучения наиболее опасен при внешнем облучении человека?

А) альфа – излучение; Б) гамма – излучение;

В) бетта – излучение; Г) все три одинаково опасны.

12. В ядерных реакторах такие вещества, как графит или вода, используются в качестве замедлителя. Что они должны замедлять и зачем?

А) Замедляют нейтроны. Для уменьшения вероятности осуществления ядерной реакции деления.

Б) Замедляют нейтроны. Для увеличения вероятности осуществления ядерной реакции деления.

В) Замедляют осуществление цепной реакции деления, чтобы не было взрыва.

Г) Замедляют осколки ядер для практического использования их кинетической энергии.

13. Бета излучение – это…

А) электроны, движущиеся со скоростью, близкой к скорости света;

Б) электромагнитное излучение большой частоты;

В) ядро гелия.

Г) среди ответов нет правильного

14. В каком приборе след движения быстрой заряженной частицы в газе делается видимым в результате конденсации перенасыщенного пара на ионах?

А) в счетчике Гейгера-Мюллера;

Б) в сцинтилляционном счетчике;

В) в камере Вильсона;

Г) среди ответов нет правильного.

15. Сколько электронов содержится в электронной оболочке нейтрального атома, если в атомном ядре 20 протонов и 17 нейтронов?

А) 20; Б) 37;

В) 17; Г) 3.

16. Что называется, критической массой в урановом ядерном реакторе?

А) Минимальная масса урана в реакторе, при которой он может работать без взрыва.

Б) Минимальная масса урана в реакторе, при которой может быть осуществлена цепная реакция.

В) Дополнительная масса урана, вносимая в реактор для его запуска.

Г) Дополнительная масса вещества, вносимая в реактор для его остановки в критических случаях.

17. Гамма излучение – это…

А) электроны, движущиеся со скоростью, близкой к скорости света;

Б) электромагнитное излучение большой частоты

В) ядро гелия.

Г) среди ответов нет правильного

18. В каком приборе прохождение ионизирующей частицы регистрируется по возникновению импульса электрического тока в результате возникновения самостоятельного разряда в газе?

А) в пузырьковой камере;
Б) в счетчике Гейгера-Мюллера;
В) в камере Вильсона.
Г) среди ответов нет правильного.

19. Ядро состоит из 90 протонов и 144 нейтронов. После испускания двух бета частиц, а затем одной альфа частицы, это ядро будет иметь:

А) 85 протонов, 140 нейтронов; Б) 87 протонов, 140 нейтронов;
В) 90 протонов, 140 нейтронов; Г) 87 протонов, 144 нейтронов.

20. Какой порядковый номер в таблице Менделеева у элемента, который получается в результате альфа - распада ядра, порядковый номер элемента Z?

А) Z + 2; Б) Z – 2; В) Z – 4; Г) Z – 1.

21. Из атомного ядра в результате самопроизвольного превращения вылетело ядро атома гелия. Какой это вид радиоактивного распада?

А) альфа – распад; Б) бетта – распад;
В) гамма – распад; Г) протон.

22. Изменяются ли массовое число, масса и порядковый номер элемента при испускании ядром гамма кванта?

А) Z изменяется, массовое число, и масса не изменяются;
Б) Z, массовое число и масса не изменяются;
В) Z не изменяется, массовое число и масса уменьшаются;
Г) Z и массовое число не изменяются, масса изменяется на массу гамма излучения.

23. Какое из перечисленных радиоактивных излучений не отклоняется электрическим и магнитным полем?

А) альфа излучение; Б) бетта излучение;
В) гамма излучение; Г) среди ответов нет правильного.

24. Протон – это частица,

А) имеющая заряд +1, атомную массу 1;
Б) имеющая заряд – 1, атомную массу 0;
В) имеющая заряд 0, атомную массу 0;
Г) имеющая заряд 0, атомную массу 1.

25. Естественное радиоактивное превращение ядер, происходящее самопроизвольно называется...

А) радиоактивным распадом; Б) электролизом;
В) деформацией; Г) газовым разрядом.

26. Реакция слияния легких ядер при очень высокой температуре называется

А) цепная ядерная реакция; Б) термоядерная реакция;
В) реакция деления ядра;
Г) среди ответов нет правильного.

27. Изменения атомных ядер при взаимодействии их с элементарными частицами или друг с другом называются

А) ядерными реакциями;
Б) изо процессами;
В) броуновским движением;
Г) среди ответов нет правильного.

28. Устройство, в котором осуществляется управляемая цепная ядерная реакция

А) генератор; Б) трансформатор;

В) конденсатор; Г) ядерный реактор.

29. Какое из перечисленных радиоактивных излучений обладает самой большой проникающей способностью?

А) альфа излучение; Б) бетта излучение;

В) гамма излучение; Г) среди ответов нет правильного.

Эталоны ответов

1.В 2.Г 3.В 4.Б 5.Б 6.В 7.А 8. А 9.Б 10.В 11.Б 12. В 13.А 14.В 15.А
16.Б 17.Б 18. Б 19.В 20.Б 21. А 22.Б 23.В 24. А 25. А 26.Б 27. А 28. Г 29.В

Задачи для подготовки к дифференцированному зачету

1. Задача. Тело падает без начальной скорости с высоты 2 км. Ускорение свободного падения принять равным 10 м/с^2 . Определите время падения и его скорость в момент удара о землю Определите, за какое время тело пролетит последние 100 м.

2. Задача. Трогаясь с места, автомобиль за первые 10 с прошел путь 25 м. С каким ускорением двигался автомобиль?

3. Задача. Плоская волна, возбуждаемая вибратором, колеблющимся по закону S = 0,2 sin 62,8 t , распространяется со скоростью 10 м/с. Запишите уравнение плоской волны и определите длину бегущей волны.

4. Задача. На проводник длиной 40 см, расположенный под углом 30^0 к линиям магнитной индукции, действует сила 0,4 Н. Сила тока равна 4 А. Чему равна индукция магнитного поля?

5. Задача. В однородное магнитное поле с индукцией 0,8 Тл влетает электрон со скоростью $4*10^7$ м/с, направленной перпендикулярно линиям индукции. Определите радиус, по которому будет двигаться электрон в магнитном поле.

6. Задача. Определить энергию фотонов, соответствующих длинам красным (0,76 мкм) и фиолетовым (0,45 мкм) волн видимой части спектра.

7. Задача. В электрическом чайнике мощностью 1 кВт вода объемом 2 л при температуре 20^0С закипает за 13 мин. Определите К.П.Д. чайника.

8. Задача. За какое время по проводнику с током 64 мА через его поперечное сечение пройдёт $2*10^{15}$ электронов.

9. Задача. Определите плотность однородного тела, вес которого в воздухе P_1 =10 Н, а в воде P_2 = 6 Н. Тело в воде подвешено на нити.

10. Задача. С каким Центростремительным ускорением движется материальная точка по окружности радиуса 80 см со скоростью 14,4 км/ч?

11. Задача. Какова внутренняя энергия водорода в шарике объемом 2 дм^3 при давлении 10^5 Па?

12. Задача. Шарик массой $4*10^{-4}$ кг подвешен на тонкой невесомой нити и имеет заряд $6*10^{-7}$ Кл. Снизу поднесли шарик с одноименным зарядом $4*10^{-8}$ Кл. Каким станет натяжение нити, если расстояние между ними 0,3 м?

13. Задача. Гиря, подвешенная к пружине, колеблется с амплитудой 8 см. Определите полную энергию колебаний гири, если жесткость пружины 2 кН/м.

14. Задача. Через сколько времени человек услышит эхо от преграды, находящейся на расстоянии 136 м?

15. Задача. Определите полную механическую энергию камня массой 200 г, движущегося на высоте 4 м со скоростью 10 м/с.

16. Задача. Чему равно сопротивление алюминиевой проволоки длиной 80 см и площадью поперечного сечения 0,5 мм^2. Удельное сопротивление алюминия равно0,028 Ом*мм^2/м.

17. Задача. Чему равна оптическая сила системы двух линз, одна из которых имеет фокусное расстояние F_1 = - 20 см, а другая – оптическую силу D_2 = 2 дптр?

18. Задача. Чему равно ускорение свободного падения на высоте 600 км? Во сколько раз оно меньше ускорения свободного падения вблизи поверхности Земли? Масса Земли равна 6*10^{24} кг, радиус Земли 6499 км.

19. Задача. В колебательном контуре, состоящем из конденсатора емкостью 10 мкФ и катушки индуктивности 0,4 Гн, происходят затухающие колебания. В некоторый момент времени сила тока равна 10^{-3} А, а заряд на пластинах конденсатора 10^{-6}Кл. Определите количество теплоты в проводниках, когда колебания полностью прекратятся.

20. Задача. Определите собственную энергию электрона. Масса электрона 9,1*10^{-31} кг.

21. Задача. Определите энергетический выход реакций синтеза

$^2_1H + ^2_1H = ^3_2He + ^1_0n$, $^2_1H + ^3_1H = ^4_2He + ^1_0n$.

22. Задача. Максимальный заряд на обкладках конденсатора колебательного контура $q_m = 10^{-6}$ Кл. Амплитудное значение силы тока в контуре $I_m = 10^{-3}$ А. Определите период колебаний.

23. Задача. Стальной магнит массой 100 г притягивается к вертикальной стальной пластине с силой 10 Н. Какую силу необходимо приложить к магниту, чтобы он скользил вниз равномерно, если коэффициент трения равен 0,2?

24. Задача. С каким ускорением поднимался груз массой 2 кг вертикально вверх, если на пути 5 м была совершена работа 0,15 кДж?

25. Задача. Определить давление одноатомного газа при температуре 27^{0}С и концентрации 2*10^{25} м$^{-3}$.

26. Задача. На каком расстоянии находятся два точечных заряда $q_1 = 4*10^{-8}$ Кл и $q_2 = 16*10^{-8}$ Кл, если они взаимодействуют с силой 9*10^{-5} Н?

27. Задача. Три проводника, сопротивления которых равны 10, 20 и 30 Ом, соединены последовательно. Определите напряжение на каждом из проводников и разность потенциалов между концами цепи при силе тока 1А.

28. Задача. Прямой проводник длиной 10 см, по которому течет ток 20 А, находится в однородном магнитном поле с индукцией В = 10 мТл. Каков угол между направлением поля и направлением тока, если на провод действует сила 10^{-2} Н?

29. Задача. Вагон массой 40 т, двигаясь со скоростью 0,9 м/с, сталкивается с платформой и останавливается. Определите массу платформы, если она приобрела скорость 1,2 м/с.

4.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

4.1 Критерии оценки знаний студентов на зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий

дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины

БД.09 Физическая культура

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.09 Физическая культура является составной частью основной профессиональной образовательной программы филиала МГТУ в поселке Яблоновском в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО)

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина БД.09 Физическая культура является дисциплиной базового цикла.

Цели дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины БД.09 Физическая культура должно обеспечить:

– содействие гармоничному физическому развитию, выработке умений использовать физические упражнения, гигиенические процедуры и условия внешней среды для укрепления состояния здоровья, противостояния стрессам;

– формирование общественных и личностных представлений о престижности высокого уровня здоровья и разносторонней физиологической подготовленности;

– расширение двигательного опыта посредством овладения новыми двигательными действиями и формирование умений применять их в различных по сложности условиях;

– дальнейшее развитие кондиционных и координационных способностей;

– формирование знаний о закономерностях двигательной активности, спортивной

тренировке, значении занятий физической культурой для будущей трудовой деятельности;

– закрепление потребности к регулярным занятиям физическими упражнениями и избранным видом спорта;

– формирование адекватной самооценки, нравственного самосознания, мировоззрения, коллективизма, развитие целеустремлённости, уверенности, выдержки, самообладания;

– дальнейшее развитие психических процессов и обучение основам психических регуляции.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

Знать:

З1-влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

З2-способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

З3 правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

Уметь:

У1-выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

У2-выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

У3-проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

У4-выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

У5-осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

У6-выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

У7-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

– подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

– организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;

У8-активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Освоение содержания учебной дисциплины БД.09 Физическая культура обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных:

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

– потребность к самостоятельному использованию физической культуры как

составляющей доминанты здоровья;

– приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

– формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

– формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно оздоровительной деятельностью;

– умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

–способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

–готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

–освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

–готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

–формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

–умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

–умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

–владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных

с учебной и производственной деятельностью;

–владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

–владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

–владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ В СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЕ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

– уметь определить уровень собственного здоровья по тестам;

– уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики;

– овладеть элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых;

– уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления;

– уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа;

– овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов;

– повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и подготовка);

– овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений;

– знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности;

– уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции;

– уметь выполнять упражнения:

– сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);

– подтягивание на перекладине (юноши);

– поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);

– прыжки в длину с места;

– бег 100 м;

– бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);

– тест Купера — 12-минутное передвижение.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

Образовательная и воспитательная деятельность направлена на формирование у обучающих следующих компетенций:

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Тематическое содержание фонда оценочных средств

Наименование тем (разделов)	**Код формируемой компетенции**	**Результат освоения (умения и знания)**		**Вид деятельности**	**Оценочные средства**
		уметь	**знать**		
Теоретическая часть **Раздел 1. Физическая культура — часть общечеловеческой культуры. Здоровый образ жизни.**					
Основы физической культуры Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО		У3- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	З1-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З2- основы здорового образа жизни. З3-Условия профес-сиональной деятель-ности и зоны риска физического здоровья для профессии - З4-Средства профилактики перенапряжения	Фронтальный и индивидуальный опрос, тестовые задания	Выполнение и защита обучающимися продукта творческой деятельности (реферата, презентации, проекта) по данной теме. Фронтальный и индивидуальный опрос, тестовые задания.
Практическая часть **Раздел 2. Основные виды общей физической подготовки**					

Легкая атлетика	ОК08.	У1-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; У2-- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	З1-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З2-основы здорового образа жизни.	**Практическая работа**	Кроссовая подготовка Техника бега на короткие дистанции Стартовый разгон финиширования Беговые и прыжковые упражнения Эстафетный бег 4*100, Метание гранаты Беговые и прыжковые упражнения Кросс на 3000, 2000 метров Выполнение контрольных нормативов в беге, прыжках и метании.
Баскетбол	ОК08.	У1--использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей: У2-- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; У3-- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	З1- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З2-- основы здорового образа жизни. З3--Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) З4--Средства профилактики перенапряжения	**Практическая работа**	Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведения-2 шага-бросок. Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колоне и кругу Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста. Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок», бросок мяча с места под кольцо Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре

Волейбол	ОК08.8.	У1-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей: У2- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; У3-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	З1- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З2-- основы здорового образа жизни. З3-Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) З4-Средства профилактики перенапряжения -	**Практическая работа**	Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке: Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча. Передача мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча, групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке Учебная игра с применением изученных положений.

Футбол	ОК08.	У1-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей: У2-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; У3- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	З1- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З2-основы здорового образа жизни. З3-Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) З4-Средства профилактики перенапряжения -	**Практическая работа**	Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам. Сдача контрольных нормативов.
Гимнастика	ОК08.	У1-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей: У2-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной	З1- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З2- основы здорового образа жизни. З3-Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического	**Практическая работа**	Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26–30 движений. Обучение круговому методу тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандером, амортизаторами из резины. Специальные физические упражнения, укрепляющие мышцы рук, груди, брюшного пресса, спины, ног и изучение комплекса упражнений на развитие координации движения. Сдача контрольных нормативов ОФП.

		деятельности; У3- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	здоровья для профессии (специальности) З4-Средства профилактики перенапряжения -		

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации

Студенты, пропустившие учебные занятия (и не прошедшие необходимую подготовку) допускаются к тестированию только после соответствующей подготовки. В случае пропуска занятий по уважительной причине студенты могут быть освобождены от выполнения отдельных тестов. Студенты, освобожденные на длительный срок, сдают зачет по теоретическому и методическому разделам программы и готовят реферат.

Студенты специального учебного отделения выполняют контрольные тесты с учетом показаний и противопоказаний в зависимости от характера и степени отклонения в состоянии здоровья.

Для студентов всех учебных отделений 1-4 курсов **основным критерием положительной оценки** при получении зачета должно быть улучшение показателей тестов в процессе всего периода обучения с учетом индивидуальных особенностей каждого студента.

Условием дифференцированного зачета для студентов четвертого курса является выполнение тестов по общей физической и профессионально- прикладной физической подготовке не ниже, чем на «удовлетворительно».

3.3 Контрольные тесты для оценки физической подготовленности студентов (текущий контроль) *

Девушки

№	Тесты	Оценка в баллах				
		5	4	3	2	1
1	Бег 2 км (мин., сек)	10.15	10.50	11.15	11.50	12.15
2	Бег 1 км (мин., сек)	4.00	4.15	4.30	4.45	5.00
3	Бег 100 м (сек)	15.7	16.0	17.0	17.9	18.7
4	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	190	170	150	130	100
5	Сгибание и разгибание рук в упоре на гимнастической скамейке	25	20	17	13	10
6	Прыжки в длину с места (см)	190	180	170	160	150
7	Подтягивание в висе лежа (перекладина на высоте 90 см) – количество раз	20	16	10	6	4
8	Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой - количество раз	60	50	40	30	25
9	Тест Купера (м)	2650	2160	1850	1500	1400

***** для каждой элективной дисциплины, кроме 06 – оздоровительная физическая культура

Юноши

№	Тесты	Оценка в баллах				
		5	4	3	2	1
1	Бег 3 км (мин., сек.)	12.00	12.35	13.10	13.50	14.00
2	Бег 1 км (мин., сек.)	3.30	3.35	4.00	4.15	4.30
3	Бег 100 м (сек)	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6
4	Прыжки в длину с места (см)	250	240	230	223	215
5	Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (количество)	15	12	10	7	5
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество)	15	12	9	7	5
7	В висе поднимание ног до касания перекладины (количество)	10	7	5	3	2
8	Прыжки через скакалку за 1 мин. – количество раз	190	170	150	130	100
9	Тест Купера (м)	2800	2500	2000	1600	1500

***** для каждой элективной дисциплины, кроме 06 – оздоровительная физическая культура

Тесты для промежуточной аттестации
01 - Общая физическая подготовка*

Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
Бег 100 м (сек)	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6	13.2	13.8	14.0	14.3	14.6
Бег 2000 м (мин., сек)	10.30	10.50	11.30	12.30	13.00					
Бег 3000м (мин., сек)						12.30	13.00	13.30	14.30	15.30
Сгибание и разгибание рук в висе на перекладине (кол-во раз)						15	12	10	7	5

Подъем и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой (кол-во раз)	60	50	40	30	25					

***** для каждой элективной дисциплины, кроме 06 – оздоровительная физическая культура

02 - Баскетбол

Контрольные упражнения	**Оценка в баллах**									
	женщины					**мужчины**				
	5	**4**	**3**	**2**	**1**	**5**	**4**	**3**	**2**	**1**
2 курс										
1.Ведениемячана20м(сек)	9,	9,6	10,	10,	10,	8,2	8,6	9,0	9,2	9,6
2. Штрафные броски:10 бросков: количество попаданий в корзину	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
3курс										
1.Ведение мяча на 20м(сек)	9,	9,4	10,	10,	10,	8,0	8,4	8,8	9,0	9,2
2. Штрафные броски: 10 бросков: количество попаданий в корзину	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2
4курс										
1.Ведение мячана20м (сек)	9,	9.2	9,	9,6	10,	7,8	8,2	8,8	9,0	9,2
2. Штрафные броски:10 бросков: количество попаданий в корзину	7	6	5	4	3	7	6	5	4	3

03 - Волейбол

Контрольные упражнения	**Оценка в баллах**									
	женщины					**мужчины**				
	5	**4**	**3**	**2**	**1**	**5**	**4**	**3**	**2**	**1**
2 курс										
1.Подача, выполняется любым способом: 10 подач.	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
2. Прием-передача мяча с партнером.	3	33	32	31	30	39	38	37	36	35
3курс										
1.Подача: – верхняя прямая (юноши), нижняя прямая (девушки): 10 подач	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2
2. Нападающий удар в паре 10 раз.	8	7	6	5	4	7	6	5	4	3
4курс										
1. Верхняя прямая подача:6 подач в заданную зону.	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
2. Нападающий удар в прыжке у сетки 10 раз.	8	7	6	5	4	7	6	5	4	3

04 -Мини футбол

Контрольные упражнения	Оценка в баллах									
	женщины					мужчины				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
2 курс										
1.Ведениемячана30м, обводка 5 стоек, через 6 м(сек)	11,2	11,6	12,2	12,4	12,6	9,2	9,6	10,2	10,4	10,6
2. Жонглирование мячом (кол-во раз)	40	35	30	25	20	50	40	35	30	25
3курс										
1.Ведениемячана30м, обводка 5 стоек, через 6 м(сек)	11,1	11,5	12,1	12,3	12,5	9,1	9,5	10,1	10,3	10,7
2. Жонглирование мячом (кол-во раз)	45	40	35	30	25	55	50	40	35	30
4курс										
1.Ведениемячана30м, обводка 5 стоек, через 6 м(сек)	11,0	11,4	12,0	12,2	12,4	9,0	9,4	10,0	10,2	10,6
2. Жонглирование мячом (кол-во раз)	50	45	40	35	30	60	55	50	40	35

Критерии выставления оценок при проведении текущего контроля, и промежуточной аттестации

Критерии	Оценка	
	Зачтено	Не зачтено
Сдача тестов	Средняя оценка тестов не менее 2 баллов	Средняя оценка тестов менее 2 баллов
Посещаемость	Высокая	Менее 75% по неуважительной причине
Активность на практических занятиях	Высокая активность на практических занятиях	Пассивность на практических занятиях

Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины (текущий контроль)

Раздел1. Физическая культура — часть общечеловеческой культуры Здоровый образ жизни.

1) Темы творческой работы (по выбору).

1.Основы здорового образа жизни студента, физическая культура в обеспечении здоровья. 2.Понятие здоровья, его содержание и критерии.

3.Здоровый образ жизни студента и его составляющие.

4.Культура межличностных отношений.

5.Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие.

6.Физическое самовоспитание и самосовершенствование в здоровом образе жизни.

2) Вопросы устного фронтального и индивидуального опроса.

Раздел1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.

1.Дайте определение -физическая культура-это…
2. Гиподинамия.
3. Средства физической культуры.
4.Общефизическая подготовка (ОФП).
5. Самоконтроль при занятиях физической культуры.
6. Современные виды спорта.
7. История Олимпийских игр.
8. Первые Олимпийские игры современности.
9. Какие основные разделы включает в себя программа по дисциплине «Физическая культура»?
10.Перечислите формы занятий физической культурой.
11.Дайте определение понятию «здоровье».
12.Факторы, влияющие на здоровье.
13.Основные элементы ЗОЖ.
14.Режим дня студента.
15.Каким должно быть правильное питание?
16. Эффективные средства восстановления работоспособности.
17.Что включает в себя личная гигиена?
18. Оптимальный режим занятий физической культурой.
19.Вредные привычки.
20. Средства закаливания.

Раздел 2. Основные виды общей физической подготовки

Тема 2.1Легкая атлетика.

1.Какие виды спорта включает в себя легкая атлетика?
2.Перечислите беговые виды легкой атлетики.
3.Спринтерские дистанции.
4.На каких дистанциях используют низкий старт.
6. Перечислите прыжковые виды легкой атлетики.
7.Перечислите виды легкоатлетических метаний.
8. Специальные беговые упражнения легкоатлета.
9. Стайерские дистанции.
10. Легкая атлетика-королева спорта.

Тема 2.2. Кроссовая подготовка.

1. Как называется бег по пересеченной местности? 2.Какое физическое качество развивает кроссовая подготовка?
3.Перечислите кроссовые дистанции.
4. Способы преодоления вертикальных препятствий.
5. Способы преодоления горизонтальных препятствий.

Тема 2.3. Спортивные игры. *Волейбол.*

1.Размеры волейбольной площадки.
2.Сколько волейболистов находится во время игры на площадке?
3.Как осуществляется переход?
4.Перечислите основные приёмы игры в волейбол.
5. Сколько партий играется в волейболе?
6.Может ли в волейболе быть ничейный результат?
7.Сколько времени даётся игроку на подачу?
8. До какого счета ведётся игра в одной партии?
9. Какова высота сетки у мужчин, у женщин?
10.Какие физические качества развивает игра?

Баскетбол.

11. Размеры баскетбольной площадки?
12.Сколько игроков находится во время игры на площадке?
13.Сколько длится баскетбольный матч?
14.Что такое тайм-аут?
15.Что такое «фол»?
16.Что такое «заслон»?
17.Что такое «дриблинг»?
18.Перечислите основные технические приемы игры в баскетбол.
19.Какие физические качества развивает игра?
20. Правило «24 секунд», «3 секунд», «5 секунд»

Футбол

21.Размеры футбольной площадки.
22.Сколько футболистов находится во время игры на поле
23.Размеры футбольных ворот.
24С какого расстояния пробивается пенальти в футболе.
25.Продолжительность и количество таймов в футболе.
26.Что означают желтая и красная карточки, показанные футболисту.
27. Какие физические качества развивает игра?

Примерная тематика рефератов для студентов, освобожденных от практических занятий

1 семестр

Диагноз и краткая характеристика заболевания студента. Влияние заболевания на личную работоспособность и самочувствие.

2 семестр

Медицинские противопоказания при занятиях физическими упражнениями и применение других средств физической культуры при данном заболевании (диагнозе).

3 семестр

Кинезиотерапия и рекомендуемые средства физической культуры при данном заболевании (диагнозе).

4 семестр

Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений и доступных средств физической культуры (с указанием примерной дозировки).

3-4 курсы

1. Физическая культура как сфера социальной деятельности (понятие, составные части).
2. Общие и специальные функции физической культуры.
3. Компоненты физической культуры и особенности их использования в социальной практике развитии личности.
4. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов (цель, задачи, содержание дисциплины, функции, мотивация студентов).
5. Организм как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система.
6. Утомление и восстановление при физической и умственной работе.
7. Средства физической культуры, обеспечивающие устойчивость к умственной и физической работоспособности.
8. Понятие «здоровье», его содержание и критерии.
9. Образ жизни студентов и его влияние на здоровье.
10. Организация труда и отдыха, режим сна и питания студентов как составляющие здорового образа жизни.
11. История развития физической культуры.

12. Личная гигиена и закаливание, гигиенические основы закаливания.

13. Педагогические и медицинские основы профилактики вредных привычек (табакокурения, алкоголя, наркотических средств).

14. Культура межличностного общения и психофизиологическая регуляция поведения как составляющие здорового образа жизни.

15. Воздействие объективных и субъективных факторов учебного процесса на организм студентов.

16. Общие закономерности изменения работоспособности студентов в процессе обучения.

17. Средства физической культуры в регулировании психоэмоционального и функционального состояния студентов.

4. Контрольные задания и материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Тестовые задания для текущего контроля «Тест по теме "Легкая атлетика".

1. Какой вид спорта называют королевой спорта»?

а) гимнастику;
б) легкую атлетику;
в) тяжелую атлетику.

2. Кросс - это:

а) бег по искусственной дорожке стадиона;
б) бег с ускорением;
в) бег по пересеченной местности;
г) бег с барьерами.

3. К видам легкой атлетики не относятся:

а) прыжки в длину;
б) спортивная ходьба;
в) прыжки с шестого;
г) прыжки через гимнастического коня.

4. Какие беговые дистанции не входят в программу Олимпийских игр?

а) 200м, 100м;
б) 400м, 800м;
в) 1,500м, 3000м;
г) 500м, 1000м.

5. Какая из дистанций является спринтерской?

а) 800 м;
б) 1500 м;
в) 100 м;
г) 500 м.

6. Чем измеряется длина разбега?

а) рулеткой;

б) на глазок;
в) беговым шагом;
г) ступнями.

7. 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
г) по улицам города

8. В каком году возникла легкая атлетика в России?
а)в 1912 году;
б) в 1888 году;
в) в 1896 году;
г) в 1900 году.

9. Какова ширина беговой дорожки на стадионе?
а) 125 см;
б) 100 см;
в) 90 см;
г) 105 см.

10. Результат в прыжках в длину на 80-90% зависит от …
а) максимальной скорости разбега и отталкивания;
б) способа прыжка;
в) быстрого выноса маховой ноги.

11. Результат в прыжках в высоту на 70-80% зависит от …
а) способа прыжка;
б) направления движения маховой ноги и вертикальной скорости прыгуна;
в) координации движений прыгуна.

12. Наиболее эффективным упражнением для развития выносливости служит …
а) бег на короткие дистанции;
б) бег на средние дистанции;
в) бег на длинные дистанции.

13. При самостоятельных занятиях легкой атлетикой наиболее эффективным является контроль за физической нагрузкой …
а) по частоте дыхания;
б) по частоте сердечных сокращений;
в) по снижению скорости бега;
г) по самочувствию.

14. Отсутствие разминки перед соревнованиями (или перед основной нагрузкой в тренировке) чаще всего приводит к …
а) экономии сил;
б) улучшению спортивного результата;
в) травмам.

15. Сопоставить:

1) стипль-чез	а) бег на короткую дистанцию
2) стайерский бег	б) бег на длинные дистанции
3) спринт	в) бег по беговой дорожке с барьерами и ямой с водой
4) фосбери-флоп	г) способ прыжка в высоту

Теме по теме «Волейбол»

1. В каком веке появился волейбол как игра:

а) XX;
б) XXI;
в) XIX.

2. В каком году волейбол входит в программу Олимпийских игр:

а) 1964;
б) 1991;
в) 1997

3. Какая страна стала Родиной волейбола:

а) Россия
б) Франция
в) США

4. Кто придумал волейбол как игру:

а) Джордж Майкен;
б) Д.Фрейзер;
в) Уильям Дж. Морган.

5. Что означает слово «волейбол»:

а) удар с лёта и мяч;
б)удар с лёта;
в) мяч;

6. Размеры волейбольной площадки (м):

а) 18×15;
б) 18х9;
в) 17×16.

7. Высота волейбольной сетки для женщин (см):

а) 199;
б) 2,24 м;
в) 200.

8. Вес волейбольного мяча (г):

а) 280-300;
б) 350;
в) 260-280

9. Нарушение правил в волейболе.

а) фол;
б) касание рукой соперника;
в) касание рукой пола.

10. Сколько игроков во время игры может находиться на площадке:

а) 4
б) 6;
в) 5.

11. Где выполняется подача мяча?
а) с площадки;
б) из-за лицевой линии;
в) со штрафной линии.

12. Сколько раз можно подбросить мяч для подачи?
а) 1
б) 2
в) 3.

13. Сколько времени дается на перерыв между партиями (мин.):
а) 2
б) 5
в) 3.

14 Как выполняется переход команды на площадке?
а) против часовой;
б) по часовой;
в) по горизонтали

15 Либеро – это…
а) судья;
б) игрок;
в) тренер.

16. Из 1 зоны игрок переходит в…
а) 7;
б) 4;
в) 6.

17. Что такое «Пайп»?
а) вариант атаки;
б) подача мяча;
в) замена игроков

Эталон ответов по теме Волейбол

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
отв	в	а	в	в	а	б	б	в	а	б	б	а	в	б	б	в	а

по теме «Баскетбол»

1. В каком году появился баскетбол как игра:
а) 1888;
б) 1805;

в) 1891.

2. В каком году баскетбол входит в программу Олимпийских игр:
а) 1936;
б) 1991;
в) 1997.

3. Какая страна стала Родиной баскетбола:
а) Россия;
б) Франция;
в) США

4. Кто придумал баскетбол как игру:
а) Джордж Майкен;
б) Д .Фрейзер;
в) Д. Нейсмит.

5. Что означает слово «баскетбол»:
а) корзина– мяч;
б) корзина;
в) мяч;

6. Размеры баскетбольной площадки (м):
а) 27×15;
б) 28×15 ;
в) 26×16.

7. Высота баскетбольной корзины (см):
а) 300;
б) 305;
в) 310.

8. Вес мяча (г):
а) 600 – 620;
б) 650 – 700;
в) 600 – 650.

9. Нарушение правил в баскетболе.
а) фол
б) касание рукой корзины
в) касание рукой пола.

10. Сколько игроков во время игры может находиться на площадке:
а) 4
б) 5;
в) 6.

11. Матч состоит из:
а) двух таймов по 20 минут;
б) четырех таймов по 10 минут;
в) трех таймов по 15 минут.

12.Как называется равный счёт по окончании основного времени матча:

а) овертайм;
б) фол;
в) аут

13.Сколько времени отводится на атаку корзины соперника (с):
а) 15
б) 20;
в) 24.

14. Какое максимальное количество времени даётся игроку на выбрасывание мяча:
а) 3 сек.
б)5 сек.
в)10 сек.

15. Сколько шагов можно делать после ведения мяча:
а) 3 шага;
б) 2 шага;
в) 1 шаг.

16. 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.

17. Сколько времени отводится на переход из тыловой в передовую зону(с)?
а) 8;
б) 10;
в) 12.

18. Сколько очков даётся за забитый мяч со штрафной линии?
а) 2 очка;
б) 1 очко
в)3 очка.

19. Советский баскетболист, включенный в баскетбольный зал славы НБА.
а) Белов С.;
б) Морозов В.;
в) Петров А.

20. Чемпион Европы по баскетболу в 2009 году среди мужских команд:
а) Испания;
б) Франция;
в) Великобритания.

Эталон ответов на тест по теме Баскетбол

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
отв	в	а	в	в	а	б	б	в	а	б	б	а	в	б	б	в	а	б	а	а

Тест по теме Мини-футбол

1.Минимальная длина площадки в мини-футболе?
1)25 м
2)28 м
3)20 м
4)24 м

2.Максимальная длина площадки в мини-футболе?
1)40 м
2)44 м
3)42 м
4)46 м

3.Минимальная ширина площадки в мини-футболе?
1)18 м
2)15 м
3)20 м
4)22 м

4.Максимальная ширина площадки в мини-футболе?
1)25 м
2)28 м
3)30 м
4032 м

5.Ширина разметки в мини-футболе?
1)5 см
2)8 см
3)10 см
4)12 см

6.Радиус в центре площадки в мини-футболе имеет длину…
1)3 м
2)4 м
3)3,5 м
4)4,5 м

7.Какой радиус у четверти окружности штрафной площади в мини-футболе?
1)5 м
2)6 м
3)7 м
4)8 м

8.Высота ворот в мини-футболе ровна?
1)2,05 м
2)2,00 м
3)2,10 м
4)2,44 м

9.Какова ширина ворот в мини-футболе

1)3 м
2)4 м
3)5 м
4)6 м

10.Размеры площадки для международных встреч равны …

1)25 – 35 х 15 – 17
2)24 – 34 х 26
3)38 – 42 х 18 – 22
4)30 – 37 х 24 – 25

11.Длина окружности мяча в мини-футболе ровна …

1)55 – 59
2)62 – 66
3)67 – 70
4)50 – 54

12.Вес мяча в мини-футболе до начала игры должен составлять …

1)280 – 300 гр
2)310 – 330 гр
3)340 – 390 гр
4)400 – 440 гр

13.Число игроков в мини-футболе находящихся на площадке?

1)5
2)6
3)7
4)8

14.Максимальное количество запасных игроков, используемых на протяжении всего матча в мини-футболе?

1)5
2)6
3)7
4)8

15.Сколько минут играет команда в меньшинстве, после удаленного игрока и с последующим полным комплектованием?

1)2
2)5
3)4
4)6

16.Кто следит за 2-х минутным контролем игры в меньшинстве?

1)Главный судья
20Судья на линии
3)Судья хронометрист
4)Судья информатор

17.Продолжительность игры в мини-футболе равна …

1)2 тайма х 25 минут
2)2 тайма х 20 минут

3)2 тайма х 30 минут
4)2 тайма х 15 минут

18.Перерыв между таймами в мини-футболе равен …
1)10 минут
2)15 минут
3)12 минут
4)14 минут

19.На каком расстоянии от мяча находится игроки не выполняющий начальный удар.
1)3
2)4
3)5
4)6

20.Сколько раз можно отыграться с вратарем «в стенку» в одном игровом эпизоде?
1)1
2)2
3)3
4)4

21.Давление мяча для игры в мини-футбол равно …
1)0,4 – 0,6
2)0,2 – 0,3
3)0,7
4)0,31 – 0,35

22.При штрафном ударе игроки обороняющейся команды должны стоять от мяча на расстоянии равное …
1)4 м
2)5 м
3)6 м
4)7 м

23.Какое правило действует при введении мяча из аута?
1)Правило «3 – секунды»
2)Правило «4 – секунды»
3)Правило «5 – секунд»
40Правило «6 – секунд»

24.Мяч влетел в ворота после свободного удара прямо без розыгрыша и при этом никого не задел, действия судьи?
1)Гол засчитан
2)Гол не засчитан, назначается удар от ворот
3)Команда имеет вторую возможность перебить
4)Свободный удар передается другой команде

25.Что не входит в комплект судейского инвентаря у судей в мини-футбол?
1)Свисток
2)Часы

3)Флажки
4)Карточки

26.На сколько метров должны стоять игроки противоположной команды от игрока, вводящего мяч … в мини-футболе?

1)3
2)4
3)5
4)6

27.Со скольки метров бьется пенальти в мини-футболе?

1)5
2)6
3)7
4)8

28.Если команда набрала 6 фолов, то назначается дабл – пенальти с отметки равное расстоянию от ворот

1)9 м
2)10 м
3)11 м
4)12 м

29.Если игрок ударив из аута, забил мяч в ворота и при этом мяч никого не задел, действия судьи?

1)Засчитать гол
2)Гол не засчитает, назначит удар от ворот
3)Мяч введут из аута игроки другой команды
4)Назначит повторное введение мяча

30.Если судья назначил штрафной по свистку, а игрок взял и пробил по воротам, действия судьи?

1)Показать желтую карточку и повторить удар
2)Показать красную карточку и повторить штрафной удар
3)Показать карточку и передать право удара другой команде
4)Показать красную карточку и передать право удара другой команде

31.За что дается желтая карточка?

1)За двойное касание при свободном ударе
2)За правило «4 – секунд»
3)При введении вратарем мяча ногой
4)За удар сзади

32.По номенклатуре ФИФА мяч в мини-футболе имеет номер?

1)4
2)5
3)6
4)7

33.Дата первого официального матча по мини-футболу среди национальных сборных?

1)22 июня 1960

2)19 июля 1974
3)1 марта 1981
4)13 октября 1955

35.В какой стране прошло первое первенство мира по мини-футболу?
1)Бразилия
2)Франция
3)Голландия
4)СССР

36.Первый чемпион первенства мира по мини-футболу был в
1)Испания
2)Бразилия
3)Парагвай
4)Италия

37.В какой стране на территории СССР прошли первые турниры по мини-футболу?
1)Литва
2)Латвия
3)Грузия
4)Украина

38.В какой году был создан комитет по мини-футболу в СССР?
1)1970
2)1960
3)1980
4)1990

39.Самая титулованная команда по мини-футболу России?
1)Дина
2)Динамо
3)Спартак
4)ВИЗ

Эталон ответов на тест по Мини-футболу.

№ зад	Ответ	№ зад	Ответ	№ зад	Ответ	№ зад	Ответ
1	1	11	2	21	1	31	1
2	3	12	3	22	2	32	2
3	2	13	1	23	2	33	2
4	1	14	2	24	2	34	2
5	2	15	1	25	3	35	3
6	1	16	3	26	3	36	2
7	2	17	1	27	2	37	2
8	2	18	1	28	2	38	4
9	1	19	1	29	2	39	1
10	3	20	1	30	1		

Тесты для подготовки к промежуточной аттестации

Вариант 1.

1.Физическая культура ориентирована на совершенствование...

а) физических и психических качеств людей;

б) техники двигательных действий;

в) работоспособности человека;

г) природных физических свойств человека.

2.Величина нагрузки физических упражнений обусловлена...

а) сочетанием объема и интенсивности двигательных действий;

б) степенью преодолеваемых при их выполнении трудностей;

в) утомлением, возникающим в результате их выполнения;

г) частотой сердечных сокращений.

3.Правильной можно считать осанку, если вы, стоя у стены, касаетесь ее...

а) затылком, ягодицами, пятками;

б) лопатками, ягодицами, пятками;

в) затылком, спиной, пятками;

г) затылком, лопатками, ягодицами, пятками.

4.Под быстротой как физическим качеством понимается:

а) комплекс свойств человека, позволяющий передвигаться с большой скоростью;

б) комплекс физических свойств человека, позволяющий быстро реагировать на сигналы и выполнять движения за кратчайший промежуток времени;

в) способность человека быстро набирать скорость.

5.При воспитании выносливости применяют режимы нагрузки, которые принято подразделять на оздоровительный, поддерживающий, развивающий и тренирующий. Какую частоту сердечных сокращений вызывает поддерживающий режим?

а) 110—130 ударов в минуту;

б) до 140 ударов в минуту;

в) 140— 160 ударов в минуту;

г) до 160 ударов в минуту.

6.При самостоятельных занятиях легкой атлетикой основным методом контроля физической нагрузкой является:

а) частота дыхания;

б) частота сердечных сокращений;

в) самочувствие.

7.Для воспитания быстроты используются:

а) двигательные действия, выполняемые с максимальной скоростью;

б) двигательные действия, выполняемые с максимальной амплитудой движений;

в) двигательные действия, направленные на выполнение нагрузки длительное время;

8.Регулярное занятие физической культурой и спортом, правильное распределение активного и пассивного отдыха, это:

а) соблюдение распорядка;

б) оптимальный двигательный режим.

9.Правильное распределение основных физиологических потребностей в течение суток (сна, бодрствования, приема пищи) это:

а) режим дня;

б) соблюдение правил гигиены;

в) ритмическая деятельность.

10.Совокупность процессов, которые обеспечивают поступление кислорода в организм, это:

а) питание;

б) дыхание;

в) зарядка.

11.Способность длительное время выполнять заданную работу это:

а) упрямство;

б) стойкость;

в) выносливость.

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

а) ловкость;

б) быстрота;

в) натиск.

13.Назовите элементы здорового образа жизни:

а) двигательный режим, закаливание, личная и общественная гигиена;

б) рациональное питание, гигиена труда и отдыха, гармонизация психоэмоциональных отношений в коллективе;

в) все перечисленное.

14.Страховка при занятиях физической культурой, обеспечивает:

а) безопасность занимающихся;

б) лучшее выполнение упражнений;

в) рациональное использование инвентаря.

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

а) регулярные занятия оздоровительными физическими упражнениями на свежем воздухе;

б) аэробика;

в) альпинизм;

г) велосипедный спорт.

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

а) самбо;

б) баскетбол;

в) бокс;

г) тяжелая атлетика.

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

а) плавание;

б) гимнастика;

в) стрельба;

г) лыжный спорт.

18.Основные направления использования физической культуры способствуют формированию…

а) базовой физической подготовленностью;

б) профессионально прикладной физической подготовке.

в) восстановлений функций организма после травм и заболеваний.

г) всего вышеперечисленного.

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

а) образования;

б) организации досуга;

в) спорта общедоступных достижений;

г) производственной деятельности.

20.Основными показателями физического развития человека являются:

а) антропометрические характеристики человека;

б) результаты прыжка в длину с места;

в) результаты в челночном беге;

г) уровень развития общей выносливости.

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

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

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

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

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

22.Один из способов прыжка в длину в легкой атлетике обозначается как прыжок:

а) «с разбега»;

б) «перешагиванием»;

в) «перекатом»;

г) «ножницами».

23.Основным показателем, характеризующим стадии развития организма, является:

а) биологический возраст;

б) календарный возраст;

в) скелетный и зубной возраст.

24.Олимпийский символ представляет собой пять переплетенных колец, расположенных слева направо в следующем порядке:

а) вверху — красное, голубое, черное, внизу — желтое и зеленое;

б) вверху — зеленое, черное, красное, внизу — голубое и желтое;

в) вверху — голубое, черное и красное, внизу — желтое и зеленое;

г) вверху — голубое, черное, красное, внизу — зеленое и желтое.

25.Вид деятельности, являющийся предметом соперничества и исторически оформившийся как способ выявления и сравнения человеческих возможностей, принято называть:

а) гимнастикой;

б) соревнованием;

в) видом спорта.

26.Два очка в баскетболе засчитывается при броске в корзину:

а) из зоны нападения;

б) с любой точки площадки;

в) из зоны защиты;

г) с любого места внутри трех очковой линии.

27.Под выносливостью как физическим качеством понимается:

а) комплекс психофизических свойств человека, обусловливающий возможность выполнять разнообразные физические нагрузки;

б) комплекс психофизических свойств человека, определяющий способность противостоять утомлению;

в) способность длительно совершать физическую работу, практически не утомляясь;

г) способность сохранять заданные параметры работы.

28.Быстрота — это:

а) способность человека совершать двигательные действия в минимальный отрезок времени;

б) способность человека быстро набирать скорость;

в) способность человека выполнять упражнения в беге с максимальной скоростью на короткие дистанции.

29.Физическая работоспособность — это:

а) способность человека быстро выполнять работу;

б) способность разные по структуре типы работ;

в) способность к быстрому восстановлению после работы;

г) способность выполнять большой объем работы.

30.Олимпийский девиз, выражающий устремления олимпийского движения, звучит как:

а) «Быстрее, выше, сильнее»;

б) «Главное не победа, а участие»;

в) «О спорт — ты мир!».

Вариант 2

1.Главной причиной нарушения осанки является...

а) привычка к определенным позам;

б) слабость мышц;

в) отсутствие движений во время школьных уроков;

г) ношение сумки, портфеля на одном плече.

2.Соблюдение режима дня способствует укреплению здоровья, потому что...

а) обеспечивает ритмичность работы организма;

б) позволяет правильно планировать дела в течение дня;

в) распределение основных дел осуществляется более или менее стандартно в течение каждого дня;

г) позволяет избегать неоправданных физических напряжений.

3.Под силой как физическим качеством понимается:

а) способность поднимать тяжелые предметы;

б) свойства человека, обеспечивающие возможность воздействовать на внешние силы за счет мышечных напряжений;

в) комплекс физических свойств организма, позволяющий преодолевать внешнее сопротивление, либо противодействовать ему за счет мышечных напряжений.

4.Выносливость человека не зависит от...

а) функциональных возможностей систем энергообеспечения;

б) быстроты двигательной реакции;

в) настойчивости, выдержки, мужества, умения терпеть;

г) силы мышц.

5.Наиболее эффективным упражнением развития выносливости служит:

а) бег на короткие дистанции;

б) бег на средние дистанции;

в) бег на длинные дистанции.

6.Отсутствие разминки перед занятиями физической культурой, часто приводит к:

а) экономии сил;

б) улучшению спортивного результата;

в) травмам.

7.Отметьте, что определяет техника безопасности:

а) комплекс мер направленных на обучения правилам поведения, правилам страховки и самостраховки, оказание доврачебной медицинской помощи;

б) правильное выполнение упражнений;

в) организацию и проведение учебных и внеурочных занятий в соответствии с гигиеническими требованиями.

8.Укажите нормальные показатели пульса здорового человека в покое:

а) 60 – 80 ударов в минуту;

б) 70 – 90 ударов в минуту;

в)75 - 85 ударов в минуту;

г) 50 - 70 ударов в минуту.

9.Система мероприятий позволяющая использовать естественные силы природы:

а) гигиена;
б) закаливание;
в) питание.

10.Привычно правильное положение тела в покое и в движении, это:
а) осанка;
б) рост;
в) движение

11.Способность преодолевать внешнее сопротивление или противостоять ему за счет мышечных усилий это:
а) зарядка;
б) сила;
в) воля.

12.Способность человека выполнять упражнения с большой амплитудой это:
а) гибкость;
б) растяжение;
в) стройность.

13.Назовите основные физические качества человека:
а) скорость, быстрота, сила, гибкость;
б) выносливость, быстрота, сила, гибкость, ловкость;
в) выносливость, скорость, сила, гибкость, координация.

14.Укажите, что понимается под закаливанием:
а) купание в холодной воде и хождение босиком;
б) приспособление организма к воздействию вешней среды;
в) сочетание воздушных и солнечных ванн с гимнастикой и подвижными играми.
15.Первая помощь при обморожении:
а) растереть обмороженное место снегом;
б) растереть обмороженное место мягкой тканью;
в) приложить тепло к обмороженному месту.

16.Назовите вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития гибкости:
а) акробатика;
б) тяжелая атлетика;
в) гребля;
г) современное пятиборье.

17.Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития скоростных способностей:
а) борьба;
б) бег на короткие дистанции;
в) бег на средние дистанции;
г) бадминтон.

18.Отметьте, что такое адаптация:
а) процесс приспособления организма к меняющимся условиям среды;
б) чередование нагрузки и отдыха во время тренировочного процесса;
в) процесс восстановления.

19.Укажите, чем характеризуется утомление:

а) отказом от работы;

б) временным снижением работоспособности организма;

в) повышенной ЧСС.

20.Для составления комплексов упражнений на увеличение мышечной массы тела рекомендуется:

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

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

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

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

21.Какая страна является родиной Олимпийских игр:

а) Рим;

б) Китай;

в) Греция;

г) Египет.

22.Вероятность травм при занятиях физическими упражнениями снижается, если занимающиеся:

а) переоценивают свои возможности;

б) следуют указаниям преподавателя;

в) владеют навыками выполнения движений;

г) не умеют владеть своими эмоциями.

23.Назовите из предложенного списка неправильно названные физические качества (несколько ответов):

а) стойкость;

б) гибкость;

в) ловкость;

г) бодрость;

д) выносливость;

е) быстрота;

ж) сила.

24.Ловкость — это:

а) способность осваивать и выполнять сложные двигательные действия, быстро их перестраивать в соответствии с изменяющимися условиями;

б) способность управлять своими движениями в пространстве и времени;

в) способность ловко управлять двигательными действиями в зависимости от уровня развития двигательных качеств человека.

25.Сила — это:

а) способность точно дифференцировать мышечные усилия различной величины и условиях непредвиденных ситуаций и смешанных режимов работы мышц;

б) способность противостоять утомлению, вызываемому относительно положительными напряжениями значительной величины;

в) способность преодолевать внешнее сопротивление или противодействовать ему с помощью мышечных усилий.

26.Под гибкостью как физическим качеством понимается:

а) комплекс морфофункциональных свойств опорно-двигательного аппарата человека, определяющий глубину наклона;

б) способность выполнять движения с большой амплитудой за счет мышечных напряжений;

в) комплекс физических свойств двигательного аппарата, определяющих подвижность его звеньев;

г) эластичность мышц и связок.

27.Бег на дальние дистанции относится к:

а) легкой атлетике;

б) спортивным играм;

в) спринту;

г) бобслею.

28.XXI зимние Олимпийские игры проходили в:

а) Осло;

б) Саппоро;

в) Сочи;

г) Ванкувере.

29.Правила баскетбола при ничейном счете в основное время предусматривают дополнительный период продолжительностью:

а) 3 минуты;

б) 7 минут;

в) 5 минут;

г) 10 минут.

30.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.

Эталон ответа

Вариант 1.				Вариант 2			
1	Г	16	г	1	а	16	а
2	а	17	б	2	б	17	б
3	г	18	г	3	в	18	а
4	б	19	г	4	б	19	б
5	б	20	а	5	в	20	а
6	б	21	в	6	в	21	в
7	а	22	а	7	а	22	б

8	б	23	а	8	а	23	а,г
9	а	24	в	9	б	24	а
10	б	25	б	10	а	25	в
11	в	26	г	11	б	26	в
12	в	27	б	12	а	27	а
13	в	28	а	13	б	28	лг
14	а	29	г	14	б	29	в
15	г	30	а	15	б	30	в

Билеты для проведения экзамена

Для данной дисциплины экзамен не предусмотрен

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.1. Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.

«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

5.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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.

Паспорт фонда оценочных средств программу дисциплины БД.10 Основы безопасности и защиты Родины.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины БД.10 Основы безопасности и защиты Родины.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования, а также оценочные средства для проведения контрольного среза знаний за текущий период обучения, оценочные средства для проверки остаточных знаний за предыдущий период обучения и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

1.1 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины Основы безопасности и защиты Родины направлено на формирование следующих компетенций:

Код	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из	
		Умеет:	Знает:
ОК0I.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	1,2,3	1,2,3,4,5
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	1,2,3	1,2,3,4,5
ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1,2,3	1,2,3,4,5
ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1,2,3	1,2,3,4,5

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны

уметь:

У1 - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У-2 применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;

УЗ - оказывать первую медицинскую помощь в случае необходимости.

знать:

З1- принципы обеспечения устойчивости объектов;

З2виды потенциальных опасностей;

З3- основы военной службы и обороны государства;

З4- меры пожарной безопасности и правила безопасности поведения при пожарах;

З5- способы оказания первой медицинской помощи.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Код компетенц **ИИ**	Конкретизация компетенций (знания, умения)
		аудиторная		
1	**Сохранение личной безопасности и сохранение здоровья**			
1.1	Введение. Вводный инструктаж по ТБ инструкции №1,2,3	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1,З2, З3, З4,З5 У1,У2, УЗ
1.2	Здоровье и здоровый образ жизни	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1,З2, З3, З4,З5 У1,У2, УЗ

1.3	Вредные привычки и их влияние на человека	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1,З2, З3, З4,З5 У1,У2, У3
1.4	Безопасное поведение в быту	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1,З2, З3, З4,З5 У1,У2, У3
1.5	Криминогенная ситуация, преступление против личности, необходимой оборона	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1,З2, З3, З4,З5 У1,У2, У3
1.6	Необходимая оборона - основа самозащиты.	практическая работа	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4,З5 У1,У2, У3
1.7	Как не стать жертвой преступления	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4,З5 У1,У2, У3
1.8	Выживание в условиях автономного существования	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, У3
1.9	Безопасность в дорожно - транспортных ситуациях	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, У3
2	**Государственная система обеспечения безопасности населения**			
2.1	ЧС природного и техногенного характера. Правила поведения при ЧС.	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, У3
2.2	Правила поведения и порядок эвакуации при получении сигнала ЧС	практическая работа	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, У3
2.3	Единая госсистема предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС). ГО, история создания, цели и	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4,З5 У1,У2, У3
2.4	Сдача норматива по ГО надевание противогаза	практическая работа	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, У3
2.5	Современные средства поражения, защита от них. Ядерное, химическое, и бактериологическое	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, У3
2.6	Инженерные средства защиты населения. Убежища, и ПРУ	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, У3
2.7	Системы оповещения и информирования населения при ЧС мирного и военного времени.	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 Умть:У1,У2, У3
2.8	Правила безопасного поведения при терактах и захвате в заложники	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, У3
3	**Основы обороны государства и воинская обязанность**			

3.1	История создания ВС России. Памяти поколений - дни воинской славы России	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, УЗ
3.2	Виды, рода ВС РФ, другие войска, их предназначение.	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, УЗ
3.3	Функции и основные задачи современных ВС РФ.	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, УЗ
3.4	Основные понятия о воинской обязанности и военной службе.	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, УЗ
3.5	Воинский учет, обязанности граждан по воинскому учету	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, УЗ
3.6	Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4,З5 Уметь:У1,У2, УЗ
3.7	Патриотизм и верность воинскому долгу - основные качества защитника Отечества	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1,З2, З3, З4,З5 У1,У2, УЗ
3.9	Стрелковая подготовка из пневматического оружия	практическая работа	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4,З5 У1,У2, УЗ
3.10	Прохождение военной службы по призыву	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4,З5 У1,У2, УЗ
3.11	Альтернативная гражданская служба	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4,З5 :У1,У2, УЗ
4	**Основы медицинских знаний и здорового образа жизни**			
4.1	Эмоционально-волевая устойчивость. Учись управлять собой - самоубеждение, самоприказ и самовнушение.	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1,З2, З3, З4,З5 У1,У2, УЗ
4.2	Первая медицинская помощь при остановке сердца	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4,З5 У1,У2, УЗ
4.3	Первая медицинская помощь при остановке сердца	практическая работа	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1,З2, З3, З4, З5 У1,У2, УЗ
4.4	Режим дня, труда и отдыха. Закаливание организма	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, УЗ
4.5	Правила личной и общественной гигиены.	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, УЗ

4.6	Репродуктивное здоровье, как составляющая часть здоровья человека и общества	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, У3
4.7	Правовые аспекты взаимоотношения полов.	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, У3
4.8	Брак и семья. Культура брачных отношений	лекция	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, У3
	Дифференцированный зачет		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	З1, З2, З3, З4, З5 У1,У2, У3

2. Показатели, критерии оценки компетенций

2.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	**Сохранение личной безопасности и сохранение здоровья**			
1.1	Введение. Вводный инструктаж по ТБ инструкции №1,2,3	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Задания для тестированного опроса	Вопросы для дифференцированного зачета
1.2	Здоровье и здоровый образ жизни	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.3	Вредные привычки и их влияние на человека	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.4	Безопасное поведение в быту	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.5	Криминогенная ситуация, преступление против личности, необходимой оборона	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.6	Необходимая оборона - основа самозащиты.	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.7	Как не стать жертвой преступления	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.8	Выживание в условиях автономного существования	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
1.9	Безопасность в дорожно-транспортных ситуациях	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2	**Государственная система обеспечения безопасности населения**			
2.1	ЧС природного и техногенного характера. Правила поведения при ЧС.	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.2	Правила поведения и порядок эвакуации при получении сигнала ЧС	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета

2.3	Единая госсистема предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС). ГО, история создания, цели	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего	Вопросы для дифференцированного зачета
2.4	Сдача норматива по ГО надевание противогаза	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.5	Современные средства поражения, защита от них. Ядерное, химическое, и бактериологическое	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.6	Инженерные средства защиты населения. Убежища, и ПРУ	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.7	Системы оповещения и информирования населения при ЧС мирного и военного времени	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
2.8	Правила безопасного поведения при терактах и захвате в заложники	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля. Конспект	Вопросы для дифференцированного зачета
3	**Основы обороны государства и воинская обязанность**			
3.1	История создания ВС России. Памяти поколений - дни воинской славы	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
3.2	Виды, рода ВС РФ, другие войска, их предназначение.	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
3.3	Функции и основные задачи современных ВС РФ.	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
3.4	Основные понятия о воинской обязанности и военной службе	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
3.5	Воинский учет, обязанности граждан по воинскому учету	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
3.6	Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
3.7	Патриотизм и верность воинскому долгу - основные качества защитника Отечества	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
3.9	Стрелковая подготовка из пневматического оружия	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
3.10	Прохождение военной службы по призыву	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для	дифференцированного зачета

3.11	Альтернативная гражданская служба	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
4	**Основы медицинских знаний и здорового образа жизни**			
4.1	Эмоционально-волевая устойчивость. Учись управлять собой самоубеждение, самоприкази самовнушение.	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
4.2	Первая медицинская помощь при остановке сердца	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
4.3	Первая медицинская помощь при остановке сердца	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
4.4	Режим дня, труда и отдыха. Закаливание организма	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
4.5	Правила личной и общественной гигиены.	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
4.6	Репродуктивное здоровье, как составляющая часть здоровья человека и общества	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
4.7	Правовые аспекты взаимоотношения полов.	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета
4.8	Брак и семья. Культура брачных отношений	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	Вопросы для текущего контроля.	Вопросы для дифференцированного зачета

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенций
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% основных видов деятельности. Умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт; анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации; высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами, письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа

«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% основных видов деятельности. Умеет применять теоретические знания и ' полученный практический опыт в решении практической ситуации; умело работает с нормативными документами; умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% основных видов деятельности. Показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи; излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности; затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемыми основными видами деятельности; не раскрывает сущность поставленной проблемы; не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации; допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами; неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно,

3. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к зачету для проведения устной и письменной промежуточной аттестации

1. ЧС природного и техногенного характера. Правила поведения при ЧС.

2.Приведите пример чрезвычайной ситуации, которая имела место в вашем регионе, определите ее место в классификации и подтвердите это цифрами и фактами.

3.Какими факторами могут быть вызваны оползни и сели?

4.Назовите против лавинного профилактического мероприятия.

5.Назовите ЧС гидрологического характера.

6.По каким признакам классифицируются природные пожары?

7.Обязанности граждан Российской Федерации в области защиты от ЧС

8. Единая госсистема предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС)

9. ГО, история создания, цели и задачи

10.Расскажите о Федеральном законе «О гражданской обороне».

11.Дайте определение терминам «эпидемия», «эпизоотия», «эпифитотия».

12. Современные средства поражения, защита от них

13.Назовите и охарактеризуйте поражающие факторы ядерного взрыва.

14.Каковы основные средства и способы защиты от поражающих факторов ядерного оружия?

15.Расскажите о химическом оружии, его составе, способах применения.

16.Что входит в состав биологического оружия?

17.Что такое дезинфекция, дезинсекция, дератизация?

18. Инженерные средства защиты населения

19.Для чего предназначены инженерные защитные сооружения?

20.Какими техническими системами жизнеобеспечения должны быть оборудованы убежища?

21.Расскажите об особенностях противорадиационных укрытий.

22.Расскажите об устройстве противогаза и подборе по размеру шлем-маски.

23.Расскажите порядок изготовления ватно-марлевой повязки.

24. Системы оповещения и информирования населения при ЧС мирного и военного времени.

25.. Правила безопасного поведения при терактах и захвате в заложники

26.Дайте определение понятия «терроризм».

27. История создания ВС России

28.Расскажите о Федеральном законе «Об обороне».

29. Виды, рода ВС, другие войска, их предназначение.

30.Какие войска, кроме Вооруженных Сил РФ, входят в состав военной организации России?

31. Какова структура Вооруженных Сил Российской Федерации?

32. Функции и основные задачи современных ВС

33. Воинский учет, обязанности граждан по воинскому учету.

34. 34.Какие категории граждан РФ подлежат воинскому учету?

35.Какие обязанности в целях обеспечения воинского учета возложены на граждан РФ?

36.Какие мероприятия проводятся в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе?

37.Назовите основные части автомата Калашникова.

38.Расскажите о порядке неполной разборки и сборки автомата Калашникова.

39. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе

40.Что входит в понятие «государственные и воинские символы России»?

41.Каково назначение Государственного герба и Государственного флага?

42.Дайте характеристику боевому Знамени как символу воинской чести.

43.Какова роль воинских званий и наград как символов воинской чести?

44.Перечислите наиболее значимые боевые традиции Российских Вооруженных Сил.

45.Как вы думаете, почему патриотизм и верность воинскому долгу являются главными

нравственными качествами военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации?

46. Патриотизм и верность основные качества защитника Отечества

47. Дни воинской славы, Дни славных побед сыгравших решительную роль в истории России и мира

48. Боевое Знамя в/ч-символ воинской чести, доблести и славы 49.Прохождение военной службы по призыву.

50. Альтернативная гражданская служба

51. Здоровье и здоровый образ жизни

52. Вредные привычки и их влияние на человека

53. Первая медицинская помощь при остановке сердца

54. Режим дня, труда и отдыха

55. Закаливание организма

56. Правила личной гигиены. Профилактика инфекционных заболеваний.

57. Репродуктивное здоровье

58. Правовые аспекты взаимоотношения полов.

59. Брак и семья. Культура брачных отношений.

60.Общие правила - профилактика венерических заболеваний, СПИД.

Вопросы для проведения текущего контроля знаний
Указать правильный вариант ответа:

I. Вариант

1. Основными задачами РСЧС являются:

а) разработка и реализация правовых и экономических норм по обеспечению защиты населения и территорий от ЧС;

б) организация наблюдения и контроля за состоянием природной среды, прогнозирование ЧС;

в) осуществление социальной защиты населения.

2.Какие мероприятия необходимо выполнить, если возникла ЧС или угроза ее возникновения?

а) приведение в порядок территории учебного заведения;

б) проверка состояния СИЗ и приведение их в состояние готовности и уточнение места нахождения убежища (укрытия);

в) немедленная организация работ по строительству ПРУ и убежища.

3.Для повышения выживаемости человека в экстремальной ситуации необходимо:

а) повышать уровень подготовки специалистов;

б)закончить среднюю школу;

в) повышать уровень психологической и физической выносливости.

4. Какие виды оружия относятся к оружиям массового поражения?

а) ядерное, химическое, биологическое оружие;

б) высокочастотное оружие;
в) лазерное оружие.

5. Альтернативная гражданская служба предусматривает:

а) замену военной службы по призыву на альтернативную;
б) несение гражданской службы по желанию;
в) несение службы на основании ФЗ РФ «Об альтернативной гражданской службы».

6. Первая медицинская помощь при остановке сердца предусматривает:

а) непрямой массаж сердца;
б) искусственную вентиляцию легких;
в) внутривенную инъекцию.

7. К коллективным средствам защиты относятся:

а) траншеи, овраги;
б) навесы, штольни;
в) убежища, противорадиационное укрытия.

8. Порядок оповещения населения о возникновении ЧС:

а) по телеграмме;
б) по телефону;
в) через средства массовой информации.

9. При возникновении ЧС природного характера проводится:

а) местная эвакуация;
б) упреждающая эвакуация;
в) экстренная эвакуация.

10.Назовите основные требования, который должен выполнять эвакуируемый:

а) организованным; б) дисциплинированным; в) выполнять все требования эвакопункта.

Указать правильный вариант ответа:

П. Вариант

1. ЧС подразделяются на:

а) локальные, местные, территориальные;
б) локальные, местные, территориальные, региональные, федеральные и трансграничные;
в) локальные, местные, региональные, федеральные.

2. Предупредительный сигнал «ВНИМАНИЕ ВСЕМ!» подается:

а) при возникновении ЧС; б) при пожаре; в) при угрозе возникновения стихийного бедствия.

3. К СИЗ органов дыхания, глаз, кожи и лица от РВ, УВ и БС относятся:

а) респиратор Р-2; б) шляпа; в) рубашка; г) противогаз; д) легкий защитный костюм Л-1.

4. К видам вооруженных сил РФ относятся:

а) пограничные войска;
б) внутренние войска;

в) сухопутные войска;
г) военно-морской флот;
д) военно-воздушные силы;
е) ракетные войска стратегического назначения.

5. Основными задачами вооруженных сил ВС РФ в военное время являются:
а) отражение агрессии;
б) нанесение агрессору поражения;
в) участие в охране общественного порядка;
г) принуждение к прекращению военных действий и капитуляции.

6. При утрате или захвате Боевого знамени противником:
а) командира воинской части снимают с должности;
б) воинской части вручается новое Боевое знамя;
в) воинскую часть расформировывают, а командира части и виновных в утрате Боевого знамени отдают под суд.

7. Какой вид транспорта наиболее опасен:
а) автотранспорт; б) железнодорожный; в) авиатранспорт.

8. Назовите три группы средств индивидуальной защиты организма человека по характеру их действия:
а) средства защиты кожи;
б) СИЗ органов дыхания;
в) медицинские средства защиты;
г) верхняя одежда - плащи и накидки.

9. Какое определение больше соответствует экологической безопасности:
а) деятельность человека, исключающая вредные воздействия на окружающую среду;
б) защищенность человека, обусловленная индивидуальным качеством личности и используемыми им СИЗ;
в) состояние защищенности жизненно важных интересов личности общества и государства.

10. Режим функционирования РСЧС:
а) в повседневной деятельности;
б) строгой секретности;
в) повышенной бдительности.
Эталон ответов

	1	2	3	4	5	6	7	**8**	9	10
В-1	а,б	**б**	**в**	а	в	а,б	в	в	в	в
В-2	б	а	а,г,д	в,г,д,е	а,б,г	в	а	а,б,в	а	а

Вопросы для контроля остаточных знаний
Указать правильный вариант ответа:

I. Вариант
1. Укажите основной способ оповещения населения об угрозе ЧС или ее возникновении:

а) передача речевой информации через СМИ;

б) в периодической печати; в) по телеграмме; г) электросирены.

2. Если возникла ЧС или угроза ее возникновения необходимо выполнить в первую очередь:

а) приведение в порядок территории учебного заведения;

б) проверка состояния СИЗ и приведение их в состояние готовности;

в) уточнение местонахождение убежища (укрытия) и подходов к нему.

3. Назовите наиболее распространенные индивидуальные специальные средства защиты кожи человека:

а) легкий защитный костюм (Л-1), защитная фильтрующая одежда (ЗФО), общевойсковой защитный комплект (ОЗК);

б) противогаз; в) плащ-накидка.

4. Назовите четыре основных поражающих фактора ядерного оружия на человека:

а) ударная волна; б) световое излучение; в) проникающая радиация;

г) радиоактивное заражение; д) электромагнитный импульс.

5. Назовите основной способ эвакуации населения из зоны ЧС:

а) в пешем порядке; б) комбинированный; в) на всех видах транспорта.

6. Как и где оборудуются убежища и ПРУ:

а) убежища оборудуются на верхних этажах здания;

б) устраивают вдали от населенных пунктов;

в) фильтровентиляционной камерой;

г) системой водоснабжения и канализации;

д) отопления и освещения.

7. В качестве химического оружия можно применить вещества:

а) иприт, зарин, фосген, синильная кислота;

б) аммиак; в) хлорид бария.

8. При пожаре огнегасящее средство направляется:

а) на пламя; б) на предмет горения; в) вокруг пламени.

9. ЧС подразделяются по характеру источника на:

а) природные; б)техногенные; в) биолого-социальные; г) военные.

10.Распределите зоны радиоактивного заражения в зависимости от эпицентра взрыва:

а) зона сильного заражения; б) зона умеренного заражения; в) зона опасного заражения.

11.Какое самое распространенное заразное заболевание:

а) малярия; б) атипичная пневмония; в) грипп; г) насморк.

12.Назовите, что должен иметь при себе эвакуируемый по прибытии на СЕП:

а) 2-х - 3-х дневный запас продуктов; б) документы; в) набор необходимых лекарств; г) огнетушитель; д) личные вещи.

13.Назовите факторы формирующее здоровье:

а) курение; б) бессонница; в) нервные стрессы; г) двигательная активность и закаливание; д) умение управлять своими эмоциями; е) личная гигиена.

14.Как обеспечить свою безопасность в квартире:

а) впустить в квартиру незнакомых, в том числе и в полицейской форме;

б) поставить видеонаблюдение или охранную сигнализацию;

в) поставить решетки на окна и глазок в двери.

15.Назовите основные виды экстремальных ситуаций в быту и причины их возникновения:

а) опасность механического травмирования;

б) отравления от лекарств, продуктов;

в) случайные падения;

г) пожары;

д) аварии технологического оборудования.

Указать правильный вариант ответа:

И. Вариант

1. Приведите пример, иллюстрирующий использование паразитов человека для создания ЧС:

а) создание химического оружия;

б) создание бактериологического оружия;

в) создание ядерного оружия;

2. Выберите названия съедобных грибов:

а) бледная поганка;

б) ложный опенок;

в) красных мухомор;

г) шампиньон;

д) маслята;

е) белый гриб.

3. Здоровье и факторы риска болезней:

а) режим труда и отдыха;

б) занятие физкультурой;

в) вредные привычки -алкоголь, курение, наркомания;

г) нервные стрессы;

д) рациональное питание.

4. Назовите основной фактор, который оказывает наибольшее влияние на уровень здоровья:

а) экология; б) генетика; в) здравоохранение; г) образ жизни.

5. Назовите дату «рождения» Красной (Советской) Армии:

а) 7 ноября 1917г.; б) 23 февраля 1918г.; в) 5 декабря 1941г.

6. Назовите правовой документ, предусматривающий необходимость проведения подготовки граждан мужского пола к военной службе:

а) закон РФ «О воинской обязанности и военной службе» 1998г.;

б) закон РФ «О гражданской обороне»;

в) конституция **РФ.**

7. Укажите, кто является руководителем штаба ГО учебного заведения:

а) преподаватель-организатор ОБЖ; б) замдиректора по АХЧ; в) директор.

8. Укажите, что в первую очередь должен сделать эвакуируемый по прибытии на СЕП:

а) ознакомиться с правилами пребывания;

б) приготовить вещи и принадлежности для осмотра;

в) пройти регистрацию на СЕП.

9. Назовите при каком царе была создана первая регулярная армия:

а) при Иване IVГрозном; б) при Петре I; в) при Александре П.

10.Назовите основные составные части понятия «патриотизм»:

а) осознание личной ответственности гражданина за защиту РодиньР,

б) любовь к Родине, своему народу, гордость за успехи и победы народа и горечь за неудачи и поражения;

в) морально-психологические качества гражданина.

11.Назовите основные задачи вооруженных сил России на современном этапе:

а) обеспечение ядерного сдерживания;

б) обеспечение защиты страны в мирное время от воздушно-космического нападения;

в) осуществление миротворческой деятельности;

г) защита населения от преступности и стихийных бедствий.

12.Первоначальная постановка граждан на воинский учет осуществляется:

а) с 1 января по 31 марта в год достижения ими возраста 17 лет;

б) в год достижения ими возраста 18 лет;

в) при достижении 16 лет.

13.Назовите должностное лицо, возглавляющее ГО общеобразовательного учреждения и его должность в ГОЧС:

а) руководитель ОБЖ; б) замдиректора по АХЧ; в) директор - начальник ГО.

14.Верховным главнокомандующим вооруженными силами является:

а) министр обороны ВСРФ; б) президент РФ; в) председатель правительства РФ.

15.Порядок прохождения гражданами альтернативной гражданской службы:

а) по желанию гражданина РФ;

б) по достижении гражданина 18 лет;

в) по закону РФ «Об альтернативной гражданской службе».

Эталон ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В-1	а,г	б,в	а,б	а,б,в,г	б	в,г,д	а	б	а,б,в	а,в,б
	11	12	13	14	15					
В-1	в	а,б,в,д	г,д,е	б,в	а,б,в,г					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В-2	б	г,д,е	в,г	г	б	а	а	в	б	а,б
	11	12	13	14	15					

В-2	а,б,в	а	в	б	в					

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

4.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний **по** дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине БД.11 Биология

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Биология.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

– сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно- научной картине мира;

– понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

– способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

– владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

– способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

– готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

– обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

– способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

– готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

– осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

– повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

– способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

– способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

– умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

– способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

– способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

– сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1- объяснять: роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на развитие зародыша человека; влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменяемости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем; необходимости сохранения многообразия видов;

У2 - решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);

У3- описывать особей видов по морфологическому критерию;

У4- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

У5- сравнивать: биологические объекты (тела живой и неживой природы по химическому составу, зародыши человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности), процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы на основе сравнения;

У6- анализировать и оценивать различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

У7 - изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

У8 - находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернета) и критически ее оценивать;

У9 - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

У10 - соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курение, алкоголизм, наркомания); правил поведения в природной среде;

У11 - оказания первой помощи при простудных и других заболеваниях, отравлении пищевыми продуктами;

У12 - оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

знать:

З1- основные понятия и термины, традиционные и новые методы биологических исследований;

З2 - основные положения биологических теорий (клеточная, эволюционная теория Ч.Дарвина); учение В.И.Вернадского о биосфере; сущность законов Г.Менделя, закономерностей изменчивости;

З3 - строение биологических объектов: клетки; генов и хромосом; вида и экосистем (структура);

З4 - сущность биологических процессов: размножение, оплодотворение, действие искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере;

З4 - вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки;

З5 - биологическую терминологию и символику.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

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 руководителем.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

2. Этапы формирования знаний и умений

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Конкретизация знания, умения
		Аудиторная	СРС	
Раздел 1. Клетка – единица живого.				З1,З2,У1,У2, ОК 01, ОК 02, ОК 07
1	Введение. Биология – наука о жизни.	Устный опрос, тестирование		
2	Химическая организация клетки.	Устный опрос, тестирование		
3	Общий план строения клетки.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	
4	Обмен веществ и преобразование энергии в клетке - основа жизнедеятельности клетки.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	
5	Наследственная информация и реализация ее в клетке.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	
6	Вирусы. Генная и клеточная инженерия.	Устный опрос, тестирование		
7	Размножение живых организмов. Митоз. Мейоз.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	
8	Индивидуальное развитие организмов.	Устный опрос, тестирование		
Раздел 2. Основы генетики и селекции.				З1,З2,У1,У2, ОК 01, ОК 02, ОК 07
9	Генетика как наука: история развития, основные методы и понятия.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой	

10	Моногибридное скрещивание. Дигрибное скрещивание. Законы Менделя.	Устный опрос, тестирование		
11	Хромосомная теория наследственности. Закон сцепления генов.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой	
12	Генетика пола. Сцепленное с полом наследование.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой	
13	Наследственная и модификационная изменчивость.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	
14	Предмет и задачи селекции. Учение Н.И. Вавилова.	Устный опрос, тестирование		
15	Селекция растений, животных и микроорганизмов.		Работа с конспектами, учебной литературой.	
Раздел 3. Эволюция.				З1,З2,У1,У2, ОК 01, ОК 02, ОК 07
16	История развития органического мира в биологии.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	
17	Основные положения теории Ч. Дарвина об эволюции органического мира.	Устный опрос, тестирование		
18	Вид. Критерии вида. Популяция.	Тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	
19	Формы естественного отбора.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	
20	Развитие жизни на земле.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	
21	Происхождение человека.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	
Раздел 4. Основы экологии.				

22	Предмет экологии. Экологические факторы среды.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	З1,З2,У1,У2, ОК 01, ОК 02, ОК 07
23	Сообщества. Экосистемы. Цепи питания.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	
24	Биосфера. Охрана биосферы. Ноосфера.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	
25	Влияние деятельности человека на биосферу.	Устный опрос, тестирование	Работа с конспектами, учебной литературой.	

3. Показатели, критерии оценки знаний и умений

Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ раздела	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Наименование оценочного средства		Конкретизация знания, умения
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
Раздел 1. Клетка – единица живого.				З1,З2,У1,У2, ОК 01, ОК 02, ОК 07
1	Введение. Биология – наука о жизни.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
2	Химическая организация клетки.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
3	Общий план строения клетки.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
4	Обмен веществ и преобразование энергии в клетке - основа жизнедеятельности клетки.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
5	Наследственная информация и реализация ее в клетке.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
6	Вирусы. Генная и клеточная инженерия.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
7	Размножение живых организмов. Митоз. Мейоз.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
8	Индивидуальное развитие организмов.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
Раздел 2. Основы генетики и селекции.				З1,З2,У1,У2,

9	Генетика как наука: история развития, основные методы и понятия.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	ОК 01, ОК 02, ОК 07
10	Моногибридное скрещивание. Дигрибное скрещивание. Законы Менделя.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
11	Хромосомная теория наследственности. Закон сцепления генов.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
12	Генетика пола. Сцепленное с полом наследование.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
13	Наследственная и модификационная изменчивость.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
14	Предмет и задачи селекции. Учение Н.И. Вавилова.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
15	Селекция растений, животных и микроорганизмов.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
Раздел 3. Эволюция.				З1,З2,У1,У2, ОК 01, ОК 02, ОК 07
16	История развития органического мира в биологии.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
17	Основные положения теории Ч. Дарвина об эволюции органического мира.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
18	Вид. Критерии вида. Популяция.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
19	Формы естественного отбора.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
20	Развитие жизни на земле.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	

21	Происхождение человека.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
Раздел 4. Основы экологии.				
22	Предмет экологии. Экологические факторы среды.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	З1,З2,У1,У2, ОК 01, ОК 02, ОК 07
23	Сообщества. Экосистемы. Цепи питания.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
24	Биосфера. Охрана биосферы. Ноосфера.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	
25	Влияние деятельности человека на биосферу.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Зачетные вопросы.	

4. Материалы для оценки знаний, умений навыков сформированного в процессе освоения образовательной программы.

Задание для текущего контроля успеваемости

4.1. Перечень устных вопросов по темам:

Вопросы для проведения текущего контроля знаний

Вариант 1

1. Углерод, водород, кислород, и азот.

1. Микроэлементы.
2. Макроэлементы, 1 группа.
3. Макроэлементы, 2 группа.
4. Ультрамикроэлементы.

2. Дезоксирибоза относится:

1. К моносахаридам.
2. К дисахаридам.
3. К олигосахаридам.
4. К полисахаридам.

3. Остатки какого полисахарида входят в состав молекулы ДНК.

1. Рибозы.
2. Дизоксирибозы.
3. Глюкозы.
4. Фруктозы.

4. Какие вещества образуют основу клеточных мембран.

1. Жиры.
2. Фосфолипиды.
3. Воска.
4. Липиды.

5. Молекула гемоглобина имеет структуру:

1. Первичную.
2. Вторичную.
3. Третичную.
4. Четвертичную.

6. Выход яйцеклетки из яичника у млекопитающих называется:

1. Овуляция.
2. Менструация.
3. Коньюгация.
4. Оргазм.

7. Совокупность генов, полученных от родителей:

1. Кариотип.
2. Фенотип.
3. Генотип.
4. Геном.

8. Совокупность внешних признаков, полученных от родителей:

1. Кареотип.

2. Фенотип.
3. Генотип.
4. Геном.

9. Первый закон Г.Менделя.

1. Закон расщепления признаков в соотношении 3/1.
2. Закон единообразия первых поколения.
3. Неполное доминирование при промежуточном наследовании.
4. Промежуточное наследование при неполном доминировании.

10. Желтый цвет (А) и гладкая форма горошин(в) – доминантные признаки. У гороха с желтыми и гладкими семенами может быть генотип:

1. Аавв.
2. ААвв.
3. ААВв.
4. ааВв.

ОТВЕТ:

1 – 2
2 – 4
3 – 2
4 – 2
5 – 4
6 – 1
7 – 3
8 – 2
9 – 2
10 – 1

Вариант 2

1**. Ферменты по химической природе относятся:**

1. К жирам.
2. К углеводам.
3. К белкам.
4. К витаминам.

2. Всем аминокислотам основные свойства придают:

1. Аминогруппа.
2. Карбоксильная группа.
3. Радикал.
4. Гидгоксильная группа.

3**. Какое основание не входит в состав молекулы ДНК.**

1. Аденин.
2. Гуанин.
3. Тимин.
4. Урацил.

4. Кто из ученых впервые применил термин «клетка».

1. Антони ванн Левенгук.
2. Р.Гук.

3. Р.Броун.
4. М.Шлейден.

5. **Какой ученый сформулировал основные положения клеточной теории.**

1. Т.Шван
2. Р.Гук
3. Р.Вихров.
4. К.Бэр.

6. Какие из перечисленных организмов относятся к эукариотам?

1. Вирусы.
2. Грибы.
3. Синезеленые.
4. Бактерии.

7. Какие организмы относятся к прокариотам?

1. Вирусы.
2. Грибы.
3. Растения.
4. Бактерии.

8. Какое свойство генетического кода называется триплетностью.

1. Три нуклеотида кодируют одну аминокислоту.
2. Один кодон всегда кодирует одну аминокислоту.
3. Одну аминокислоту могут кодировать до 6 кодонов.
4. Рамка считывания равна 3 нуклеотидам, один нуклеотид не может входить в состав 2 кодонов.

9. Форма размножения, когда новый организм образуется из неоплодотворенного яйца.

1. Партеногенез.
2. Коньюгация.
3. Шизогония
4. Полиэмбриония.

10. Двухслойный зародыш с зародышевыми листками: эктодермой и энтодермой.

1. Гаструла.
2. Бластула.
3. Нейрула.
4. Морула.

ОТВЕТ:

1 – 3
2 – 1
3 – 4
4 – 2
5 – 1
6 – 2
7 – 4
8 – 1
9 – 1

10 – 1

Вопросы для контроля остаточных знаний
ВАРИАНТ – 1.

1. Основная заслуга Ч. Дарвина состоит в:
А) формулирование биогенетического закона; В) разработка теории естественного отбора;
Б) создание первой эволюционной теории; Г) создание закона естественных рядов.

2. Наиболее напряжённой формой борьбы за существование Ч. Дарвин считал:
А) борьбу с неблагоприятными условиями; В) межвидовую;
Б) внутривидовую; Г) все перечисленные формы в равной степени.

3. Естественный отбор действует на уровне:
А) отдельного организма; В) вида;
Б) популяции; Г) биоценоза.

4.Гомологичными органами являются:
А) лапа кошки и нога мухи; В) чешуя рептилий и перья птицы;
Б) глаз человека и глаз паука; Г) крыло бабочки и крыло птицы.

5. К обезьянолюдям относят:
А) кроманьонца; В) питекантропа;
Б) австралопитека; Г) неандертальца.

6. Экологический фактор, выходящий за пределы выносливости, называют:
А) стимулирующим; В) абиотическим;
Б) лимитирующим; Г) антропогенным

7. Эукариоты:
А) способны к хемосинтезу; В) не имеют многих органоидов;
Б) имеют ДНК кольцевой формы; Г) имеют ядро с собственной оболочкой.

8. Общим признаком растительной и животной клетки является:
А) гетеротрофность; В) наличие хлоропластов;
Б) наличие митохондрий; Г) наличие жёсткой клеточной стенки.

9. Биополимерами являются:
А) белки; В) нуклеиновые кислоты;
Б) полисахариды; Г) всё перечисленное.

10. Урацил образует комплиментарную связь с:
А) аденином В) цитозином
Б) тимином Г) гуанином.

11. Гликолизом называется:
А) совокупность всех процессов энергетического обмена в клетке;
Б) бескислородное расщепление глюкозы;
В) полное расщепление глюкозы; Г) полимеризация глюкозы с образованием гликогена.

12. Очерёдность стадии митоза следующая:
А) метафаза, телофаза, профаза, анафаза; В) профаза, метафаза, телофаза, анафаза;
Б) профаза, метафаза, анафаза, телофаза; Г) телофаза, профаза, метафаза, анафаза;

13. Удвоение хромосом происходит в:
А) интерфазе В) метафазе
Б) профазе Г) телофазе

14. В анафазе митоза происходит расхождение:
А) дочерних хромосом В) негомологичных хромосом
Б) гомологичных хромосом Г) органоидов клетки.

15. из эктодермы образуются:
А) мышцы В) скелет
Б) лёгкие Г) органы чувств.

ОТВЕТ: 1 – В, 2 – Б, 3 – Б, 4 – В, 5 – В, 6 – Б, 7 – Г, 8 – Б, 9 – Г, 10 – А, 11 – Б, 12 – Б, 13 – А, 14 – А, 15 — Г

ВАРИАНТ – 2

1. По Ч. Дарвину, движущими силами эволюции являются:
А) борьба за существование; В) естественный отбор;
Б) наследственная изменчивость; Г) все перечисленные.

2. Ведущую роль в эволюции играет следующий вид изменчивости:
А) определённая; В) групповая;
Б) модификационная; Г) мутационная.

3. Движущая форма отбора обычно приводит к:
А) уничтожению особей с отклонениями от прежней нормы реакции; В) расширению прежней нормы реакции;
Б) сужению прежней нормы реакции; Г) сдвигу прежней нормы реакции.

4. Аналогичными органами являются:
А) жабры рака и жабры рыбы; В) листья берёзы и иголки кактуса;
Б) лапа собаки и крыло птицы; Г) все перечисленные пары.

5. В эпоху оледенения жили:

А) кроманьонцы;
Б) неандертальцы;
В) синантропы;
Г) все перечисленные.

6. Продуктивностью экосистемы называется:

А) её суммарная биомасса;
Б) прирост этой биомассы за единицу времени;
В) суммарная биомасса продуцентов;
Г) суммарная биомасса консументов.

7.В клетках прокариот имеются:

А) ядра;
Б) рибосомы;
В) митохондрии;
Г) все перечисленные органоиды.

8. Лейкопласты – это органоиды клетки, в которых:

А) осуществляется синтез белка;
Б) осуществляется процесс фотосинтеза;
В) находятся пигменты красного и жёлтого цвета;
Г) накапливается крахмал.

9. Нуклеотиды в нити молекулы ДНК соединяются следующей связью:

А) ковалентной;
Б) водородной;
В) пептидной;
Г) дисульфидными мостиками.

10. Транскрипция – это:

А) синтез молекулы и-РНК по матрице одной из цепей ДНК;
Б) перенос информации с и-РНК на белок во время его синтеза;
В) доставка аминокислот к рибосомам во время синтеза белка;
Г) процесс сборки белковой молекулы.

11. Синтез АТФ в клетке происходит в процессе:

А) гликолиза;
Б) фотосинтеза;
В) клеточного дыхания;
Г) всех перечисленных.

12.Самой продолжительной фазой митоза является:

А) профаза;
Б) метафаза;
В) анафаза;
Г) телофаза.

13.Редукция числа хромосом происходит во время:

А) анафазы митоза;
Б) I деления мейоза;
В) II деления мейоза;
Г) во всех перечисленных случаях.

14. Биологическое значение мейоза заключается в обеспечении:

А) генетической стабильности;
Б) регенерации тканей и увеличения числа клеток в организме;
В) генетической изменчивости;
Г) бесполого размножения.

15. Нервная система образуется из:

А) эктодермы; В) мезодермы;

Б) энтодермы; Г) нет верного ответа.

ОТВЕТ: 1 – Г, 2 – Г, 3 – Г, 4 – А, 5 – Б, 6 – Б, 7 – Б, 8 – Г, 9 – А, 10 – А, 11 – Г, 12 – А, 13 – Б, 14 – В, 15 – А

ВАРИАНТ – 3.

1. Дезоксирибонуклеиновая кислота – это уровень организации живой природы:

А) клеточный; Б) молекулярный;

В) организменный; Г) популяционный

2. Наука цитология изучает:

А) строение клеток одноклеточных и многоклеточных организмов;

Б) строение органов и системы органов многоклеточных организмов;

В) фенотип организмов разных царств;

Г) морфологию растений и особенности их развития.

3. Белки в клетки синтезируются:

А) в цитоплазме; Б) в лизосомах;

В) на рибосомах; Г) в комплексе Гольджи.

4. Белки, способные ускорять химические реакции, выполняют в клетке функцию:

А) гормональную Б) сигнальную

В) ферментативную Г) информационную.

5. Транспортная РНК – это:

А) белок Б) жир

В) фермент Г) нуклеиновая кислота.

6. Конъюгация хромосом характерна для процесса:

А) оплодотворения Б) профазы второго деления мейоза

В) митоза Г) профазы первого деления мейоза

7. Бластула состоит из полости и:

А) двух слоёв клеток Б) соединительной ткани

В) одного слоя клеток Г) эпителиальной ткани.

8. Какие клетки передают потомству мутации при половом размножении:

А) эпителиальные Б) мышечные

В) гаметы Г) нейроны.

9. К древним людям относят:

А) неандертальца Б) питекантропа
В) синантропа Г) кроманьонца.

10. Между лосем и зубром наблюдается конкуренция, так как они:
А) питаются сходной пищей; Б) имеют примерно одинаковые параметры тела
В) имеют немногочисленное потомство; Г) относятся к классу млекопитающих.

11. К агроэкосистемам относят:
А) смешанный лес Б) заливной луг
В) зарастающее озеро Г) пшеничное поле.

12. Приспособленность в процессе эволюции возникает в результате:
А) географической изоляции Б) взаимодействия движущих сил эволюции
В) мутационной изменчивости Г) искусственного отбора.

13. Цитоплазма в клетке не выполняет функцию:
А) транспорта веществ Б) внутренней среды
В) осуществления связи между ядром и органоидами; Г) фотосинтеза.

14. Способность плазматической мембраны окружать твёрдую частицу пищи и перемещать её внутрь клетки лежит в основе процесса:
А) диффузии Б) осмоса
В) фагоцитоза Г) пиноцитоза.

15. Где протекает анаэробный этап гликолиза?
А) в митохондриях Б) в лёгких
В) в пищеварительной трубке Г) в цитоплазме.

<u>Ответы</u>: 1 – Б, 2 – А, 3 – В, 4 – В, 5 – Г, 6 – Г, 7 – В, 8 – В, 9 – А, 10 – А, 11 – Г, 12 – Б, 13 – Г, 14 – В, 15 – Г

ВАРИАНТ – 4

1. Для выявления общих анатомических признаков, характерных для царства живой природы, используют метод:
А) микроскопирования Б) прогнозирования
В) сравнения Г) моделирования

2. согласно клеточной теории в эукариотических клетках обязательно есть:
А) клеточная стенка Б) ядро
В) вакуоли Г) пластиды

3. В процессе деления клетки наиболее существенные преобразования

претерпевают:
А) рибосомы Б) хромосомы
В) митохондрии Г) лизосомы

4. Структура молекулы ДНК представляет собой:
А) две спирально закрученные одна вокруг другой полинуклеотидные нити
Б) одну спирально закрученную полинуклеотидную нить
В) две спирально закрученные полипептидные нити
Г) одну прямую полипептидную нить.

5. На подготовительном этапе энергетического обмена энергия:
А) поглощается в виде тепла Б) выделяется в виде тепла
В) поглощается цитоплазмой клетки Г) выделяется за счёт расщепления АТФ.

6. «Преобладающий признак одного из родителей» Г. Мендель назвал:
А) рецессивным Б) доминантным
В) гомозиготным Г) гетерозиготным

7. При скрещивании гетерозиготы с гомозиготой доля гомозигот в потомстве составит:
А) 0% Б) 25% В) 50% Г) 100%

8. Изменения, которые **не передаются** по наследству и возникают как приспособления к внешней среде, называют:
А) неопределёнными Б) индивидуальными
В) мутационными Г) модификационными.

9. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости был установлен:
А) В.И. Вернадским Б) И.В. Мичуриным
В) Н.И. Вавиловым Г) Т. Морганом.

10. Наличие у человека, как и у других млекопитающих животных, живорождения, выкармливания детёнышей молоком свидетельствует:
А) о более высоком уровне развития человека; Б) об их дивергентной эволюции
В) об историческом развитии класса млекопитающих; Г) об их родстве.

11. Обмен веществ в клетке состоит из процессов:
А) возбуждения и торможения Б) пластического и энергетического обмена
В) роста и развития Г) транспорта гормонов и витаминов.

12. К продуцентам в экосистемах относят:
А) голосеменные Б) травоядных животных
В) сапрофитные бактерии Г) грибы.

13. Новые виды в природе возникают в результате взаимодействия:
А) наследственной изменчивости, борьбы за существование, естественного отбора

Б) ненаследственных изменений и сезонных изменений в природе
В) приспособленности организмов и искусственного отбора
Г) абиотических факторов среды

14. Главной причиной биологического регресса многих видов в настоящее время является:
А) изменение климата Б) хозяйственная деятельность человека
В) изменение рельефа Г) увеличение численности хищников.

15. Ядро играет большую роль в клетке, так как оно участвует в синтезе:
А) глюкозы Б) клетчатки
В) липидов Г) нуклеиновых кислот.

Ответы: 1 – В, 2 – Б, 3 – Б, 4 – А, 5 – Б, 6 – Б, 7 – В, 8 – Г, 9 – В, 10 – Г, 11 – Б, 12 – А, 13 – А, 14 – Б, 15 – Г

Рекомендуемые нормы оценивания работы:

6 – 8 ответов – «3»,
9 – 11 ответов – «4»,
12 – 15 ответов – «5».

5. Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

5.1. Вопросы для подготовки к зачету

1. История развития биологии.
2. Основные понятия и законы биологии
3. Принципы научного знания, характеризующие научный метод.
4. Понятие науки, ее особенности и структура.
5. Основные общенаучные методы в биологии.
6. Теория биохимической эволюции. Основные положения. Гипотеза А.И. Опарина, опыты С. Миллера и С. Фокса
7. Понятие системы, основные системные свойства.
8. Макро - и микроэлементы клетки. Их классификация.
9. Формы клеточной организации живой материи.
10. Проблема происхождения и сущности жизни.
11. Основные отличия живого от неживого.
12. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.
13. Автотрофные и гетеротрофные организмы.
14. Фотосинтез. Хемосинтез.
15. Деление клетки – основа размножения и индивидуального развития организмов.
16. Формы размножения организмов.
17. Эмбриональное и постэмбриональное развитие организмов.
18. Биологическое разнообразие и устойчивость.
19. Строение и функции клетки. Значение клетки.
20. Основные механизмы биологической эволюции. Роль мутаций.
21. Генетика и генная инженерия.
22. Основные закономерности наследственности и изменчивости.
23. Вклад естествознания в изучение человека. Биоэтика.
24. Современное учение о ноосфере.
25. Гипотезы о возникновении человека.
26. Самоорганизация в живой и неживой природе.
27. Селекция растений, животных, микроорганизмов.
28. Основные положения теории Ч.Дарвина.
29. Естественный отбор. Формы естественного отбора.
30. Микро – и макроэволюция.
31. Понятие о биосфере. Круговорот веществ в природе и превращение энергии в биосфере.
32. Труды В.И.Вернадского. Ноосфера. Взаимосвязь природы и общества. Рациональное природопользование. Охрана окружающей среды.

6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

6.1. Типовые критерии оценки сформированности знаний и умений

Оценка	Балл	Обобщенная оценка знаний и умений
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой знаний и умений, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой знаний и умений, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой знаний и умений, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой знаний и умений, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

6.2. Критерии оценки знаний студентов на зачете

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины
БД.12 Родная литература

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины БД.12 Родная литература. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачёта.

1.1 Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Уметь:

У1-воспринимать и анализировать художественный текст;

У2- выделять смысловые части художественного текста, составлять тезисы и план прочитанного;

У3-определять род и жанр литературного произведения;

У4-выделять и формулировать тему, идею, проблематику изученного произведения; давать характеристику героев;

У5-характеризовать особенности сюжета, композиции, роль изобразительно-выразительных средств;

У6-сопоставлять эпизоды литературных произведений и сравнивать их героев;

У7-выявлять авторскую позицию;

У8-выражать свое отношение к прочитанному;

У9-выразительно читать произведения (или фрагменты), в том числе выученные наизусть, соблюдая нормы литературного произношения;

У10-владеть различными видами пересказа;

У11-строить устные и письменные высказывания в связи с изученным произведением;

У12-писать отзывы о самостоятельно прочитанных произведениях, сочинениях.

Знать:

З1- истоки устного народного творчества адыгов;

З2-Нартский эпос;

З3-роль женщины в Нартском эпосе;

З4-мифические персонажи Нартского эпоса;

З5-творчество адыгских писателей-просветителей 19 века;

З6-творчество классиков адыгской литературы;

З7-творчество писателей адыгской диаспоры за рубежом.

Этапы формирования знаний и умений

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Наименование оценочного средства		Конкретизация компетенций (знания, умения)
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
	Раздел 1. Устное народное творчество			
1	Художественный мир адыгейской литературы	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
2	Устное народное творчество-основа художественной мысли народа. Нартский эпос-величайший памятник художественного слова адыгов.	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
3	Рождение и героическая жизнь нарта Саусоруко	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
4	Образ женщиныв Нартскомэпосе. Рассмотрение многоликости и неповторимости образа женщины как истинной матери народа, хранительницы запасов племени	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
	Раздел 2. Писатели просветители 19 века			
5	Творчество Умара Хапхаловича Берсея, первого адыгского баснописца	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
6	Творчество писателей- просветителей 19 века. Хан Гирей. Записки о Черкесии	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
	Раздел 3. Классика адыгской литературы			

7	Известный ашуг адыгского народа Цуг Теучеж. Биография, творчество	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
8	Тембот Магометович Керашев (1902—1988) — биография и творчество»	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
9	Керашева Т. Произведения «Одинокий всадник» и «Дочь шапсугов	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
10	Андрухаев Хусейн Борежович Жизнь и творчество - героя-поэта	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
11	Военная тематика в творчестве Киримизе Хаджемусович Жанэ	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
12	Хатков Ахмед Джанхотович	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
13	Жизненный и творческий путь писателя и поэта И.Ш. Машбаша. Стихотворения: «Адыги», «Земля», «Мосты», «О языке земли моей родной».	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
14	«Сражение возле балки Бзиюк». Отрывок из романа И.Ш. Машбаша «Раскаты далекого грома». Отрывок из романа И.Ш. Машбаша «Жернова».	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
15	Тема войны в лирике и прозе Х.А. Ашинова. Отрывок из повести «Последняя неделя августа».	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
16	Военная лирика Д. Б. Чуяко..	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
17	Тема добра, красоты, солнца, весны, любви в сонетах Х.Я. Беретаря.	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
18	Аскер Кадербечевич Евтых. Жизнь и творчество Судьба одной женщины («Зыбзылъфыгъэ итхыд»)	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
19	Отрывок из героико-романтической трагедии Г.К. Схаплока «Танец смерти».	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
20	Повесть П.К. Кошубаева «Семь дождливых дней».	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
21	Сатирическая направленность комедии Е.А. Мамия «Берегись, любовь!».	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
22	Отрывок из повести С.И. Панеша «Любовь и уголь».	тестирование	Устный опрос	З1-З7, У1-У12

23	Чувство гордости, любви к Родине в лирике К.Х. Кумпилова.	устный опрос	устный опрос	З1-З7, У1-У12
24	Н.Ю. Куек. Поэма .Ашуг.	тестирование	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
25	Н.Ю. Куек как детский поэт и писатель	устный опрос	устный опрос	З1-З7, У1-У12
26	Ю.Г. Чуяко. Роман. Сказание о Железном волке. Творчество Гучетля Нурбия Тугузуко Кизбеч	устный опрос,	устный опрос,	З1-З7, У1-У12
27	Основные темы и мотивы лирики Н.Н. Багова. Творчество Панеша Х.М.	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
28	Выражение боли, страдания за уничтожение природы в стихотворениях М.И. Тлехаса.	Устный опрос	устный опрос	З1-З7, У1-У12
29	Воспитание молодёжи и её будущее - основная тема лирики С.А. Хунаговой. Жизнь и творчество пэтессыКмук (Ачмиз) Разиет	устный опрос	устный опрос	З1-З7, У1-У12
30	Патриотические мотивы в стихотворениях Ш.И. Куева. Поэтика Тимура Дербова «Вечный танец»	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12
31	Основные темы и мотивы лирики Х. Х. Хурумова. Художественный мир Р.М. Паранук	устный опрос, выполнение практических расчетов	устный опрос,	З1-З7, У1-У12
	Раздел 4. Адыгская литературная диаспора-			
32	Шабан Идриссвич Кубов (1890—1974) Творческий путь писателя, поэта-песенника Натхо Кадир Адыгские поэты и прозаики диаспоры в других странах мира. С Родиной в Сердце: Боль и страдания черкесского народа в творчестве Ахмета Мидхата Хагура, Ахмед Нури Цаго, Оме рСейффеддин Хатко, Адыгские поэты и прозаики диаспоры в Иордании .Роман «Кавказ» /1877/ Ахмета Мидхата; Роман «Жан» /1949/ Расима Рушди /Фауко. Адыгские авторы историографических произведений :Ахмет Нури Цаго «Как мы, адыги, исчезаем», 1913;	Устный опрос	Устный опрос	З1-З7, У1-У12

2. Показатели, критерии оценки знаний и умений

2.2 Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы,

		консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1Вопросы для устного опроса

1.Устное народное творчество-основа художественной мысли народа.

2.Нартский эпос-величайший памятник художественного слова адыгов. Художественный мир адыгейской литературы

3.Рождение и героическая жизнь нарта Саусоруко

4.Образ женщины в Нартском эпосе. Рассмотрение многоликости и неповторимости образа женщины как истинной матери народа, хранительницы запасов племени

5. Мистические персонажи Нартского эпоса

6. Творчество Умара Хапхаловича Берсея, первого адыгского баснописца, мораль его басен.

7.Жизнь и творчество Хана Гирея, короткая и трагическая судьба.

8. Известный ашуг адыгского народа Цуг Теучеж. Биография, творчество

9. Тембот Магометович Керашев (1902—1988) — биография и творчество»

10.Основной сюжет произведений Керашева «Одинокий всадник» и «Дочь шапсугов

11 Андрухаев Хусейн Борежович. Жизнь и творчество - героя-поэта12

12.Военая тематика в творчестве Киримизе Хаджемусович Жанэ.

13. Хатков Ахмед Джанхотович, герой своеговремени.

14 Творческий путь писателя и поэта И.Ш. Машбаша.

15. Мастер исторического романа. Основная мысль автора исторического романа «Раскаты далекого грома».

16. Тема войны в лирике и прозе Х.А. Ашинова. Отрывок из повести «Последняя неделя августа».

17. Военная лирика Д. Б. Чуяко.

18. Тема добра, красоты, солнца, весны, любви в сонетах Х.Я. Беретаря.

19. Аскер Кадербечевич Евтых. Жизнь и творчество Судьба одной женщины («Зыбзылъфыгъэ итхыд»)

20. Отрывок из героико-романтической трагедии Г.К. Схаплока «Танец смерти».

21. Повесть П.К. Кошубаева «Семь дождливых дней».

22. Сатирическая направленность комедии Е.А. Мамия «Берегись, любовь!».

23. Отрывок из повести С.И. Панеша «Любовь и уголь»

24. Чувство гордости, любви к Родине в лирике К.Х. Кумпилова.

25. Глубина мысли и сарказма в произведениях Н.Ю. Куека и неповторимость его детских стихов.

26. Ю.Г. Чуяко. Роман. Сказание о Железном волке.

27. Творчество Гучетля Нурбия, новая книга писателя о герое Тугузуко Кизбече

28. Основные темы и мотивы лирики Н.Н. Багова.

29. Творчество Панеша Х.М.

30. Выражение боли, страдания за уничтожение природы в стихотворениях М.И. Тлехаса.

31.Воспитание молодёжи и её будущее - основная тема лирики С.А. Хунаговой.

32. Жизнь и творчество поэтессы Кмук (Ачмиз) Разиет, воспевающей красоту любви, семьи.

33. Патриотические мотивы в стихотворениях Ш.И. Куева.

34. Поэтика Тимура Дербова «Вечный танец»

35. Основные темы и мотивы лирики Х. Х. Хурумова.

36.Художественный мир Р.М. Паранук

37.Адыгская литературная диаспора

3.2 Тестовые вопросы по дисциплине БД. 12 Родная литература

1. Напишите имя и отчество следующих писателей

А. Течеж

Б Андрухаев

В. Тлюстен

2. Дата рождения Цуга Теучежа

А. 1855

Б. 1840

В, 1845

3. Кто автор поэмы «Восстание бжедугов»

А. Тлюстен Ю.И.

Б. Теучеж ЦА.

В. Хатков А. Дж

4. **Из какого произведения основные герои Дэоепщ и Гощеунай**

А. Драма «Кочас»

Б. «Бабушка Нисанор»

В. Отрывок из романа «Знакомство»

5. Напишите фамилии следующих поэтов

А. Цуг Алиевич

Б. Мурат Салихович

В. Сафер Махмудович

6. Из какого произведения эти герои

А. Гулез

Б. Болотоков

7. Назовите жанр этих произведений

А. «Бабушка Нисанор»

Б. «Бирамкуль и ласточка»

В. «Трудовые деньги»

Г. «Петух- хвастун»

8. Назовите главную героиню рассказа «Мать абадзеха»

А. Гулез
Б. Амдехан
В. Гощеунай
Г.Нафисет

3.3 Итоговое тестирование по дисциплине БД.12 Родная литература (адыгейская)

1. Как правильно звучит произведение Цуга Теучежа, повествующая о Бзиюкской битве

А. Восстание шапсугов
Б, Восстание бжедугов
В. Восстание абадзехов

2. Какие сословия принимали участие в описанных событиях

А. Орки и тфокотли
Б. Орки и князья
В. Орки, князья и тфокотли

3.Чем было вызвано столкновение сословий (Самостоятельное текстовое описание)

4. В отрывке романа Ю. Тлюстена «Народное добро» автор описывает ВОВ. О сохранении чего беспокоятся люди?

А. О сохранении жизни
Б. О сохранении колхоза
В, О сохранении мечети

5.Какую роль играли колхозы в истории нашей Родины (Самостоятельный текстовый рассказ)

6. В отрывке из романа Юсуфа Тлюстена «В аул приходит новая жизнь» ведет борьбу

А. За открытие школ и ликвидацию безграмотности
Б. За строительство новой мечети
В.За восстановление колхоза

7. Кого считали великим садоводом в ауле

А. Сафера
Б. Ступина
В, Старика Молчуна

8. Кто посадил яблоню, которой более ста лет в отрывке из произведения Дмитрия Костанова «Великий садовод» стал примером для Молчуна и толчком для дальнейшей судьбы

А, Его сосед
Б. Его отец
В, Его дед

9. В честь кого посадил вторую яблоню из трех самых больших и привлекающих внимание (Самостоятельно)

3.3 Контрольное тестирование

Назовите отчество писателя Керашева

1.Махмудович
2.Ибрагимович
3Магометович
4.Джанхотович

Эпиграф – это

1.Относительно короткий текст, помещаемый автором перед произведением или его частью и призванный кратко выразить идейный смысл следующего за ним текста.

2.Относительно самостоятельная часть литературного произведения, одна из единиц художественного членения текста.

3.Дополнительный элемент композиции, часть литературного произведения, отдельная от основного повествования с целью сообщения дополнительных сведений.

Произведения Керашева

1. «Дорога к счастью»
2. «Букварь черкесского языка»
3. «Одинокий всадник»

Из какого произведения этот отрывок

Княжич Болотоков поддерживал дружеские связи с некоторыми из шапсугских уорков для облегчения проезда по враждебной Шапсугии к бухтам на побережье, куда приходили турецкие парусники за живым товаром. Они также принимали участие в разбойничьих набегах этого хищника. В своих темных делах Болотоко был связан с Шеотлуко. Княжич посредством своих лазутчиков постоянно сносился с ним, у них даже были условленные места для тайных встреч, на речке Афипс, на границе шапсугской земли.

1. «Одинокий всадник»
2. «Дорога к счастью»
3. «Дочь шапсуга»

Кем написано произведение «Одинокий всадник»

1. Тлюстен Ю.И.
2. Керашев Т.М.
3. Теучеж Ц.А.

К какому жанру относится произведение «Дорога ксчастью»

1.Роман
2. Баллада
3.Пэма

3.4 Тестирование задания для проведения текущей аттестации

1. В государственную символику входят:

а) герб, флаг, песня; б) столица государства, гимн, флаг; в) герб, флаг, гимн.

2. Кто являются авторами гимна РФ?

а) С. Михалков и А. Александров;
б) С. Михалков и И. Машбаш;
в) И. Машбаш и У. Тхабисимов.

3. Какое изображение является центральной фигурой на гербе РА?

а) двуглавый орел; б) святой Георгий-Победоносец; в) нарт Саусырыко.

4. Какие цвета присутствуют на флаге РА? *(ответов может быть несколько)*
а) зеленый; б) белый; в) красный; г) желтый (золотой); д) синий.

5. Откуда эти строки?
«… Милая сердцу страна,
Наши народы согрела
Добрым согласьем она…»
а) из гимна РФ; б) из гимна школы; в) из гимна РА.

6. Произведения, сочетающие в себе переплетение фантастических и реалистических, начал это:
а) загадки; б) сказки; в) сказания.

7. Кто из перечисленных героев в Нартском эпосе являются богами?
а) Светлорукая Адыиф; б) Шабатынко; в) Тлепш; г) Тхожий.

8. В названии произведения «Пщинатль о Бадыноко-Шабатнуко» что понимают под словом «пщинатль»?
а) адыгейское название реки Дон;
б) наименование народа, встречающегося в эпосе, враждебного нартам;
в) эпическая поэма, которая исполняется под адыгейскую гармошку.

9. С какой целью натр Пшибадыноко в произведении «Пщинатль о Бадыноко-Шабатнуко» отправился в путь?
а) узнать новых хабар; б) погостить у Сэтэнай; в) найти нарта-соратника.

10. Какой реке посвящено стихотворение Ахмеда Хаткова «Река»?
а) Лаба; б) Белая; в) Пшиш.

11. С какой целью главный герой Шумаф приехал в аул в отывке «Песня девушки» из романа Тембота Керашева «Состязание с мечтой»?
а) найти себе невесту; б) написать роман о жизни колхозников; в) купить дом.

12. Кому принадлежат слова из сказки Мурата Паранука «Лиса и Журавль»:
«… У меня готов обед.
Есть и каша, и приправа –
Угощу тебя на славу!...»
а) Лисе; б) Журавлю; в) автору.

13. Как правильно называется произведение Цуга Теучежа:
а) «В руку с юными идти»; б) «В ногу с юными идти»; в) «В ногу с временем идти».

14. Какая <u>сельскохозяйственная техника</u> облегчила труд людей в

произведении Цуга Теучежа, которое было разобрано на уроке?

а) трактор; б) комбайн; в) арба.

15. Кто первый встретил Асхада в произведении Юсуфа Тлюстена «Возвращение Асхада» из романа «Все началось весной»?

а) сестра Сурет; б) отец; в) мать.

16. Из-за чего возник конфликт между Асхадом и Сурет? *(самостоятельно)*

_____
_____
_____
_____
_____

17. Что рассказал АсхадСурет после ее возвращения из Майкопа?

а) сказку; б) анекдот; в) местные новости.

18. Между кем были противоречия в рассказе Дмитрия Костанова «Пшипий»?

а) между родителями и детьми; б) между аулами; в) между князьями и крестьянами.

19.* Как вы понимаете значение слова «пшипий»? *(самостоятельно)

_____
_____
_____

20. Название какой горы упоминается в стихотворении Сафера Яхутля «Теберда»?

а) Домбай; б) Эльбрус; в) Фишт.

21. О каких горах идет речь в стихотворении Хусена Андрухаева, которое начинается строками:

«Если я рожден в ауле,
Как же горы не любить мне,
Что стоят на карауле
Всех времен и всех событий…»?

а) Урал; б) Альпы; в) Кавказ.

22. Чему учат произведения Киримизе Жанэ «Бирамкуль и ласточка», «Тайна Ельмыза»?

а) дружбе и товариществу; б) любви к детям;
в) заботливому отношению к окружающей природе.

23. Чем занимались Тембот и Джамбулат в горах из отрывка романа Исхака Машбаша «Тропы из ночи»?

а) отдыхали в трудовом лагере;
б) пасли и ухаживали за табуном лошадей;
в) были в походе.

24.* Какой героический поступок совершил Джамбулат в отрывке из романа Исхака Машбаша «Тембот и Джамбулат»? *(самостоятельно)

_____
_____

_____
_____
_____

25. Почему бабушка Нисанор все время уделяла детям аула в рассказе Хазрета Ашинова «Бабушка Нисанор»?

а) у нее вообще не было никогда своих детей;

б) дети и муж погибли на войне;

в) она любила своих детей, и чужих.

_____
_____
_____
_____

27. В отрывке из поэмы Хамида Беретаря «Слово о Хакурате» Шаханчерий обращался к народу с призывом:

а) бороться за свою землю; б) сдаться врагам; в) поменять место жительства.

28. О каком историческом событии говорится в рассказе Пшимафа Кошубаева «Дедушка»?

а) о ВОВ; б) о Бзиюкской битве;

в) о строительстве Краснодарского водохранилища.

29. Кому помогал дедушка из рассказа Пшимафа Кошубаева «Дедушка»?

а) жителям аула; б) партизанам; в) местным полицаям.

30. **Что случилось с дедушкой в рассказе Пшимафа Кошубаева «Дедушка»?**

а) он ушел в лес к партизанам; б) его повесили немцы; в) он погиб в бою.

31. **В произведении «Сонет» Нальбий Куёк признается в любви:**

а) девушке; б) заре; в) земле.

32. **Как называется стихотворение Руслана Нехая, в котором есть строки:**

«… Согревали всадников в горах
Бурки, ими сшитые искусно.
И огонь не гаснул в очагах,
Хлеб свежо румянился и вкусно…»

а) «У адыгов обычай такой»; б) «Адыгея моя»; в) «Адыгские девушки».

33. **Назовите автора и название стихотворения, в котором есть строки:**

«… Все собой оно объемлет!
Если светлое хоть раз
Не придет на нашу землю,
Знайте, жизни минула нас…»

а) Нурбий Багов «Взойдет еще солнце»;

б) Руслан Нехай «Солнце»;

в) Нальбий Куек «Сонет».

34. **О чем мечтала героиня стихотворения Нурбия Багова «Взойдет еще солнце»?** ***(самостоятельно)***

_____
_____
_____
_____

35. **Какие доводы привел дед в стихотворении Нурбия Багова «Взойдет еще солнце», чтобы убедить внучку в ошибочности ее мечты?** ***(самостоятельно)***_____

3.5 Вопросы к зачету для сдачи промежуточной аттестации

1.Устное народное творчество-основа художественной мысли народа.

2.Нартский эпос-величайший памятник художественного слова адыгов. Художественный мир адыгейской литературы.

3.Рождение и героическая жизнь нарта Саусоруко.

4. Образ женщины в Нартском эпосе. Рассмотрение многоликости и неповторимости образа женщины как истинной матери народа, хранительницы запасов племени.

5. Мистические персонажи Нартского эпоса.

6. Творчество Умара Хапхаловича Берсея, первого адыгского баснописца, мораль его басен.

7.Жизнь и творчество Хана Гирея, короткая и трагическая судьба.

8. Известный ашуг адыгского народа Цуг Теучеж. Биография, творчество.

9. Тембот Магометович Керашев (1902—1988) — биография и творчество».

10.Основной сюжет произведений Керашева «Одинокий всадник» и «Дочь шапсугов.

11 Андрухаев Хусейн Борежович. Жизнь и творчество - героя-поэта12.

12.Военная тематика в творчестве Киримизе Хаджемусович Жанэ.

13. Хатков Ахмед Джанхотович, герой своего времени.

14 Творческий путь писателя и поэта И.Ш. Машбаша.

15. Мастер исторического романа. Основная мысль автора исторического романа «Раскаты далекого грома».

16. Тема войны в лирике и прозе Х.А. Ашинова. Отрывок из повести «Последняя неделя августа».

17. Военная лирика Д. Б. Чуяко.

18. Тема добра, красоты, солнца, весны, любви в сонетах Х.Я. Беретаря.

19. Аскер Кадербечевич Евтых . Жизнь и творчество Судьба одной женщины («Зыбзылъфыгъэ итхыд»).

20. Отрывок из героико-романтической трагедии Г.К. Схаплока «Танец смерти».

21. Повесть П.К. Кошубаева «Семь дождливых дней».

22. Сатирическая направленность комедии Е.А. Мамия «Берегись, любовь!».

23. Отрывок из повести С.И. Панеша «Любовь и уголь».

24. Чувство гордости, любви к Родине в лирике К.Х. Кумпилова.

25. Глубина мысли и сарказма в произведениях Н.Ю. Куека и неповторимость его детских стихов.

26. Ю.Г. Чуяко. Роман. Сказание о Железном волке.

27. Творчество Гучетля Нурбия, новая книга писателя о герое Тугузуко Кизбече.

28. Основные темы и мотивы лирики Н.Н. Багова.

29. Творчество Панеша Х.М.

30. Выражение боли, страдания за уничтожение природы в стихотворениях М.И. Тлехаса.

31.Воспитание молодёжи и её будущее - основная тема лирики С.А. Хунаговой.

32. Жизнь и творчество поэтессы Кумук (Ачмиз) Разиет, воспевающей красоту любви, семьи.

33. Патриотические мотивы в стихотворениях Ш.И. Куева.

34. Поэтика Тимура Дербова «Вечный танец».

35. Основные темы и мотивы лирики Х. Х. Хурумова.
36.Художественный мир Р.М. Паранук.
37.Адыгская литературная диаспора.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

6. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ПД.02.01 Математика

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины математика.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и промежуточной аттестации в форме экзамена.

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

– понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры

через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять,

проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

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 руководителем

ОК 03 - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате освоения дисциплины студенты должны:

	Знать
31	значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике, широту и в тоже время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
32	значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

З3	универсальных характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
З4	вероятностный характер различных процессов окружающего мира.
	Уметь
У1	выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
У2	находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
У3	выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
У4	вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функцию;
У5	определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
У6	строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
У7	использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
У8	находить производные и первообразные элементарных функций;
У9	использовать производную для изучения свойств функций и построение графиков;
У10	применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
У11	вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
У12	решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
У13	использовать графический метод решения уравнения и неравенств;
У14	решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
У15	вычислять в простейших случаях вероятности на основе подсчета числа исходов;
У16	описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве;
У17	анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
У18	решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
У19	проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
У20	использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
У21	проводить сложные и несложные дедуктивные рассуждения;
У23	выполнять действия над векторами;
У24	изображать прямоугольные координаты на плоскости и в пространстве;
У25	обосновывать с разумной степенью полноты решения задач и письменно оформлять их;

У26	формулировать на математическом языке несложные задачи прикладного характера и интерпретировать полученные результаты;
У27	пользоваться электронно-вычислительной техникой при решении математических задач.

2.Этапы формирования знаний и умений

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ Аудиторная	Конкретизация знания, умения
Раздел 1. Развитие понятия о числе. Элементы вычислительной математики.			ОК1-ОК4, З1,З2,У1,У2,У21
1	Действительные числа. Основные законы действий. Понятие о мнимых и комплексных числах	Устный опрос, тестирование	
2	Погрешности приближенных значений чисел. Действия над приближенными значениями чисел	Устный опрос, тестирование	
Раздел 2. Корни, степени и логарифмы.			ОК1-ОК4, З1,З2,З3,У2,У3,У21,У25
3	Корень п-ой степени и его свойства.	Устный опрос, тестирование	
4	Степень с произвольным показателем и его свойства	Устный опрос, тестирование	
5	Логарифмы и их свойства. Десятичные и натуральные логарифмы	Устный опрос, тестирование	
Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве.			ОК1-ОК4, З1, З2, З3,У16, У17, У18,У19
6	Основные понятия стереометрии	Тестирование	
7	Параллельность прямой и плоскости.	Тестирование	
8	Параллельность плоскостей	Тестирование	
9	Перпендикулярные прямые и плоскости.	Тестирование	
10	Двугранные и многогранные углы.	Тестирование	
Раздел 4. Элементы комбинаторики			ОК1-ОК4, З1, З2, З3, У14, У15
11	Основные понятия комбинаторики. Формула Бинома Ньютона.	Решение задач	
Раздел 5. Введение декартовых координат в пространстве.			ОК1-ОК4, З1, З2, З3, У21, У23, У24, У25
12	Введение декартовых координат в пространстве. Простейшие координаты в задачах	Устный опрос, тестирование.	
13	Векторы на плоскости и в пространстве. Действия над векторами.	Устный опрос, тестирование.	
14	Уравнение сферы, плоскости и прямой	Устный опрос, тестирование.	
Раздел 6. Основы тригонометрии			ОК1-ОК4, З1, З2, З3, У3, У4, У5,У6,

15	Радианное измерение дуг и углов. Обобщение понятия дуги.	Устный опрос, тестирование.	У12, У21, У23, У24, У25
16	Тригонометрические функции числового аргумента, знаки их значений. Основные тригонометрические тождества.	Устный опрос, тестирование.	
17	Выражение тригонометрических функций через другие.	Устный опрос, тестирование.	
18	Периодичность тригонометрических функций. Формулы приведения	Устный опрос, тестирование.	
19	Тригонометрические функции алгебраической суммы двух аргументов	Устный опрос, тестирование.	
20	Тригонометрические функции удвоенного аргумента	Устный опрос, тестирование.	
21	Преобразование алгебраической суммы тригонометрических функций в произведение.	Устный опрос, тестирование.	
22	Решение простейших тригонометрических уравнений и неравенств.	Устный опрос, тестирование.	
Раздел 7. Функции, их свойства и графики. Степенные, логарифмические, показательные и тригонометрические функции.			ОК1-ОК4, З1, З2, З3, У4, У5, У6, У7, У21, У23,У24, У25
23	Функции и их основные свойства.	Устный опрос, решение задач.	
24	Исследование функций	Устный опрос.	
25	Степенная функция, ее свойства и график.	Устный опрос.	
26	Показательная функция, ее свойства и график.	Устный опрос.	
27	Логарифмическая функция, свойства и график.	Устный опрос.	
28	Тригонометрические функции, их свойства и графики.	Устный опрос.	
29	Обратные тригонометрические функции	Устный опрос.	
Раздел 8. Многогранники и площади их поверхностей.			ОК1-ОК4, З1, З2, З3, У17, У19, У21, У22, У24, У25
30	Многогранники и их основные свойства.	Устный опрос, тестирование	
31	Призма. Площадь ее поверхности.	Устный опрос, тестирование	
32	Параллелепипед и его свойства	Устный опрос, тестирование	
33	Пирамида. Площадь ее поверхности.	Устный опрос, тестирование	
34	Правильные многогранники	Устный опрос, тестирование	
Раздел 9. Тела вращения и площади поверхностей.			ОК1-ОК4, З1, З2, З3, У17, У18, У19, У21, У22, У23, У25
35	Цилиндр. Площадь его поверхности	Устный опрос, тестирование	
36	Конус. Площадь поверхности.	Устный опрос, тестирование	
37	Шар и сфера. Площадь сферы.	Устный опрос, тестирование	
38	Части шара и сферы.	Тестирование	

Раздел 10. Начала математического анализа			ОК1-ОК4, З1, З2, З3, У5, У7, У10, У11, У19, У21,У22, У23, У24, У25
39	Предел переменной величины. Теоремы о пределах. Сумма бесконечной геометрической прогрессии.	Устный опрос, тестирование.	
40	Предел функции. Непрерывность функции.	Устный опрос, тестирование.	
41	Производная функции. Формулы дифференцирования.	Устный опрос, тестирование.	
42	Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы.	Устный опрос, тестирование.	
43	Применение производной для нахождения наибольших и наименьших величин.	Устный опрос, тестирование.	
44	Вычисление производных второго порядка.	Устный опрос, тестирование.	
45	Неопределенный интеграл и его простейшие свойства.	Устный опрос, тестирование.	
46	Определенный интеграл и его основные свойства.	Устный опрос, тестирование.	
47	Вычисление определенного интеграла.	Устный опрос, тестирование.	
48	Вычисление определенного интеграла	Устный опрос, тестирование.	
49	Применение определенных интегралов для вычисления площадей плоских фигур.	Устный опрос, тестирование.	
Раздел 11. Объемы многогранников и тел вращения			ОК1-ОК4, З1, З2, З3, У18, У19, У21, У2, У23, У24, У25
50	Понятие объема тела. Объем параллелепипеда, призмы и цилиндра.	Устный опрос.	
51	Объемы пирамиды и конуса. Объем шара.	Устный опрос.	
Раздел 12. Элементы теории вероятностей и математической статистики			ОК1-ОК4, З1, З2, З3, У14, У15, У21, У22, У23, У24, У25
52	Случайное событие. Вероятность события.	Тестирование	
53	Операции над событиями. Основные задачи и понятия математической статистики. Статистическое распределение выборки.	Тестирование	
Раздел 13. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.			ОК1-ОК4, З1, З2, З3, У12, У13, У21, У22, У23, У24, У25
54	Равносильность уравнений. Общие методы решения уравнений	Решение уравнений.	

3.Показатели, критерии оценки знаний и умений

Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Наименование оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Развитие понятия о числе. Элементы вычислительной математики.			
1	Действительные числа. Основные законы действий. Понятие о мнимых и комплексных числах	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы
2	Погрешности приближенных значений чисел. Действия над приближенными значениями чисел	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
Раздел 2. Корни, степени и логарифмы.			
3	Корень п-ой степени и его свойства.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
4	Степень с произвольным показателем и его свойства	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
5	Логарифмы и их свойства. Десятичные и натуральные логарифмы	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве.			
6	Основные понятия стереометрии	Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
7	Параллельность прямой и плоскости.	Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
8	Параллельность плоскостей	Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
9	Перпендикулярные прямые и плоскости.	Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
10	Двугранные и многогранные углы.	Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
Раздел 4. Элементы комбинаторики			
11	Основные понятия комбинаторики. Формула Бинома Ньютона.	Задания для решения задач.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
Раздел 5. Введение декартовых координат в пространстве.			

12	Введение декартовых координат в пространстве. Простейшие координаты в задачах	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
13	Векторы на плоскости и в пространстве. Действия над векторами.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
14	Уравнение сферы, плоскости и прямой	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
Раздел 6. Основы тригонометрии			
15	Радианное измерение дуг и углов. Обобщение понятия дуги.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
16	Тригонометрические функции числового аргумента, знаки их значений. Основные тригонометрические тождества.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
17	Выражение тригонометрических функций через другие.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
18	Периодичность тригонометрических функций. Формулы приведения	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
19	Тригонометрические функции алгебраической суммы двух аргументов	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
20	Тригонометрические функции удвоенного аргумента	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
21	Преобразование алгебраической суммы тригонометрических функций в произведение.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
22	Решение простейших тригонометрических уравнений и неравенств.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
Раздел 7. Функции, их свойства и графики. Степенные, логарифмические, показательные и тригонометрические функции.			
23	Функции и их основные свойства.	Вопросы устного опроса. Практические задания.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
24	Исследование функций	Вопросы устного опроса. Практические задания.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
25	Степенная функция, ее свойства и график.	Вопросы устного опроса. Практические задания.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
26	Показательная функция, ее свойства и график.	Вопросы устного опроса.	Экзаменационные вопросы. Практические

		Практические задания.	задания для подготовки к экзамену.
27	Логарифмическая функция, свойства и график.	Вопросы устного опроса. Практические задания.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
28	Тригонометрические функции, их свойства и графики.	Вопросы устного опроса. Практические задания.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
29	Обратные тригонометрические функции	Вопросы устного опроса. Практические задания.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
Раздел 8. Многогранники и площади их поверхностей.			
30	Многогранники и их основные свойства.	Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
31	Призма. Площадь ее поверхности.	Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
32	Параллелепипед и его свойства	Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
33	Пирамида. Площадь ее поверхности.	Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
34	Правильные многогранники	Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
Раздел 9. Тела вращения и площади поверхностей.			
35	Цилиндр. Площадь его поверхности	Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
36	Конус. Площадь поверхности.	Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
37	Шар и сфера. Площадь сферы.	Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
38	Части шара и сферы.	Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
Раздел 10. Начала математического анализа			
39	Предел переменной величины. Теоремы о пределах. Сумма бесконечной геометрической прогрессии.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
40	Предел функции. Непрерывность функции.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.

41	Производная функции. Формулы дифференцирования.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
42	Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
43	Применение производной для нахождения наибольших и наименьших величин.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
44	Вычисление производных второго порядка.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
45	Неопределенный интеграл и его простейшие свойства.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
46	Определенный интеграл и его основные свойства.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
47	Вычисление определенного интеграла.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
48	Вычисление определенного интеграла	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
49	Применение определенных интегралов для вычисления площадей плоских фигур.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
Раздел 11. Объемы многогранников и тел вращения			
50	Понятие объема тела. Объем параллелепипеда, призмы и цилиндра.	Задания для практических работ. Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
51	Объемы пирамиды и конуса. Объем шара.	Задания для практических работ. Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
Раздел 12. Элементы теории вероятностей и математической статистики			
52	Случайное событие. Вероятность события.	Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
53	Операции над событиями. Основные задачи и понятия математической статистики. Статистическое распределение выборки.	Задания для тестирования.	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.
Раздел 13. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.			
54	Равносильность уравнений. Общие методы	. Задания для практических	Экзаменационные вопросы. Практические

	решения уравнений	работ.	задания для подготовки к экзамену.

4.Материалы для оценки знаний, умений навыков сформированного в процессе освоения образовательной программы.

Задание для текущего контроля успеваемости

Раздел 1. Развитие понятия о числе. Элементы вычислительной математики. (З1, З2, У1, У2, У21)

1. 1. Вопросы для фронтального опроса.

1. Определение числовой прямой.
2. Понятие о мнимых и комплексных числах.
3. Определение рациональных и иррациональных чисел.
4. Основные действия над рациональными числами.
5. Представление рациональных чисел десятичными дробями.
6. Погрешности приближенных значений чисел. Действия над приближенными значениями чисел.
7. Определение комплексных чисел.
8. Действия над комплексными числами (сложение, вычитание, умножение, деление, возведение в степень.)

1.2. Выбрать правильный ответ

1. Найти сумму двух комплексных чисел z_1=3+4i; z_2=-5+3i.

1) 2+7 i 2) -2+7 i; 3) 2-7 i; 4)

2.Найти разность двух комплексных чисел: z_1=4-3i; z_2=-3+5i.

1) 7-8 i.; 2) 7+8 i; 3) -7-8 i; 4) -7+8 i

3. **Найти произведение комплексных чисел: 1) z_1 =2+3i, z_2=-1-i;**

1) -5i **-1** **2)** 1-5i **3)** 1+5i

4. Найти частное от деления числа z_1= 3+4 i, z_2=2-3i.

1) $\frac{-6}{13}+\frac{17}{13}i$ 2) $\frac{-6}{20}+\frac{17}{13}i$ 3) $\frac{-6}{13}+\frac{18}{13}i$

Эталон ответов

задания	**1**	**2**	**3**	**4**
ответы	2	1	2	1

Раздел 2. Корни, степени и логарифмы. (З1, З2, З3, У2, У3, У21, У25).

2. 1. Вопросы для фронтального опроса.

1. Сформулируйте определение корня n-ой степени.
2. Сформулируйте основные свойства арифметических корней n-ой степени.
3. Степень с произвольным показателем и его свойства
4. Сформулируйте определение логарифмической функции.
5. Сформулируйте основные свойства логарифмической функции и вычислите

а) $\mathbf{\log_2 18+\log_6 2}$; б) $\mathbf{\log_3 18-\log_3 2}$.

6. Сформулируйте основное логарифмическое тождество и вычислите

а) $2^{\log_2 5}$; б) $3^{2\log_3 4}$; в) $5^{2+\log_5 3}$;

2.2. Выбрать правильный ответ

1. Найдите значение выражения $\sqrt{65^2 - 56^2}$ =
1) 11; 2) 33; 3) 121

2Найдите значение выражения $(\sqrt{13} - \sqrt{7})(\sqrt{13} + \sqrt{7})$
1)20; 2) 36; 3)6 3.

3Найдите значение выражения $5\sqrt[3]{9}\ \sqrt[6]{9}$
1)15; 2) 45; 3)30

4. Найдите значение выражения $\frac{(3x)^3x^{-9}}{x^{-10}2x^4}$
1)1,5; 2) 13,5; 3)4,5x .

5. Найдите значение выражения $\frac{a^{3,21}a^{7.36}}{a^{8,57}}$ **при a=12**
1)24; 2) 144; 3)1

6. Найдите значение выражения $\frac{x^{-5}x^7}{x^0}$ **при x=4**
1) 8; 2) 4; 3)16

7. Найдите значение выражения $5^{0,36}25^{0,32}$
1)125; 2) 25; 3)5

8. Найдите значение выражения $\frac{3^{6,2}}{9^{1,6}}$
1) 0,3; 2) 27; 3)3

9. Найдите значение выражения $(\log_2 16)\ (\log_6 36)$
1) 8; 2) 32; 3) 12

10. Найдите значение выражения $\log_5 60 - \log_5 12$
1) 5; 2) 1; 3) 0

11. Найдите значение выражения $\frac{\log_5 25}{\log_5 5}$
1) 5; 2) 2; 3) 125

12. Найдите значение выражения $(\log_5 125)\ (\log_4 16)$
1) 60; 2) 20; 3) 6

13 Найдите значение выражения $\log_{10} 100$
1) 2; 2) 1000; 3) 10

14. Найдите значение выражения $\log_{12} 252 - \log_{12} 1,75$
1) 144; 2) 2; 3) 12

Эталон ответов

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

ответы	**2**	**1**	**1**	**2**	**2**	**3**	**3**	**2**	**1**	**2**	**2**	**3**	**1**	**2**

Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве (З1, З2, З3, У16, У17, У18, У19)

3.1 Выбрать правильные ответы.

Вариант 1.

1.Стереометрия – это:

1) раздел геометрии, в котором изучаются фигуры в пространстве;
2) наука о свойствах геометрических фигур;
3) раздел геометрии, в котором изучаются фигуры на плоскости;
4) наука о свойствах треугольников.

2.В пространстве взяты две произвольные точки. Какое из утверждений является верным?

1) они принадлежат одной плоскости;
2) они принадлежат линии пересечения плоскостей;
3) они принадлежат одной прямой;
4) нет правильного ответа.

3.Какая из трех аксиом не относится к аксиомам стереометрии:

1) какова бы ни была плоскость, существуют точки, принадлежащая этой плоскости, и точки, не принадлежащие ей;
2) если две различные прямые имеют общую точку, то через них можно провести плоскость, и притом только одну;
3) через две точки можно провести прямую и притом только одну;
4) если две различные плоскости имеют общую точку, то они пересекаются по прямой.

4.Какого варианта взаимного расположения прямой и плоскости не существует?

1) прямая параллельна плоскости;
2) прямая перпендикулярна плоскости;
3) прямая лежит на плоскости;
4) все варианты существуют

5.Две прямые перпендикулярны одной плоскости. Какое их взаимное расположение?

1) не лежат в одной плоскости;
2) пересекаются;
3) перпендикулярны;
4) параллельны.

6.Две прямые на плоскости называются перпендикулярными, если

1) они пересекаются под прямым углом;
2) они не пересекаются;
3) они пересекаются под углом меньше 90^0;

затрудняюсь ответить

7.Прямая перпендикулярна плоскости перпендикулярна

1) одной прямой этой плоскости;

2) двум прямым этой плоскости;
3) каждой прямой этой плоскости;
4) нет правильного ответа.

8.Проекцией наклонной называется

1) основание наклонной;
2) отрезок, соединяющий основание перпендикуляра и наклонной, проведенных из одной и той же точки;
3) отрезок, соединяющий основание перпендикуляра и наклонной, проведенных из разных точек плоскости;
4) затрудняюсь ответить.

9.Наклонная, перпендикуляр и проекция наклонной образуют

1) равносторонний треугольник;
2) равнобедренный треугольник;
3) остроугольный треугольник;
4) прямоугольный треугольник.

10.У равных наклонных

1) равные проекции;
2) параллельные проекции;
3) перпендикулярные проекции;
4) нет правильного ответа.

11.Наклонная, длина которой 8 см, образует с плоскостью угол 60 градусов. Чему равна длина ее проекции?

1) 2 см;
2) 16 см;
3) 4 см;.

12.Сколько плоскостей можно провести через наклонную и ее проекцию?

1) Множество;
2) 3;
3) 2;
4) 1 .

Вариант 2.

1.Основными фигурами в пространстве являются

1) окружность;
2) точка;
3) прямая;
4) плоскость.

2.Прямая пересекает одну из параллельных прямых. Какое из утверждений верно?

1) все прямые могут являться скрещивающимися;
2) все прямые могут лежать в одной плоскости;
3) все прямые не лежат в одной плоскости;

4) нет правильного ответа.

3.Если две прямые лежат в одной плоскости и не пересекаются, то они называются

1) скрещивающимися;
2) параллельными;
3) накрест лежащими;
4) затрудняюсь ответить;

4.Если прямая и плоскость не пересекаются, то они называются

1) скрещивающимися;
2) перпендикулярными;
3) параллельными;
4) затрудняюсь ответить.

5.Из точки А параллелограмма АВСМ восстановлен перпендикуляр АК. Какое взаимное расположение прямых АК и СМ?

1) скрещивающиеся;
2) параллельны;
3) перпендикулярны;
4) пересекаются.

6.Прямая перпендикулярна одной из двух параллельных плоскостей. Перпендикулярна ли она второй?

1) да;
2) нет;
3) не всегда;

7.Перпендикуляр – это

1) отрезок, соединяющий данную точку с точкой плоскости;
2) отрезок, соединяющий данную точку с точкой плоскости и лежащий на прямой, перпендикулярной плоскости;
3) отрезок, соединяющий данную точку с точкой плоскости и лежащий на прямой, параллельной плоскости;
4) затрудняюсь ответить.

8.Наклонная – это

1) отрезок, соединяющий данную точку с точкой плоскости и лежащий на прямой, перпендикулярной плоскости;
2) любой отрезок, соединяющий данную точку с точкой плоскости;
3) отрезок, соединяющий данную точку с точкой плоскости и лежащий на прямой, параллельной плоскости;
4) затрудняюсь ответить.

9.Сколько точек пересечения с плоскостью имеет наклонная?

1) 1;
2) 2;
3) 4;
4) 0.

10.Сколько наклонных можно провести через заданную точку пространства к плоскости?

1) 1;
2) 2;

3) 3;
4) Много.

11.Длина наклонной 17 см, а длина проекции 8см. чему равна длина перпендикуляра?

1) 9 см;
2) 15 см;
3) 25 см;
4) нет правильного ответа.

12.Углом между прямой и плоскостью называется

1) угол между этой прямой и ее проекцией на плоскость;
2) угол между этой прямой и перпендикуляром, опущенным из любой точки прямой;
3) прямой угол;
4) затрудняюсь ответить.

Эталон ответов

	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**
Вариант 1	1	2	3	3	4	1	3	2	4	1	4	4
Вариант 2	2,3,4	3	1	3	3	1	2	2	1	4	2	1

Раздел 4. Элементы комбинаторики (З1, З2, З3, У14, У15)

Решение задач по теме.

1. Сколько разных пятизначных чисел можно составить из 1,2,3,4,5, при условии, что ни одна цифра не повториться?
2. Сколько может быть образовано стартовых пятерок из 12 баскетболистов?
3. Брошен игральный кубик. Найти вероятность четного числа очков.
4. Студент знает ответы на 20 вопросов из 30. Какова вероятность того, что он вытащит на экзамене известный ему вопрос?

Раздел 5. Введение декартовых координат в пространстве. (З1, З2, З3, У21, У23, У24, У25)

5.1. Вопросы для фронтального опроса.

1. Что называется вектором в пространстве? Его обозначение.
2. Что называется длиной вектора? Ее обозначение.
3. Какой вектор называется нулевым?
4. Какие векторы называются коллинеарными?
5. Какие векторы называются сонаправленными?
6. Какие векторы называются противоположно направленными? Обозначение.

Выбрать правильные ответы:

1.Даны четыре точки А (2;7; -3), В (1,0,3), С (-3,-4,5), Д(-2,-3,-1).Укажите равные векторы

А) АВ и ДС;
Б) АВ и ВС;
В) АД и СД;
Г) АС и ВД.

2.Расстояние между точками A_1 (X_1; $У_1$; Z_1) и A_2(X_2; $У_2$; Z_2) вычисляется по формуле

а) $A_1A_2=\sqrt{(x_2-x_1)^2+(y_2-y_1)^2+(z_2-z_1)^2}$;

б)) $A_1A_2=\sqrt{(x_2-x_1)^2-(y_2-y_1)^2-(z_2-z_1)^2}$;

в)) $A_1A_2=\sqrt{(x_2-x_1)^2-(y_2-y_1)^2+(z_2-z_1)^2}$;

г)) $A_1A_2=\sqrt{(x_2-x_1)^2+(y_2-y_1)^2-(z_2-z_1)^2}$;

3.Найти скалярное произведение векторов $\vec{a}$ **=(-3;2) и** $\vec{в}$ **=(4;3)**
а) 0; б) -6; с) 12; д) 6.

4.Найти координаты вектора $\overrightarrow{AB}$**, если А(-2;-3), В(1;4)**

а) (3;7) б) (-3; -7) с) (-1;1) д) (0;7)

5. Уравнение прямой, проходящей через данную точку А($x_a;y_a$**) в заданном направлении, имеет вид**

а) $y-y_a=k(x-x_a)$
б) $y+y_a=k(x+x_a)$
с) $y-y_a=k(x+x_a)$
д) $y+y_a=k(x-x_a)$

6. Угол φ **между двумя прямыми, заданными общими уравнениями**
$A_1x+B_1y+C_1=0$ $A_1x+B_2y+C_2=0$ **вычисляется по формуле**

а) $\cos\varphi=\frac{A_1A_2+B_1B_2}{\sqrt{A_1^2-B_1^2}*\sqrt{A_2^2-B_2^2}}$

б) $\cos\varphi=\frac{A_1A_2-B_1B_2}{\sqrt{A_1^2+B_1^2}*\sqrt{A_2^2+B_2^2}}$

в) $\cos\varphi=\frac{A_1A_2+B_1B_2}{\sqrt{A_1^2+B_1^2}*\sqrt{A_2^2+B_2^2}}$

Эталон ответов по теме «Введение декартовых координат в пространстве».

№	1	2	3	4	5	6
ответ	а	в	б	а	а	в

ы						

Раздел 6. Основы тригонометрии (З1, З2, З3, У3, У4, У5, У6, У12, У21, У23, У24, У25)

6.1. Вопросы для фронтального опроса.

1.Радианное измерение дуг и углов.
2.Тригонометрические функции числового аргумента, знаки их значений.
3. Основные тригонометрические тождества.
4.Выражение тригонометрических функций через другие.
5.Периодичность тригонометрических функций. Формулы приведения.
6.Тригонометрические функции алгебраической суммы двух аргументов.
7.Тригонометрические функции удвоенного аргумента.
8.Преобразование алгебраической суммы тригонометрических функций в произведение.
9.Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.

6.2. Выбрать правильный ответ.

Вариант 1.

1. Выберите верный ответ. Угол 30° равен:
1) $\frac{\pi}{12}$рад; 2) $\frac{\pi}{6}$ рад: 3) $\frac{5\pi}{6}$ рад.

2. Выберите верный ответ. Угол $\frac{5\pi}{6}$ равен:
1) 30°; 2) 100°; 3) 150°.

3. Какой четверти принадлежит угол α, если: α = 390°:
1) I; 2) II; 3) III; 4) IV.

4.Укажите номер верного равенства:
1) sin (-3x) = sin 3x; 2) cos (-5x) = cos 5x; 3) tg 2x = -tg 2x.

5. Укажите формулу основного тригонометрического тождества:
1) $\sin^2 \alpha + \cos^2 \alpha = 1$; 2) tg α - ctg α = 1; 3) tg α = sin α ÷ cos α

6. Упростите выражение: $3\sin^2 x + 10 + 3\cos^2 x$
1) 7; 2) 10; 3) 13.

7. Упростите выражение: $16 - 6\sin^2 x - 6\cos^2 x$
1) -6; 2) 4; 3) 10.

8. Найдите область значений выражения y=3-5cos x
1) [-3; -1]; 2) [-4; 6]; 3)[-5; 3].

9. Решите уравнение $2\sin x = -\sqrt{2}$

1) $\frac{5\pi}{6}+2\pi n$; 2) $\pm\frac{5\pi}{6}+2\pi n$; 3) (-1) $^{k+1}$) $\frac{\pi}{4}+$ πk

10.Вычислить значение tg α; , если $\boldsymbol{\sin\alpha=-\frac{4}{5}\ \pi<\alpha<\frac{3\pi}{2}}$.

1) $\frac{3}{5}$ **2)** $\frac{4}{3}$**; 3)** $-\frac{4}{5}$; **4)** $-\frac{3}{5}$

11. Решите уравнение sin x = -1

1) x = (- 1)^n arcsin a + πn; 2) x= - π/2 + 2πn; 3) x = πn

Вариант 2.

1.Выберите верный ответ. Угол 60° равен:

1) $\frac{\pi}{3}$рад; 2) $\frac{\pi}{6}$ рад: 3) $\frac{5\pi}{6}$ рад.

2. Выберите верный ответ. Угол $\frac{3\pi}{4}$ равен:

1) 30°; 2) 100°; 3) 135

3. Какой четверти принадлежит угол α, если: α = 320°:

1) I; 2) II; 3) III; 4) IV.

4.Укажите номер верного равенства:

1) sin (-3x) = -sin 3x; 2) cos(-5x) = -cos 5x; 3) tg 2x = -tg 2x.

5. Укажите формулу основного тригонометрического тождества:

1) sin² α - cos² α = 1; 2) tg α +ctg α = 1; 3) tg α = sin α ÷ cos α ; 4) sin² α + cos² α = 1

6. Упростите выражение: (1+ tg α)^2 +(1- tg α)^2

1) 2 tg α; 2) $\frac{2}{\cos^2\alpha}$ 3) $\frac{1}{\cos^2\alpha}$

7. Упростить выражение: $sin^4\alpha$ + sin$^2\alpha$ cos $^2\alpha$+ cos $^2\alpha$.

1) 1 2) 2 3) 3

8.Вычислить значение $\boldsymbol{\cos\alpha}$; , если $\boldsymbol{\sin\alpha=-\frac{4}{5}\ \pi<\alpha<\frac{3\pi}{2}}$.

1) $\frac{3}{5}$ **2)** $\frac{4}{5}$**; 3)** $-\frac{4}{5}$; **4)** $-\frac{3}{5}$

9. Решите уравнение cos x = 0

2) 1) x = π/2 + πn; 2) x = ± arccos a + 2πn; 3) x = 2πn

10.Вычислите $\boldsymbol{\sin70\cos40-\cos70\ \sin40}$

1) $\frac{1}{2}$ 2) $\frac{4}{5}$ 3) $\frac{-1}{2}$ 4) $\frac{4}{3}$

11.Решите уравнение ctgx=-1

1) x=$-\frac{\pi}{2}+\pi k$. 2)) x=$\frac{\pi}{2}+\pi k$; 3) x= πk

Эталон ответа

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант 1	2	3	1	2	1	3	3	3	3	2	2
Вариант 2	1	3	4	1	4	2	1	4	1	1	2

Раздел 7. Функции, их свойства и графики. Степенные, логарифмические, показательные и тригонометрические функции. (З1, З2, З3, У4, У5, У6, У7, У21, У23, У24, У25)

7.1. Вопросы для фронтального опроса.

1. Приведите определение степенной, показательной и логарифмической функций.
2. Укажите области определения и области изменений показательной и логарифмической функций.
3. Постройте график функции y=sinx. С помощью графика опишите поведение функции синуса при изменении аргумента.
4. Постройте график функции y=cosx. С помощью графика опишите поведение функции косинуса при изменении аргумента.
5. Постройте график функции y=tgx. С помощью графика опишите поведение функции тангенса при изменении аргумента.
6. Постройте график функции y=ctgx. С помощью графика опишите поведение функции котангенса при изменении аргумента.
7. Дайте определение функции y=arcsinx и укажите область значений.
8. Дайте определение функции y=arccosx и укажите область значений.
9. Дайте определение функции y=arctgx и укажите область значений.
10. Дайте определение функции y=arcctgx и укажите область значений.

2. Решение упражнений

1.Заполните таблицу:

X	-2	-1	0	$\frac{1}{2}$	2
У=3х					
У=-2х					
У=х-3					
У= $\frac{1}{2}$					

2.Построить графики функций и исследовать любую из них y=2x-5; y= x^2-4.

3. Какова область определения функции

а) y=$\frac{7}{x-4}$, б) y=7x+6.

4. Вычислить:

а) arcsin$(-\frac{1}{2})$ + arccos$(-\frac{\sqrt{2}}{2})$ + arctg0;

б) arcsin $\frac{\sqrt{2}}{2}$+ arccos $\frac{\sqrt{2}}{2}$+ arcctg1.

Раздел 8. Многогранники и площади их поверхностей. (З1, З2, З3, У17, У19, У21, У22, У24, У25

8.1 Выбрать правильные ответы

Вариант 1.

1. Тело, поверхность которого состоит из конечного числа плоских многоугольников, называется

1) многоугольником; 2) многогранником; 3) телом вращения.

2. У параллелепипеда противоположные грани

1) многоугольником 2) параллелограмм 3) телом вращения

3. Куб – это …. , у которого все ребра равны.

1) прямой параллелепипед
2) прямоугольный параллелепипед
3) параллелепипед

4.$ABCDA_1B_1C_1D_1$- куб. У куба

1) 4 грани, 12 ребер, 8 вершин;
2) 6 граней, 12 ребер, 8 вершин;
3) 6 граней, 8 ребер, 4 вершины.

5. Прямоугольный параллелепипед – прямой параллелепипед, у которого основанием является

1) квадрат; 2) прямоугольник; 3) параллелограмм.

6.Гранями прямоугольного параллелепипеда являются

1) квадраты; 2) параллелограммы; 3) прямоугольники.

7.Квадрат длины диагонали прямоугольного параллелепипеда равен

1) $d = a + b + c$; 2) $d^2 = a^2 + b^2 + c^2$; 3) $d = a^2 + b^2 + c^2$.

8. Прямая призма, у которой в основании лежит правильный многоугольник называется

1) правильной; 2) наклонной; 3) кубом.

9.Является ли призма правильной, если все ее ребра равны?

1) является; 2) не является.

10. Полная поверхность параллелепипеда состоит

1) Основания и боковой грани
2) Двух оснований и боковой грани
3) Всех боковых граней
4) Боковой поверхности и двух оснований.

11. В _____ _____ квадрат диагонали равен сумм квадратов линейных измерений.

1) прямоугольном параллелепипеде;
2) правильной призме;
3) прямой пирамиде;
4) прямой призме.

Вариант 2.

1. Призма, у которой боковые ребра перпендикулярны основаниям, называется

1)правильной; 2) наклонной; 3) прямой.

2.Высотой призмы называется

1) расстояние между плоскостями ее оснований
2) длина бокового ребра
3) нет верного ответа

3. У прямой призмы боковые грани являются

1) параллелограммами
2) квадратами
3) прямоугольниками

4.Ребро куба равно 5 см. Для изготовления модели такого куба потребовалось бы …. проволоки

1) 60 см; 2)50 см; 3) 20 см.

5.Длины непараллельных ребер прямоугольного параллелепипеда называются

1) линейными размерами; 2) периметром; 3) нет верного ответа.

6. Может ли основание наклонного параллелепипеда быть прямоугольником?

1) да; 2) нет.

7.Найдите диагональ прямоугольного параллелепипеда, если три его ребра имеют длины 5, 7 и 9 см.

1) 21 см; 2) 155 см 3) $\sqrt{155}$ см

8. Грани параллелепипеда, не имеющие общих вершин, называются

1) противолежащими; 2) прилежащими; 3) нет верного ответа.

9. Укажите пример тела, не являющегося многогранником

1) куб; 2) параллелепипед; 3) цилиндр.

10.Площадь боковой поверхности прямой призмы находится по формуле:

1) $S = P \cdot h$
2) $S = 6a^2$
3) $S = (ab + ac + bc) \cdot 2$

4) $S = \frac{1}{2}P \cdot h$

11.Боковая поверхность куба состоит из

1) Шести прямоугольников;
2) Из боковой поверхности и основания;
3) Шести квадратов;
4) Четырех квадратов.

Эталон ответов по теме Многогранники

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант 1	2	2	2	2	2	3	3	1	2	4	1
Вариант 2	3	1	3	1	1	1	3	1	3	1	3

Раздел 9. Тела вращения и площади поверхностей. (З1, З2, З3, У17, У18, У19, У21, У23, У25)

Выбрать правильные ответы

Вариант 1

1. Какое тело вращения имеет 2 основания?

а) конус; б) шар; в) цилиндр

2. Какое тело вращения имеет в сечении треугольник?

а) конус; б) шар; в) цилиндр

3. Какое тело вращения не имеет образующей?

а) конус; б) шар; в) цилиндр.

4. Какая фигура является осевым сечением усеченного конуса?

а) круг; б) треугольник; в) трапеция

5 . Какая фигура является сечением шара?

а) прямоугольник; б) круг; в) ромб.

6. Какой элемент, не принадлежит цилиндру?

а) образующая; б) апофема; в) радиус

7. Найдите радиус конуса, если его образующая 13 дм, а высота 12 дм.

а) 25 дм; б) 5 дм; в) 10дм.

8. Найдите образующую усеченного конуса, если его радиусы 5 см и 10 см, а высота 4 см

а) см б) 19 см в) 9 см.

9. Найти высоту цилиндра, если диагональ его осевое сечение 15 м, а радиус 5 м

а) $5\sqrt{5}$м; б) 10 м; в)5 м

10. Найти площадь сечения шара, радиус которого 29 см, а плоскость сечения удалена от центра шара на 19 см.

а) 551π $см^2$ б) 841 π $см^2$ в) 480π $см^2$

Вариант 2.

1. Какое тело вращения имеет 1 основание?

а) конус; б) шар; в) цилиндр

2. Какое тело вращения имеет в сечении прямоугольник?

а) конус; б) шар; в) цилиндр.

3. Какое тело вращения не имеет высоты?

а) конус; б) шар; в) цилиндр.

4. Какая фигура является осевым сечением шара?

а) круг; б) треугольник; в) трапеция.

5. Какую фигуру можно вращать вокруг своей стороны, чтобы получить конус?

а) равносторонний треугольник;
б) остроугольный треугольник;
в) прямоугольный треугольник

6. Какой элемент, не принадлежит конусу?

а) высота; б) ось; в) медиана.

7. Найти образующую конуса, если его радиус 4см, а высота 3см.

а) 5см; б) 6см; в) 7см.

8. Найдите высоту усеченного конуса, если радиусы его оснований равны 5см и 8см, а образующая 11см.

а) 24см; б) 8см; в) $\sqrt{112}$см

9. Найти диагональ осевого сечения цилиндра, если его радиус 6 дм, а высота 8 дм

а) 10дм; б)$\sqrt{208}$ дм; в) 14дм

10. Найти площадь сечения шара, радиус которого 39 см, а плоскость сечения удалена от центра шара на 11см.

а) 1400π $см^2$; б) $см^2$; в) 140π $см^2$

Эталон ответа по теме Тела вращения

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Вариант 1	в	а	б	в	б	б	б	а	а	в
Вариант 2	а	в	б	а	в	в	а	в	б	а

Раздел 10. Начала математического анализа (З1, З2, З3, У5, У7, У10, У11, У19, У21, У22, У23, У24, У25)

Темы: 1. Предел переменной величины. Теоремы о пределах. Сумма бесконечной геометрической прогрессии.

2.Предел функции. Непрерывность функции.

3.Производная функции. Формулы дифференцирования.

Вопросы для устного опроса.

1. Сформулируйте определение производной функции в точке.
2. Сформулируйте правила вычисления производных.
3. Записать производные функции y= sin x, y= cos x, y= tgx, y= ctgx.
4. Чему равно производная функции $f(x)=x^n$ где $n \in Z$ **?** $n \neq -1$
5. В чем состоит геометрический смысл производной?
6. Сформулируйте признак возрастания (признак убывания) функции.
7. Какую точку называют критической точкой функции? Сформулируйте признак максимума (минимума)функции.
8. Сформулируйте правило нахождения наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке.

Выбрать правильные ответы.

Вариант 1.

1. Предел отношения приращения функции в точке х к приращению аргумента, когда последнее стремится к нулю называется…

а) производной функции;
б) неопределенным интегралом;
в) пределом функции;
г) первообразной.

2. Геометрический смысл производной состоит в том, что …

а) она равна пределу функции;
б) она равна всегда нулю;
в) она равна угловому коэффициенту касательной;
г) она равна максимальному значению функции.

3. Производная постоянной величины равна…

а) единице;
б) самой постоянной;
в) не существует;
г) нулю.

4. Ускорение прямолинейного движения равно…

а) скорости от пути по времени;

б) первой производной от пути по времени;
в) второй производной от пути по времени;
г) нулю.

5. Функция возрастает на заданном промежутке, если…
а) первая производная положительна;
б) вторая производная положительна;
в) первая производная отрицательна;
г) первая производная равна нулю.

6. Найдите производную функции $y=x^3+\cos x$.
а) $y=3x^2 - \sin x$; б) $y=x^3 - \sin x$
в) $y=3x^2 + \sin x$; г) $y = x^3 \ln 3 + \sin x$

7. Найдите производную функции $y=2x - \sin x$.
а) $y' = x^2 - \cos x$; б) $y'=x^2 - \sin x$; в) $y'=2 - \cos x$; г) $y' = 1 + \cos x$

8. Найдите производную функции $y=2^x + 1$.
а) $y' = 2^x \ln 2$; б) $y'=2 \cdot 2^{x-1}$; в) $y' = \frac{2x}{2\ln}$ г) $y' = x \cdot 2^{x-1}+1$

9. Найдите производную функции $y= -e^x + 3x^3$.

а) $y'=e^x + 3x$ б) $y'=-xe^x + 9x^2$ в) $y'=-e^x +9x^2$ г) $y'=-e^x -1 +9x^3$.

10.Найти экстремумы функций: $y=x+\frac{4}{x^2}$
а) 4; б) 3; в) -4, г) 5

Вариант 2.

1. Если материальная точка движется по закону S(t), то первая производная от пути по времени есть…
а) угловой коэффициент;
б) ускорение движения;
в) скорость в данный момент времени;
г) нет верного ответа.

2. Дифференцирование – это…
а) вычисление предела;
б) вычисление приращения функции;
в) нахождение производной от данной функции;
г) составление уравнения нормали.

3. При вычислении производной постоянный множитель можно…
а) возводить в квадрат;
б) выносить за знак производной;
в) не принимать во внимание;
г) принять за нуль.

4.Найти производную функции $y=x^4+3x^3 +4$
а) $y'=4x^3+9x^2+4$;

б) $y'=4x^3+9x^2;$
в) $y'=4x^2+9x+4\ x;$
г) $y'=4x^3+9x^2+4$.

5.Найти экстремумы функций: $y=7x^2-56x+8$
а) -104; б) 58; в) 4, г) 104.

6. Найти значения функций в точках максимума $У=\frac{x^3}{6}+\frac{3}{4}x^2-5x+\frac{25}{12}$
а) 5; б) 25; в) -25; г) -5.

7. **Найдите производную функции $y=3^x+5x$.**
а)$y'=3^x \ln 3+5$; б) $y'=3.\cdot 3^{x-1};$ в) $y'=\frac{3x}{3\ln}$ г) $y'=x.\cdot 3^{x-1}+5$

8. Найдите производную функции $y=-e^{2x}+3x^5$.
а) $y'=e^x+3x$ б) $y'=-xe^x+9x^2$ в) $y'=-2e^x+15x^4$ г) $y'=-e^x-1+9x^3$.

9. **Найти значения производной функции при заданном значении** $f(x)=\cos x+3ctgx$, $x_0=\frac{\pi}{2}$
а) -4; б) 4; в) 10; г) 3.

10.Найти наименьшее значение функции на заданных отрезках: $f(x)=\frac{4}{x^2}+x^2$, $x\in[1;2$
а) 6; б) 4; в) 0; г) -4

Эталон ответа по теме Производная.

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

Интеграл и его применение

Вопросы устного опроса.
1. Сформулируйте определение первообразной.
2.Сформулируйте признак постоянства функции на заданном промежутке.
3.Сформулируйте основное свойство первообразной.
4.Сформулируйте три правила нахождения первообразной.

Выбрать правильные ответы.

1.Функция F называется первообразной для функции f на некотором промежутке, если для всех x из этого промежутка существует производная F' (x), равная f(x), т.е. F' (x)=f(x) это…
а) формула Ньютона-Лейбница;
б) дифференциал функции;
в) первообразная для функции f;
г) производная в точке.

2. Множество первообразных для данной функции f(x) называется…

а) функцией;

б) неопределенным интегралом;

в) постоянным множителем;

г) частной производной.

3. Определенный интеграл вычисляют по формуле…

а) $\int_a^b f(x)dx = F(a)-F(b)$;

б) $\int_a^d f(x)dx = F(b)-F(a)$;

в) $\int_a^b f(x)dx = F(a)+F(b)$;

г) $\int_a^d f(x)dx = F(a)$.

4. Определенный интеграл с одинаковыми пределами равен…

а) единице;

б) бесконечности;

в) нулю;

г) указанному пределу.

5. При перемене местами верхнего и нижнего пределов интегрирования определенный интеграл…

а) остается прежним;

б) меняет знак;

в) увеличивается в два раза;

г) равен нулю .

6. Определенный интеграл используется при вычислении…

а) площадей плоских фигур;

б) объемов тел вращения;

в) пройденного пути ;

г) всех перечисленных элементов.

7. Формула Ньютона-Лейбница

а) $\int_a^b f(x)dx = F(a)-F(b)$;

б) $\int_a^d f(x)dx = F(b)-F(a)$;

в) $\int_a^b f(x)dx = F(a)-F(b) + ñ$;

г) $\int_a^d f(x)dx = F(b)-F(a)- ñ$.

8. Если y= f(x)(f(x) ≥ 0)то площадь криволинейной трапеции, ограниченной этой линией, двумя прямыми x=a и x=b и отрезком оси абсцисс a ≤ x ≤ b, вычисляется по формуле

а) $S=\int_a^b f(x)dx$;

б) $S=\int_b^a f(x)dx$;

в) $S= \int f(x)dx$

г) $S=f(x) \int_a^b dx$.

9. Укажите первообразную функции f(x) =3x^2- sinx

а) $F(x)=x^3- \cos x$;

б) F(x)=$\frac{x^2}{2}$ –sin x;
в) F(x)=x^2+cosx;
г) F(x)=2- cos x.

10. Определенный интеграл $\int_1^2 4x^3\,dx$ равен

а)36; б)17; в)16; г) 15.

11.Площадь криволинейной трапеции, ограниченной линиями y=4 – x^2, y=0 определяется интегралом

а) $\int_{-2}^{0}(4-x^2)dx$; б) $\int_{-2}^{2}(4-x^2)dx$; ; в) $\int_{0}^{4}(4-x^2)dx$; ; г) $\int_{0}^{2}(4-x^2)dx$;

12. Определенный интеграл $\int_2^3 3x^2\,dx$ равен

а)19; б)18; в)35; г) 27

13. Множество всех первообразных функции y=5 x^4 имеет вид

а) x^5; б) $5x^5$+C ; в) x^5+C ; г) $5x^3$+C

14. Найдите общий вид первообразных для функции f (x)=-5

. 1) -5x+C; 2)-5x ; 3) -5+C

15. Выберите первообразную для функции f (x)=2-x

1) F(x)=2x-$2x^2$; 2 F(x)=0.$5x^2$+2x +1; 3) F(x)=2-x^2

16. Вычислите интеграл $\int_{-1}^{0} x^5\,dx$

1)$-\frac{1}{6}$; 2) $\frac{5}{6}$; 3) $\frac{1}{6}$.

Раздел 11. Объемы многогранников и тел вращения.

Вопросы для фронтального опроса

Вариант 1.

1. Объём усеченной призмы равен :

А) $V=\frac{1}{3}S_{осн}H$ Б) $V=S_{осн}H$ В) V=abc Г) $V=\pi R^2H$

2. Объём наклонной призмы равен:

3. А) V=abc Б) нет верного ответа В)V=SH Г) $V=a^3$

3.Объём шара выражается формулой:

А) $V=\frac{4}{3}\pi R^3$ Б) $V=\frac{3}{4}\pi R^3$ В) $V=\frac{4}{3}\pi R^2$ Г) $V=\frac{4}{3}\pi R$

4.Объём конуса можно вычислить по формуле:

А) $V=\frac{1}{3}S$ Б) $V=\frac{1}{3}SH$ В) $V=\frac{1}{3}H$ Г) $V=SH$

5.Объём цилиндра вычисляется с помощью формулы:

А) V=abc Б) $V=\pi R^2H$ В) $V=\frac{1}{3}\pi R^2H$ Г) $V=\pi RH$

Вариант 2.

1. Объём усечённого конуса выражается формулой:

А) $V = \frac{1}{3}h(S + S_1 + \sqrt{S \cdot S_1})$ Б) $V = S_{осн}H$ В) $V = \frac{1}{3}SH$ Г) V=abc

2. Объём параллелепипеда можно найти по формуле:

А) V=ab Б) V=ac В) V=bc Г) V=abc

3. Объём прямой призмы равен:

А) $V = S_{осн}H$ Б) $V = \frac{1}{3}S_{осн}H$ В) $V = \pi R^2 H$ Г) $V = \frac{1}{3}\pi R^2 H$

4. Объём куба можно вычислить по формуле:

А) $V = \frac{4}{3}\pi R^3$ Б) $V = \frac{1}{3}SH$ В) $V = \frac{1}{3}\pi R^2 H$ Г) $V=a^3$

5.Объём конуса можно вычислить по формуле:

А) $V = \frac{1}{3}S$ Б) $V = \frac{1}{3}SH$ В) $V = \frac{1}{3}H$ Г) нет правильного ответа

Решение задач.

Решите задачи, найдите правильный ответ из предложенных и запишите его в таблицу.

1)500 2)12 3)600 4)150 5)30 6)60 7)640 8)100 9)640 10)55 11)252 12)63 13)150

1. В основании пирамиды прямоугольник со сторонами 3см. и 6см., высота пирамиды 10 см. Найдите объем пирамиды.

2. Измерения прямоугольного параллелепипеда равны 2см. ,3 см., 5см. Вычислите объем.

3. Найдите объем цилиндра, если его высота 10см., а радиус основания равен 8см.

4. Вычислите объем конуса, его высота 9см., а радиус основания 2 см.

5. Найдите объем цилиндра, если диаметр его основания равен 10см. а высота 6см.

6. В прямоугольном параллелепипеде длина равна 5см., ширина 3см., а высота 10см. Вычислите объем.

7. Найдите объем пирамиды в основании которой лежит прямоугольник со сторонами 5см.и 3см., а высота пирамиды равна 11см.

8. Вычислите объем цилиндра, если его диаметр равен 6см., а высота7см.

9. Высота пирамиды 12см.Найдите объем пирамиды, если в основании лежит квадрат со стороной 5см.

Раздел 12. Элементы теории вероятности и математической

Вариант 1.

1. В каких пределах заключена вероятность появления случайного события?

а) любое число от 0 до 1
б) любое положительное число
в) любое неотрицательное число
г) любое число от -1 до 1

2. Математическая наука, устанавливающая закономерность случайных явлений это:

а) медицинская статистика
б) теория вероятностей
в) медицинская демография
г) высшая математик

3. Возможность реализации какого-либо события это:

а) эксперимент
б) схема случаев
в) закономерность
г) вероятность

4.Выборочное пространство в теории вероятности это:

а) структура явления
б) все возможные исходы. эксперимента
в) соотношение между двумя самостоятельными совокупностями
г) соотношение между двумя зависимыми совокупностями

5. Факт, который при реализации определенного комплекса условий может произойти или не произойти

а) частота встречаемости
б) вероятность
в) явление
г) событие

6. Вероятность появления какого – либо события из полной группы событий при реализации определенных условий равна:

а) 0
б) 0,95
в) 0,99
г) 1

7. Если никакие два события при реализации определенных условий не могут появиться одновременно, то они называются:

а) достоверными
б) несовместными
в) случайные
г) вероятные

8. Если при реализации определенных условий ни одно из оцениваемых событий не является объективно более возможным, чем другие, то они:

а) равноправные
б) совместные
в) равновозможные
г) несовместимые.

9. Сумма двух событий А и В называется событие:
а) состоящее в последовательном появлении или события А, или события В, исключая совместное их появление
б) состоящее в появлении или события А, или события В
в) состоящее в появлении или события А, или события В, или событий А и В вместе
г) состоящее в появлении события А и события В совместно

10. Произведением двух событий А и В является событие, заключающееся в:
а) совместном появлении событий А и В
б) последовательном появлении событий А и В
в) появлении или события А, или события В, или событий А и В вместе
г) появлении или события А, или события В

11. Чему равна вероятность достоверного события?
а) 0,5
б) 0
в) 1
г) 0,25

12. Если два события не могут произойти одновременно, то они называются:
а) невозможными
б) совместными
в) независимыми
г) несовместными

13. Из колоды 52 карт наудачу вытягивается одна. Какова вероятность, что это будет король пик?
а) 1/52
б) 1/4
в) 1/13

14. Чему равно математическое ожидание постоянной величины?
а) 0
б) 1
в) этой величине
г) квадрату этой величины

15. Чему равна дисперсия постоянной величины?
а) 0
б) 1
в) этой величине
г) квадрату этой величины

16. В коробке 12 стандартных и 3 бракованных детали. Вынимают 1 деталь. Найти вероятность того, что эта деталь — стандартная.
а) 1/3
б) 1/15

в) 12/15
г) 3/15

17. Бросают игральный кубик. Найдите вероятность выпадения грани с 1 или 3:
а) 1/3
б) 1/2
в) 1/4
г) 1/6

18. В урне 2 белых и 3 черных шара. Подряд вынимают два шара, при этом шары не возвращают обратно в корзину. Найти вероятность того, что оба вынутых шара — белые.
а) 2/20
б) 1/5
в) 4/25
г) 2/5

19. В коробке 12 стандартных и 3 бракованных детали. Вынимают 1 деталь. Найти вероятность того, что эта деталь — бракованная.
а) 1/3
б) 1/15
в) 12/15
г) 3/15

20. Если событие не происходит ни при каком испытании, то оно называется:
а) невозможным
б) достоверным
в) случайным
г) независимым

Вариант 2.

1. Эксперимент это :
а) процесс накопления эмпирических знаний
б) процесс измерения или наблюдения за действием с целью сбора данных
в) изучение с охватом всей генеральной совокупности единиц наблюдения
г) математическое моделирование процессов реальности

2. Под исходом в теории вероятности понимают:
а) неопределенный результат эксперимента
б) определенный результат эксперимента
в) динамику вероятностного процесса
г) отношение числа единиц наблюдения к генеральной совокупности.

3. События, которые происходят с одинаковой частотой, и ни одно из не является объективно более возможным, чем другие:
а) случайные
б) равновероятные
в) равнозначные
г) выборочные

4. Событие, которое при реализации определенных условий произойдет непременно, считается:

а) нужным
б) ожидаемым
в) достоверным
г) приоритетным

5. Противоположностью по отношению к достоверному событию является событие:

а) ненужное
б) неожиданное
в) невозможное
г) неприоритетное

6. Вероятность появления случайного события:

а) больше нуля и меньше единицы
б) больше единицы
в) меньше нуля
г) представлена целыми числами

7. События образуют полную группу событий, если при реализации определенных условий, хотя одно из них:

а) появится непременно
б) появится в 90% экспериментов
в) появится в 95% экспериментов
г) появится в 99% экспериментов

8. Величина, которая при реализации определенных условий может принимать различные значения, называется:

а) случайной
б) равновозможной
в) выборочной
г) суммарной

9. Чему равна вероятность невозможного события?

а) 0,5
б) 0
в) 1
г) 0,25

10.Если два события могут произойти одновременно, то они называются:

а) зависимыми
б) совместными
в) независимыми
г) несовместными

11.В магазин поступают телевизоры с трех заводов: 30% — с первого завода, 25% — со второго, остальные с третьего. Какова вероятность случайного выбора телевизора с третьего завода?

а) 0,45
б) 0,55
в) 0,25

г) 0,35

12. Отношением числа случаев, благоприятствующих событию А, к числу всех возможных случаев называется...

а) вероятность
б) математическое ожидание
в) число сочетаний
г) число размещений

13. Бросают игральный кубик. Найдите вероятность выпадения грани с 6 очками:

а) 1/9
б) 1/6
в) 1/2
г) 1/36

14. Бросают игральный кубик. Найдите вероятность выпадения грани с нечётным числом очков:

а) 1/3
б) 1/2
в) 1/4
г) 1/6

15 В урне 2 белых и 3 черных шара. Вынимают шар. Найти вероятность того, что этот шар — белый

а) 1/2
б) 1/5
в) 4/25
г) 2/5

16. В урне 2 белых и 3 черных шара. Подряд вынимают два шара, при этом каждый раз шары возвращают обратно в корзину. Найти вероятность того, что оба вынутых шара — белые.

а) 1/10
б) 1/5
в) 4/25
г) 2/5

17. Если событие обязательно происходит при каждом испытании, то оно называется:

а) невозможным
б) достоверным
в) случайным
г) независимым

18. В каких пределах заключена вероятность появления случайного события?

а) любое число от 0 до 1
б) любое положительное число
в) любое неотрицательное число
г) любое число от -1 до 1

19. Чему равна вероятность достоверного события?

а) 0,5

б) 0

в) 1

г) 0,25

20. Чему равна вероятность невозможного события?

а) 0,5

б) 0

в) 1

г) 0,25

Эталон ответов по теории вероятности

	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
В-1	а	б	г	б	г	г	б	в	в	а	б	г	а	в	а	в	а	г	г	а
В-2	б	б	б	в	в	а	а	а	б	б	а	а	б	б	г	г	б	а	в	б

4.Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

4.1. Вопросы для подготовки к экзамену

1 семестр

Раздел 1. Развитие понятия о числе. Элементы вычислительной математики. (З1,З2,У1,У2,У21**)**

1.1. Действительные числа. Основные законы действий.

1.2. Понятие о мнимых и комплексных числах.

1.3. Погрешности приближенных значений чисел. Действия над приближенными значениями чисел

Раздел 2. Корни, степени и логарифмы. (З1,З2,З3,У2,У3,У21,У25**)**

2.1. Корень п-ой степени и его свойства.

2.2. Степень с произвольным показателем и его свойства

2.3. Логарифмы и их свойства. Десятичные и натуральные логарифмы

Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве. (З1, З2, З3, У16, У17, У18, У19**)**

3.1. Основные понятия стереометрии.

3.2. Параллельность прямой и плоскости.

3.3. Параллельность плоскостей

3.4. Перпендикулярные прямые и плоскости.

3.5. Двугранные и многогранные углы.

Раздел 4. Элементы комбинаторики (З1, З2, З3, У14, У15**)**

4.1. Основные понятия комбинаторики.

4.2. Формула Бинома Ньютона.

Раздел 5. Введение декартовых координат в пространстве. (З1, З2, З3, У21, У23, У24, У25**)**

5.1. Введение декартовых координат в пространстве.

5.2. Векторы на плоскости и в пространстве.

5.3. Действия над векторами.

5.4. Уравнение сферы, плоскости и прямой.

Раздел 6. Основы тригонометрии (З1, З2, З3, У3, У4, У5, У6, У21, У23, У24, У25**)**

6.1. Радианное измерение дуг и углов. Обобщение понятия дуги.

6.2. Тригонометрические функции числового аргумента, знаки их значений.

6.3. Основные тригонометрические тождества.

6.4. Выражение тригонометрических функций через другие.

6.5. Периодичность тригонометрических функций. Формулы приведения.

6.6. Тригонометрические функции алгебраической суммы двух аргументов.

6.7. Тригонометрические функции удвоенного аргумента.

6.8. Преобразование алгебраической суммы тригонометрических функций в произведение.

6.9. Решение простейших тригонометрических уравнений и неравенств.

2 семестр

Раздел 7. Функции, их свойства и графики. Степенные, логарифмические, показательные и тригонометрические функции. (З1, З2, З3,У4,У5,У6, У7,У21, У23, У24, У25**)**

7.1. Функции и их основные свойства.

7.2. Исследование функций.

7.3. Степенная функция, ее свойства и график.

7.4. Показательная функция, ее свойства и график.

7.5. Логарифмическая функция, свойства и график.

7.6. Тригонометрические функции, их свойства и графики.

7.7. Обратные тригонометрические функции

Раздел 8. Многогранники и площади их поверхностей. (З1, З2, З3, У4, У5, У6, У7, У21, У23, У24, У25**)**

8.1. Многогранники и их основные свойства.

8.2. Призма. Площадь ее поверхности.

8.3. Параллелепипед и его свойства

8.4. Пирамида. Площадь ее поверхности.

8.5. Правильные многогранники.

Раздел 9. Тела вращения и площади поверхностей. (З1, З2, З3, У17, У18, У19, У21, У22, У23, У25**)**

9.1. Цилиндр. Площадь его поверхности

9.2. Конус. Площадь поверхности.

9.3. Шар и сфера. Площадь сферы.

9.4. Части шара и сферы.

Раздел 10. Начала математического анализа (З1, З2, З3, У3, У4, У5, У7, У8, У9, У10, У1 1, У19, У21, У23, У24, У25**)**

10.1. Предел переменной величины. Теоремы о пределах. Сумма бесконечной геометрической прогрессии.

10.2. Предел функции. Непрерывность функции.

10.3. Производная функции. Формулы дифференцирования.

10.4. Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы.

10.5. Применение производной для нахождения наибольших и наименьших величин.

10.6. Вычисление производных второго порядка.

10.7. Неопределенный интеграл и его простейшие свойства.

10.8. Определенный интеграл и его основные свойства.

10.9. Вычисление определенного интеграла.

10.11. Вычисление определенного интеграла

10.12. Применение определенных интегралов для вычисления площадей плоских

фигур

Раздел 11. Объемы многогранников и тел вращения (З1, З2, З3, У18, У19, У21, У22, У23, У24, У25**)**

11.1. Понятие объема тела. Объем параллелепипеда, призмы и цилиндра.

11.2. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара.

Раздел 12. Элементы теории вероятностей и математической статистики (З1, З2, З3, У14, У15, У21, У22, У23, У24, У25**)**

12.1. Случайное событие. Вероятность события.

12.2. Операции над событиями. Основные задачи и понятия математической статистики. Статистическое распределение выборки.

Раздел 13. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств. (З1, З2, З3, У12, У13, У21, У22, У23, У24, У25**)**

13.1. Равносильность уравнений.

13.2. Общие методы решения уравнений.

4.2. Практические задания для подготовки к экзамену

1.Общее уравнение прямой 3x-4y+2=0 преобразовать к уравнению в отрезках на осях. **2.Составить уравнения прямой, проходящей через точки:**

A (-1;-1) и B(-2;-2).

3.Найдите значение выражения $\frac{(3X)^3X^{-9}}{X^{-10}2X^4}$

4.Решите уравнение.

1) $4x - \frac{x}{2} - \frac{x}{3} = 57$; 2) $\frac{5(x+1)}{8} + \frac{2(x-1)}{11} - \frac{x-3}{2} = 9$

3) $\frac{3x}{2} + \frac{x}{6} - \frac{2x}{9} = 13$ 4) $\frac{x-3}{4} + \frac{x-4}{3} - \frac{x-5}{2} = \frac{x-1}{8}$

5.Решите систему уравнений способами алгебраического сложения, подстановки, графическим и методом Крамера.

.а) $\begin{cases} 5x - 2y = 7, \\ 3x + 4y = 25. \end{cases}$ б) $\begin{cases} 2x + 3y = 13, \\ 5x - y = 7. \end{cases}$

в) $\begin{cases} 2x - 4y = 14, \\ 4x + 3y = -27. \end{cases}$ г) $\begin{cases} 3x + 5y = 14, \\ 2x - 4y = -20. \end{cases}$

6. Найдите значение числового выражения.

а) $\sqrt[5]{27}\sqrt[5]{9}$; б) $\sqrt[7]{16}\sqrt[7]{-8}$; в) $\sqrt[3]{9}\ \sqrt[6]{9}$; г) $\sqrt[3]{-25}\sqrt[6]{25}$;

д) $\frac{\sqrt[3]{243}}{\sqrt[3]{-9}}$; е) $\frac{\sqrt[3]{81}}{\sqrt[3]{3}}$; ж) $\frac{\sqrt[4]{128}}{\sqrt[4]{8}}$; з) $\frac{\sqrt[3]{-625}}{\sqrt[3]{-5}}$.

7.Решите уравнения.

а) $\sqrt{6 - x} = x$; б) $\sqrt{x + 2} = 3x - 4$; в) $\sqrt{16 - x} = x - 10$;

г) $\sqrt{4 - 2x} = x - 2$; д) $\sqrt{x^2 + 3x - 3}$=2x-3а) $\sqrt{x + 20} - \sqrt{x - 1} = 3$;

б) $\sqrt{2x - 1} - \sqrt{x - 1} = 1$;

в) $\sqrt{5x + 20} - \sqrt{x + 8} = 2$; г) $\sqrt{1 - x} + \sqrt{1 + x} = 1$;

д) $\sqrt{4 - x} + \sqrt{5 + x} = 3$.

8.Найти значение числового выражения:

а)$16^{\frac{5}{4}}$; б)$243^{0,4}$; в)$8^{\frac{10}{3}} \cdot 81^{0,25}$;

г)$8^{\frac{1}{2}} : \left(8^{\frac{1}{6}} \cdot 9^{\frac{3}{2}}\right)$; д)$\left(\frac{27^3}{125^5}\right)^{\frac{2}{9}}$; е)$\left(\frac{64^4}{3^8}\right)^{\frac{-1}{8}}$;

ж)$(100000)^{0,3} \cdot (0,000001)^{\frac{1}{3}}$; з) $\left(1\frac{11}{25}\right)^{-0,5} \cdot \left(4\frac{17}{27}\right)^{-\frac{1}{3}}$.

9.Решите уравнение.

а)$3^{6-x}=3^{3x-2}$; б) $(\frac{3}{7})^{3x+1}=(\frac{7}{3})^{5x-9}$; в)$\sqrt{8^{3x}}=\sqrt[3]{4^{2-x}}$;
г)$2^x\cdot 5^x=0{,}1\cdot(10^{x-1})^5$; д)$3^{x^2-x-2}=81$; е)$(\frac{1)}{5})^{x^2+2x-5}=25$;
ж)$2^{x^2+x-0{,}5}=4\sqrt{2}$; з)$(\frac{1}{7})^{2x^2+x-0{,}5}=\frac{\sqrt{7}}{7}$.

10.Решите уравнение.
а)$4^{x+1}+4^x=320$; б)$23^{x+1}-4\cdot 3^{x-2}=150$;
в)$7^{x+2}+27^{x-1}=347$; г)$(\frac{1}{5})^{x-1}-(\frac{1}{5})^{x+1}=4{,}8$.

11.Решите неравенство

1. а)$2^x>\frac{1}{2}$; б)$(\frac{3}{7})^x<1$; в)$(0{,}3)^x>0{,}09$; г)$(\sqrt{3})^x\le\frac{1}{9}$;
д)$(0{,}2)^x>\frac{1}{25}$; е)$\frac{1}{3^x}\ge 27$; ж)$0{,}5^{2x<2x}<1$; з)$\frac{1}{7^{3x}}<49$.

12. Решите неравенство
а)$2^{3-5x}\le 8$; б)$0{,}4^{2x+1}>0{,}16$; в)$3^{2-x}>27$;
г)$0{,}7^{5-2x}\le 0{,}49$; д)$10^{3x+2}>100$; е)$4^{5-2x}\le 0{,}25$;
ж)$(0{,}3)^{7+4x}>0{,}027$; з)$0{,}6^{5-2x}<0{,}36$.

13.Вычислите без таблиц и вычислительных инструментов:

а)$\log_{12}4+\log_{12}3$; б) $\log_3 2+\log_3 4{,}5$; в) $\log_2 7-\log_2\frac{7}{16}$;
г)$\lg 8+\lg 125$; д) $\lg 13-\lg 130$; е) $\log_6 3+\log_6 12$;
ж) $\log_{\sqrt{5}}2+\log_5 6{,}25$; з) $\log_{\sqrt{3}}25-\log_3 7\frac{58}{81}$.

14.Докажите, что:
а)$\log_3 7+\log_7 3>2$; б)$\log_{\frac{1}{2}}3+\log_3\frac{1}{2}<-2$.

15.Найдите x, если:

а)$\log_3 x=\log_3 1{,}5+\log_3 8$; б)$\log_7 x=\log_7 12-\log_7 4$;
в)$\log_{0,3} x=2\log_{0,3}6-\log_{0,3}12$; г)$\log_\pi x=3\log_\pi 4-2\log_\pi 6$.

16.Найдите значение выражения:

а)$\frac{\log_3 16}{\log_3 4}$; б)$\log_2 11-\log_2 44$; в)$\log_{0,3}9-2\log_{0,3}10$; г)$\frac{\lg 8+\lg 18}{2\lg 2+\lg 3}$.

14.Решите уравнение
. а)$\log_2(3-x)=0$; б)$\log_{0,3}(5+2x)=1$
в)$\log_{\frac{1}{3}}(2x-5)=-2$; г) $\log_\pi(x^2+2x+3)=\log_\pi 6$.

17.Решить неравенства
а)$\log_3 x>2$; б)$\log_7 x<0{,}1$; в)$\log_{0,7}x>5$; г)$\log_{0,2}x<-2$.

е)$\log_2(x^2-x-4)<3$; ж)$\log_3(12-2x-x^2)>2$; з)$\lg(x^2-x+8)\ge 1$;
и)$\log_\pi(x+1)+\log_\pi x<\log_\pi 2$.
18.Упростить выражения

а) $\sin^2\alpha + \cos^2\alpha + \operatorname{tg}^2\alpha$;
б) $1+\operatorname{tg}^2\alpha - \operatorname{tg}^2\alpha(\cos^2\alpha + 1)$;
в) $(1 + tg\,\alpha)^2 + (1 - tg\,\alpha)^2$;
г) $\sin\alpha + \cos\alpha)^2 + (\sin\alpha - \cos\alpha)^2$;

19.Вычислить:

а) $\operatorname{ctg}\frac{\pi}{2} + tg\pi - sin\frac{3\pi}{2} - \cos(-\frac{\pi}{2}) + sin\pi$;

б) $sin\frac{\pi}{2} - cos\frac{3\pi}{2} + cos\,\pi - tg0 + \operatorname{ctg}\frac{3\pi}{2}$;

в) $2\,sin\frac{\pi}{3} + 2\,cos\frac{\pi}{4} - 3\,tg\,\frac{\pi}{3} + \operatorname{ctg}\frac{\pi}{2}$;

г) $\sin^2\frac{\pi}{4} - 2\cos^2\frac{\pi}{3} - 5\operatorname{tg}^2\frac{\pi}{4}$;

д) $5+\operatorname{ctg}^4\frac{\pi}{6} - \operatorname{tg}^2\frac{\pi}{4}$;

е) $(2a\sin(\frac{\pi}{6}))^3 - (b\operatorname{tg}(\frac{\pi}{4}))^3 - \left(2abcos\left(\frac{\pi}{2}\right)\right)^2$;

20.Вычислить:

1) $\cos\alpha$; $\operatorname{tg}\alpha$, $\operatorname{ctg}\alpha$, если $\sin\alpha = -\frac{5}{13}$ $\frac{3\pi}{2} < \alpha < 2$

2) $\sin\alpha$; $\operatorname{tg}\alpha$, $\operatorname{ctg}\alpha$, если $\cos\alpha = -\frac{8}{17}$ $\frac{\pi}{2} < \alpha < \pi$

21.Вычислите

а) $\cos0{,}3\pi\sin0{,}2\pi + \sin0{,}3\pi\cos0{,}2\pi$;

б) $\cos\frac{\pi}{15}\cos\frac{3\pi}{5} - sin\frac{\pi}{15}sin\frac{3\pi}{5}$;

в) $\cos35°sin65° - sin35°cos65°$;

г) $\cos79°\cos34° + sin79°sin34°$.

д) $\frac{tg\frac{\pi}{15}+tg\frac{4\pi}{15}}{1-tg\frac{\pi}{15}tg\frac{4\pi}{15}}$; ж) $\frac{tg\frac{2\pi}{3}-tg\frac{5\pi}{12}}{1+tg\frac{2\pi}{3}tg\frac{5\pi}{12}}$;

з) $\frac{tg22°+tg23°}{1-tg22°tg23°}$; и) $\frac{tg72°-tg42°}{1+tg72°tg42°}$.

22. Зная, что $\sin x = -\frac{3}{5}$ и $x \in \left(\pi < x < \frac{3\pi}{2}\right)$, вычислить: а)$\cos2x$, б)$\sin2x$, в)$\operatorname{tg}2x$.

23. Вычислить $\sin\frac{\alpha}{2}$; $\cos\frac{\alpha}{2}$; $\operatorname{tg}\frac{\alpha}{2}$ если $\sin\alpha = \frac{4}{5}$, $\frac{\pi}{2} < \alpha < \pi$.

24. Вычислить $\sin\frac{\alpha}{2}$; $\cos\frac{\alpha}{2}$; $\operatorname{tg}\frac{\alpha}{2}$ если $\operatorname{tg}\alpha = 2\sqrt{2}$, $\pi < \alpha < \frac{3\pi}{2}$.

25.Вычислить:

а) $\arcsin1 + \arccos1 + \operatorname{arctg}1 + \operatorname{arcctg}1$;

б) $\arcsin0 + \arcsin1 + \arcsin(-1)$;

в) $\arccos0 + \arccos1 + \arccos(-1)$;

г) $\operatorname{arctg}(-1) + \operatorname{arcctg}(-1)$;

д) $\arcsin\frac{1}{2} + \arccos\frac{1}{2} + \operatorname{arctg}0$;

26.Решите уравнение:

а) $\sin x = \frac{\sqrt{2}}{2}$; б) $\sin x = -\frac{\sqrt{2}}{2}$; в) $\sin x = -\frac{\sqrt{3}}{2}$; г) $\sin x = \frac{\sqrt{3}}{2}$;

д) $\cos x = \frac{1}{2}$; е) $\cos x = -\frac{\sqrt{2}}{2}$; ж) $\cos x = -\frac{\sqrt{3}}{2}$; з) $\cos x = \frac{\sqrt{3}}{2}$;

и) $\operatorname{tg}x = \sqrt{3}$; к) $\operatorname{tg}x = 1$; л) $\operatorname{ctg}x = 1$; м) $\operatorname{ctg}x = -\sqrt{3}$.

27.Решите уравнение:

а) $\sin x = \frac{\sqrt{2}}{2}$; б) $\sin x = -\frac{\sqrt{2}}{2}$; в) $\sin x = -\frac{\sqrt{3}}{2}$; г) $\sin x = \frac{\sqrt{3}}{2}$;

д) $\cos x = \frac{1}{2}$; е) $\cos x = -\frac{\sqrt{2}}{2}$; ж) $\cos x = -\frac{\sqrt{3}}{2}$; з) $\cos x = \frac{\sqrt{3}}{2}$;

и) tgx=$\sqrt{3}$; к) tgx=1; л) ctgx=1; м) ctgx=$-\sqrt{3}$.

2 семестр

28.Найти значения производной функции
y=$3x^4-2x^2+x-1$ в точке x_0=1

29. Найти значения производной функции
y=$x^6-\frac{1}{4}x^4-\frac{1}{2}x^2-2$ в точке x_0=1

30.Найдите угловой коэффициент касательной, проведенной к графику функции y= $3x^3-2x^2+5$ в его точке с абсциссой $x_0=-3$.

31.Найдите длину промежутка убывания функции f(x)=$2x^3$-$15x^2$+24

32 Найдите все промежутки убывания функции f(x)=$\frac{1}{4}x^4+2x^3+\frac{5}{2}x^2-2$

33. Найдите все промежутки возрастания функции f(x)= $\frac{1}{4}x^4-\frac{5}{2}x^2-1$

34.Найдите наименьшее значение функции f(x)=x^4-2x^2+5 на отрезке $[-2;0,5]$.

35. Найдите значение выражения $\frac{y_1+y_2}{4}$, где y_1- наибольшее, а y_2-наименьшее значение функции y=$2x^3+3x^2-36x$ на отрезке $[-5;5]$

36. Найдите точку, в которой функция $f(x)=2x^3+9x^2-60x+1$ принимает наибольшее значение на промежутке $[-6;6]$.

37.Найти первообразную функции $f(x)=6x^3-5x^2+7$

38.Найти первообразную функции $f(x)=5x^4-7x+2+x^2$

39.Найдите первообразную функции $f(x)=\frac{1}{x}-4sinx$

40.Найдите первообразную функции $f(x)=2^x+\frac{1}{\cos^2 x}+2$

41.Найдите площадь фигуры, ограниченной линиями y=x^2+1, x=2, x=-1 и осью Ox

41.Найдите площадь фигуры ограниченной линиями y=$2x^2-1$, x=1, x=3 y=0.

5. Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Действительные числа.
2. Основные законы действий.

3. Понятие о мнимых и комплексных числах
4. Погрешности приближенных значений чисел.
5. Действия над приближенными значениями чисел.
6. Корень п-ой степени и его свойства.
7. Степень с произвольным показателем и его свойства
8. Логарифмы и их свойства. Десятичные и натуральные логарифмы.
9. Основные понятия стереометрии
10. Параллельность прямой и плоскости.
11. Параллельность плоскостей
12. Перпендикулярные прямые и плоскости.
13. Двугранные и многогранные углы.
14. Основные понятия комбинаторики.
15. Формула Бинома Ньютона.
16. Введение декартовых координат в пространстве.
17. Векторы на плоскости и в пространстве.
18. Действия над векторами.
19. Уравнение сферы, плоскости и прямой
20. Радианное измерение дуг и углов. Обобщение понятия дуги.
21. Тригонометрические функции числового аргумента, знаки их значений.
22. Основные тригонометрические тождества.
23. Выражение тригонометрических функций через другие.
24. Периодичность тригонометрических функций. Формулы приведения
25. Тригонометрические функции алгебраической суммы двух аргументов
26. Тригонометрические функции удвоенного аргумента
27. Преобразование алгебраической суммы тригонометрических функций в произведение.
28. Решение простейших тригонометрических уравнений и неравенств.
29. Функции и их основные свойства.
30. Исследование функций
31. Степенная функция, ее свойства и график.
32. Показательная функция, ее свойства и график.
33. Логарифмическая функция, свойства и график.
34. Тригонометрические функции, их свойства и графики.
35. Обратные тригонометрические функции
36. Многогранники и их основные свойства.
37. Призма. Площадь ее поверхности.
38. Параллелепипед и его свойства
39. Пирамида. Площадь ее поверхности.
40. Правильные многогранники
41. Цилиндр. Площадь его поверхности
42. Конус. Площадь поверхности.
43. Шар и сфера. Площадь сферы.
44. Части шара и сферы.
45. Предел переменной величины. Теоремы о пределах. Сумма бесконечной геометрической прогрессии.
46. Предел функции. Непрерывность функции.
47. Производная функции. Формулы дифференцирования.
48. Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы.
49. Применение производной для нахождения наибольших и наименьших величин.
50. Вычисление производных второго порядка.
51. Неопределенный интеграл и его простейшие свойства.

52. Определенный интеграл и его основные свойства.
53. Вычисление определенного интеграла.
54. Вычисление определенного интеграла
55. Применение определенных интегралов для вычисления площадей плоских фигур.
56. Понятие объема тела. Объем параллелепипеда, призмы и цилиндра.
57. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара.
58. Случайное событие. Вероятность события.
59. Операции над событиями. Основные задачи и понятия математической статистики. Статистическое распределение выборки.
60. Равносильность уравнений.
61. Общие методы решения уравнений

6.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

6.1. Типовые критерии оценки сформированности знаний и умений

Оценка	Балл	Обобщенная оценка знаний и умений
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой знаний и умений, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой знаний и умений, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой знаний и умений, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой знаний и умений, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения.

		Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

6.2. Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплин.

Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины

ПД.02.02 Информатика

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ПД.02.02 Информатика.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины ПД.02.02 Информатика направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	1- 5	1-4
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	1- 5	1-4
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1- 5	1-4
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	1- 5	1-4

Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате освоения дисциплины ПД.02.02 Информатика студенты должны:

уметь:

У1 – использовать базовые системные программные продукты;

У2 – применять антивирусные средства защиты информации;

У3 – использовать прикладное программное обеспечение общего назначения для обработки текстовой, графической, числовой информации и баз данных;

У4 – работать с электронной почтой;

знать:

З1 – основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;

З2 – общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

З3 – базовые системные программные продукты;

З4 – пакеты прикладных программ для обработки текстовой, графической, числовой и табличной информации;

З5 – технологию поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Этапы формирования компетенций

№ раз-дела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения)
		Аудиторная		
1	**Информационная деятельность человека**			
1.1	Информационная деятельность человека	устный опрос	ОК 01.- ОК 03, ОК05	З1-З5, У1-У4
2	**Информация и информационные процессы**			
2.1	Информация и информационные процессы	устный опрос, выполнение	ОК 01.- ОК 03, ОК05	З1-З5, У1-У4

		практических заданий		
3	**Средства информационных и коммуникационных технологий**			
3.1	Архитектура компьютеров	устный опрос, выполнение практических заданий	ОК 01.- ОК 03, ОК05	З1-З5, У1-У4
3.2	Безопасность. Защита информации	устный опрос, выполнение практических заданий	ОК 01.- ОК 03, ОК05	З1-З5, У1-У4
3.3	Программное обеспечение. Операционные системы	устный опрос, выполнение практических заданий	ОК 01.- ОК 03, ОК05	З1-З5, У1-У4
4	**Технологии создания и преобразования информационных объектов**			
4.1	Информационные системы и автоматизация информационных процессов	устный опрос, выполнение практических заданий	ОК 01.- ОК 03, ОК05	З1-З5, У1-У4
4.2	Текстовые процессоры	устный опрос, выполнение практических заданий	ОК 01.- ОК 03, ОК05	З1-З5, У1-У4
4.3	Табличные процессоры	устный опрос, выполнение практических заданий	ОК 01.- ОК 03, ОК05	З1-З5, У1-У4
4.4	Презентационные процессоры	устный опрос, выполнение практических заданий	ОК 01.- ОК 03, ОК05	З1-З5, У1-У4
4.5	Системы управления базами данных	устный опрос, выполнение практических заданий	ОК 01.- ОК 03, ОК05	З1-З5, У1-У4
5	**Телекоммуникационные технологии**			
5.1	Технические и программные средства телекоммуникационных технологий	устный опрос, выполнение практических заданий	ОК 01.- ОК 03, ОК05	З1-З5, У1-У4
5.2	Интернет	устный опрос, выполнение практических заданий	ОК 01.- ОК 03, ОК05	З1-З5, У1-У4

7. Показатели, критерии оценки знаний и умений

7.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Информационная деятельность человека	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
1.1	Информационная деятельность человека	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
2	Информация и информационные процессы	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
2.1	Информация и информационные процессы	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
3	Средства информационных и коммуникационных технологий	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
3.1	Архитектура компьютеров	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
3.2	Безопасность. Защита информации	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
3.3	Программное обеспечение. Операционные системы	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
4	Технологии создания и преобразования информационных объектов	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля; задания для самостоятельной работы	Вопросы для экзамена
4.1	Информационные системы и автоматизация информационных процессов	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
4.2	Текстовые процессоры	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля; задания для самостоятельной работы	Вопросы для экзамена
4.3	Табличные процессоры	ОК 01- ОК 03, ОК05,	Вопросы для текущего	Вопросы для экзамена

		З1-З5, У1-У4	контроля; задания для самостоятельной работы	
4.4	Презентационные процессоры	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля; задания для самостоятельной работы	Вопросы для экзамена
4.5	Системы управления базами данных	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля; задания для самостоятельной работы	Вопросы для экзамена
5	Телекоммуникационные технологии	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля; задания для самостоятельной работы	Вопросы для экзамена
5.1	Технические и программные средства телекоммуникационных технологий	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля; задания для самостоятельной работы	Вопросы для экзамена
5.2	Интернет	ОК 01- ОК 03, ОК05, З1-З5, У1-У4	Вопросы для текущего контроля; задания для самостоятельной работы	Вопросы для экзамена

8. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения образовательной программы

8.1 Вопросы для устного опроса

1. Информационная деятельность человека

1. Основные этапы развития информационного общества.
2. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.
3. Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.

2. Информация и информационные процессы

4. Информация: определение, виды, свойства, единицы измерения.
5. Информационные объекты различных видов.
6. Классификация информации.
7. Представление информации в двоичной системе счисления.
8. Кодирование информации. Двоичное кодирование.
9. Количественная характеристика информации.
10. Способы представления данных в памяти компьютера.
11. Системы счисления. Системы счисления, используемые в компьютере.

3. Средства информационных и коммуникационных технологий

12. Основные характеристики и состав персонального компьютера
13. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру
14. Клавиатура.
15. Архитектура компьютеров. Принцип фон Неймана.
16. Объединение компьютеров в локальную сеть.
17. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.
18. Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей.
19. Модем. Единицы измерения скорости передачи данных. Подключение модема.
20. Сервер.
21. Сетевые операционные системы.
22. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.
23. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.
24. Защита информации, антивирусная защита.
25. Виды программного обеспечения.
26. Операционные системы их функции и состав.
27. Файловая система.
28. Операционная система Windows. Графический интерфейс пользователя.
29. Объекты и элементы управления ОС Windows.
30. Окна Windows: структура окна, работа с окнами.
31. Система меню ОС Windows
32. Диалоговые окна
33. Ярлык. Работа с ярлыками.
34. Проводник

4. Технологии создания и преобразования информационных объектов MS Word

35. Основные элементы экрана
36. Создание, открытие и сохранение документов
37. Установка параметров страницы. Вывод документа на печать
38. Ввод и редактирование текста
39. Выделение фрагмента текста
40. Копирование и перемещение фрагмента текста

41. Форматирование текста. Форматирование абзаца
42. Вставка в документ таблиц. Редактирование таблиц
43. Вставка в документ рисунков

MS PowerPoint

44. Правила создания, сохранения и открытия презентаций
45. Правила работы с меню и панелью инструментов
46. Порядок работы со слайдами
47. Правила ввода, редактирования и форматирования данных
48. Добавление слайдов с диаграммами
49. Добавление слайдов с графиками
50. Режим сортировщика слайдов
51. Правила работы с анимацией

MS Excel

52. Окно приложения Excel. Структура рабочей книги Excel
53. Структура рабочего листа. Управление рабочими листами
54. Формат ячеек
55. Ввод и редактирование данных
56. Маркирование ячеек. Копирование и перемещение ячеек
57. Создание формул. Относительная и абсолютная ссылки
58. Функции в Excel
59. Диаграммы в Excel. Этапы построения диаграмм. Форматирование и редактирование диаграмм

MS Access

60. Понятие и типы информационных систем. Базы данных
61. Системы управления базами данных. СУБД MicrosoftAccess
62. Однотабличные базы данных
63. Работа с таблицами. Создание однотабличной БД.
64. Создание таблицы. Способы создания таблиц
65. Типы данных
66. Заполнение таблицы однотабличной БД.
67. Поиск и сортировка данных. Фильтр.
68. Формы для однотабличной БД. Ввод и просмотр данных посредством форм
69. Запросы для однотабличной БД
70. Формирование запросов на выборку
71. Формирование запросов на выборку с параметром
72. Формирование перекрестного запроса и запроса на изменение
73. Отчеты для однотабличной базы данных
74. Формирование отчетов
75. Реляционные БД
76. Типы связей между таблицами
77. Разработка и создание многотабличной БД
78. Сложные запросы
79. Сложные отчеты

5. Телекоммуникационные технологии

80. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.
81. Основные характеристики каналов связи.
82. Браузеры. Виды браузеров, их функциональные возможности.
83. Сеть Интернет.
84. Интернет -технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

8.2 Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы.

Комплекты заданий для самостоятельных работ

1. Текстовый процессор MSWORD

Задание 1 – Форматирование текста

НАЧЕРТАНИЕ И РАЗМЕР:

Образцы использования форматирования.

Образцы использования форматирования.

Образцы использования форматирования.

ТИП ПОДЧЁРКИВАНИЯ:

Образцы использования форматирования.

Образцы использования форматирования.

Образцы использования форматирования.

ЭФФЕКТЫ:

~~зачеркнутый шрифт~~, ~~двойное зачеркивание~~, индексы: верхний индекс и нижний индекс,

шрифт с тенью, **шрифт в виде контура**, ,

, МАЛЫЕ ПРОПИСНЫЕ, ВСЕ ПРОПИСНЫЕ.

ИНТЕРВАЛ/МАСШТАБ:

О б р а з ц ы и с п о л ь з о в а н и я ф о р м а т и р о в а н и я .

Образцы использования форматирования

ИНТЕРВАЛ/ИНТЕРВАЛ:

О б р а з ц ы и с п о л ь з о в а н и я ф о р м а т и р о в а н и я .

Образцы использования форматирования.

ИНТЕРВАЛ/СМЕЩЕНИЕ:

Образцы использования форматирования.

АНИМАЦИЯ:

Образцы использования форматирования.

Образцы использования форматирования.

Образцы использования форматирования.

Образцы использования форматирования.

Образцы использования форматирования.

Образцы использования форматирования.

Образцы использования форматирования.

Примеры использования форматирования.

Знаете ли Вы?

1. Слово *«робкий»* произошло от слова *«робя».* Так называли когда-то ребенка. От этого – **робость, робкий.**

2. До Петра I женщины *на Руси* носили **КИЧКИ** – высокие головные уборы. **Имневольноприходилось** , задирать голову. **Отсюда** и пошло слово – **«кичливость».**

3. В д р е в н о с т и слово **«чаша»** звучало как**«Чьван»**. Человек подававший чашу царям, назывался**«чьванчий»**. Это была очень важная должность, **ведьон моготравить царя!**Ч ь в а н ч и е очень гордились своими **обязанностями и доверием**, оказываемым им царями, важничали. От этого и произошло слово **« ч в а н с т в о »** !

Задание 2 – Форматирование абзацев. Границы и заливка

1. Никогда и ничего не просите! Никогда и ничего, и в особенности у тех, кто сильнее вас. Сами предложат и сами все дадут!

2. Никогда и ничего не просите! Никогда и ничего, и в особенности у тех, кто сильнее вас. Сами предложат и сами все дадут!

3. Никогда и ничего не просите! Никогда и ничего, и в особенности у тех, кто сильнее вас. Сами предложат и сами все дадут!

4. Никогда и ничего не просите! Никогда и ничего, и в особенности у тех, кто сильнее вас. Сами предложат и сами все дадут!

5. Никогда и ничего не просите! Никогда и ничего, и в особенности у тех, кто сильнее вас. Сами предложат и сами все дадут!

6. Никогда и ничего не просите! Никогда и ничего, и в особенности у тех, кто сильнее вас. Сами предложат и сами все дадут!

Однажды весною, в час небывало жаркого заката, в Москве на Патриарших прудах, появились два гражданина.

Первый из них, одетый в летнюю серенькую пару, был маленького роста, упитан, лысый, свою приличную шляпу пирожком нес в руке, а на хорошо выбритом лице его помещались сверхъестественных размеров очки в черной роговой оправе.

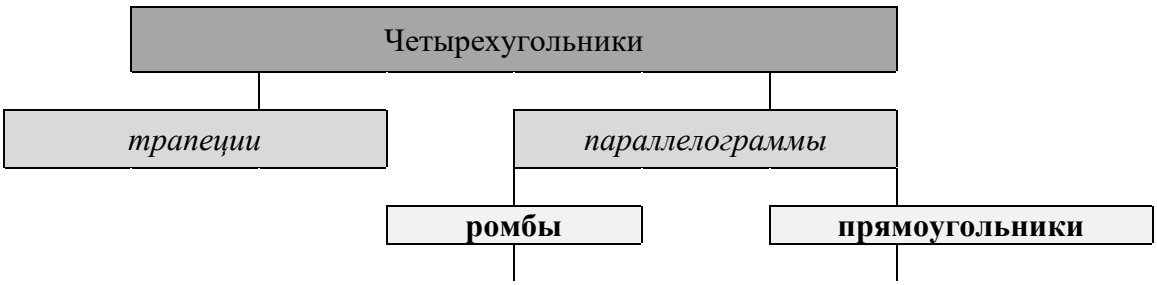
Второй – плечистый, рыжеватый, вихрастый молодой человек в заломленной на затылок клетчатой кепке – был вковбойке, жеванных белых брюках и черных тапочках.

Люблю тебя, Петра творенье,
Люблю твой строгий, стройный вид,
Невы державное течение,
Береговой ее гранит,…

Задание 3 – Редактирование и форматирование таблиц

с	**т**	**р**	**о**	**к**	**а**
Т					
О					
Л					
Б					
Е					
Ц					

РАССТОЯНИЕ ДО СОЛНЦА ПЛАНЕТ СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ				
№	Нумерованный список	планета	Расстояние (а.е.)	Расстояние (млн.км)
1.		Меркурий	0,387	58
2.		Венера	0,723	108
3.		Земля	1	150
4.		Марс	1,524	228
5.		Юпитер	5,203	778
6.		Сатурн	9,539	1427
7.		Уран	19,18	2869
8.		Нептун	30,07	4498
9.		Плутон	39,44	5900
примечание: 1 а.е.=149,6 млн.км				



Срочно! Продается двухкомнатная квартира по ул. Ставропольской. Недорого. Обращаться по тел 123-456									
Т. 123-456	Т. 123-456	Т. 123-456	Т. 123-456	Т. 123-456	Т. 123-456	Т. 123-456	Т. 123-456	Т. 123-456	Т. 123-456

Задание 4 – Списки. Табуляция

Программа курсов «Компьютерная грамотность».

Проучившись на курсах, Вы сможете:

- ✓ «Общаться» с компьютером.
- ✓ Набрать текст любой сложности.
- ✓ Составить вычислительную таблицу.

Программа.

1. Основы работы с ЭВМ.

1.1. ОС Windows 2000

1.2. Служебные программы и антивирусные программы

2. Текстовый редактор Word.

2.1. Форматирование текста и абзаца.

2.2. Таблицы.

2.3. Вставка рисунков и объектов.

3. Электронная таблица Excel.

3.1. Форматирование таблиц.

3.2. Вычисление.

3.2.1. Формулы.

3.2.2. Абсолютная, относительная и смешанная ссылки.

3.3. Использование таблиц как базы данных.

Использование табуляции.

ЗАКАЗЧИК:
ООО «Дети лейтенанта Шмидта»
Адрес: г. Москва, ул. Смоленская, 65
13
Р/сч. № 111111111 в АКБ «Агро»
_____ (Иванов И.И.)
(подпись и печать)

ИСПОЛНИТЕЛЬ:
ЗАО «Рога и копыта»
Адрес: г. Краснодар, ул. Первомайская,

Р/сч. № 222222222 в КБ «Орбита»
_____ (Сидоров С.С.)
(подпись и печать)

Преобразование текста в таблицу и наоборот.

ЗАКАЗЧИК: ООО «Дети лейтенанта Шмидта» Адрес: г. Москва, ул. Смоленская, 65 Р/сч. № 111111111 в АКБ «Агро» _____ (Иванов И.И.) (подпись и печать)	ИСПОЛНИТЕЛЬ: ЗАО «Рога и копыта» Адрес: г. Краснодар, ул. Перова, 13 Р/сч. № 222222222 в КБ «Орбита» _____ (Сидоров С.С.) (подпись и печать)

Задание 5 – Графика. WordArt

Меню столовой "Парус"



Закуски		
1	Салат «Оливье»	12-00
2	Салат из свежей капусты	7-00
3	Салат овощной	15-00
Первые блюда		
1	Суп гороховый	10-00
2	Борщ украинский	15-00
3	Окрошка	12-00



Вторые блюда		
1	Котлета (мясная)	14-00
2	Треска запечённая	22-00
3	Гуляш	25-00
Гарниры		
1	Картофель фри	18-00
2	Спагетти	15-00
3	Каша гречневая	13-00

Напитки		
1	Компот из сухофруктов	8-00
2	Кофе	10-00
3	Чай	5-00
Десерты и кондитерские изделия		
1	Мусс банановый	30-00
2	Желе ягодное	20-00
3	Хачапури с сыром	10-00
4	Пирожки с абрикосом	12-00
5	Пироженое «Наполеон»	10-00

Директор столовой _____ **Смолина М.А.**
(подпись)

2. Табличный процессор MSEXCEL

1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАСЧЕТОВ В ТАБЛИЧНОМ ПРОЦЕССОРЕ MSEXCEL

ЗАДАНИЕ 1.1. Создать таблицу подсчета котировок курса доллара. Исходные данные представлены на рис. 1.1.

	A	B	C	D
1	**Таблица подсчета котировок курса доллара**			
2				
3	**Дата**	**Курс покупки**	**Курс продажи**	**Доход**
4	01.12.03	31,20	31,40	?
5	02.12.03	31,25	31,45	?
6	03.12.03	31,30	31,45	?
7	04.12.03	31,30	31,45	?
8	05.12.03	31,34	31,58	?
9	06.12.03	31,36	31,58	?
10	07.12.03	31,41	31,60	?
11	08.12.03	31,42	31,60	?
12	09.12.03	31,45	31,60	?
13	10.12.03	31,49	31,65	?
14	11.12.03	31,49	31,65	?
15	12.12.03	31,47	31,66	?
16	13.12.03	31,45	31,68	?
17	14.12.03	31,50	31,70	?
18	15.12.03	31,51	31,75	?
19	16.12.03	31,53	31,75	?
20	17.12.03	31,56	31,79	?
21	18.12.03	31,58	31,80	?
22	19.12.03	31,50	31,80	?
23	20.12.03	31,59	31,80	?

Рис. 1.1. Исходные данные для задания 1.1.

ЗАДАНИЕ 1.2. Создать таблицу расчета суммарной выручки.Исходные данные представлены на рис. 1.2.

	A	B	C	D	E
1		Расчет суммарной выручки			
2					
3	**Дата**	**Отделение 1**	**Отделение 2**	**Отделение 3**	**Всего за день**
4	01 мая 2004 г.	1 245,22	1 345,26	1 445,30	?
5	02 мая 2004 г.	4 578,36	4 326,97	4 075,58	?
6	03 мая 2004 г.	2 596,34	7 308,68	6 705,86	?
7	04 мая 2004 г.	1 547,85	4 628,74	7 709,63	?
8	05 мая 2004 г.	3 254,11	1 948,80	6 128,41	?
9	06 мая 2004 г.	1 618,23	1 245,85	4 547,19	?
10	07 мая 2004 г.	3 425,61	4 685,21	2 965,97	?
11	08 мая 2004 г.	921,02	8 124,57	1 384,75	?
12	09 мая 2004 г.	1 057,85	11 563,93	5 928,24	?
13	10 мая 2004 г.	1 617,33	4 592,84	10 471,73	?
14	11 мая 2004 г.	12 457,50	7 592,63	6 459,99	?
15	12 мая 2004 г.	1 718,02	4 758,55	3 784,12	?
16	13 мая 2004 г.	3 462,85	6 281,45	1 108,25	?
17	14 мая 2004 г.	7 295,84	3 495,74	3 475,25	?
18	15 мая 2004 г.	8 285,20	710,03	6 185,24	?
19	16 мая 2004 г.	6 161,05	2 845,22	9 675,25	?
20	17 мая 2004 г.	9 425,85	1 675,85	13 165,26	?
21	18 мая 2004 г.	9 564,22	6 425,85	3 287,48	?
22	19 мая 2004 г.	2 927,35	1 237,25	4 325,18	?
23	20 мая 2004 г.	6 127,41	4 352,88	2 643,97	?
24	**Итого:**	?	?	?	?

Рис. 1.2. Исходные данные для задания 1.2.

ЗАДАНИЕ 1.3. Заполнить таблицу «Выполнение производственного заказа», произвести расчеты и форматирование таблицы. Исходные данные представлены на рис. 1.3.

	A	B	C	D	E
1					
2		Выполнение производственного заказа			
3					
4	**№№ цеха**	**Заказ № 1**	**Заказ № 2**	**Заказ № 3**	**Всего по цеху**
5	1	2541	2578	2792	?
6	2	1575	1624	1838	?
7	3	1478	1326	1778	?
8	4	1288	1476	1785	?
9	**Итого:**	?	?	?	?

Рис. 1.3. Исходные данные для задания 1.3.

ЗАДАНИЕ 1.4. Заполнить таблицу «Расчет надбавки», произвести расчеты и форматирование таблицы. Исходные данные представлены на рис. 1.4.

	A	B	C	D	E	F
1	Расчет надбавки					
2						
3	**Месяц**	**Таб. номер**	**Ф.И.О.**	**Процент надбавки**	**Сумма зарплаты**	**Сумма надбавки**
4	Январь	245	Иванов А.В.	10%	3 265,00р.	?
5	Февраль	189	Петров С.П.	8%	4 568,00р.	?
6	Март	356	Сидоров П.Г.	5%	4 500,00р.	?
7	Апрель	657	Паньчук Л.Д.	11%	6 804,00р.	?
8	Май	568	Васин С.С.	9%	6 759,00р.	?
9	Июнь	849	Борисова А.В.	12%	4 673,00р.	?
10	Июль	409	Сорокин В.К.	21%	5 677,00р.	?
11	Август	386	Федорова Р.П.	46%	6 836,00р.	?
12	Сентябрь	598	Титова М.Р.	6%	3 534,00р.	?
13	Октябрь	456	Пирогов К.Н.	3%	5 789,00р.	?
14	Ноябрь	239	Светов О.Р.	2%	4 673,00р.	?
15	Декабрь	590	Козлов С.Л.	1%	6 785,00р.	?

Рис. 1.4. Исходные данные для задания 1.4.

ЗАДАНИЕ 1.5. Заполнить таблицу «Сводка о выполнении плана», произвести расчеты и форматирование таблицы. Исходные данные представлены на рис. 1.5.

	A	B	C	D
1	Сводка о выполнении плана			
2				
3	**Наименование**	**План выпуска**	**Фактически выпущено**	**% выполнения плана**
4	Филиал № 1	3465	3270	?
5	Филиал № 2	4201	4587	?
6	Филиал № 3	3490	2708	?
7	Филиал № 4	1364	1480	?
8	Филиал № 5	2795	3270	?
9	Филиал № 6	5486	4587	?
10	Филиал № 7	35187	2708	?
11	Филиал № 8	2577	1480	?
12	**Всего:**	?	?	

Рис. 1.5. Исходные данные для задания 1.5.

ЗАДАНИЕ 1.6. Заполнить таблицу «Расчет заработной платы», произвести расчеты и форматирование таблицы. Исходные данные представлены на рис. 1.6.

	A	B	C	D	E	F
1	Расчет заработной платы за 1 квартал					
2						
3						*ЗА ЯНВАРЬ*
4	**Ф.И.О.**	**Оклад**	**Премия 20%**	**Итого начислено**	**Подоходный налог 13 %**	**Итого к выдаче**
5	Баранова Л.В.	15000	?	?	?	?
6	Васильев С.Н.	8000	?	?	?	?
7	Петрова А.Г.	11000	?	?	?	?
8	Петухова О.С.	9800	?	?	?	?
9	Савин И.Н.	12500	?	?	?	?

Рис. 1.6. Исходные данные для задания 1.6.

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ В РАСЧЕТАХ ТАБЛИЧНОГО ПРОЦЕССОРА MS EXCEL

ЗАДАНИЕ 2.1. Создать таблицу динамики розничных цен и произвести расчет средних значений.Исходные данные представлены на рис. 2.1.

	A	B	C	D	E
1	**Динамика розничных цен на молоко цельное разливное, руб./литр**				
2					
3					
4	**Регионы Российской Федерации**	**на 01.04.2003г.**	**на 01.05.2003г.**	**на 01.06.2003г.**	**изменение цены, % (01.06.2003 к 01.04.2003)**
5	**Поволжский р-н**				
6	Республика Калмыкия	7,36	7,36	7,29	?
7	Республика Татарстан	3,05	3,05	3,05	?
8	Астраханская обл.	8,00	7,85	7,75	?
9	Волгоградская обл.	12,08	12,12	11,29	?
10	Пензенская обл.	8,68	8,75	9,08	?
11	Самарская обл.	7,96	7,96	7,96	?
12	Саратовская обл.	11,40	11,10	11,08	?
13	Ульяновская обл.	5,26	5,26	5,26	?
14	***среднее значение по району***	?	?	?	

Рис. 2.1. Исходные данные для задания 2.1.

ЗАДАНИЕ 2.2. Создать таблицу изменения количества рабочих дней наемных работников и произвести расчет средних значений. Построить график по данным таблицы.Исходные данные представлены на рис. 2.2.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	**Кто сколько работает**													Среднее по стране за период
2	Среднее кол-во рабочих часов в год на работника наемного труда													
3	**Годы**	1974	1977	1980	1983	1986	1989	1992	1995	1998	2001	2002	2003	
4	Великобритания	1930	1900	1860	1820	1780	1720	1740	1760	1780	1760	1710	1730	?
5	Германия	1880	1800	1790	1760	1765	1745	1700	1670	1640	1610	1588	1560	?
6	США	1930	1895	1905	1910	1900	1890	1910	1920	1940	1945	1955	1960	?
7	Япония	2200	2110	2125	2130	2125	2100	2085	2070	2050	2010	1910	1900	?
8	Среднее за год	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?

Рис. 2.2. Исходные данные для задания 2.2.

ЗАДАНИЕ 2.3. Применение функции ЕСЛИ при проверке условий. Создать таблицу расчета премии за экономию горючесмазочных материалов (ГСМ).Исходные данные представлены на рис. 2.3.

	A	B	C	D	E	F
1	Расчет премии за экономию горючесмазочных материалов (ГСМ)					
2						
3	Табельный №	Ф.И.О.	План расходования ГСМ (литр)	Фактически израсходавано ГСМ (литр)	Базовая ставка (руб.)	Премия (25% от базовой ставки), если План>Фактич. израсходов.
4	38001	Сергеев А.В.	800	752	2 000,00р.	?
5	38003	Петров С.П.	800	852	2 000,00р.	?
6	38005	Сидоров А.О.	900	946	2 000,00р.	?
7	38007	Кремнев В.В.	400	345	1 000,00р.	?
8	38009	Андреев П.Р.	250	251	1 000,00р.	?
9	38011	Васильев П.П.	750	789	2 000,00р.	?
10	38013	Гордеев А.В.	800	852	2 000,00р.	?
11	38015	Серов В.В.	300	954	2 000,00р.	?
12	38017	Рогов Р.Р.	500	450	1 000,00р.	?
13	38019	Марков А.Л.	900	865	2 000,00р.	?
14	38021	Диев Д.Ж.	800	741	2 000,00р.	?
15	38023	Жданов П.О.	600	578	2 000,00р.	?
16						

Рис. 2.3. Исходные данные для задания 2.3.

3. ОТНОСИТЕЛЬНАЯ И АБСОЛЮТНАЯ АДРЕСАЦИЯ MSEXCEL

ЗАДАНИЕ 3.1. Создать таблицу расчета рентабельности продукции. Константы вводить в расчетные формулы в виде абсолютной адресации.Исходные данные представлены на рис. 3.1.

	A	B	C	D	E
1	РАСЧЕТ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ ПРОДУКЦИИ				
2		**Отпускная цена одного изделия:**			**57,00р.**
3					
4	№ п/п	Показатель	Квартал 1	Квартал 2	Квартал 3
5	1	Количество выпущенных изделий, шт	1750,00	2150,00	2415,00
6	2	Себестоимость одного изделия, руб	49,50	47,30	48,60
7	3	Выпуск продукции, руб	?	?	?
8	4	Себестоимость выпускаемой продукции, руб	?	?	?
9	5	Прибыль от реализации продукции, руб	?	?	?
10	6	Рентабельность продукции, %	?	?	?
11					

Рис. 3.1. Исходные данные для задания 3.1.

ЗАДАНИЕ 3.2. Создать таблицу расчета дохода сотрудников организации. Константы вводить в расчетные формулы в виде абсолютной адресации.
Исходные данные представлены на рис. 3.2.

	A	B	C	D	E	F	G
1		***Расчет дохода сотрудника организации***					
2		**Таблица констант:**					
3		Необлагаемый налогом доход	**400,00**				
4		% подпхоного налога	**13,00%**				
5		% отчисления в благотворительный фонд	**3,00%**				
6							
7		**Таблица расчета заработной платы**					
8							
9	№ п/п	Ф.И.О.	Оклад	Подоходный налог	Отчисления в благотворительный фонд	Всего удержано	К выдаче
10	1	Петров В.С.	1250	?	?	?	?
11	2	Антонова Н.Г.	1500	?	?	?	?
12	3	Виноградова Н.Н.	1750	?	?	?	?
13	4	Гусева И.Д.	1862	?	?	?	?
14	5	Денисова Н.В.	2000	?	?	?	?
15	6	Зайцев К.К.	2250	?	?	?	?
16	7	Иванова К.Е.	2750	?	?	?	?
17	8	Кравченко Г.Ш.	3450	?	?	?	?
18		**Итого:**	?	?	?	?	?

Рис. 3.2. Исходные данные для задания 3.2.

ЗАДАНИЕ 3.3. Создать таблицу расчета квартальной и годовой прибыли. Константы вводить в расчетные формулы в виде абсолютной адресации.
Исходные данные представлены на рис. 3.3.

	A	B	C	D	E	F
1	**Расчет квартальной и годовой прибыли**					
2						
3		**Квартал 1**	**Квартал 2**	**Квартал 3**	**Квартал 4**	**За год**
4	Кол-во проданных изделий	125	412	647	583	?
5	Доход	?	?	?	?	?
6	Себестоимость	?	?	?	?	?
7	Расходы	8 000 000	6 000 000	7 300 000	5 800 000	?
8	Прибыль	?	?	?	?	?
9						
10						
11	**Таблица констант:**					
12	Розничная цена	50 000,00				
13	Процент себестоимости	40%				
14						
15	**Доход = Розничная цена * Колв-во проданных изделий**					
16						
17	**Себестоимость = Розничная цена * Процент себестоимости**					
18						
19	**Прибыль = Доход - Себестоимость - Расходы**					

Рис. 3.3. Исходные данные для задания 3.3

4. ПОСТРОЕНИЕ И ФОРМАТИРОВАНИЕ ДИАГРАММ В ТАБЛИЧНОМ ПРОЦЕССОРЕ MSEXCEL

ЗАДАНИЕ 4.1. Создать таблицу «Расчет удельного веса документально проверенных организаций» и построить круговую диаграмму по результатам расчетов.
Исходные данные представлены на рис. 4.1.

	A	B	C	D	E
1	**Расчет удельного веса документально проверенных организаций**				
2					
3	№ п/п	Вид организаций	Общее число плательщиков па 01.01.2003	Число документально проверенных организаций за 2002г.	Удельный вес (в %)
4	1.	Организаций -			
5		Всего:	?	?	?
6		В том числе:			
7		- государственных	426	36	?
8		- муниципальных	3686	1253	?
9		- индивидуально-частных	10245	812	?
10		- с иностранными ивестициями	73	5	?
11		- других организаций	1245	246	?
12					
13	2.	Банки	23	6	?
14					
15	3.	Страховые организации	17	3	?
16					

Рис. 4.1. Исходные данные для задания 4.1.

ЗАДАНИЕ 4.2. Построить график и диаграмму по результатам расчетов таблицы «Сводка о выполнении плана» (задание 1.5.)

ЗАДАНИЕ 4.3. Построить гистограмму и круговую диаграмму по результатам расчетов таблицы «Расчет заработной платы» (задание 1.6.)

ЗАДАНИЕ 4.4. Построить график по данным таблицы «Количество рабочих часов наемных работников» (задание 2.2.)

5. ФИЛЬТРАЦИЯ ДАННЫХ И УСЛОВНОЕ ФОРМАТИРОВАНИЕ В MS EXCEL

ЗАДАНИЕ 5.1. В таблице «Доход сотрудников» (задание 3.2) выполнить сортировку и фильтрацию данных:

– произведите сортировку по фамилиям сотрудников в алфавитном порядке по возрастанию

– постройте диаграмму по итогам расчета (данные столбца «К выдаче»). В качестве подписей оси «Х» укажите фамилии сотрудников.

– произведите фильтрацию значений дохода, превышающих 1600 р.

ЗАДАНИЕ 5.2. В таблице «Средняя годовая температура воздуха» выполнить условное форматирование и ввод данных.

– создайте таблицу по заданию (рис. 5.2).

– при наборе месяцев используйте автокопирование, не забудьте повернуть

данные на 90°.

– используйте автоподбор ширины ячеек
– проведите условное форматирование значений температур в ячейках B4:M9.

Установите формат данных:
меньше 0 — синим цветом шрифта (полужирный),
равное 0 — зеленый фон, цвет шрифта — белый;
больше 0 — красным цветом шрифта (полужирный).

ЗАДАНИЕ 5.3. Скопировать таблицу расчета суммарной выручки (задание 1.2) и определить фильтрацией, в какие дни выручка по первому подразделению не превысила 3000 р.

ЗАДАНИЕ 5.4. Скопировать таблицу котировки курса доллара (задание 1.1) и провести условное форматирование значений курсов покупки и продажи доллара.

Установите формат данных:
меньше 31,5 — зеленым цветом шрифта (полужирный),
больше или равно 31,5 — оранжевым цветом шрифта (полужирный курсив).

3. Система управления базами данных MSACCESS

Вариант №1

1. Создайте новую базу данных со своей фамилией
2. Создайте таблицу, где будут храниться основные сведения о сотрудниках вашего предприятия и назовите ее ***Сотрудники***
3. Для одного из полей вашей таблицы задайте Значение по умолчанию
4. Для одного из полей вашей таблицы задайте Условие на значение (5 значений) и проверьте реакцию системы на ввод непредусмотренных данных
5. Задайте текст сообщения об ошибке
6. Занесите в таблицу 10 записей
7. Отфильтруйте записи с помощью фильтра по выделенному
8. Отсортируйте записи по одному, двум и нескольким полям
9. Произведите замену данных в некотором поле
10. Произведите поиск данных в некотором поле
11. Для таблицы создайте автоформы: табличную, ленточную и в столбец
12. Создайте простой запрос на выборку, отображающий любые 3 поля вашей таблицы
13. Создайте запрос на выборку с параметром, отображающий любые 5 полей вашей таблицы. В качестве параметра задайте любые два поля
14. На основе своей таблицы создайте отчет с группированием данных по некоторому полю

Вариант №2

1. Создайте новую базу данных со своей фамилией
2. Создайте таблицу, где будут храниться основные сведения о книгах и назовите ее ***Библиотека***
3. Для одного из полей вашей таблицы задайте Значение по умолчанию
4. Для одного из полей вашей таблицы задайте Условие на значение (5 значений) и проверьте реакцию системы на ввод непредусмотренных данных
5. Задайте текст сообщения об ошибке
6. Занесите в таблицу 10 записей
7. Отфильтруйте записи с помощью фильтра по выделенному

8. Отсортируйте записи по одному, двум и нескольким полям
9. Произведите замену данных в некотором поле
10. Произведите поиск данных в некотором поле
11. Для таблицы создайте автоформы: табличную, ленточную и в столбец
12. Создайте простой запрос на выборку, отображающий любые 3 поля вашей таблицы
13. Создайте запрос на выборку с параметром, отображающий любые 5 полей вашей таблицы. В качестве параметра задайте любые два поля
14. На основе своей таблицы создайте отчет с группированием данных по некоторому полю

Вариант №3

1. Создайте новую базу данных со своей фамилией
2. Создайте таблицу, где будут храниться основные сведения о товарах в магазине и назовите ее ***Магазин***
3. Для одного из полей вашей таблицы задайте Значение по умолчанию
4. Для одного из полей вашей таблицы задайте Условие на значение (5 значений) и проверьте реакцию системы на ввод непредусмотренных данных
5. Задайте текст сообщения об ошибке
6. Занесите в таблицу 10 записей
7. Отфильтруйте записи с помощью фильтра по выделенному
8. Отсортируйте записи по одному, двум и нескольким полям
9. Произведите замену данных в некотором поле
10. Произведите поиск данных в некотором поле
11. Для таблицы создайте автоформы: табличную, ленточную и в столбец
12. Создайте простой запрос на выборку, отображающий любые 3 поля вашей таблицы
13. Создайте запрос на выборку с параметром, отображающий любые 5 полей вашей таблицы. В качестве параметра задайте любые два поля
14. На основе своей таблицы создайте отчет с группированием данных по некоторому полю

Критерии оценки самостоятельных работ:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если работа выполнена полностью без ошибок и недочетов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если работа выполнена полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, есливыполнено не менее 2/3 всей работы или допущено не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочетов, при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы, либо студент не выполнил ни одного задания.

3.3Материал для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Этапы развития информационного общества, технических средств и информационных ресурсов

2. Виды профессиональной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов

3. Информация и информационные объекты

4. Классификация информации

5. Принципы хранения и обработки информации ПК. Передача информации между ПК

6. Архитектура компьютеров

7. Основные и периферийные устройства ПК

8. Компьютерные сети

9. Безопасность. Защита информации

10. Программное обеспечение. Операционные системы

11. ОС Windows

12. Информационные системы и автоматизация информационных процессов

13. Текстовые процессоры

14. Текстовый процессор Microsoft Word. Основные подходы к созданию и форматированию текста

15. MS Word. Основные приемы работы с таблицами

16. MS Word. Основные приемы работы с рисунками и графикой

17. Основные возможности и назначение электронных таблиц

18. Табличный процессор Microsoft Excel. Основные приемы работы с рабочей книгой и рабочим листом

19. MS Excel. Основные приемы работы с формулами и функциями

20. MS Excel. Графическое представление информации

21. Презентационный процессор MicrosoftPowerPoint

22. Анимация, мультимедийные объекты и гиперссылки в MSPowerPoint.

23. Базы данных. Системы управления базами данных

24. СУБД MicrosoftAccess. Однотабличные базы данных. Работа с таблицами

25. Формы и отчеты для однотабличной БД

26. Запросы для однотабличной БД

27. Реляционные БД

28. Сложные запросы и отчеты

29. Технические и программные средства телекоммуникационных технологий

30. Интернет

9. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

9.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ЕН.01 Химия

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины химия.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и промежуточной аттестации в форме экзамена.

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

– использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

– сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

– сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

– сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

У2- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

У3- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

У4- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

У5- использовать лабораторную посуду и оборудование;

У6- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

У7- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

У8- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

У9- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

знать:

З1- основные понятия и законы химии;

З2- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

З3-понятие химической кинетики и катализа;
З4-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
З5-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
З6- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
З7-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
З8-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
З9-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
З10-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
З11-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
З12 -основы аналитической химии;
З13-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
З14-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
З15-методы и технику выполнения химических анализов;
З16-приемы безопасной работы в химической лаборатории важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие,;

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

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.

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.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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 обслуживания.

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.

2. Этапы формирования знаний и умений

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Аудиторная	СРС	Конкретизация знания, умения
	Раздел 1. Физическая химия			З1,З2,У1,У2, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
1	Введение	Устный опрос, тестирование		
2	Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры.	Устный опрос, тестирование		
3	Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	Устный опрос, тестирование		
4	Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	Устный опрос, тестирование		
5	Агрегатные состояния веществ, их характеристика. Типы химической связи.	Устный опрос, тестирование		
6	Типы кристаллических решёток. Поверхностное натяжение. Вязкость.	Устный опрос, тестирование		
7	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)	Устный опрос, тестирование		
8	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	Устный опрос, тестирование		
9	Твердое состояние вещества Кристаллическое и аморфное состояние.	Устный опрос, тестирование		
10	Химическая кинетика и катализ. Скорость и константа химической реакции. Правило Вант Гоффа.	Устный опрос, тестирование	Подготовка сообщений по теме	

11	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.	Устный опрос, тестирование		
12	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Принцип Ле-Шателье	Устный опрос, тестирование		
13	Общая характеристика растворов. Способы выражения концентрации.	Устный опрос, тестирование		
14	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция. Характеристика процесса адсорбции. Адсорбция газов и растворённых веществ твёрдыми адсорбентами.	Устный опрос, тестирование		
15	Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.	Устный опрос, тестирование		
	Раздел 2. Коллоидная химия.			ОК 1-ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10, ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3
16	Значение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.	Устный опрос, тестирование		
17	Дисперсные системы, их характеристика и классификация. Использование в технологии продукции общественного питания	Устный опрос, тестирование		
18	Коллоидные растворы, характеристика. Золи, их свойства	Устный опрос, тестирование		
19	Использование коллоидных растворов в процессе приготовления различных блюд и соусов	Устный опрос, тестирование		
20	Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.	Устный опрос, тестирование		
21	Скорость и обратимость химических реакций.	Устный опрос, тестирование	Подготовка сообщений по теме	
22	Эмульсии, их строение, классификация. Способы получения. Пены	Устный опрос, тестирование		
23	Порошки, суспензии, пасты: строение, методы получения	Устный опрос, тестирование		
24	Аэрозоли, дымы, туманы Загрязнение окружающей среды аэрозолями, дымами, туманами	Устный опрос, тестирование		

	Раздел № 3 Физико-химические изменения важнейших органических веществ входящих в состав пищевых продуктов			З3-З10, У2 – У8, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК4, ОК6
25	Микро- и макроэлементы входящие в состав продуктов.	Устный опрос, тестирование		
26	Белки, их строение, изменения в процессах технологической обработки	Устный опрос, тестирование		
27	Жиры, их строение, химические процессы происходящие при термической обработки	Устный опрос, тестирование		
28	Углеводы, их строение, свойства. Карамелизация	Устный опрос, тестирование	Подготовка сообщений по теме	
29	Характеристика процессов набухания и растворения полимеров. Студни, их характеристика, синерезис студней. Характеристика процессов набухания и растворения полимеров. Студни, их характеристика, синерезис студней.	Устный опрос, тестирование		
	Раздел №4. Аналитическая химия.			
36	Задачи, методы и основные понятия аналитической химии. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	Устный опрос, тестирование		З5-З16 У1-У9 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ОК4, ОК6 ПК 3.3 ПК 2.2 ПК 4.2-4.4
37	Первая аналитическая группа катионов, их характеристика.	Устный опрос, тестирование		
38	Вторая аналитическая группа катионов, их характеристика. Произведение растворимости, условия образования осадков	Устный опрос, тестирование		
39	Третья аналитическая группа катионов, их характеристика	Устный опрос, тестирование		
40	Характеристика четвёртой аналитической группы катионов	Устный опрос, тестирование		
41	Классификация анионов, значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов.	Устный опрос, тестирование		
42	Анализ сухой соли.	Устный опрос, тестирование		
43	Методы количественного анализа. Гравиметрический (весовой) метод анализа	Устный опрос, тестирование		

44	Титриметрический (объемный) метод анализа. Способы выражения концентрации растворов**.**	Устный опрос, тестирование		
45	Методы окисления – восстановления, их сущность. Эквиваленты окислителей и восстановителей	Устный опрос, тестирование	Подготовка сообщений по теме	
46	Перманганатометрия. Иодометрия	Устный опрос, тестирование		
47	Методы осаждения. Аргентометрия.	Устный опрос, тестирование		
48	Теория индикаторов.	Устный опрос, тестирование	Подготовка сообщений по теме	
49	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	Устный опрос, тестирование		

3. Показатели, критерии оценки знаний и умений

Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ раздела	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Наименование оценочного средства		Конкретизация знания, умения
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
Раздел 1. Физическая химия				З1,З2,У1,У2, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
1	Введение	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
2	Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
3	Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
4	Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
5	Агрегатные состояния веществ, их характеристика. Типы химической связи.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
6	Типы кристаллических решёток. Поверхностное натяжение. Вязкость.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
7	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
8	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	

	приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении			
9	Твердое состояние вещества Кристаллическое и аморфное состояние.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
10	Химическая кинетика и катализ. Скорость и константа химической реакции. Правило Вант Гоффа.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
11	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
12	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Принцип Ле-Шателье	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
13	Общая характеристика растворов. Способы выражения концентрации.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
14	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция. Характеристика процесса адсорбции. Адсорбция газов и растворённых веществ твёрдыми адсорбентами.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
15	Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
Раздел 2. Коллоидная химия.				ОК 1-ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10, ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3
16	Значение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
17	Дисперсные системы, их характеристика и классификация. Использование в технологии продукции общественного питания	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
18	Коллоидные растворы, характеристика. Золи, их свойства	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	

19	Использование коллоидных растворов в процессе приготовления различных блюд и соусов	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
20	Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
21	Скорость и обратимость химических реакций.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
22	Эмульсии, их строение, классификация. Способы получения. Пены	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
23	Порошки, суспензии, пасты: строение, методы получения	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
24	Аэрозоли, дымы, туманы Загрязнение окружающей среды аэрозолями, дымами, туманами	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
Раздел 3. Физико-химические изменения важнейших органических веществ входящих в состав пищевых продуктов				З3-З10, У2 – У8, ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК4, ОК6
25	Микро- и макроэлементы входящие в состав продуктов.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
26	Белки, их строение, изменения в процессах технологической обработки	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
27	Жиры, их строение, химические процессы происходящие при термической обработки	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
28	Углеводы, их строение, свойства. Карамелизация	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
29	Характеристика процессов набухания и растворения полимеров. Студни, их характеристика, синерезис студней. Характеристика процессов набухания и растворения	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	

	полимеров. Студни, их характеристика, синерезис студней.			
30	Общая характеристика металлов. Свойства соединений магния и кальция.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
31	Соединения натрия и калия.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
32	Соединения меди и серебра.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
33	Соединения цинка и ртути.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
34	Соединения хрома. Хроматы. Дихроматы. Биологическая роль хрома. Применение соединений хрома.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
35	Соединения марганца. Марганцовая кислота. Калия перманганат, его окислительные свойства и применение. Биологическая роль марганца.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
Раздел №4. Аналитическая химия.				
36	Задачи, методы и основные понятия аналитической химии. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	З5-З16 У1-У9 ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 ОК4, ОК6 ПК 3.3 ПК 2.2 ПК 4.2-4.4
37	Первая аналитическая группа катионов, их характеристика.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
38	Вторая аналитическая группа катионов, их характеристика. Произведение растворимости, условия образования осадков	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
39	Третья аналитическая группа катионов, их характеристика	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
40	Характеристика четвёртой аналитической группы катионов	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для	

			подготовки к экзамену.	
41	Классификация анионов, значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
42	Анализ сухой соли.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
43	Методы количественного анализа. Гравиметрический (весовой) метод анализа	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
44	Титриметрический (объемный) метод анализа. Способы выражения концентрации растворов**.**	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
45	Методы окисления – восстановления, их сущность. Эквиваленты окислителей и восстановителей	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
46	Перманганатометрия. Иодометрия	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
47	Методы осаждения. Аргентометрия.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
48	Теория индикаторов.	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	
49	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	Вопросы устного опроса. Задания для тестирования	Экзаменационные вопросы. Практические задания для подготовки к экзамену.	

4. Материалы для оценки знаний, умений навыков сформированного в процессе освоения образовательной программы.

Задание для текущего контроля успеваемости

4.1. Перечень устных вопросов по темам:

Вопросы для проведения текущего контроля знаний

Тема 1. 1. Классификация химических реакций и закономерности их протекания

Вариант 1.

В заданиях 1-21 выбрать правильный ответ.

1.Согласно принципу Ле- Шателье равновесие смещается в сторону

A) каталитической реакции B) экзотермической реакции

C) эндотермической реакции D) увеличение внешнего воздействия

E) ослабление внешнего воздействия

2.В ходе химической реакции катализаторы

A) ускоряют реакцию B) не влияют на скорость реакции

C) замедляют реакцию D) прекращают реакцию

E) расходуется в ходе реакции

3. Сместит равновесие вправо $2HgO= 2Hg+ O_2-Q$

A) введение катализатора B) понижение температуры

C) повышение давления D) повышение концентрации кислорода

E) понижение давления

4.Гетерогенная реакция будет между

A) азот и кислород B) хлор и водород C) оксид азота и кислород

D) фтор и кислород E) углерод и кислород

5.Единица измерения скорости химический реакции

A) моль/ с B) моль/л C) моль/л*с D) г/моль E) кДж/моль

6.Реакция, идущая с уменьшением объема это..

A) $N_2+ O_2= 2NO$ B) $2HI= H_2+I_2$ C) $2NO+O_2=2NO$ D) $2NH_3= N_2+3H_2$ E) $2HBr=H_2+ Br_2$

7. Увеличение концентрации кислорода в 3 раза в реакции $2 CuS+ 3O_2= 2CuO +2SO_2$ приводит к….

A) увеличению скорости реакции в 9 раз B) уменьшению скорости реакции в 27 раз

C) увеличению скорости реакции в 3 раза D) уменьшению скорости реакции в 9 раз

E) увеличению скорости реакции в 27 раз

8. Увеличение концентрации аммиака в 3 раза в реакции $4 NH_3 + O_2= 4 NO + 6H_2O$ приводит к…

A) увеличению скорости реакции в 3 раза B) увеличению скорости реакции в 81 раз

C) увеличению скорости реакции в 12 раз D) увеличению скорости реакции в 60 раз

E) увеличению скорости реакции в 27 раз

9. Уменьшение концентрации водорода в 2 раза, в реакции $N_2 + 3H_2= 2 NH_3$, приводит к…

A) увеличению скорости реакции в 2 раза B) уменьшению скорости реакции в 3 раза

C) уменьшению скорости реакции в 6 раз D) уменьшению скорости реакции в 8 раз

E) увеличению скорости реакции в 6 раз

10.Увеличение концентрации кислорода в 3 раза в реакции $2 H_2S + 3 O_2= 2H_2O+2 SO_2$ приводит к….

A) увеличению скорости реакции в 9 раз B) увеличению скорости реакции в 3 раз

C) увеличению скорости реакции в 27 раз D) уменьшению скорости реакции в 3 раза
E) уменьшению скорости реакции в 9 раз

11. Увеличение концентрации продукта реакции в равновесной системе приводит к смещению равновесия в сторону…

A) реакции образования исходных веществ B) реакции расходования исходных веществ
C) эндотермической реакции D) реакции, идущей с уменьшением числа молекул газов
E) реакции, идущей к увеличением числа молекул газов

12.Уменьшение концентрации кислорода в 2 раза, в реакции $4\ NH_3 + O_2 = 4\ NO + 6\ H_2O$ приводит к…

A) увеличению скорости реакции в 2 раза B) уменьшению скорости реакции в 2 раза
C) уменьшению скорости реакции в 10 раз D) уменьшению скорости реакции в 32 раза
E) уменьшению скорости реакции в 32 раза

13.Во сколько раз возрастет скорость химической реакции $2NO + O_2 = 2\ NO_2$ при увеличении концентрации азота (II) в два раза?

A) в 2 раза B) в 4 раза C) в 6 раз D) в 8 раз E) в 7 раз

14. Скорость реакции $A+3B= AB_3$ увеличится в 1000 раз при увеличении концентрации вещества B…

A) в 20 раз B) в 10 раз C) в 5 раз D) в 25 раз E) в 15 раз

15. Для процесса $CO + 2H_2 = CH_3OH + Q$ сместят равновесие вправо факторы

1. понижение температуры
2. повышении концентрации CO
3. понижение давления
4. повышение давления
5. введение катализатора
6. повышение температуры

A) 124 B) 234 C) 145 D) 246 E) 135

16. Для обоих процессов, химическое равновесие сместит влево

$N_2 + O_2 = 2NO - Q$ $2NH_3 + Q = N_2 + 3H_2$

A) увеличение давление B) уменьшение давление
C) уменьшение концентрации N_2 D) увеличение концентрации N_2
E) понижение температуры

17.Скорость горения сероводорода при увеличении концентрации кислорода в 2 раза

A) не изменится B) увеличивается в 4 раза C) уменьшается в 2 раза
D) увеличивается в 8 раз E) увеличивается в 2 раза

18.При протекании необратимой реакции концентрация реагирующих веществ

A) не изменяется B) сначала увеличивается, потом уменьшается C) увеличивается
D) сначала уменьшится, потом увеличивается E) уменьшается

19. Какое условие будет способствовать увеличению выхода аммиака по реакции $N_2 + 3H_2 = 2\ NH_3 + Q$

A) увеличение давления B) повышение температуры
C) понижение концентрации водорода D) понижение давления
E) понижение концентрации азота

20.При увеличении концентрации A в 2 раза и снижении концентрации B в 2 раза, скорость снижается в 2 раза в реакции

A) $A + 2B = AB_2$ B) $3A + 3B = 3AB$ C) $2A + 2B = 2AB$
D) $2A + B = A_2B$ E) $3A + 2B = A_3B_2$

21.Если скорость реакции $A_2 + B_2 = C$ возросла в 25 раз, то давление увеличивается

A) 5 раз B) 25 раз C) 100 раз D) 75 раз E) 125 раз

Вариант 2.

В заданиях 1-21 выбрать правильный ответ.

1.На скорость химической реакции не влияет

A) концентрация реагирующих веществ B) форма сосуда C) повышение давление
D) присутствие катализатора E) повышение температуры

2.По правилу Вант- Гоффа скорость химической реакции увеличивается в 2-4 раза при…

A) наличие катализатора B) повышение температуры
C) повышение давления D) понижение давления
E) понижение температуры

3.Катализаторы – вещества, которые:

A) смещают химическое равновесие B) увеличивают скорость реакции, участвуя в ней, но не расходуясь
C) увеличивают скорость реакции, участвуют в ней и расходуются
D) уменьшают скорость реакции E) не влияют на скорость реакции

4.Символ, обозначающий скорость химической реакции, это..

A) V B) Q C) C D) √ E) υ

5. Фактор, не влияющий на смещение химического равновесие в реакции
3 H_2+ N_2= 2NH_3+Q

A) повышение температуры B) применение катализатора C) уменьшение концентрации аммиака D) понижение давления E) увеличение концентрации азота

6. Если скорость в реакции A+B= C возросла в 25 раз, то давление увеличилось..

A) в 5 раз B) в 25 раз C) в 100 раз D) в 75 раз E) в 125 раз

7.Как изменится скорость реакции A_2+B_2=2AB если концентрация исходных веществ увеличивается в 3 раза

A) не изменится B) увеличивается в 3 раза C) увеличивается в 6 раза
D) увеличивается в 9 раз E) уменьшается в 6 раз

8.Реакция, идущая с увеличением объема это…

A) $2H_2+O_2=2H_2O$ B) $N_2+ 3H_2= 2NH_3$ C) $H_2+ CuO= Cu+ H_2O$
D) $2KClO_3= 2KCl+ 3O_2$ E) $H_2+Cl_2= 2HCl$

9. К гомогенной реакции не относится

A) $2 Ca+ O_2= 2CaO$ B) $Fe+S= FeS$ C) $2H_2+O_2=2H_2O$
D) $N_2+ 3H_2= 2NH_3$ E) $H_2+Cl_2= 2HCl$

10.Увеличение концентрации хлора в 3 раза в реакции H_2+ Cl_2= 2HCl приводит к…

A) увеличению скорости реакции в 3 раза B) уменьшению скорости реакции в 3 раза
C) увеличению скорости реакции в 6 раз D) уменьшению скорости реакции в 6 раз
E) увеличению скорости реакции в 9 раз

11. Увеличении концентрации оксида азота NO_2 в 4 раза, в реакции
SO_2 + NO_2= SO_3+NO, приводит к…

A) увеличению скорости реакции в 2 раза B) увеличению скорости реакции в 4 раза
C) уменьшению скорости реакции в 4 раза D) уменьшению скорости реакции в 2 раза
E) уменьшению скорости реакции в 8 раз

12. Уменьшение концентрации кислорода в 3 раза, в реакции C_2H_4 + 3O_2= 2CO_2+ 2 H_2O, приводит к…

A) увеличению скорости реакции в 3 раза B) уменьшению скорости реакции в 3 раза
C) уменьшению скорости реакции в 9 раз D) увеличению скорости реакции в 27 раз
E) уменьшению скорости реакции в 27 раз

13.Уменьшение концентрации водорода в 4 раза, в реакции H_2+ Cl_2 =2HCl, приводит к… A) увеличению скорости реакции в 2 раза B) уменьшению скорости реакции в 2 раза
C) уменьшению скорости реакции в 4 раз D) уменьшению скорости реакции в 8 раз

E) уменьшению скорости реакции в 8 раз

14. Уменьшение концентрации оксида серы (IV) в 3раза в реакции 2 SO_2+ O_2= 2SO_3 приводит к…

A) уменьшение в 6 раз B) уменьшение в 9 раз
C) увеличение в 9 раз D) увеличение в 6 раз E) уменьшение в 3 раза

15.Уменьшение концентрации одного из реагирующих веществ на 0,03 моль\л при средней скорости химической реакции, равной 0,003 моль\л*с произойдет за….

A) 10 сек B) 0,1 сек C) 20 сек D) 30 сек E) 1 сек

16. При повышении температуры на каждые 10^0 скорость реакции увеличивается в 2 раза. При повышении температуры на 20^0 С скорость реакции возрастет в …

A) 2 B) 4 C) 6 D) 5 E) 3

17.Если температуру понизить на 50^0 С, а температурный коэффициент 3, то скорость реакции уменьшится в….

A) 3 раза B) 81 раз C) 27 раз D) 243 раз E) 9 раз

18.Увеличение температуры смещает равновесие влево в системе

A) N_2+ O_2= 2NO-Q B) 2H_2+ O_2=2H_2O+Q
C) 2SO_3=2SO_2+O_2-Q D) 2HCl= H_2+ Cl_2-Q E) I_2+ H_2+Q=2HI

19.Сместит равновесие реакции CO_2+ 2SO_2= CS+ O_2+Q вправо можно

A) уменьшит концентрацию SO_2B) уменьшит давление
C) увеличить давление D) увеличить концентрацию O_2E) увеличить температуру

20.Средняя скорость реакции A+B=2C, если начальная концентрация А равна 0,44 моль/л, а через 10 сек 0,22 моль/л

A) 0,005 B) 0,0022 C) 0,01 D) 0,035 E) 0,02

21.Если давление увеличивается в 4 раза в реакции A+B= 2AB, то скорость реакции

A) увеличивается в 4 раза B) увеличивается в 8 раз C) уменьшается в 4 раза
D) увеличивается в 16 раз E) не изменится

Тема 1.2. Классификация химических реакций и закономерности их протекания

Вариант 1.

Используя метод электронно-ионного баланса расставить коэффициенты в уравнениях реакций. Определить окислитель и восстановитель.

$$P + HIO_3 + H_2O \rightarrow H_3PO_4 + HI$$
$$KMnO_4 + Na_2SO_3 + KOH \rightarrow K_2MnO_4 + Na_2SO_4 + H_2O$$

Вариант 2.

Используя метод электронно-ионного баланса расставить коэффициенты в уравнениях реакций. Определить окислитель и восстановитель.

$$H_2S + Cl_2 + H_2O \rightarrow H_2SO_4 + HCl$$
$$FeSO_4 + KClO_3 + H_2SO_4 \rightarrow Fe_2(SO_4)_3 + KCl + H_2O$$

Вариант 3.

Используя метод электронно-ионного баланса расставить коэффициенты в уравнениях реакций. Определить окислитель и восстановитель.

$$Na_2SO_3 + KMnO_4 + H_2O \rightarrow Na_2SO_4 + MnO_2 + KOH$$
$$Cu + HNO_3 \text{ конц.} \rightarrow Cu(NO_3)_2 + H_2O + NO_2$$

Вариант 4.

Используя метод электронно-ионного баланса расставить коэффициенты в уравнениях реакций. Определить окислитель и восстановитель.

$$K_2S + KMnO_4 + H_2SO_4 \rightarrow S + K_2SO_4 + MnSO_4 + H_2O$$
$$Co + HNO_3 \text{ разб.} = Co(NO_3)_2 + NO + H_2O$$

Вариант 5.

Используя метод электронно-ионного баланса расставить коэффициенты в уравнениях реакций. Определить окислитель и восстановитель.

$$NaCrO_2 + Br_2 + NaOH \rightarrow Na_2CrO_4 + NaBr + H_2O$$

$$Cd + KMnO_4 + H_2SO_4 \rightarrow CdSO_4 + MnSO_4 + K_2SO_4 + H_2O$$

Вариант 6.

Используя метод электронно-ионного баланса расставить коэффициенты в уравнениях реакций. Определить окислитель и восстановитель.

$$KBrO + MnCl_2 + KOH = KBr + MnO_2 + KCl + H_2O$$

$$Au + HNO_3 + HCl \rightarrow AuCl_3 + NO + H_2O$$

Вариант 7.

Используя метод электронно-ионного баланса расставить коэффициенты в уравнениях реакций. Определить окислитель и восстановитель.

$$KClO_3 + Na_2SO_3 \rightarrow KCl + Na_2SO_4$$

$$MnSO_4 + PbO_2 + HNO_3 \rightarrow HMnO_4 + Pb(NO_3)_2 + PbSO_4 + H_2O$$

Вариант 8.

Используя метод электронно-ионного баланса расставить коэффициенты в уравнениях реакций. Определить окислитель и восстановитель.

$$Cr_2O_3 + KClO_3 + KOH \rightarrow K_2CrO_4 + KCl + H_2O$$

$$Cu + HNO_3 \text{ разб.} \rightarrow Cu(NO_3)_2 + H_2O + NO$$

Вариант 9.

Используя метод электронно-ионного баланса расставить коэффициенты в уравнениях реакций. Определить окислитель и восстановитель.

$$H_3AsO_3 + KMnO_4 + H_2SO_4 \rightarrow H_3AsO_4 + MnSO_4 + K_2SO_4 + H_2O$$

$$Cl_2 + I_2 + H_2O \rightarrow HCl + HIO_3$$

Тема 1.3. Растворы. Теория электролитической диссоциации

Вариант 1.

В заданиях 1- 3 выбрать правильный ответ.

1. Лампочка прибора для испытания веществ на электрическую проводимость загорится при погружении электродов в водный раствор

1) сахарозы
2) хлорида натрия
3) глицерина
4) этанола

2. Сокращенное ионное уравнение реакции $NH_4^+ + OH^- \rightarrow NH_3\uparrow + H_2O$соответствует взаимодействию веществ:

а) NH_4Cl и $Ca(OH)_2$
б) NH_4Cl и H_2O
в) NH_3 и H_2O
г) NH_3 и HCl

3.Нейтральная среда получается при растворении в воде

1) сульфата алюминия
2) нитрата цинка
3) сульфата натрия
4) силиката калия

4. Напишите полное и сокращенное ионные уравнения реакции между растворами хлорида бария и нитрата серебра:
а) полное ионное уравнение _____

б) сокращенное ионное уравнение _____
5. Установите соответствие между формулой вещества и цветом лакмуса в ее растворе

1) NaCl
2) Li_2SiO_3
3) $Cr(NO_3)_3$
4) $(NH_4)_2SO_4$
А) фиолетовый
Б) синий
В) красный

Вариант 2

В заданиях 1- 3 выбрать правильный ответ.

1.Лампочка прибора для испытания на электрическую проводимость загорится при погружении электродов в оба вещества:
1) ацетон и глюкозу (р-р)
2) гидроксид калия (расплав) и гексан
3) серную кислоту (р-р) и карбонат кальция
4) хлорид натрия (р-р) и ацетат калия (р-р)
2. Сокращенное ионное уравнение реакции: $Al^{3+} + 3OH^- \rightarrow Al(OH)_3\downarrow$соответствует взаимодействию
1) хлорида алюминия с водой
2) алюминия с водой
3) хлорида алюминия со щелочью
4) алюминия со щелочью
3. Кислая среда получается при растворении в воде
1) хлорида железа (III)
2) хлорида бария
3) сульфата натрия
4) сульфата кальция
4. Напишите полное и сокращенное ионные уравнения реакций между растворами гидроксида бария и хлорида меди (II)
а) полное ионное уравнение _____

б) сокращенное ионное уравнение _____

5. Установите соответствие между формулой вещества и кислотностью среды его раствора
1) Na_2CO_3
2) $Pb(NO_3)_2$
3) $ZnSO_4$
4) Na_2SO_4
А) pH = 7
Б) pH > 7
В) pH < 7

Тема 2. 1. Методы количественного анализа

Вариант 1.

1. На чем основан гравиметрический анализ?
2. Рассчитать минимальную навеску технического хлорида бария, содержащего 10% Ba, для определения его в виде $BaSO_4$.

Вариант 2.

1. Как классифицируют методы гравиметрического анализа?
2. Какую навеску технического сульфата алюминия, содержащего около 4% алюминия, следует взять для определения алюминия в виде $AI(C_9H_6NO)_3$?

Вариант 3.

1.Какие варианты методов отгонки используют в гравиметрическом анализе?

2. Сколько надо взять 8, 4 %-ного раствора серной кислоты для осаждения бария из 0,4859г двуводного гидрата хлорида бария?

Вариант 4.

1.Основные операции гравиметрического анализа, проводимого методом осаждения.

2. Сколько надо взять 4, 2%-ного раствора нитрата серебра, чтобы осадить хлорид-ион из 0,1777 г хлорида калия?

Вариант 5.

1.Основные стадии образования осадков.

2.Рассчитать % алюминия в сплаве, если навеска сплава 0, 8519 г. В результате анализа получено 0,1426 г окиси алюминия.

Вариант 6.

1.Требования к осаждаемой форме.

2.При анализе хлорида бария было определено 56,22% бария и 14, 73% кристаллизационной воды. Сколько процентов бария содержится в абсолютно сухом образце?

Вариант 7.

1.Требования к весовой форме.

2.Рассчитать процентное содержание карбоната кальция и магния в известняке, если навеска его 0,9866 г. В результате анализа получено окиси кальция 0,3755 г и пирофосфата магния 0,4105.

Вариант 8.

1.Правила выбора осадителя и расчет необходимого объема его.

2.Рассчитать % примесей в техническом образце хлорида натрия, если навеска его 0,5721 г. В результате анализа было получено 1,0261 г хлорида серебра.

Вариант 9.

1.Какие процессы происходят в растворе при осаждении?

2.Для определения содержания меди в сплаве взята навеска его 0,2152 г. Из нее методом электролиза получен осадок чистой меди 0,0898 г. Вычислить процентное содержание меди в сплаве.

Вариант 10.

1.В каких условиях проводят осаждение аморфных осадков?

2. Сколько граммов $Mg_2P_2O_7$ получится из 1,3204 г $MgCO_3$ (х.ч.)?

Тема 2.2. Физико-химические методы анализа

Вариант1.

В заданиях 1- 6 выбрать правильный ответ.

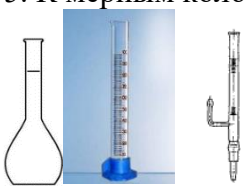
1. Для точного измерения объема раствора предназначена
   А) пипетка
   Б) мерный цилиндр
   В) мерный стакан

2. При подготовке к анализу колбу для титрования ополаскивают
   А) анализируемым раствором
   Б) раствором титранта
   В) дистиллированной водой

3. При использовании цветных жидкостей заполнение бюретки и отсчет по ней объема титранта проводят по
   А) нижнему мениску
   Б) верхнему мениску
   В) крайнему мениску

4. При повторении опытов бюретку перед каждым титрование заполнять до нулевой метки
   А) нельзя
   Б) обязательно
   В) не обязательно

5. К мерным колбам относится



6. Аликвотную часть анализируемого раствора можно отмерить
   А) мерным цилиндром
   Б) мерной колбой
   В) пипеткой

Вариант2.

В заданиях 1- 6 выбрать правильный ответ.

1. Для приблизительного измерения объемов растворов используют
   А) пипетка
   Б) бюретки
   В) мерные цилиндры

2. Доводить уровень раствора в мерной колбе до кольцевой метки горячей водой
   А) можно
   Б) нельзя
   В) не желательно

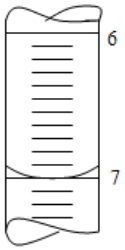
3. Пипетку перед отбором анализируемого раствора ополаскивают
   А) дистиллированной водой
   Б) раствором титранта

В) сначала дистиллированной водой, а затем анализируемым раствором

4. Перед заполнением бюретки раствором титранта для анализа ее ополаскивают:
А) минимум два раза дистиллированной водой
Б) минимум два раза рабочим раствором
В) минимум по два раза дистиллированной водой и рабочим раствором

5. Мерные колбы – это…
А) сосуды конической формы, на стенках которых имеются деления
Б) плоскодонные колбы с узким и длинным горлышком, на котором имеется метка в виде кольцевой черты
В) стеклянные толстостенные сосуды с нанесенными на наружной стенке делениями, указывающие объем

6. По окончании титрования уровень раствора в бюретке понизился так, как показано на рисунке. Укажите результат титрования:



А) 7,0 см^3;
Б) 7,00 см^3;
В) 7,см^3;

Тема 3.1. Основные положения органической химии. Углеводороды
1 вариант

Часть А. Выбрать правильный ответ.
1**.**К соединениям, имеющим общую формулу C_nH_{2n} , относится:
а) бензол б) циклогексан в) гексан г) гексин
2. Валентный угол в алканах составляет:
а) 180˚ б) 120˚ в) 109˚28´ г) 90˚
3. Число первичных, вторичных, третичных и четвертичных атомов углерода в веществе с названием 2,4-диметилпентан равно соответственно:
а) 2, 1, 2. 0 б) 4, 2, 1, 0 в) 2, 1, 0, 2 г) 4, 1, 2, 0
4. Тип гибридизации атомов углерода в молекуле бутена-1 слева направо:
а) sp^2, sp^2, sp^2, sp^2 б) sp^2, sp, sp^2, sp^3 в) sp^2, sp^2, sp^3, sp^3 г) sp^3, sp^2, sp^2, sp^3
5. В молекуле пропина число всех δ- и всех π-связей равно соответственно:
а) 2 и 2 б) 6 и 2 в) 5 и 1 г) 8 и 2
6. Гомологами ***не являются:***
а) циклопентан и циклогексан б) бутен и пентен
в) циклопропан и пропан г) этан и гексан
7. Алкадиену соответствует формула:
а) C_8H_{18} б) C_8H_{16} в) C_8H_{14} г) C_8H_{10}
8. Изомерами ***не являются:***
а) циклобутан и 2-метилпропан б) пентен-1 и метилциклобутан
в) бутадиен-1,3 и бутин-1 г) гексан и 2,3-диметилбутан
9. Структурным изомером бутена-1 является:
а) бутин-1 б) 2-метилпропан в) 3-метилбутен-1 г) 2-метилпропен

10. Число π-связей в ациклическом углеводороде состава C_5H_8 равно:
а) 1 б) 2 в) 3 г) 4

Часть В
1. Установите соответствие между названием органического соединения и классом, к которому оно принадлежит. В ответе укажите полученную последовательность ***букв*** (без цифр, запятых и пропусков).
2. Установите соответствие между названием органического соединения и числом δ- и π-связей в этом веществе. В ответе укажите полученную последовательность ***букв*** (без цифр, запятых и пропусков).
Часть С
При сгорании 29 г органического вещества образовалось 33,6 л углекислого газа и 27 г воды. Пары органического вещества в 2 раза тяжелее воздуха. Выведите молекулярную формулу вещества. В ответе укажите сумму атомов всех элементов в составе данного соединения.

2 вариант
Часть А. Выбрать правильный ответ

1**.**К соединениям, имеющим общую формулу C_nH_{2n} , относится:
а) пентан б) пентин в) пентадиен г) пентен
2. Валентный угол в алкенах составляет:
а) 180˚ б) 120˚ в) 109˚28´ г) 90˚
3. Число первичных, вторичных, третичных и четвертичных атомов углерода в веществе с названием 2,2,4-триметилпентан равно соответственно:
а) 5, 1, 1, 1 б) 2, 1, 1, 1 в) 4, 1, 2, 1 г) 2, 3, 1. 1
4. Тип гибридизации атомов углерода в молекуле пентина-2 слева направо:
а) sp^3, sp, sp, sp^2, sp^3 б) sp^3, sp^2, sp^2, sp,sp^3 в) sp, sp^3, sp^3, sp^2, sp г) sp^3, sp, sp, sp^3, sp^3
5. В молекуле пропена число всех δ- и всех π-связей равно соответственно:
а) 8 и 1 б) 7 и 2 в) 2 и 1 г) 1 и 1
6. Гомологами являются***:***
а) этен и метан б) бутан и пропан
в) циклобутан и бутан г) этин и этен
7. Алкину соответствует формула:
а) C_6H_{14} б) C_6H_{12} в) C_6H_{10} г) C_6H_6
8. Какое вещество ***не является*** изомером гексана?
а) циклогексан б) 2-метилпентан в) 2,2-диметилбутан г) 2,3-диметилбутан
9. Структурным изомером пентадиена-1,2 является:
а) пентен-1 б) пентан в) циклопентан г) пентин-2
10. Число π-связей в ациклическом углеводороде состава C_5H_{10} равно:
а) 1 б) 2 в) 3 г) 4
Часть В

1. Установите соответствие между названием органического соединения и классом, к которому оно принадлежит. В ответе укажите полученную последовательность ***букв*** (без цифр, запятых и пропусков).
2. Установите соответствие между названием органического соединения и числом δ- и π-связей в этом веществе. В ответе укажите полученную последовательность ***букв*** (без цифр, запятых и пропусков).
Часть С

При сгорании 12 г органического вещества образовалось 13,44 л углекислого газа и 14,4 г воды. Пары органического вещества в 30 раз тяжелее воздуха. Выведите молекулярную формулу вещества. В ответе укажите сумму атомов всех элементов в составе данного соединения.

Тема 3.2. Кислородсодержащие органические соединения.
1 вариант

1. Общая формула предельного одноатомного спирта:
А) C_nH_{2n+2} , Б) $C_nH_{2n+1}OH$, В) C_nH_{n-6}, Г) $C_nH_{2n}O$.
2. Бутанол реагирует с:
А) NaOH, Б) Na , В) H_2O , Г) $Cu(OH)_2$
3. Для альдегидов характерна изомерия:
А) углеродного скелета, Б) геометрическая,
В) положения функциональной группы, Г) положения заместителей.
4. Уксусная кислота реагирует с:
А) Cu, Б) Na_2CO_3, В) КОН , Г) C_2H_2.
5. Сложный эфир можно получить реакцией:
А) гидролиза, Б) этерификации, В) гидрирования, Г) окисления.
6. Качественная реакция на глицерин:
А) образование глицерата меди (II) ярко-синего цвета,
Б) обесцвечивание бромной воды,
В) появление осадка серебра,
Г) выделение водорода при взаимодействии с активными металлами.
7. Отличие фенолов от одноатомных спиртов проявляется в реакции:
А) с калием, Б) со спиртами, В) со щелочами, г) с металлическим натрием.
8. Вещество $CH_3 - CH_2 – CH – C = O$ называется:
CH_3 H
А) 2-метилбутаналь, Б) 2-метилбутанол, В) 3-метилпентаналь, Г) 3-метилпентанол.
9.Группа – COOH - это сочетание групп:
А) альдегидной и гидроксильной, Б) карбонильной и альдегидной,
В) гидроксильной и аминогруппы, Г) карбонильной и гидроксильной.
10. Сложные эфиры изомерны:
А) карбоновым кислотам, Б) простым эфирам, В) альдегидам, Г) спиртам.
11. Жиры – это сложные эфиры:
А) глицерина и жидких кислот, Б) глицерина и карбоновых кислот,
В) глицерина и высших жирных кислот, Г) спирта и высших жирных кислот.
12.Этаналь реагирует с:
А) H_2O, Б) H_2, В) $CuSO_4$, Г) $Cu(OH)_2$.
13. Формула пропановой кислоты:
А) $CH_3 – COOH$ Б) $C_2H_5 – COOH$ В) $C_3H_7 – COOH$ Г) $C_2H_5 – COH$.
14. Вещество, формула которого: CH_3 называется:
$CH_3 - C - CH_3$
OH
А) 2-метилпропанол – 1, Б) бутанол- 2, В) 2- метилпропанол - 2, Г) бутиловый спирт.
15. Функциональная группа - COH входит в состав:
А) карбоновых кислот, Б) эфиров, В) спиртов, Г) альдегидов.
16. В результате гидролиза сложных эфиров образуются:
А) кислоты и альдегиды, Б) кислоты и спирты,

В) спирты и вода, Г) спирты и альдегиды.
17. Вещество, формула которого $CH_3 - CH_2 – C = O$
$O – CH_3$ называется:
А) метиловый эфир пропановой кислоты Б) пропиловый эфир метановой кислоты,
В) этиловый эфир этановой кислоты, Г) метиловый эфир этановой кислоты.

2 вариант

1. Общая формула предельных карбоновых кислот:
А) C_nH_{2n+2} , Б) $C_nH_{2n+1}OH$, В) $C_n H_{2n} O_2$, Г) $C_nH_{2n}O$.
2. Метаналь реагирует с:
А) NaOH, Б) Na , В) H_2O , Г) $Cu(OH)_2$
3. Для фенолов характерны следующие виды изомерии:
А) углеродного скелета, Б) геометрическая,
В) положения функциональной группы, Г) межклассовая.
4. Этанол реагирует с:
А) Cu, Б) Na_2CO_3, В) К , Г) C_2H_5OH.
5. Сложный эфир подвергается реакции:
А) гидролиза, Б) этерификации, В) гидрирования, Г) окисления.
6. Качественная реакция на этаналь :
А) образование глицерата меди (II) ярко-синего цвета,
Б) обесцвечивание бромной воды, В) появление осадка серебра,
Г) выделение водорода при взаимодействии с активными металлами.
7. Отличие метановой кислоты от других карбоновых кислот проявляется в реакции:
А) с калием, Б) со спиртами, В) со щелочами, г) с оксидом серебра.
8. Вещество $CH_3- CH_2 – CH – CH_2 - C = O$ называется:
CH_3 OH
А) бутаналь, Б) 2-метилбутаналь, В) 3-метилпентановая кислота, Г) 3-метилпентанол.
9.Группа – COOH называется :
А) альдегидной Б) карбоксильной
В) гидроксильной Г) карбонильной
10. Простые эфиры изомерны:
А) карбоновым кислотам, Б) сложным эфирам, В) альдегидам, Г) спиртам.
11. Глицерин – обязательная составная часть:
А) жиров, Б) карбоновых кислот,
В) минеральных кислот, Г) спирта.
12.Этановая кислота реагирует с:
А) CH_3OH, Б) H_2, В) $CuSO_4$, Г) $C1_2$.
13. Формула бутановой кислоты:
А) $C_4H_9 – COOH$, Б) $C_2H_5 – COOH$, В) $C_3H_7 – COOH$, Г) $C_2H_5 – COH$.
14. Вещество, формула которого: CH_3 называется:
$CH_3 - C - CH_3 - OH$
CH_3
А) 2,2-диметилпропанол –1, Б) бутанол- 2,
В) 2- метилпропанол - 2, Г) 2 - метилпентанол-2.
15. Функциональная группа - OH входит в состав:
А) карбоновых кислот, Б) эфиров, В) спиртов, Г) альдегидов.
16. В результате гидролиза жиров образуются:
А) кислоты и альдегиды, Б) кислоты и многоатомный спирт,

В) спирты и вода, Г) спирты и альдегиды.
17. Вещество, формула которого $CH_3 – C = O$
$O – CH_3$ называется:
А) пропиловый эфир метановой кислоты, Б) метиловый эфир пропановой кислоты,
В) этиловый эфир этановой кислоты, Г) метиловый эфир этановой кислоты.
18. Установите соответствие между названием вещества и классом, к которому оно принадлежит: 1) 1,3 – пропандиол А) фенолы
2) 2 - метилпентанол Б) многоатомные спирты
3) 4 - метилпентаналь В) альдегиды
4) 1,2,3 – бензолтриол Г) одноатомные предел. спирты
Д) простые эфиры

Тема 3.3. Сложные эфиры. Липиды.
Вариант 1.
1.Общая формула, соответствующая сложным эфирам:
А. R- CR- OH Б. R- O- R В. R-C
2.Название процесса получения сложных эфиров:
А. гидрогенизация Б. ароматизация В. гидратация Г. этерификация
3.Правильное утверждение для сложных и простых эфиров:
А. они гомологи Б.они изомеры В.при их получении в качестве катализатора используют серную кислоту Г.относятся к одному классу веществ
4.Формула высшей карбоновой кислоты, которая не входит в состав жиров:
А. $C_{15}H_{31}COOH$. Б.$C_{16}H_{33}COOH$ В.$C_{17}H_{35}COOH$ Г.$C_{17}H_{33}COOH$
5.Свойство не характерное для сложных эфиров:
А. растворители органических веществ Б. имеют запахи фруктов В.растворяются в воде. Г.жидкости легковоспламеняющиеся
6.Процесс превращения жидких жиров в твердые:
А. гидрирование Б.гидролиз В. гидратация Г. галогенирование
7.Тип реакции, к которому относится омыление жиров:
А. гидрирование Б.гидролиз в щелочной среде В. гидратация Г. дегидрирование
8. Установите соответствие формула высших карбоновых кислот и название кислоты:
А. $C_{17}H_{31}COOH$ Б. $C_{17}H_{35}COOH$ В. $C_{15}H_{31}COOH$ Г.$C_{17}H_{33}COOH$
1.пальмитиновая 2. Стеариновая 3. Олеиновая 4.линолевая
9.Гидролиз сложных эфиров:
А. обратимая реакция Б.необратимая реакция
Вариант 2.
1.Установите соответствие формула вещества и класс соединений:
А. CH_3-O-CH_3 Б. CH_3- OH В. C_6H_5- OH Г. CH_3- C O-CH_3
1.спирты 2.фенолы 3.простые эфиры 4. Сложные эфиры
2.Вещества, образующиеся при гидролизе сложных эфиров:
А.карбоновые кислоты Б. вода и спирты В. спирты и карбоновые кислоты Г.спирты и альдегиды
3. Класс органических веществ, к которым относятся жиры:
А.Сложные эфиры Б.карбоновые кислоты В.спирты Г.простые эфиры
4.Формула высшей карбоновой кислоты, которая не входит в состав жиров:
А. $C_{15}H_{31}COOH$. Б.$C_{16}H_{33}COOH$ В.$C_{17}H_{35}COOH$ Г.$C_{17}H_{33}COOH$
5.Свойство характерное для сложных эфиров:
А. растворители органических веществ Б. плотность больше плотности воды
В.растворяются в воде. Г.жидкости с высокой температурой кипения
6.Процесс превращения растительного масла в маргарин:

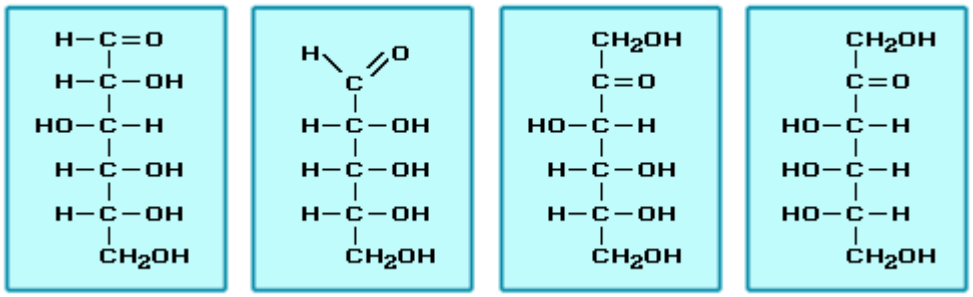
А. гидрирование Б.гидролиз В. гидратация Г. галогенирование
7.Тип реакции, к которому относится омыление жиров:
А. гидрирование Б.гидролиз в щелочной среде В. гидратация Г. дегидрирование
8. Установите соответствие формула высших карбоновых кислот и название кислоты:
А. $C_{17}H_{31}COOH$ Б. $C_{17}H_{35}COOH$ В. $C_{15}H_{31}COOH$ Г.$C_{17}H_{33}COOH$
1.пальмитиновая 2. Стеариновая 3. Олеиновая 4.линолевая
9.Гидролиз сложных эфиров:
А. обратимая реакция Б.необратимая реакция

Вариант 3.

1.Установите соответствие формула вещества и класс соединений:
А. C_2H_5-O-CH_3 Б. C_3H_7- OH В. C_6H_5- OH Г. CH_3- C O-C_2H_5
1.спирты 2.фенолы 3.простые эфиры 4. Сложные эфиры
2.Спирт остаток, которого входит в состав жиров:
А.глицерин Б.этанол В.этиленгликоль Г.метанол
3.Класс органических веществ, к которым относятся жиры:
А. спирты Б.карбоновые кислоты В. Сложные эфиры Г.простые эфиры
4.Формула высшей карбоновой кислоты, которая не входит в состав жиров:
А. $C_{15}H_{31}COOH$. Б.$C_{16}H_{33}COOH$ В.$C_{17}H_{35}COOH$ Г.$C_{17}H_{33}COOH$
5.Свойство нехарактерное для сложных эфиров:
А.растворители лаков и красок Б. плотность меньше плотности воды В.растворяются в воде. Г.имеют запахи фруктов
6. Процесс превращения растительного масла в маргарин:
А. гидролиз Б. гидрирование В. гидратация Г. галогенирование
7.Тип реакции, к которому относится омыление жиров:
А. гидрирование Б.гидролиз в щелочной среде В. гидратация Г. дегидрирование
8. Установите соответствие формула высших карбоновых кислот и название кислоты:
А. $C_{17}H_{31}COOH$ Б. $C_{17}H_{35}COOH$ В. $C_{15}H_{31}COOH$ Г.$C_{17}H_{33}COOH$ 1.пальмитиновая 2. Стеариновая 3. Олеиновая 4.линолевая
9.Гидролиз сложных эфиров: А. Обратная реакции этерификации Б.необратимая реакция

Тема 3. 4. Углеводы

1. Какая <u>формула</u> соответствует



фруктозе?

2. Какие вещества образуются при гидролизе сахарозы?

1. глюкоза и фруктоза
2. крахмал
3. глюкоза и этанол
4 . целлюлоза

3. Водные растворы сахарозы и глюкозы можно различить с помощью:

1_. активного металла
2_. бромной воды

3_. гидроксида натрия
4… аммиачного раствора оксида серебра
4. Несколько функциональных групп -ОН содержат молекулы . . .
1_. глицерина и фенола
2_. глицерина и глюкозы
3. фенола и формальдегида
4_. сахарозы и формальдегида
5. Какова масса глюкозы, при брожении которой получится 276 г этанола при выходе 80%?
1_. 345 г
2_. 432 г
3_. 540 г
4 675 г

Тема 3.5. Азотсодержащие органические соединения. Высокомолекулярные соединения. (ВМС)

Вариант 1.

1. Составьте структурные формулы всех веществ, имеющих состав $C_4H_{11}N$. Назовите вещества.
2. Как можно получить анилин, исходя из метана? Составьте цепочку превращений и напишите уравнения реакций.
3. Напишите уравнения реакций, подтверждающих амфотерный характер β-аминовалериановой кислоты.
4. При сжигания органического вещества массой 9 г образовалось 17,6 г углекислого газа, 12,6 г воды и азот. Относительная плотность вещества по водороду равна 22,5. Найдите молекулярную формулу вещества и напишите структурные формулы изомеров, отвечающих этой молекулярной формуле.

Вариант 2.

1. Напишите структурные формулы изомерных аминокислот состава $C_4H_9O_2N$. Назовите их.
2. Как можно получить аминоуксусную кислоту, исходя из метана? Составьте цепочку превращений и напишите уравнения реакций.
3. Напишите уравнения реакций, характерных для анилина. В какой реакции проявляется влияние аминогруппы на бензольное кольцо молекулы? Как эта реакция протекает у бензола?
4. Определите молекулярную формулу аминокислоты, массовые доли углерода, водорода, кислорода и азота в которой составляют 32, 6,66, 42,67 и 18,67% соответственно. Напишите структурную формулу этой аминокислоты и назовите ее.

Вариант 3.

1. Составьте структурные формулы: а) метилэтиламина б) γ-аминовалериановой кислоты в) 2-броманилина г) ε-аминокапроновой кислоты д) диметилпропиламина.
2. Напишите уравнения реакций взаимодействия аминоуксусной кислоты с метанолом, азотной кислотой, гидроксидом кальция.
3. Что такое денатурация белков? Какими причинами она может быть вызвана?
4. Какую массу анилина можно получить при восстановлении нитробензола массой 246 г, если массовая доля выхода составляет 80% ?

Вариант 4.

1. Составьте структурные формулы: а) диэтиламина б) трифениламина в) δ-аминовалериановой кислоты г) метилбутиламина д) 3-амино-2-метилпропановой кислоты.
2. Составьте уравнение реакции образования трипептида из γ-аминомасляной кислоты.

3. Что называют структурами белка? Как образуются структуры белка? Какими связями они поддерживаются?
4. При восстановлении нитробензола массой 250 г получен анилин массой 150 г. Рассчитайте массовую долю выхода анилина.

4.2. Комплект заданий для самостоятельной работы.

Темы самостоятельной работы студентов

№ п\п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые знания и умения	Объем в часах
1.	**Раздел 1.** Написать термохимические уравнения реакции. Решать задачи на расчет энтальпии, энтропии. Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Составление плана конспекта.	З1,З5,У1-У5 ОК 1-ОК 9	4
2.	**Раздел 2.** Составление формул и схем мицеллы гидрозоля. Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	Составление плана конспекта. Подготовка докладов. Написание реферата.	З2-З8 У3,У4,У5, ОК 1-ОК 9	2
3.	**Раздел 3.** Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	Работа с учебной литературой	З5-З10, У2 , У3, У4, У5, ОК 1-ОК 9	2
4.	**Раздел 4.** Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути, йода, брома, фосфата, силиката.	Работа с учебной литературой Составление плана конспекта.	З1-З16, У1-У9 ОК1-ОК-9	2

5. Зачетные материалы для промежуточной аттестации

5.1. Вопросы для подготовки к экзамену

Вопросы для проведения промежуточной аттестации

1. Основные понятия и законы химии;
2. Теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
3. Понятие химической кинетики и катализа;
4. Классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
5. Обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
6. Окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
7. Гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
8. Тепловой эффект химических реакций;
9. Термохимические реакции;
10. Характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
11. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
12. Дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
13. Роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
14. Основы аналитической химии;
15. Основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
16. Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
17. Методы и технику выполнения химических анализов;
18. Приемы безопасной работы в химической лаборатории

Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации

1. Предмет, задачи и методы физической химии. Основные разделы физической химии.
2. Термодинамическая система. Классификация термодинамических систем. Интенсивные и экстенсивные свойства. Параметры и функции состояния.
3. Равновесные, стационарные и переходные состояния. Термодинамический процесс. Изобарные, изотермические, изохорные и адиабатические процессы.
4. Работа и теплота. Первое начало термодинамики для различных процессов в системе идеального газа.
5. Закон Гесса. Теплоемкости веществ. Зависимость теплоты процесса от температуры.
6. Равновесные и неравновесные процессы. Максимальная работа процесса. Полезная работа.
7. Энтропия. Второе и третье начала термодинамики. Абсолютная и стандартная энтропия.
8. Энергия Гельмгольца и Гиббса. Термодинамические потенциалы.
9. Химический потенциал. Уравнение изотермы химической реакции. Термодинамические условия достижения и состояния химического равновесия.
10. Термодинамическое обоснование принципа Ле-Шателье-Брауна.
11. Фаза. Число общих и независимых компонентов. Фазовое равновесие и условия его существования. Правило фаз Гиббса.
12. Диаграммы состояния однокомпонентных систем. Уравнение Клапейрона-Клаузиуса.

13. Диаграммы состояния двухкомпонентных систем. Значение фазовых диаграмм для фармации.
14. Растворы. Коллигативные свойства растворов и их использование для определения молярной массы вещества.
15. Жидкие смеси с неограниченной растворимостью компонентов. Диаграммы «состав - давление пара» и «состав - температура кипения». Первый закон Коновалова.
16. Идеальные и реальные растворы. Смеси с положительным и отрицательным отклонением.
17. Разделение жидких смесей. Простая перегонка, фракционная перегонка, ректификация.
18. Азеотропные смеси. Второй закон Коновалова. Методы разделения азеотропных смесей.
19. Бинарные системы с ограниченной растворимостью. Взаимонерастворимые жидкости. Теоретические основы перегонки с водяным паром.
20. Трехкомпонентные системы. Закон распределения Нернста-Шилова. Термодинамическая константа распределения, коэффициент распределения. Однократная и дробная экстракция.
21. Растворы сильных электролитов. Ионная сила раствора. Теория Дебая-Хюккеля и её приближения.
22. Проводники второго рода. Скорость движения ионов и подвижность ионов. Электрическая проводимость и эквивалентная электропроводность. Предельная эквивалентная электропроводность.
23. Зависимость электрической проводимости от различных факторов. Теория электрической проводимости растворов Дебая-Онзагера. Электропроводность неводных растворов.
24. Электродные процессы и электродные потенциалы. Электродвижущая сила реакции. Измерение электродных потенциалов.
25. Окислительно-восстановительные электроды и окислительно-восстановительные потенциалы. Химические источники тока. Классификация электродов.
26. Прямая потенциометрия и потенциометрическое титрование. Прямая кондуктометрия и кондуктометрическое титрование.
27. Предмет химической кинетики. Закон действующих масс для скорости реакции. Молекулярность и порядок реакции. Константа скорости химической реакции. Период полупревращения. Методы определения порядка реакции.
28. Правило Вант-Гоффа. Ускоренный метод определения сроков годности лекарственных препаратов. Уравнение Аррениуса. Теория активных бинарных столкновений. Теория переходного состояния.
29. Обратимые, параллельные, последовательные и сопряжённые реакции.
30. Цепные, фотохимические и каталитические реакции. Уравнение Михаэлиса-Ментен.
31. Поверхностная энергия Гиббса и поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Зависимость поверхностного натяжения от температуры, природы фаз и концентрации вещества.
32. Адсорбция на жидкой поверхности. Абсолютная и гиббсовская адсорбция. Правило Дюкло-Траубе. Уравнение изотермы адсорбции Гиббса. Уравнение Шишковского.
33. Адсорбция на твёрдой поверхности и факторы, влияющие на неё. Правила Шилова и Ребиндера. Уравнения Лэнгмюра и Фрейндлиха.
34. Полимолекулярная адсорбция. Теории Поляни и БЭТ. Сорбционные процессы.
35. Адсорбция сильных электролитов. Избирательная адсорбция ионов и ионообменная адсорбция.
36. Хроматография. Классификация хроматографических методов. Применение хроматографии в медицине и фармации.
37. Дисперсные системы и их классификация.

38. Методы получения и очистки дисперсных систем.
39. Молекулярно-кинетические свойства коллоидных систем.
40. Оптические свойства коллоидных систем. Ультрамикроскопия. Электронная микроскопия.
41. Строение коллоидных частиц. Двойной электрический слой. Поверхностный и электрокинетический потенциалы, их зависимость от различных факторов.
42. Электрокинетические явления. Применение электрофоретических методов исследования.
43. Виды устойчивости дисперсных систем. Факторы устойчивости дисперсных систем. Коагуляция. Правило Шульце-Гарди.
44. Теории коагуляции Фрейндлиха, Мюллера и ДЛФО.
45. Порог коагуляции. Медленная и быстрая коагуляция. Кинетика коагуляции.
46. Механизм коагуляции электролитами. Зависимость коагуляции от размера и заряда иона. Чередование зон коагуляции. Коагуляция золей смесями электролитов. Гетерокоагуляция. Привыкание золей. Коллоидная защита.
47. Аэрозоли, их получение, классификация и свойства.
48. Порошки, их получение, классификация и свойства.
49. Суспензии, их получение и свойства. Устойчивость суспензий. Пасты.
50. Эмульсии и их классификация. Определение типа эмульсии. Устойчивость эмульсий. Эмульгаторы и механизм их действия. Обращение фаз эмульсий. Методы получения эмульсий. Пены.
51. Мицеллярные коллоидные системы. Критическая концентрация мицеллообразования. Солюбилизация.
52. Молекулярные коллоидные системы. Классификация ВМС. Молекулярная масса ВМС.
53. Свойства ВМС. Набухание и растворение ВМС. Устойчивость растворов ВМС.
54. Вязкость. Ламинарное и турбулентное течение жидкости. Закон Ньютона. Абсолютная, относительная, удельная, приведённая и характеристическая вязкость.
55. Уравнение Пуазейля. Экспериментальное определение вязкости. Реологическая классификация жидкостей.
56. Растворы ВМС, причины их аномальной вязкости. Уравнение Бингама. Определение молекулярной массы ВМС вискозиметрическим методом.
57. Осмотические свойства растворов ВМС.
58. Полиэлектролиты и их классификация. Изоэлектрическое состояние. Мембранное равновесие Доннана и его влияние на осмотическое давление растворов полиэлектролитов.
59. Коацервация. Гелеобразование и студнеобразование, влияние различных факторов на эти процессы.
60. Свойства гелей и студней. Синерезис.

6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

6.1. Типовые критерии оценки сформированности знаний и умений

Оценка	Балл	Обобщенная оценка знаний и умений
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой знаний и умений, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой знаний и умений, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой знаний и умений, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию,

		так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой знаний и умений, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

6.2. Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Экологические основы природопользования.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

9.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины Экологические основы природопользования направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	1,2	8
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	1	7,8
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1	7,8
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	2,5	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	3,4,6	7,8
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	3,4,6	7
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	4	8
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	5	8
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	3,4,6	7
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		
ПК-6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	3,4,6	8
ПК-6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	3,4,6	7,8

1.2. Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

знать:

1) сущность и социальную значимость своей будущей профессии;

2) развития и значения современной системы экологических знаний;

3) основные законы развития и функционирования экологических систем;

4) комплексные характеры действий абиотических, биотических и антропогенных факторов на живые организмы, популяции и сообщества;

5)концепции устойчивого развития;

6) основные понятия экологического менеджмента.

уметь:

7) применять полученные знания для характеристики и прогнозирования состояния экологических объектов;

8) использовать выработанные навыки обучения для самостоятельного получения экологических знаний и продолжения формирования экологического мировоззрения.

2.Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения,)
		Аудиторная	Самост. работа		
1	Введение. Предмет изучения дисциплины «Экономические основы природопользования». Основные понятия и определения.	тестирование	-	ОК.2-ОК.7	З1-З6, У7,У8
Раздел 1. Состояние окружающей среды и природопользование.					
Тема 1.1 Природоохранный потенциал				ОК 2, ОК4-7;	З1,З2
2	2.Природа и общество; система «Человек-окружающая природная среда»; роль человеческого фактора в решении проблем экологии; формы взаимодействия общества и природы.	устный опрос, тестирование	-		
3	3. Преднамеренное и непреднамеренное воздействие человека на условия существования; уничтожение вредных выбросов; малоотходные и ресурсосберегающие производства.	тестирование	-		
Тема 1.2 Природные ресурсы рациональное природопользование				ОК 2, ОК4-7;	З3,З4;З5;З12.
4	4.Классификация природных ресурсов; основные направления рационального природопользования.	тестирование	-		
5	5.Проблемы использования воспроизводства водных ресурсов; проблемы использования полезных ископаемых.	тестирование	-		
6	6 Особо охраняемые природные территории.	тестирование	Реферат: «Страницы Красной книги (международной, Российской и		

			республиканской)».		
Тема 1.3. Загрязнение биосферы объектами хозяйственной деятельности и экологические требования к ним.				ОК 2, ОК4-7;	37; 38.
7	7. Основные загрязнители, их источники и классификация, нормирование, характер воздействия. Химическое загрязнение, физическое загрязнение, биологическое загрязнение, параметрическое загрязнение.	Вопросы устного опроса	-		
8	8. Экологические требования к размещению и строительству промышленных объектов. Экологические требования к производственным процессам и производственному оборудованию.	Вопросы устного опроса, тестирование	-		
9	9. Характеристика основных экологических последствий загрязнения окружающей среды. Кислотные дожди. Парниковый эффект. Истощение озонового слоя. Опустынивание. Загрязнение мирового океана. Пути решения глобальных проблем.	Вопросы устного опроса, тестирование	-		
10	10. Способы ликвидации последствий заражений окружающей среды токсичными веществами.	Вопросы устного опроса, тестирование	-		
11	11. Организация мониторинга окружающей среды. Виды и методы мониторинга.	Вопросы устного опроса, тестирование	-		
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы экологической безопасности.				ОК2-3;	310;311.
Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор.		-	-		
12	12. Государственная экологическая экспертиза	тестирование	-		

	предприятий и территорий. Экологическая общественная экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий.				
13	13.Федеральный закон «Об охране окружающей среды»; нормативные акты по рациональному природопользованию.	тестирование	-		
14	14. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды. Участие России в международном сотрудничестве.	тестирование	-		
15	15. Эколого-экономические подходы в природоохранной деятельности.	тестирование	-		
Раздел 3. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.				ОК3-7; ОК11;	З10; З11.
16	**16.Виды ответственности в области охраны окружающей среды (административная ответственность, административные правонарушения; гражданская правовая ответственность).**	Вопросы устного опроса, тестирование	**Составление плана конспекта по теме «Развитие института юридической ответственности за нарушение законодательства в сфере охраны окружающей среды.»**		
17	**17. Экономическая ответственность за сохранение окружающей среды. Налоговые льготы за природоохранную деятельность предприятия. Кадастр природных ресурсов. Правовые и социальные вопросы экологической безопасности. Законодательные акты конституции РФ, постановления об охране окружающей среды.**	Вопросы устного опроса, тестирование	-		

1.1 Показатели, критерии оценки компетенций

Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Введение. Предмет изучения дисциплины «Экономические основы природопользования». Основные понятия и определения.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Тестовые задания.	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
Раздел 1. Состояние окружающей среды и природопользование.				
Тема 1.1 Природоохранный потенциал				
2	2.Природа и общество; система «Человек-окружающая природная среда»; роль человеческого фактора в решении проблем экологии; формы взаимодействия общества и природы.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Вопросы устного опроса, тестовые задания	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
3	3. Преднамеренное и непреднамеренное воздействие человека на условия существования; уничтожение вредных выбросов; малоотходные и ресурсосберегающие производства.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Вопросы устного опроса, тестовые задания	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
Тема 1.2 Природные ресурсы рациональное природопользование				
4	4.Классификация природных ресурсов; основные направления рационального природопользования.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Тестовые задания	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
5	5.Проблемы использования воспроизводства водных ресурсов; проблемы использования полезных ископаемых.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Тестовые задания	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
6	6.Особо охраняемые природные территории.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Тестовые задания.	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации

Тема 1.3. Загрязнение биосферы объектами хозяйственной деятельности и экологические требования к ним.				
7	7. Основные загрязнители, их источники и классификация, нормирование, характер воздействия. Химическое загрязнение, физическое загрязнение, биологическое загрязнение, параметрическое загрязнение.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Вопросы для устного опроса. Тестовые задания.	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
8	8. Экологические требования к размещению и строительству промышленных объектов. Экологические требования к производственным процессам и производственному оборудованию.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Вопросы для устного опроса. Тестовые задания.	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
9	9. Характеристика основных экологических последствий загрязнения окружающей среды. Кислотные дожди. Парниковый эффект. Истощение озонового слоя. Опустынивание. Загрязнение мирового океана. Пути решения глобальных проблем.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Вопросы для устного опроса. Тестовые задания.	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
10	10. Способы ликвидации последствий заражений окружающей среды токсичными веществами.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Вопросы для устного опроса. Тестовые задания.	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
11	11. Организация мониторинга окружающей среды. Виды и методы мониторинга.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Вопросы для устного опроса. Тестовые задания.	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы экологической безопасности.				
Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор.				
12	12. Государственная экологическая экспертиза предприятий и территорий. Экологическая общественная экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Тестовые задания	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
13	13.Федеральный закон «Об	ОК.2-	Тестовые	Вопросы для

	охране окружающей среды»; нормативные акты по рациональному природопользованию.	ОК.7 З1-З6, У7,У8	задания	дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
14	14. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды. Участие России в международном сотрудничестве.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Тестовые задания	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
15	15. Эколого-экономические подходы в природоохранной деятельности.	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Тестовые задания	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
Раздел 3. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.				
16	**16.Виды ответственности в области охраны окружающей среды (административная ответственность, административные правонарушения; гражданская правовая ответственность).**	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Вопросы для устного опроса. Тестовые задания.	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации
17	**17. Экономическая ответственность за сохранение окружающей среды. Налоговые льготы за природоохранную деятельность предприятия. Кадастр природных ресурсов. Правовые и социальные вопросы экологической безопасности. Законодательные акты конституции РФ, постановления об охране окружающей среды.**	ОК.2-ОК.7 З1-З6, У7,У8	Вопросы для устного опроса. Тестовые задания.	Вопросы для дифференцированного зачета. Тестовые задания для промежуточной аттестации

3.Материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков, формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

3.1. Вопросы для устного опроса (ОК 1-ОК10, ПК6.3, ПК.6.4, У7-У8, З1-З6)

1. Природа и общество. Система «человек – окружающая природная среда».

2.Роль человеческих факторов в решении экологических проблем.

3.Формы взаимодействия общества и природы.

4.Преднамеренные и непреднамеренные воздействия на условия существования.

5.Малоотходные и ресурсосберегающие производства.

6.Классификация природных ресурсов.

7.Основные направления рационального природопользования.

8.Проблемы использования воспроизводства водных ресурсов.

9. Проблемы использования полезных ископаемых.

10. Особо охраняемые природные ресурсы.

11.Основные загрязнители, их источники и классификация, нормирование, характер воздействия.

12.Экономические требования к размещению и строительству промышленных объектов.

13.Экологические требования к производственным процессам и производственному оборудованию.

14.Загрязнение токсическими и радиоактивными веществами.

15.Ликвидация последствий аварийного загрязнения жидкими токсичными веществами.

16.Ликвидация последствий аварийного загрязнения радиоактивными веществами.

17.Понятие экологического мониторинга; задачи мониторинга; виды и методы мониторинга; методы контроля.

18.История российского экологического законодательства.

19.Федеральный закон «Об охране окружающей среды».

20. Нормативные акты по рациональному природопользованию.

21.Принципы международного сотрудничества.

22.Основополагающие принципы рационального использования природных ресурсов.

23. Принципы формирования устойчивого развития общества и природной среды.

24. Формы международного сотрудничества.

25.Государственный учет природных ресурсов.

26.Финансирование природоохранной деятельности; экологическое страхование.

27.Лимиты на природопользование.

28.Экономическое стимулирование охраны окружающей среды.

29.Виды ответственности в области охраны окружающей среды (административная ответственность, административные правонарушения; гражданская правовая ответственность).

3.2. Материалы текущего контроля

Тестовое задание по теме: «Предмет изучения дисциплины «Экологические основы природопользования». Основные понятия и определения».

1. Термин «экология» впервые в 1866 г. ввел ученый:

а) Элтон, б) Вернадский, в) Геккель

2. Экологические факторы – это:

а) факторы, связанные с влиянием организмов друг на друга;

б) любые свойства или компоненты внешней среды, оказывающие влияние на организмы;

в) факторы, связанные с влиянием окружающей среды на человека

3. Одно из экологических правил гласит, что чем беднее видами сообщество, тем …
а) будет ниже число особей каждого отдельного вида;
б) у каждого вида меньше шансов на существование;
в) выше численность особей каждого отдельного вида.

4. Абиотические факторы – это:
а) экологические факторы среды, относящиеся к неживой природе;
б) экологические факторы среды, показывающие способы воздействия человека на живые организмы;
в) экологические факторы среды, связанные с влиянием организмов друг на друга.

5. Биоценоз – это:
а) население вида на определенной территории;
б) биологический ритм жизни;
в) исторически сложившаяся совокупность людей, животных, растений, грибов и микроорганизмов, населяющих относительно однородное жизненное пространство (определённый участок суши или акватории).

6. Редуценты – это:
а) организмы, окончательно разрушающие органические соединения до минеральных;
б) зеленые растения, создающие из биогенных элементов органическое вещество;
в) потребители органического вещества, перерабатывающие его в новые формы.

7. Экологическая система – это:
а) система экологических и биологических факторов, благотворно влияющих на существование организмов и неорганических компонентов;
б) любая совокупность организмов и неорганических компонентов, в которой может поддерживаться круговорот веществ;
в) системная организация ученых – экологов, занимающихся проблемой изучения организмов и неорганических компонентов.

8. К каким из перечисленных экологических факторов относится температура окружающей среды:
а) абиотические;
б) биотические;
в) антропогенные.

9. **Юридическая экология изучает:**
а) моделирует экологические процессы
б) болезни человека, связанные с загрязнением окружающей среды;
в) разрабатывает систему законов, направленных на защиту природы.
г) разрабатывает экономические механизмы рационального природопользования.

10. Какие из перечисленных автотрофных организмов способны создавать органические вещества из неорганических соединений:
а) консументы;
б) продуценты;
в) редуценты;
г) деструкторы.

Вариант 2.

1. Границы биосферы определяются:

а) присутствием растительных и животных организмов и продуктов их жизнедеятельности;
б) результатами антропогенной деятельности человека;
в) в зависимости от изменения климата.

2. Какие из перечисленных факторов являются абиотическими:
а) свет;
б) питательные элементы;
в) бактерии;
г) атмосфера.

3.Создателем современного учения о биосфере является
а) Элтон, б) Вернадский, в) Геккель

4.Под природопользованием понимается:
а) использование человеком природной среды;
б) разрешение на ведение определенного вида деятельности;
в) система экологических ограничений по территориям.

5.Экология – наука, изучающая:
а) влияние загрязнений на окружающую среду;
б.) влияние загрязнений на здоровье человека;
в) влияние деятельности человека на окружающую среду;
г) взаимоотношения организмов с окружающей их средой обитания.

6.Медицинская экология изучает:
а) моделирует экологические процессы
б) болезни человека, связанные с загрязнением окружающей среды;
в) разрабатывает систему законов, направленных на защиту природы.
г) разрабатывает экономические механизмы рационального природопользования.

7.Оболочка земли, населенная живыми организмами, называется:
А) биосферой;
Б) тропосферой;
В) биогеоценозом;
Г) экзосферой.

8.Стадия развития биосферы, которая разумная человеческая деятельность становится главным (определяющим) фактором развития на нашей планете, называется
а) техносферой;
б) атропосферой;
в) ноосферой;
г) социосферой.

9.Живые вещества, использующие растительную продукцию:
а) продуценты
б) консументы
в) редуценты

10.Водная оболочка Земли, которая включает моря и океаны:
а) атмосфера;

б) гидросфера;
в) литосфера

Эталон ответов по теме: «Предмет изучения дисциплины «Экологические основы природопользования». Основные понятия и определения».

№	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Вариант 1	в	б	в	б	в	а	а	а	в	а
Вариант 2	а	а	б	а	г	б	а	в	б	б

Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества.

Тема: «Взаимодействия человека и природы»

Вопросы для устного ответа

1.Расчеты, проведенные учеными, говорят о том, что в ближайшие 150–180 лет количество атмосферного кислорода сократится на одну треть по сравнению с настоящим временем. Какие виды человеческой деятельности способствуют сокращению доли кислорода в атмосфере?

2.Где накапливаются уносимые с полей химические вещества, применяемые в сельском хозяйстве?

3.Объясните, почему экологи считают, что сбор металлолома и макулатуры – это важное природоохранное мероприятие.

4.Правильны ли утверждения (да или нет):

а) за последние 10 тыс. лет человеком на планете уничтожено 2/3 лесов;

б) ныне площадь вырубок существенно превышает площадь посадок деревьев;

в) вырубленные участки влажных тропических лесов довольно быстро восстанавливаются в прежнем составе;

г) опустынивание не может происходить в результате вырубки лесов;

д) наибольшее число пожаров происходит по естественным причинам;

е) биологические меры борьбы самые неэффективные, действуют недолго;

ж) наиболее эффективна охрана редких растений в парках и курортных зонах;

з) занесение вида в Красную книгу – это сигнал об опасности, угрожающей его существованию;

и) растительность, в том числе леса, – это невозобновимые природные ресурсы;

к) экономический ущерб, приносимый лесу пожарами, превышает урон от вредителей и болезней.

Тестовое задание по теме

1. Какое загрязнение атмосферы и всей окружающей среды является самым опасным:

а) загрязнение сернистым газом;
б) загрязнение фреонами;
в) радиоактивное загрязнение?

2. Можно сказать, что современная биосфера – продукт деятельности …

а) продуцентов;
б) живого вещества;
в) антропогенного воздействия человека;
г) мертвого вещества.

3. Укажите синоним биосферы –

а) эдасфера;
б) жилая зона;
в) экосфера;
г) тропосфера.

4. К мировым экологическим проблемам относятся:

а) озоновые дыры;
б) парниковый эффект;
в) высокая смертность;
г) катастрофы и их ликвидация.

5. Какое вещество определяет плодородие почвы:

а) земля;
б) песок;
в) глина;
г) гумус.

6. Чему способствует уменьшение озонового слоя:

а) росту уровня заболеваемости раком кожи у людей;
б) урожайности бобовых культур;
в) возникновению парникового эффекта;
г) повышает иммунитет людей.

7. Что имеет наибольший период разложения (более 1000 лет) в природной среде из нижеперечисленного мусора?

а) консервная банка;
б) стекло;
в) полиэтиленовый пакет;
г) фильтр от сигарет.

8. По какой причине опадающие листья с деревьев в городе лучше не сжигать:

а) они имеют неприятный запах;
б) содержат вредные вещества;

в) создают при этом густой дым;
г) необходимы для образования гумуса.

9. К наиболее острым проблемам больших городов с экологической точки зрения относятся проблемы, связанные с:
а) перенаселением;
б) водоснабжением;
в) чрезмерными нагрузками на литосферу;
г) атмосферным загрязнением.

10. Какие способы используются в очистных сооружениях с физической очисткой:
а) отстаивание;
б) осаждение;
в) электролиз;
г) фильтрация.

11.Какое влияние оказывает хозяйственная деятельность человека на окружающую среду:
а) нейтральное;
б) отрицательное;
в) положительное.

12. Урбанизация – это процесс:

а) роста численности населения;
б) роста доли городского населения;
в) загрязнения среды отходами;
г) усиления давления человека на среду обитания.

Ответы устного опроса.

1) увеличение количества сжигаемого топлива; сокращение площади лесов и вообще растительности; увеличение площади пустынь; загрязнение водоемов и гибель водных растений.
2) главным образом в водоемах. Из воды эти вещества попадают в водные растения, беспозвоночных, рыб и другие организмы. По цепям питания они могут вновь попадать в организмы сухопутных видов. Часть химических веществ откладывается в иле и наносах рек. Часть остается в почве и глубоких слоях грунта.
3) вторичное использование сырья позволяет значительно уменьшить изъятие его из природы, особенно это касается невозобновимых и ограниченных природных ресурсов. В результате уменьшается нагрузка на природу, обусловленная добычей сырья, экономятся само сырье, энергия и человеческий труд, уменьшается загрязнение окружающей среды отходами и т.д.
4) «да» – а, б, з, к; «нет» – в, г, д, е, ж, и.)

Эталон ответов по теме «Взаимодействия человека и природы»

№ вопроса	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**

ответы	в	б	г	а	г	а	б	б	а, г	а, г	б	б

Тестовое задание по теме: «Природные ресурсы и рациональное природопользование»

1. К космическим ресурсам относятся:
а) солнечная радиация, энергия приливов и отливов;
б) энергия солнца и энергия ветра;
в) энергия звезд и энергия комет.

2. Процессы разрушения поверхности почвы и выноса плодородного слоя водой или ветром называют:
а) смыванием;
б) диффузией;
в) эрозией

3. Образование торфяников, угля и нефти способствовало:
а) уменьшению количества кислорода, включенного в круговорот;
б) сохранению постоянного количества углекислого газа в атмосфере;
в) увеличению содержания кислорода в воздухе;
г) снижению количества углерода в круговороте веществ.

4. Одна из главных причин сокращения разнообразия видов животных:
а) все большее употребление животных в пищу человеком;
б) чрезмерное размножение хищников;
в) разрушение мест обитания животных;
г) накопление ядохимикатов в окружающей среде.

5. Наиболее опасной причиной обеднения биологического разнообразия – важнейшего фактора устойчивости биосферы – является:
а) прямое истребление;
б) химическое загрязнение среды;
в) физическое загрязнение среды;
г) разрушение мест обитания

6. Основную часть используемых человеком водных ресурсов составляет:
а) речной сток;
б) воды морей и озер;
в) ледниковые воды.

7.Лесные экосистемы важны тем, что …
а) обогащают атмосферу кислородом и поддерживают уровень содержания в ней углекислого газа;
б) обогащают атмосферу кислородом и азотом;
в) служат источником древесины;
г) служат главной статьей дохода экономики страны.

8. Какой вид деятельности является главным в использовании лесов:
а) заготовка грибов и ягод;

б) заготовка лекарственных растений;
в) заготовка древесины;
г) охота.

9. Важнейшим свойством почвы является:
а) наличие щелочных металлов;
б) наличие минеральных элементов питания (кальций, калий, азот);
в) наличие редуцентов;
г) наличие гумуса.

10. Фитонциды, выделяемые растениями, обладают полезными для человека свойствами, так как они:
а) увлажняют атмосферу;
б) улучшают газообмен;
в) убивают или подавляют рост и развитие болезнетворных бактерий

11. К рекреационным системам относятся следующие объекты:
а) луга;
б) скверы;
в) парки;
г) сады.

12. Выберите факторы, угрожающие позвоночным животным, включенным в Красную книгу:
а) разрушение местообитания охраняемых видов;
б) интродукция новых видов;
в) переэксплуатация;
г) промышленная добыча.

13. К особо охраняемым территориям относятся:
а) заказники;
б) пастбища;
в) заповедники;
г) городские скверы.

14. Природные неисчерпаемые ресурсы:
а) солнечная энергия, вода, энергия приливов и отливов.
б) растительный и животный мир;
в) газ, нефть, каменный уголь;
г) почва.

2 вариант

1. На какие типы делятся природные ресурсы:
а). Практически неисчерпаемые, возобновляемые и невозобновляемые;
б). Возобновляемые и невозобновляемые;
в). Неисчерпаемые и исчерпаемые;
г). Практически неисчерпаемые и возобновляемые.

2. На какие типы делятся природные ресурсы:
а). Практически неисчерпаемые, возобновляемые и невозобновляемые
б). Возобновляемые и невозобновляемые
в). Неисчерпаемые и исчерпаемые

г) Практически неисчерпаемые и возобновляемые.

3. Какие ресурсы способны к самовосстановлению в процессе круговорота веществ за сроки, соизмеримые с темпами хозяйственной деятельности человека:

а). Возобновляемые
б). Невозобновляемые
в). Практически неисчерпаемые
г). Постоянные.

4. Ресурсы, неспособные к самовосстановлению за сроки, соизмеримые с темпами хозяйственной деятельности человека:

а). Возобновляемые
б). Невозобновляемые
в). Практически неисчерпаемые
г). Постоянные.

5. Система мер, направленных на регулирование состояния окружающей среды и рациональное использование природных ресурсов в рамках какой- либо территории или мира в целом, называется

а). Природопользованием
б). охраной окружающей природной среды
в). экологической стабилизацией
г). экологической политикой.

6. Система взаимодействия общества и природы, построенная на основе научных законов и в наибольшей степени отвечающая задачам, как развития производства, так и сохранения биосферы:

а). Рациональное природопользование
б). Нерациональное природопользование
в). Реальное природопользование
г). Потенциальное природопользование

7. Какой природный ресурс может считаться условно неисчерпаемым:

а). Леса
б). Ископаемое топливо
в). Солнечный свет
г). Животный мир

8. Какие природные ресурсы называются балансовыми:

а). ресурсы, эксплуатация которых нецелесообразна из-за большой глубины залегания
б). ресурсы, эксплуатация которых целесообразна в данный момент
в). ресурсы, эксплуатация которых нецелесообразна из-за низкого содержания полезного вещества
г). ресурсы, эксплуатация которых нецелесообразна из-за труднодоступности районов их залегания

9. К особо охраняемым территориям относятся:

а). Ботанические сады
б) Заповедники и заказники
в). Национальные парки
г). Все ответы верны

10. Экологические мероприятия могут быть:

а). физическими
б). химическими
в). антропогенными
г). биотическими

11. Экологические мероприятия могут быть:
а). Абиотическими
б). антропическими
в). антропогенными
г). нет правильного ответа.

12. Мероприятия, основанные на использовании живых организмов, обеспечивающих функционирование экологических систем в зоне влияния производства, - это:
а). Биотические
б). абиотические
в). организационные
г). антропогенные

13. Факторы, влияющие на здоровье людей, подразделяют на:
а). Биологические и химические
б). Физические и факторы добровольного риска
в). Биологические, химические и физические
г). Все перечисленное.

14. Исчерпаемые возобновимые ресурсы:
а) солнечный свет;
б) растительный и животный мир;
в) газ, нефть, каменный уголь;
г) энергия ветра.

по теме
«Природные ресурсы и рациональное природопользование»

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Вариант 1	а	в	г	в	г	а	а	в	г	в	г	а	в	а
Вариант 2.	а	а	а	б	а	а	в	а	б	г	а	а	в	б

Тестовые задания по теме: «Особо охраняемые природные территории».

Вариант I

1.Территория, где в целях охраны окружающей среды ограничена деятельность человека – это

а) государственные природные заповедники, в том числе биосферные заповедники;
б) национальные парки;
в) природные парки;
г) государственные природные заказники;
д) памятники природы;

е) дендрологические парки и ботанические сады.

2.Государственные природные заповедники и национальные парки относятся к особо охраняемым природным территориям

а) федерального значения;

б) регионального значения;

в) местного значения.

3.Какой официальный документ включает в себя сведения о статусе ООПТ, об их географическом положении и границах, режиме особой охраны этих территорий, природопользователях, эколого-просветительской, научной, экономической, исторической и культурной ценности?

а) регистр природоохранных территорий;

б) земельный реестр;

в) государственный кадастр.

4.Какая деятельность разрешается на территории государственного природного заповедника?

а) ведение эколого-просветительской работы и развитие познавательного туризма;

б) осуществление государственного экологического мониторинга (государственного мониторинга окружающей среды);

в) интродукция живых организмов в целях их акклиматизации;

г) любая деятельность, противоречащая задачам государственного природного заповедника и режиму особой охраны его территории, установленному в положении о данном государственном природном заповеднике.

5.Заповедная зона, выделяемая на территории национального парка, предназначена для –

а) обеспечения функционирования федерального государственного бюджетного учреждения, осуществляющего управление национальным парком, и жизнедеятельности граждан, проживающих на территории национального парка;

б) сохранения указанных объектов и в границах которой допускается осуществление необходимой для их сохранения деятельности, а также рекреационной деятельности;

в) обеспечения и осуществления рекреационной деятельности, развития физической культуры и спорта, а также размещения объектов туристской индустрии, музеев и информационных центров;

г) сохранения природной среды в естественном состоянии и в границах, которой допускаются проведение экскурсий, посещение такой зоны в целях познавательного туризма.

6.Дайте характеристику Природным паркам, как виду ООПТ

_____

_____

_____

_____
_____

Вариант II

1.Охраняемый обширный участок природного или культурного ландшафта; используется для: рекреационных (например, организованного туризма), природоохранных, просветительских и других целей – это

а) государственные природные заповедники, в том числе биосферные заповедники;

б) национальные парки;

в) природные парки;

г) государственные природные заказники;

д) памятники природы;

е) дендрологические парки и ботанические сады.

2.Природные парки относятся к особо охраняемым природным территориям

а) федерального значения;

б) регионального значения;

в) местного значения.

3.Задачей какой ООПТ является организация и проведение научных исследований, включая ведение Летописи природы?

а) государственные природные заповедники, в том числе биосферные заповедники;

б) национальные парки;

в) природные парки;

г) государственные природные заказники;

д) памятники природы;

е) дендрологические парки и ботанические сады.

4.На территории какой ООПТ выделяются зоны, в которых природная среда сохраняется в естественном состоянии и запрещается осуществление любой не предусмотренной законом деятельности, и зоны, в которых ограничивается экономическая и иная деятельность в целях сохранения объектов природного и культурного наследия и их использования в рекреационных целях?

а) государственные природные заповедники, в том числе биосферные заповедники;

б) национальные парки;

в) природные парки;

г) государственные природные заказники;

д) памятники природы;

е) дендрологические парки и ботанические сады.

5.Зона охраны объектов культурного наследия (памятников истории и культуры) народов Российской Федерации, которая создается в границах национального парка, предназначена для –

а) обеспечения функционирования федерального государственного бюджетного учреждения, осуществляющего управление национальным парком, и жизнедеятельности граждан, проживающих на территории национального парка;

б) сохранения указанных объектов и в границах которой допускается осуществление необходимой для их сохранения деятельности, а также рекреационной деятельности;

в) обеспечения и осуществления рекреационной деятельности, развития физической культуры и спорта, а также размещения объектов туристской индустрии, музеев и информационных центров;

г) сохранения природной среды в естественном состоянии и в границах, которой допускаются проведение экскурсий, посещение такой зоны в целях познавательного туризма.

6. Дайте характеристику Природным заказникам, как виду ООПТ_____
_____
_____
_____

Ответы на тесты по теме: Особо охраняемые природные территории

	1	2	3	4	5
Вариант 1	б	а	в	а	г
Вариант 2	в	а	а	а	в

Тема: Загрязнение окружающей среды.

1. Что такое загрязнение?
2. Что является источником загрязнения?
3. Дайте определение естественным источникам загрязнения и перечислите что к ним относится.
4. Что относятся к антропогенным источникам?
5. Основные виды загрязнения биосферы.
6. Химическое загрязнение среды и здоровье человека.
7. Мероприятия по защите атмосферы от загрязнения.
8. Загрязнение радиоактивными веществами.
9. Перечислите меры по предотвращению загрязнения.

Тема: Организация мониторинга окружающей среды. Виды и методы мониторинга.

Вопросы устного ответа

1.Назовите классическое определение экологического мониторинга.
2. В чем отличие экологического мониторинга от экологического контроля?
3.Назовите задачи экологического контроля.
4.Каковы основные направления деятельности мониторинга?
5.Каковы цели и задачи экологического мониторинга?

6.Охарактеризуйте (кратко): а) базовый (фоновый) мониторинг; б) глобальный мониторинг; в) региональный мониторинг; г) локальный мониторинг; д) импактный мониторинг.

Тестовые задания по теме: «Организация мониторинга окружающей среды. Виды и методы мониторинга»

Вариант 1.

1.Экологическим мониторингом называется…

а) полномасштабное изучение экосистемы в определенный момент времени;
б) Система длительных наблюдений за состоянием экосистем;
в) последовательная урбанизация антропоценозов;
г) природоохранное законодательство

2.Информационная система наблюдения и анализ состояния природной среды, в первую очередь уровней загрязнения и эффектов, вызываемых ими в биосфере, называется

а). экологический мониторинг;
б). экологическая экспертиза;
в). экологический аудит.

3.Из предложенного списка выберите основные процедуры, которые включает экологический мониторинг

а). наблюдение;
б). оценка состояния;
в). прогноз возможных изменений;
г). эксперимент;
д). разработка способов снижения загрязнения окружающей среды.

4.Оценка новой промышленной технологии по всем параметрам экологического мониторинга называется

а). экологическая этика;
б). экологизация;
в). экологическая экспертиза.

5.Что устанавливается в ходе экологической экспертизы любой хозяйственной деятельности человека?

а). источники опасности для среды и человека;
б). способы уменьшения опасности;
в). способы полного устранения опасности.

6.Что не принимается во внимание в ходе экологической экспертизы для новых предприятий и технологий?

а). состояние почвы, воды, воздуха, зеленых насаждений;

б). уровень здоровья населения;
в). уровень здоровья животных и птиц;
г). уровень миграции животных и птиц.

7.Какие виды изменений в среде обитания под влиянием технологического процесса устанавливаются к ходе экспертизы?

а). виды химических соединений в газообразных выбросах и количество пыли;
б). химический состав отработанной технологической воды и место ее сброса;
в). микробиологические выбросы в почву, воду, или воздух;
г). характер разрушений почвенного покрова;
д). шумовое и электромагнитное загрязнение;
е). все перечисленные виды изменений.

8.Официальный документ, который описывает характер использования природных ресурсов в технологическом цикле, возможность использования вторичных ресурсов и определяет уровень негативного воздействия на окружающую среду хозяйственной деятельности предприятия, называется
а). экологический сертификат;
б). экологическое свидетельство;
в). экологический паспорт;
г). экологический полис.

2 вариант

1.Экологический мониторинг - это:
а)1. Наблюдение за состоянием окружающей среды.
б). Прогноз экологической ситуации.
в). Система наблюдений, анализа и прогноза состояния окружающей среды.
г). Анализ получаемых данных о состоянии окружающей среды.
д). Система наблюдений за состоянием окружающей среды.

2.ПДК - это:
а). Норматив, определяющий количество вредного вещества в определенном объеме окружающей среды, которое практически не влияет на здоровье человека.
б). Концентрация вредного вещества в окружающей среде.
в). Допустимое содержание выбросов в воздухе.
г). Характеристика загрязнения среды.
д) Предел достижения концентрации

3.Какие меры наиболее реальны и эффективны для снижения запыленности воздуха населенных пунктов?
а). Установление санитарно-защитных зон.
б). Удаление промышленных предприятий из населенного пункта.
в). Ограничение движения автотранспорта.
г). Ликвидация пустырей и стройплощадок.
д). Улучшение работы дворников.

4. Задачами мониторинга являются:
а). организация систематических наблюдений за изменением биосферы;

б). оценка наблюдаемых изменений;
в) . выявление антропогенных явлений (эффектов);

5. Какие виды мониторинга окружающей среды рассматриваются?
а. глобальный;
б). национальный;
в). региональный;
г). локальный;
д). все перечисленное.

6**. К периодически действующим источникам загрязнения относятся:**
а). извержения вулканов;
б). землетрясения;
в). наводнения;
г). оползни;
д). все перечисленное

7. Где определяются загрязнители при проведении глобального мониторинга?
а). в атмосфере;
б). в воде;
в). в почве;
г). в биоте;
д). все перечисленное.

8. Из каких стадий состоит аналитический контроль качества окружающей среды?
а). выбор места отбора пробы, отбор пробы;
б). обработка пробы, измерение концентрации загрязнителей;
в). математическая обработка данных и их проверка;
г). интерпретация и сравнение полученных данных;
д). все перечисленное.

Эталон ответов к тесту по теме: Организация мониторинга окружающей среды. Виды и методы мониторинга.

	1	2	3	4	5	6	7	8
Вариант 1	**б**	**а**	**а, б, в**	**в**	**а, б, в**	**в, г**	**е**	**в**
Вариант 2	**а**	**д**	**б**	**б**	**а**	**а**	**а**	**а, б**

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тестовые задания по теме «Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий. Природоохранный надзор»

Тестовое задание

1. **В РФ охрану, контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов осуществляют:**
   а) Всемирное общество здравоохранения;
   в) службы надзорных органов;
   б) Международный союз охраны природы;

г) федеральные органы исполнительной власти.

2. **ЮНЕП – это**:

а) организация по вопросам продовольствия и сельского хозяйства;

б) Союз охраны природы по вопросам экологического образования;

в) программа при ООН по окружающей среде;

г) Всемирная организация по вопросам продовольствия и сельского хозяйства.

3. **Кадастр – это**:

а) документ по регулированию земельных отношений;

б) свод количественных, организационных, экономических и экологических показателей природных ресурсов;

в) экологический паспорт предприятия;

г) перечень показателей земельных ресурсов.

4. **Установите соответствие**:

1. закон «Об Охране окружающей среды;	а) регулирует минерально-сырьевую политику
2. Закон «О недрах»	б) организует экологический контроль за состоянием окружающей среды;
3) Земельный кодекс РФ	в) устанавливает общие требования к ведению лесного хозяйства;
4) Лесной кодекс	г) обеспечивает сохранение наиболее ценных природных объектов и природных территорий

5. **В каком году была впервые создана «Красная книга»**

а) 1923; в) 1963;

б) 1956; г) 1982.

6. **Какая задача решается в заказниках:**

а) восстановление численности поголовья промысловых животных;

б) сохранение разнообразия видов растений и животных;

в) используются как памятники природы;

г) создание условий для отдыха людей на природе.

7.Установление соответствия хозяйственной деятельности экологическим требованиям называется:

а) экологическим равновесием; в) экологическим воспитанием;

б) экологической экспертизой; г) экологическим образованием.

10.ЮНЕСКО –это:

а) Всемирная организация по вопросам продовольствия и сельского хозяйства

б) ООН по вопросам образования, науки и культуры, занимающаяся проблемами охраны природы

в) Международный союз охраны природы.

Эталон ответа

	1	2	3		5	6	7	8
ответы	**б**	**в**	**а**	**1-б 2-а 3-г 4-в**	**в**	**б**	**б**	**б**

Тестовое задание по теме
«Правовые вопросы экологической безопасности»

1.Закон «Об охране окружающей среды» был принят в:

а) 1991 году;

б) 2001 году;

в) 2002 году;

г) 1995 году.

2.Объектами охраны окружающей среды в соответствии с законом «Об охране окружающей среды» являются:

а) земли, недра, почвы, поверхностные и подземные воды, леса, животные, атмосфера, ближний космос;

б) земли, недра, почвы, поверхностные и подземные воды, леса и иная растительность, животные и другие микроорганизмы и их генетический фонд

в) атмосферный воздух, озоновый слой, леса, почвы, воды, земли;

г) атмосферный воздух, озоновый слой атмосферы, околоземное космическое пространство.

3.В соответствии с законом «Об охране окружающей среды» особой охране подлежат объекты:

а) атмосферный воздух, почва, леса, реки;

б) биосферные заповедники, континентальный шельф, памятники природы;

в) редкие животные, организмы, растения, почвы, места их обитания

г) курорты, естественные экосистемы и комплексы.

4.Кто готовит ежегодный Государственный доклад о состоянии и об охране окружающей среды?

а) Министерство природных ресурсов;

б) Правительство РФ;

в) Государственная дума РФ;

г) Федеральное собрание РФ.

5.Кто устанавливает размер платы за выбросы и сбросы загрязняющих веществ в окружающую среду?

а) Министерство природных ресурсов;
б) Госкомэкология РФ;
в) Правительство РФ;
г) Государственная дума РФ.

6.Назовите основные права граждан РФ в области охраны окружающей среды (не менее трех)

а) право на благоприятную окружающую среду; на достоверную информацию о её состоянии; на возмещение вреда окружающей среде;

б) право на страхование от несчастных случаев; на защиту имущества от стихийных бедствий; на возмещение вреда;

в) право оказывать содействие в области окружающей среды; обращаться в государственные органы по вопросам окружающей среды; право на возмещения вреда от несчастных случаев;

г) нет правильного ответа.

7.Имеют ли граждане право принимать участие в митингах, демонстрациях, сборе подписей по вопросам охраны окружающей среды?

а) не имеют;
б) имеют, если эти акции не противоречат законам РФ;
в) имеют, если эти акции организуют общественные экологические организации.

8.Имеете ли Вы право обращаться с жалобами в администрацию города на плохое состояние окружающей среды в месте вашего проживания?

а) да;
б) да, если жалоба не противоречит местному законодательству;
в) да, если есть заключение общественной экологической экспертизы.

9.Должно ли учитываться мнение населения при размещении новых хозяйственных объектов?

а) нет, если объект не загрязняет окружающую среду;
б) да;
в) да, если был проведен референдум
;г) нет, если есть положительное заключение экологической экспертизы.

10.Имеете ли Вы право требовать возмещения вреда, причиненного вашему здоровью в результате загрязнения окружающей среды?

а) да, если не было других нарушений здоровья;
б) нет;
в) да;
г) только в случаях стихийных бедствий.

11.Каким образом государство поддерживает предпринимателей, занимающихся природоохранной деятельностью?

а) устанавливает налоговые и другие льготы;
б) предоставляет кредиты;
в) финансирует их деятельность;
г) предоставляет льготы в случае, если государство имеет контрольный пакет акций.

12.Предусмотрено ли в РФ страхование юридических и физических лиц на случай экологических рисков?

а) да, только юридических лиц;

б) нет;

в) да, только физических лиц;)

г)да.

13.Должно ли предприятия получать разрешения на выбросы и сбросы загрязняющих веществ, если они осуществляются в пределах допустимых нормативов?

а) да, должно;

б) нет, т.к. сбросы не превышают допустимых норм;

в) должно на сброс химических веществ, в том числе радиоактивных веществ;

г) должно на выброс микроорганизмов.

14.Должно ли предприятие, занимающееся деятельностью в области охраны окружающей среды получать лицензию на этот вид деятельности?

а) да;

б) нет;

в) да, если эта деятельность входит в Перечень, установленный Федеральным законом;

г) только на деятельность, связанную с использованием опасных веществ.

15.Для всех ли предприятий обязательна оценка воздействия на окружающую среду (ОВОС)?

а) да, для всех;

б) только для особо опасных объектов;

в) нет;

г) по выбору органов местного самоуправления.

16.При выборе места строительства предприятия, для всех ли предприятий обязательно получать заключение государственной экологической экспертизы?

а) обязательно для всех предприятий;

б) только для объектов федерального значения;

в) обязательно только для особо опасных объектов;

г) только для тех предприятий, которые выбраны органами местного самоуправления.

17.Имеет ли право коммерческий банк открыть финансирование строительства предприятия, если проектная документация только направлена на государственную экологическую экспертизу?

а) финансирование разрешается только после получения положительного заключения государственной экологической экспертизы;

б) имеет право финансировать, т.к. банк коммерческий;

в) имеет право, если есть предварительное заключение;

г) имеет право, если есть разрешение органов местного самоуправления.

18. Нужно ли направлять проект реконструкции и перепрофилирования существующего производства на государственную экологическую экспертизу?

а) да, нужно;

б) не нужно, если «вредность» производства не увеличивается;

в) не нужно, т.к. это предприятие уже получило положительное заключение государственной экологической экспертизы ранее;

г) нужно только по согласованию с природоохранными органами.

19.Должны ли проекты сельскохозяйственных предприятий проходить государственную экологическую экспертизу?

а) да;

б) нет;

в) нет, если соблюдают требования в области охраны окружающей среды;

г) по выбору местных природоохранных органов.

20.Могут ли сельскохозяйственные предприятия разводить и использовать растения, не свойственные данной местности?

а) да;

б) нет;

в) да, только после положительного заключения государственной экологической экспертизы

г) да, после проведения опытных посадок и исследований.

21. Разрешается ли ввозить на территорию РФ опасные отходы в целях их захоронения?

а) да;

б) нет;

в) да, после проведения государственной экологической экспертизы;

г) да, после обеспечения мер по их обеззараживанию.

22.Вокруг промышленных предприятий должны создаваться санитарно-защитные зоны в случае:

а) всегда;

б) вокруг опасных объектов;

в) если на предприятии нет очистных сооружений.

23.Имеет ли право инспектор государственного экологического контроля проверять частные предприятия?

а) нет;

б) да;

в) только по разрешению администрации города;

г) только в случае чрезвычайных ситуаций.

24.Имеет ли право инспектор государственного экологического контроля останавливать хозяйственную деятельность предприятий?

а) да;

б) нет;

в) в случае нарушения законодательства об охране окружающей среды;

г) в случае привлечения к административной ответственности руководства предприятия.

25.Может ли предприятие обжаловать предписание инспектора государственного экологического контроля в арбитражном суде?

а) нет;

б) да;

в) в случае, если предприятие имеет план мероприятий по охране окружающей среды;

г) нет, т.к. предписание государственных органов обжалованию не подлежит.

26.Имеют ли право общественные экологические организации требовать

предоставления информации о работе городских очистных сооружений?

а) да;

б) только по разрешению городской администрации;

в) да, в установленном законом порядке;

г) нет, т.к. эти сведения закрыты.

27.Должны ли руководители предприятий проходить обучение в области в области охраны окружающей среды?

а) нет;

б) да;

в) нет, т.к. на предприятии есть специалисты в области охраны окружающей среды

г) нет, т.к. такую подготовку проходят специалисты соответствующих служб.

28.Каковы обязанности граждан в области охраны окружающей среды?

а) сохранять природу в месте своего проживания, обращаться в суд при нарушении законодательства об охране окружающей среды;

б) сохранять природу в месте своего проживания, бережно относиться к природе, соблюдать законодательство в области охраны окружающей среды;

в) участвовать в природоохранной деятельности;

г) нет правильного ответа.

Эталон ответов

№ вопроса	ответ	**№ вопроса**	**ответ**	**№ вопроса**	**ответ**
1	б	**11**	а	**21**	б
2	в, г	**12**	г	**22**	а
3	б, в, г	**13**	а	**23**	б
4	а	**14**	в	**24**	в
5	а	**15**	а	**25**	б
6	б	**16**	а	**26**	в
7	а	**17**	а	**27**	б
8	а	**18**	а	**28**	б
9	б	**19**	а		
10	в	**20**	в		

Тема. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.

Вопросы для устного опроса

1. Что такое экологическое правонарушение?
2. На что делятся экологические правонарушения?
3. Какие виды ответственности бывают?
4. Какие правонарушения включают в себя экологические проступки?
5. Чем предусматривается уголовная ответственность за экологические
6. правонарушения?
7. Что называется, экологическим правонарушением?
8. В каких аспектах рассматривается эколого-правовая ответственность?

9. На какие виды ответственности подразделяются экологические правонарушения?

10. Какие распространены классификации юридической ответственности?

11. Какое наказание несет для себя материальная ответственность?

Тестовое задание по теме: «Юридическая и экономическая ответственность»

1. Главным базовым актом в области экологии является:

а) Конституция РФ;

б) закон «Об Охране окружающей среды»;

в) Земельный кодекс РФ

г) Закон РФ «О недрах»

2. Фактические и возможные убытки народного хозяйства, связанные с загрязнением среды жизни с учетом потерь, связанных с ухудшением здоровья населения, называется:

а) ответственность за экологические нарушения;

б) экологической оценкой;

в) ущербом от загрязнения окружающей среды;

г) ухудшением состояния природы.

3. Регулярные наблюдение и контроль за состоянием окружающей среды, называется:

а) мониторингом;

б) оценкой;

в) экологическим прогнозом.

4. Данный вид ответственности за нарушение природоохранного законодательства заключается в возложении на правонарушителя обязанности возместить потерпевшей стороне имущественный вред в натуре или денежной форме, называется:

а) дисциплинарной ответственностью;

б) гражданско-правовой ответственностью;

в) административной ответственностью;

г) уголовной ответственностью.

5. Территории с наиболее строгим режимом охраны природы, называются:

а) заказниками;

б) резерватами;

в) заповедными зонами;

г) биосферными заповедниками.

6. Выбрать два правильных ответа. Целями мониторинга природных сред не являются:

а) оценка современного состояния;

б) определение ущерба;

в) определение масштабов изменений природных условий в результате хозяйственной деятельности;

г) выделение необходимых средств на охрану и восстановление окружающей среды.

7. Экологический паспорт – это:

а) комплекс данных об уровне использования предприятием природных ресурсов и степени его воздействия на окружающую среду;

б) документы, в котором описана вся технология производства продукции;

в) один из рычагов воздействия на руководство промышленными предприятиями;

г) документ, согласованный с Министерством природных ресурсов.

8. **Практика использования природных ресурсов называется**:

а) природопользованием;

б) мониторингом;

в) охраной природы;

г) рациональным природопользованием.

9. В зависимости от сроков и периодичности проведения мониторинга земель бывает (исключите лишний пункт):

а) глобальный;

б) базовый;

в) периодический;

г) оперативный.

10. Применяется ли уголовная ответственность за экологические нарушения и преступления:

а) нет, только административная;

б) применяется;

в) практически не применяется;

г) нет, в основном, дисциплинарная и гражданско-правововая.

Эталон ответов

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

3.3 Зачтено-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
ОК 2–ОК 7, З1-З6, У7, У8

1.Природа и общество. Система «человек – окружающая природная среда».
2.Роль человеческих факторов в решении экологических проблем.
3.Формы взаимодействия общества и природы.
4.Преднамеренные и непреднамеренные воздействия на условия существования.
5.Малоотходные и ресурсосберегающие производства.
6.Классификация природных ресурсов.
7.Основные направления рационального природопользования.
8.Проблемы использования воспроизводства водных ресурсов.
9. Проблемы использования полезных ископаемых.
10. Особо охраняемые природные ресурсы.
11.Основные загрязнители, их источники и классификация, нормирование, характер воздействия;
12.Экономические требования к размещению и строительству промышленных объектов.
13.Экологические требования к производственным процессам и производственному оборудованию.
14.Загрязнение токсическими и радиоактивными веществами.
15.Ликвидация последствий аварийного загрязнения жидкими токсичными веществами.
16.Ликвидация последствий аварийного загрязнения радиоактивными веществами.
17.Понятие экологического мониторинга; задачи мониторинга; виды и методы мониторинга; методы контроля.
18.История российского экологического законодательства.
19.Федеральный закон «Об охране окружающей среды».
20. Нормативные акты по рациональному природопользованию.
21.Принципы международного сотрудничества.
22.Основополагающие принципы рационального использования природных ресурсов.
23. Принципы формирования устойчивого развития общества и природной среды.
24. Формы международного сотрудничества.
25.Государственный учет природных ресурсов.
26.Финансирование природоохранной деятельности; экологическое страхование.
27.Лимиты на природопользование.
28.Экономическое стимулирование охраны окружающей среды.
29.Виды ответственности в области охраны окружающей среды (административная ответственность, административные правонарушения; гражданская правовая ответственность).

Тесты к промежуточной аттестации

Вариант 1.

1.Международный союз охраны природы занимается:

а) выведение новых видов;

б) разработкой Красной книги;

в) выдачей разрешений на охоту и рыбную ловлю;

г) проблемами загрязнения только океанами.

2.Пыльные бури относятся к _____источникам загрязнения:

а) антропогенным;

б) искусственным;

в) физическим;

г) естественным.

3.Одним из показателей качества питьевой воды является:

а) сухость;

б) жесткость;

в) легкость;

г) терпкость.

4.Загрязнения окружающей среды бывают:

а) психотропным;

б) физическим;

в) общественным;

г) социальным.

5. Основными путями попадания загрязнений в почву является их поступление с:

а) животными;

б) атмосферными осадками;

в) ветром;

г) насекомыми.

6. Лесной фонд РФ входят _____, расположенные в пределах территории России:

а) районы тундры;

б) все леса;

в) только лиственные деревья;

г) лесостепи и степи

7.Добыча полезных ископаемых представляет собой _____ использование недр человеком:

а) сельскохозяйственное;

б) мелиоративное;

в) индустриальное;

г) частное

8.Технологии, позволяющее получать конечную продукцию с минимальными расходами вещества и энергии, называют:

а) организационными;

б) вредными;

в) механическими;

г) малоотходными.

9.Основным методом утилизации твердых отходов в России пока остается:

а) складирование на полигонах;

б) сжигание на мусоросжигательных заводах;

в) пиролиз - нагревания без доступа воздуха;

г) компостирование.

10. Лесные ресурсы относятся к группе_____ ресурсов:

а*) химических;*

б) биологических;

в) невозобновимых;

г) минеральных.

11.На территории памятников культуры разрешаются _____ _ деятельность:

а) рекреационная;

б) антропогенная;

в) загрязняющая;

г) промышленная.

12.С целью проверки соответствия хозяйственной деятельности предприятия условиям экологической безопасности проводятся:

а) государственная экологическая экспертиза проекта предприятия;

б) международная конференция;

в) финансирование природоохранной деятельности;

г) совещания на предприятии.

13.Ответственность в виде наложения штрафов, как на отдельных лиц, так и на предприятии в целом называется:

а) уголовной;

б) общественной;

в) трудовой;

г) административной.

14.Согласно природоохранному закону РФ соблюдение экологических нормативов обеспечивает:

а) ухудшение окружающей среды;

б) экологическая безопасность населения;

в) увеличение промышленных предприятий;

г) нерациональное использование ресурсов.

15. Мониторинг, охватывающий отдельные регионы, называются:

а) базовым;

б) региональным;

в) дистанционным;

г) локальным.

Вариант 2

1.В настоящее время площадь озоновых дыр:

а) сокращается;

б) увеличивается

в) не изменяется;

г) уменьшается.

2.Круговорот веществ – это:

а) круговорот химических веществ;

б) внесение человеком других видов в экосистеме;

в) вторичная переработка отходов;

г) взаимодействие человека с природой.

3.Интенсивный путь развития сельского хозяйства неизбежно ведет к:

а) урбанизации;

б) гибели цивилизации;

в) экологической катастрофе;

г) процветанию человечества.

4.Сильный разрушитель возникающих на суше, называется:

а) цунами;
б) торнадо;
в) вьюга;
г) эрозия.

5. Очистка сточных вод бывают:

а) нефтяной;
б) антропогенной;
в) общественной;
г) химической.

6.К неисчерпаемым природным ресурсам относят:

а) водные климатические ресурсы;
б) растения и животные;
в) нефть и каменный уголь;
г) почву и растительность.

7.Одним из показателей качества питьевой воды является:

а) сухость;
б) жесткость;
в) легкость;
г) терпкость.

8.Источником загрязнения атмосферы служат продукты сжигания:

а) кислоты;
б) древесины;
в) мазута;
г) спирта.

9.Основные принципы охраны окружающей среды изложены в _____;

а) Законе РФ «Об охране окружающей природной среды»;
б) Лесном кодексе;
в) Законе РФ «О земле и недрах»;
г) Декларации окружающей среды.

10.Загрязнения окружающей природной среды в результате деятельности человека называется:

а) естественным;
б) физическим;
в) антропогенным;
г) биологическим.

11. Природные ресурсы, представляющий собой большую совокупность древесно-кустарниковой растительности называется:

а) лесопарковой зоной;
б) парком;
в) лесом;
г) курортно- оздоровительной зоной.

12.С целью проверки соответствия хозяйственной деятельности предприятия условиям экологической безопасности проводятся:

а) государственная экологическая экспертиза проекта предприятия;
б) международная конференция;
в) финансирование природоохранной деятельности;
г) совещания на предприятии.

13.Согласно природоохранному закону РФ соблюдение экологических нормативов обеспечивает:

а) ухудшение окружающей среды;
б) экологическая безопасность населения;

в) увеличение промышленных предприятий;

г) нерациональное использование ресурсов.

14.Международный союз охраны природы занимается:

а) выведение новых видов;

б) разработкой Красной книги;

в) выдачей разрешений на охоту и рыбную ловлю;

г) проблемами загрязнения только океанами.

15.Технологии, позволяющее получать конечную продукцию с минимальными расходами вещества и энергии, называют:

а) организационными;

б) вредными;

в) механическими;

г) малоотходными.

Вариант3.

1.Вещества, опасные для здоровья человека и животных, которые используют в сельском хозяйстве для избирательного уничтожения сорняков называются:

а) гербицидами;

б) бактериологами;

в) минеральными удобрениями;

г) органическими удобрениями.

2.Исковые требования в случае причинения вреда окружающей среды имеют право предъявить:

а) комитеты по делам молодежи;

б) социальные работники;

в) причинители вреда;

г) комитеты по охране окружающей природной среды.

3.Для шума установлены:

а) ДБО (допустимая безопасность;

б) ПДУ (предельно допустимые уровни);

в) ПДК (предельно допустимая концентрация);

г) ПДС (предельно допустимые уровни).

4. Основные принципы охраны окружающей природной среды изложены:

а) в водном кодексе;

б) законе РФ «Об охране окружающей природной среды»;

в) Красной книге;

г) Лесном кодексе.

5.Финансирование природоохранных мероприятий относится к _____ методу управления природопользованием:

а) юридическому;

б) общественному;

в) экономическому;

г) административному.

6.Экологические факторы подразделяются на:

а) социальные и природные;

б) климатические и почвенно-грунтовые;

в) абиотические и биотические;

г) искусственные и естественные.

7.Сокращение разнообразия живых организмов в биосфере может вызвать:

а) сокращение запасов полезных ископаемых;

б) повышение температуры в окружающей среде;

в) увеличение раковых заболеваний в окружающей среде;

г) необратимые и непредсказуемые изменения биосферы в глобальном масштабе.

8.Интенсивный путь развития сельского хозяйства ведет к _____:

а) экологической катастрофе;

б) урбанизации;

в) процветанию человечества;

г) гибели цивилизации.

9. Основную массу живого вещества биосферы составляют:

а) бактерии;

б) земноводные;

в) грибы;

г) растения.

10.Природные или другие материалы, которые экономически выгодно перерабатывать в готовую продукцию, называют:

а) сырьем;

б) отходом;

в) товаром;

г) выбросом.

11.С целью проверки соответствия хозяйственной деятельности предприятия условиям экологической безопасности проводятся:

а) государственная экологическая экспертиза проекта предприятия;

б) международная конференция;

в) финансирование природоохранной деятельности;

г) совещания на предприятии.

12.Одним из показателей качества питьевой воды является:

а) сухость;

б) жесткость;

в) легкость;

г) терпкость.

13.Ответственность в виде наложения штрафов, как на отдельных лиц, так и на предприятии в целом называется:

а) уголовной;

б) общественной;

в) трудовой;

г) административной.

14.Согласно природоохранному закону РФ соблюдение экологических нормативов обеспечивает:

а) ухудшение окружающей среды;

б) экологическая безопасность населения;

в) увеличение промышленных предприятий;

г) нерациональное использование ресурсов.

15. Мониторинг, охватывающий отдельные регионы, называются:

а) базовым;

б) региональным;

в) дистанционным;

г) локальным.

Вариант 4.

1.Природными экологическими факторами, влияющими на демографическую ситуацию в мире остаются:

а) пищевые ресурсы и болезни;

б) состояние погоды и хищные животные;

в) географическое положение страны;

г) выброс промышленных предприятий.

2.Основателем учения о биосфере является :

а) Вернадский В.Г.

б) Э.Геккель;

в) Т.Мальтус;

г) Г.Мендель.

3.Одной из причин возникновения смога служат скоплений в воздухе…..

а) кислорода;

б) сернистого газа;

в) азота;

г) озона.

4.Истощение природного слоя почвы, в результате ее распахивания относят к _____ воздействиям:

а) социальным;

б) глобальным;

в) вторичным;

г) непреднамеренным.

5.В настоящее время площадь озоновых дыр …..

а) сокращается;

б) увеличивается;

в) уменьшается;

г) не изменяется.

6.Переориентация на другие виды энергии позволит решить проблемы ……

а) здравоохранение;

б) экономического кризиса;

в) образование;

г) энергетического кризиса.

7.Технологические мероприятия по охране окружающей среды включают в себя …..

а) методы подсчета лесных ресурсов;

б) формирование природоохранного законодательства;

в) определение кислотности почвы;

г) создания малоотходных технологий.

8.Сохранению ресурсов полезных ископаемых способствует …

а) многократному использованию получаемых материалов;

б) интенсивная добыча;

в) разработка новых месторождении;

г) геологоразведка концентрированных месторождений.

9.Природные ресурсы, которые по мере использования постоянно восстанавливаются, относятся к…..

а) заменимым;

б) невозобновляемым;

в) возобновляемым;

г) исчерпаемым

10. Основным методом утилизации отходов в России пока остается …

а) нагревания без доступа воздуха;
б) сжигание на мусоросжигающих заводах;
в) складирование на полигонах;
г) компостирование.

11.Финансирование природоохранных мероприятий относятся к_____ методу управления природопользования.

а) юридическому;
б) общественному;
в) административному;
г) экономическому.

12.Ответсвенность в виде наложения штрафов, как на отдельных лиц, так и на предприятие в целом, называется …

а) уголовной;
б) административной;
в) трудовой;
г. общественной

13. Мониторинг, охватывающий отдельные регионы, называются:

а) базовым;
б) региональным;
в) дистанционным;
г) локальным.

14.Одним из показателей качества питьевой воды является:

а) сухость;
б) жесткость;
в) легкость;
г) терпкость.

15. Природные ресурсы представляющий собой большую совокупность древесно-кустарниковой растительности называется:

а) лесопарковой зоной;
б) парком;
в) лесом;
г) курортно - оздоровительной зоной.

Эталон ответов к промежуточной аттестации

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
В-1	б	г	б	б	б	б	в	г	б	б	б	а	г	б	б
В-2	в	а	а	б	г	а	б	в	а	в	в	а	б	б	г
В-3	а	г	б	б	в	в	г	а	г	а	а	б	г	б	б
В-4	а	а	г	г	б	г	г	а	в	б	г	б	б	б	в

3.3. Темы самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы для самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые компетенции	Объем в часах
1	Тема 3.1. Юридическая ответственность в области охраны окружающей среды.	Составить развёрнутый план ответа по теме, используя основную и дополнительную литературу и конспект лекции. Составить план конспект по теме «Развитие института юридической ответственности за нарушение законодательства в сфере охраны окружающей среды».	ОК.2-ОК.9 З1-З6, У7,У8	2

4.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков характеризующие этапы формирования компетенций.

4.1Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.

«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

4.2Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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.

10. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Основы философии.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

10.1 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины Основы философии направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:

ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	1,2
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	1,2
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	1, 2, 3,4, 5, 6, 7	1,2
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	1,2
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	1,2

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

уметь:

- У1-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- У2 - анализировать, делать выводы и обосновывать свою точку зрения.

знать:

- З1-основные категории и понятия философии;
- З2-роль философии в жизни человека и общества;
- З3-основы философского учения о бытии; сущность процесса познания;
- З4- сущность процесса познания;
- З5- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- З6-об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- З7-о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код ком-петен-ции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная	СРС		
1	Философия, ее значение и место в культуре	устный опрос	-	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** З1,З2,З3,З4,З5,З6, З7 **Уметь:** У1,У2

2	Предмет и метод философии	устный опрос	-	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2
3	Философия Древнего Востока	устный опрос, тестирование	-	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2
4	Философия Древнего Китая	устный опрос, тестирование	-	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2
5	Античная философия и ее представители	устный опрос, тестирование	-	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2
6	Философия эллинизма	устный опрос	-	ОК2,3,5,6, 9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2
7	Философия Средневековья	устный опрос, тестирование	-	ОК2,3,5,6, 9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2
8	Философия эпохи Возрождения	устный опрос, тестирование	-	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2
9	Философия природы Ренессанса	устный опрос	-	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2
10	Философия Нового времени	устный опрос, тестирование	-	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2
11	Представители Европейской философии Нового времени	устный опрос	-	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2
12	Французская философия XVIII в. (Новое время)	устный опрос	-	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2
13	Немецкая классическая философия	устный опрос, тестирование	-	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2
14	Особенности древнерусской	устный опрос	-	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36,

	философии.				37 **Уметь:** У1,У2
15	Русская философия XIX начала XX века. Философия советского периода.	устный опрос, тестирование	Тестирование	ОК 2,3,5,6,9	**Знать:** 31,32,33,34,35,36, 37 **Уметь:** У1,У2

11. Показатели, критерии оценки компетенций
Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Философия, ее значение и место в культуре	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2	Предмет и метод философии	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
3	Философия Древнего Востока	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
4	Философия Древнего Китая	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
5	Античная философия и ее представители	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
6	Философия эллинизма	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
7	Философия Средневековья	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
8	Философия эпохи Возрождения	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
9	Философия природы Ренессанса	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
10	Философия Нового времени	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
11	Представители Европейской философии Нового времени	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета

12	Французская философия XVIII в. (Новое время)	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
13	Немецкая классическая философия	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
14	Особенности древнерусской философии.	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
15	Русская философия XIX начала XX века. Философия советского периода	ОК 2,3,5,6,9	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении

		практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

12. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

12.1 Вопросы для устного опроса

1. Понятие «философия», его различные интерпретации в истории культуры.
2. Дофилософские мировоззренческие системы, их роль в формировании философии.
3. Философия как научное мировоззрение. Человек и его бытие - центральная проблема философии.
4. Основной вопрос философии, его две стороны. Постановка основного вопроса философии в учениях Ф. Бэкона, И. Канта, Ф. Энгельса, А. Камю.
5. Исторические формы материализма (стихийный, атомистический, вульгарный, метафизический, антропологический, диалектический) и идеализма (объективный, субъективный)
6. Философия как наука. Специфика философского знания. Соотношение философии и частных наук.
7. Основные функции философии в обществе и ее роль в развитии культуры.
8. История философии: предмет и значение.
9. Исторические этапы развития мировой философской мысли, их характеристика.
10. Основные принципы культуры (космоцентризм, теоцентризм, антропоцентризм, механицизм, диалектический монизм, глобальный эволюционизм) и их проявление в философии.
11. Исторические типы философствования (умозрительный, созерцательный, деятельностный, социально-экологический). Критерии типологизации философских систем.
12. Общие черты характерные для восточной философии (единство человека и вселенной, антропологизм, культ природы).

13. Особенности общественной жизни и культуры Древней Индии. Значение «Вед», «Упанишад» и влияние религиозных систем (буддизм, брахманизм, индуизм) на формирование философских представлений.

14. Характерные черты и общие направления в философской мысли Древней Индии (астика, настика). Решение основного вопроса философии в рамках философских систем: чарвака-локаята, веданта, санкхья, йога.

15. Древнеиндийские философские учения и врачебная практика. Йога как философская и медицинская система, ее место в современной культуре.

16. Характеристика цивилизации древнего Китая. Социально-экономические и духовные предпосылки формирования философии.

17. Особенности древнекитайской философии (космологизм, культ неба, высокая нравственность, ценность знания).

18. Даосизм как онтологическое учение. Понятие «Дао» и «Дэ» как центральные категории философии даосизма. Наивная диалектика-основная черта даосизма.

19. Конфуцианство как философско-этическое учение Древнего Китая. Основные понятия конфуцианства: порядок, следование, ритуалы, добродетель, человечность, справедливость и исправность.

20. Особенности общественной жизни и культуры античного общества.

21. Становление античной философии: этапы развития (досократовский, классический, период эллинизма, римский) и характерные черты (космоцентризм, рациональность, поиск единой основы бытия, формирование основных философских направлений: материализма и идеализма).

22. Ранняя античная философия (досократовский период); ее натурофилософия, стихийный материализм и космоцентризм. Первые греческие мыслители (Милетская школа, Гераклит, Пифагор и Пифагорейцы, Элеаты).

23. Атомистический материализм Демокрита.

24. Классический период античной философии. Сократ и сократические школы. Значение учения Сократа в развитии античной философии.

25. Философия Платона – формирование системы объективного идеализма: Учение о мире, познании, человеке и государстве.

26. Дуалистический характер философии Аристотеля. Учения о “сущности”, “материи”, “форме”, “душе”. Вклад Аристотеля в развитие мировой философской культуры и науки.

27. Философия эпохи эллинизма как отражение кризиса полисной демократии. Поиск смысла жизни.

28. Характеристика основных философских направлений: эпикуреизм, стоицизм, скептицизм.

29. Влияние античной философии на развитие естествознания и медицины.

30. Значение античной философии в развитии мировой философской культуры.

31. Условия формирования западно-европейской философии в средние века. Роль христианства в развитии духовной культуры и философии.

32. Основные этапы развития (апологетика, патристика, схоластика) и характерные черты (теоцентризм, теизм, креационизм, дидактика, экзегетика) средневековой философии. Учение об универсалиях (понятиях) в средневековой философии: номинализм и реализм.

33. Философские представления отцов церкви. Философия Августина Аврелия (Блаженного): проблема Бога и свободы воли.

34. Схоластическая философия. Фома Аквинский о соотношении веры и разума (томизм).

35. Арабская средневековая философия (Авицена, Аль Фараби, Ибн Рушд, Аль Бируни), ее влияние на европейскую культуру.

Тест по теме: «Философия Древнего Востока».

1. Философия, как форма мировоззрения начинается в:
A. Древнем Египте;
B. Древнем Рима, Греции;
C. Древней Индии, Китая, Греции;
D. Европе;
E. Древнем Вавилоне.

2. Самый распространенный школы древнеиндийской философии:
A. классические;
B. неклассические;
C. Астика, нестики;
D. конфуцианство;
E. даосизм.

3. Фундаментальная философская идея, что основой мира считает Брахмана, относится к:
A. классических школ Древней Индии;
B. джайнизма;
C.буддизму;
D. легизма;
E. моизму.

4. Жизнь – это страдание, философская идея учения:
A. Астика;
B. буддизма;
C. миманса;
D. даосизма;
E. Вайшешика.

5. Ведущими философскими школами Древнего Китая являются:
A. джайнизм, чарвака-локаята;
B. Вайшешика, миманса, йога;
C. даосизм, моизм, конфуцианство;
D. милетская школа;
E. стоицизм.

6. Древнекитайские мыслители интересовались, в основном, проблематикой:
A. сущности человека;
B. управления государством, отношениями между людьми, родителями и детьми;
C. соотношения духовного и материального;
D. организации общества;
E. воспитания молодежи.

7. Философское учение, которое провозглашает верховенство добра в мире, защищает незыблемость установленных норм:
A.буддизм;
B. конфуцианство;
C. легизм;

D. йога;
E. чарвака-локаята.

8. Основателем даосизма, второй по значению течения в философии Китая являются:
A. Ян – Чжу;
B. Лао-цзы;
C. Ван Чун;
D. Будда;
E. Сократ.

9. В истории развития философии Древней Греции сформировались два основных направления:
A. этический и религиозный;
B. натурфилософия и антропоцентризм;
C. патристика и схоластика;
D. эмпиризм и рационализм;
E. фрейдизм и позитивизм.

10. Проблемы первоосновы мира в древнегреческой философии разрабатывали:
A. Пифагор;
B. Сократ;
C. Фалес, Демокрит;
D. Конфуций;
E. Гиппократ.

11.Поняття «космос» было введено в древнегреческую философию для ответа на вопрос:
A. что такое человек;
B. смысла человеческой жизни;
C. мироздания, миропорядка;
D. происхождения общества;
E. природы религии.

12. Особенностью древнегреческой философии являются:
A. использования научных знаний для построения собственных теорий;
B. обслуживания религиозно-культовых потребностей;
E. верховенство мифологии;
D. нравственность;
E. воспевание человека.

Ответы на тестовые задания

1 – C
2 – C
3 – A
4 – B
5 – C
6 – B
7 – B
8 – в
9 – B
10 – C
11 – C
12 – A

Тест по теме: «Античная философия»

1 вариант

1. Позднейший автор писал об этом философе: «Все из воды, говорил он, и в воду все разлагается».

а) Анаксимен;
б) Эмпедокл;
*в) Фалес;
г) Платон;
д) Аристотель.

2. К какой форме материализма можно отнести учение Фалеса Милетского:

а) диалектический материализм;
б) механистический материализм;
в) антропологический материализм;
*г) стихийный материализм.

3. Представителей милетской школы называют стихийными материалистами, потому что они:

*а) брали в качестве первоосновы мира материальные элементы;
б) открыто утверждали примат материи над духом;
в) отрицали наличие материального;
г) сформулировали атомистическую концепцию;
д) отрицали возможность познания мира.

4. Об учении этого философа позднейший автор писал:

«Этот космос, один и тот же для всего существующего, не создал никакой бог и никакой человек, но всегда он был, есть и будет вечно живым огнем, мерами загорающимся и мерами потухающим».

а) Платон;
б) Аристотель;
в) Демокрит;
г) Парменид;
*д) Гераклит.

5. Фрагмент «Все течет, все изменяется» выражает суть:

*а) диалектических мыслей Гераклита;
б) метафизической концепции Парменида;
в) релятивизма софистов;
г) логики Аристотеля;
д) критической позиции скептиков.

6. Категорию «Логос» в античной философии впервые ввел:

а) Парменид;
б) Фалес;
в) Демокрит;
*г) Гераклит;
д) Анаксимен.

7. Этот античный мыслитель впервые сформулировал понятие «философия»:
*а) Пифагор;
б) Платон;
в) Сократ;
г) Аристотель;
д) Демокрит.

8. Число в пифагорейской школе – это:
а) абстракция;
*б) первоначало мира, тождественное вещи;
в) создание разума;
г) творение Бога;
д) психическая иллюзия.
9. Согласно Пармениду, мы впадаем в заблуждение, когда мыслим:
*а) небытие;
б) первоначало;
в) бытие;
г) божество;
д) материю.

10. Основоположником античного атомизма является:
а) Сократ;
*б) Демокрит-Левкипп;
в) Платон;
г) Аристотель;
д) Гераклит.

2 вариант
1. Онтология Демокрита строится на принципе:
*а) мир состоит из невидимых, неделимых частиц — атомов;
б) первоэлементом мира является апейрон;
в) любая вещь мира есть соединение материи и формы;
г) первоэлементом мира является число;
д) познание мира невозможно.

2. Этот античный мыслитель считал «человека мерой всех вещей»:
*а) Протагор;
б) Сократ;
в) Ксенофан;
г) Эпикур;
д) Демокрит.

3. Сократ говорил: «Я знаю, что ничего не знаю, но...»
а) знать все и невозможно;
б) знания увеличивают скорбь;
в) знать что-то вовсе и не нужно;
г) попытаюсь узнать;
*д) другие не знают и этого.

4. Майевтика— это:
а) ироничное подтрунивание;
б) форма назидания;

в) легкая беседа «ни о чем»;
г) эксперимент;
*д) общение с собеседником с целью обретения им истины.

5. Идея, согласно Платону:
а) материальна и умопостигаема;
*б) нематериальна, но умопостигаема;
в) материальна, но неумопостигаема;
г) нематериальна и неумопостигаема;
д) конструкция сознания.

6. Истинное познание по Платону есть:
а) логически четкое, рациональное познание;
б) мистический опыт;
*в) воспоминание душой идей, виденных ею в ином мире;
г) знание, основанное на эксперименте;
д) истинное познание невозможно.

7. Этот античный философ писал: «Раз душа бессмертна, то нет ничего такого, чего бы она не познала; поэтому нет ничего удивительного в том, что она способна вспомнить то, что прежде ей было известно. И раз все в природе друг другу родственно, а душа все познала, ничто не мешает тому, кто вспомнил что-нибудь одно, самому найти и все остальное: ведь искать и познавать — это как раз и значит припоминать».
а) Аристотель;
б) Демокрит;
*в) Платон;
г) Протагор;
д) Пифагор.

8. Платон в своем «Государстве» разделил общество на три сословия:
а) бедных, состоятельных, богатых;
б) крестьян, ремесленников, мещан;
в) дворян, священников, крестьян;
*г) философов, воинов, ремесленников;
д) крестьян, рабочих, интеллигенцию.

9. По мнению Аристотеля, всякая вещь есть:
а) сложное единство мельчайших частиц – атомов;
б) чувственный образ идеи;
*в) единство материи и формы;
г) создано из воды;
д) конструкция сознания.

10. Этот античный философ писал: «...Государство - продукт естественного развития и что человек по природе своей — существо политическое. Кто живет в силу своей природы, а не вследствие случайных обстоятельств, вне государства, тот или сверхчеловек, или существо, недоразвитое в нравственном отношении...»
*а) Аристотель;
б) Платон;
в) Плотин;
г) Демокрит;
д) Сенека.

Тест по теме: «Средневековая философия»

1 вариант

1. К фундаментальным идеям Библии относят (укажите все правильные варианты):

*а) сотворение мира из ничего;
б) мир состоит из мельчайших неделимых частиц;
в) богов много, но верховным является Зевс;
г) концепция реинкарнации (переселения душ);
*д) человек создан по образу и подобию божьему.

2. Основной догмат христианского вероучения относительно Бога гласит:

а) нет Бога кроме Аллаха;
б) Бог есть Единое;
*в) Бог, будучи единым и единственным, существует в трех ипостасях;
г) Бог есть Все и все есть Бог;
д) Бог есть безличная духовная реальность.

3. Основной догмат христианства:

а) дуализм;
*б) триединство;
в) деизм;
г) пантеизм;
д) скептицизм.

4. Религиозно-христианское понимание человека утверждает, что:

а) человек — одно из существ равное другим существам, созданных Богом;
б) человек — худшее из творений, созданных Богом;
в) человек — случайность, ничего не стоящая;
*г) человек – «венец творения» и повелитель всего созданного для него Богом;
д) человек – «думающая машина».

5. В центре размышлений философов средних веков стоит:

а) природа;
б) личность;
*в) Бог;
г) идеальный мир;
д) процесс познания.

6. Наиболее важный раздел знания в Средневековье:

а) философия;
*б) теология;
в) наука;
г) логика;
д) математика.

7. В основе средневековой гносеологии лежит идея:

а) творения;
б) предопределения;
*в) откровения;
г) грехопадения;
д) спасения.

8. Теория оправдания Бога в отношении допускаемого им зла в мире получила название:
а) тенденция;
б) теократия;
в) теогония;
*г) теодицея;
д) теизм.

9. Средневековая философская мысль:
а) отвергала полностью античную философию;
б) продолжала традиции античных философов;
*в) использовала идеи отдельных философов, перерабатывая их в соответствии с собственными запросами;
г) использовала мотивы античной мифологии;
д) не знала античной философии.

10. Христианско-религиозное понимание истории означает:
*а) история есть прямолинейное движение от грехопадения до судного дня;
б) история — это движение от первобытности к идеальному, совершенному обществу;
в) история есть прогресс науки и техники;
г) история циклична: она есть рождение из хаоса и возвращение в него;
д) история есть развертывание классовой борьбы.

2 вариант
1. Новое качество человека, открытое средневековой патристикой:
*а) дух;
б) душа;
в) разум;
г) тело;
д) воля.
2. Центральным объектом философского осмысления Августин делает:
а) человека;
*б) Бога;
в) природу;
г) логику;
д) математику.

3. Основой духовной жизни в концепции Августина является:
а) разум;
б) воля;
в) переживание;
*г) вера;
д) страсть.

4. Высший критерий истины в концепции Августина:
а) опыт;
б) разум;
*в) откровение;
г) эксперимент;
д) нет такого критерия.

5. Задача средневековой философии, с точки зрения схоластов, состояла в том, чтобы:
а) исследовать социальную действительность;
б) исследовать природу;
*в) найти рациональные доказательства веры;
г) сформулировать теорию познания;
д) обосновать научный метод.

6. В схоластике провозглашалось различие между:
*а) верой и разумом;
б) чувством и мыслью;
в) сознательным и бессознательным;
г) разумом и интуицией.

7. По вопросу о соотношении философии и религии Фома Аквинский выдвинул тезис о том, что:
а) религия и философия несовместимы;
б) все догматы религии должны быть доказаны разумом;
*в) религия не вне- и не антиразумна, она сверхразумна;
г) философия должна быть упразднена;
д) религия должна быть упразднена.

8. Фома Аквинский придерживался концепции:
а) о несовместимости веры и знания;
б) о превосходстве знания над верой;
в) о гармонии веры и знания;
*г) о превосходстве веры над знанием.

9. В своих рассуждениях о Боге Фома Аквинский:
а) безоговорочно защищал идею личного Бога;
*б) признавал Бога полностью трансцендентным, непознаваемым;
в) считал, что познание Бога опосредовано его влиянием в природе;
г) полагал, что Бог — это и есть природа;
д) считал, что Бог – это перводвигатель.

10. Этому средневековому мыслителю принадлежат пять наиболее полных способов доказательств существования Бога:
а) Августин Блаженный;
*б) Фома Аквинский;
в) Ансельм Кентерберийский;
г) Альберт Великий;
д) Тертуллиан.

Тест по темам: « Философия Возрождения» и «Философия Нового времени»

1. Наиболее известное произведение Николая Кузанского носит название:
а) «О причине, начале и едином»;
б) «О достоинстве и приращении наук»;
*в) «Об ученом незнании»;
г) «О бесконечности Вселенной и мирах»;

д) «О величии души».

2. В своей теории познания Ф. Бэкон придерживался концепции:
а) абсолютной истины;
б) относительной истины;
в) недостижимой истины;
г) конвенциональной истины;
*д) двойственной истины.

3. По мнению большинства историков философии, Ф. Бэкон являлся родоначальником европейского:
а) идеализма и стоицизма;
б) объективизма и скептицизма;
*в) эмпиризма и материализма;
г) рационализма;
д) панматематизма.

4. Основной рабочий метод Ф. Бэкона – это:
а) анализ;
б) синтез;
в) дедукция;
*г) индукция;
д) диалектика.

5. Общепринятые системы мышления (силлогистику и схоластику) Бэкон относил к призракам (идолам):
а) рода;
б) пещеры;
в) рынка;
*г) театра.

6. Исходный принцип философствования Декарта:
*а) сомнение;
б) диалектика;
в) интуиция;
г) озарение;
д) логика.

7. Прежде, чем заявить: «Я мыслю, следовательно, существую», Декарт утверждал:
а) «верую, потому что нелепо»;
*б) «во всем должно сомневаться»;
в) «любовь движет солнца и светила»;
г) «знание — сила»;
д) «познай самого себя».

8. По мысли Декарта, субстанция протяженная и субстанция духовная:
а) находятся в тесной взаимосвязи;
*б) существуют независимо друг от друга;
в) являются противоположностями и постоянно борются между собой;
г) существуют по отдельности, и существование одной исключает одновременное существование другой;

д) являются иллюзией психики.

9. Декарт признавал существование:
а) одной субстанции — материи;
б) одной субстанции с двумя атрибутами: временем и пространством;
в) одной субстанции с двумя атрибутами: мышлением и протяжением;
*г) двух независимых субстанций — мышление и протяжение;
д) только фактов чувственного восприятия.

10. Главным атрибутом материи, по Декарту, является:
а) делимость;
*б) протяженность (распространенность);
в) вечность;
г) изменчивость;
д) энергия.

11. Основным методом получения истинных и практически полезных фактов Декарт считал:
а) созерцательный анализ;
б) эмпирическую индукцию;
*в) рациональную дедукцию;
г) спекулятивный синтез;
д) диалектический метод.

12. Целый ряд философских направлений, развивающих идеи Декарта, в истории философии называют:
*а) картезианством;
б) сенсуализмом;
в) реализмом;
г) деизмом;
д) прагматизмом.

13. Спиноза применил в своей «Этике» необычный метод изложения:
а) логический;
б) эмпирический;
*в) геометрический;
г) семантический;
д) диалектический.

14. Атрибутами субстанции (природы), по мнению Спинозы, являются:
а) внешняя причина;
б) множество конечных вещей;
*в) мышление и протяжение;
г) воздействие и связь;
д) энергия и информация.

15. На основании концепции о физическом единстве вселенной Дж. Бруно высказал мысль:
а) космос – это бесконечность, как вечное несотворенное бытие (бог);
б) бесконечность космоса — божественный атрибут, поскольку мир создан бесконечным богом;
*в) космос бесконечен, но окружен пустым пространством (богом);

г) космос – пустое пространство, окружает бога как свою сердцевину;
д) космос сотворен богом и конечен, сам бог бесконечен и постоянно творит новые миры.

Тест по теме: «Немецкая классическая философия»

1 вариант

1. В философском творчестве И. Канта выделяются периоды:
*а) докритический и критический;
б) материалистический и диалектический;
в) логический и онтологический;
г) рациональный и иррациональный;
д) метафизический и диалектический.

2. Философский трактат «Критика чистого разума» был написан:
а) Гегелем;
б) Декартом;
*в) Кантом;
г) Ницше;
д) Бэконом.

3. Трансцендентное по Канту – это:
а) познанное опытным путем;
б) познанное эмпирически и рационально;
в) познанное с помощью теоретического разума;
г) познанное с помощью практического разума;
*д) абсолютно непознаваемое.

4. По мнению Канта, «вещь в себе» – это:
а) Бог;
б) реальное существование потенциального мира;
*в) мир существующий, который нам совершенно недоступен и никогда не может сделаться объектом нашего познания;
г) то же, что феноменальное субъективное бытие;
д) совокупность трансцендентных субъектов, то же, что Платон называл «миром идей».

5. Помимо явлений Кант выделяет:
*а) мир вещей в себе;
б) мир сознания в себе;
в) мир чувств в себе;
г) мир идей в себе;
д) бога в себе.

6. По Канту, предмет и явление в мире, данные в восприятии, для познающего субъекта есть:
а) вещь в себе;
*б) феномен;
в) ноумен;
г) иллюзия;
д) интуитивное схватывание.

7. Априорные формы чувственного созерцания, по Канту:
*а) пространство и время;

б) пространство и мышление;
в) бытие и время;
г) ощущение и представление;
д) бытие и сознание.

8. По теории Канта, время и пространство:
а) являются вечными реальными атрибутами субстанции;
*б) не существуют реально, но необходимо предшествуют чувственному опыту;
в) возникают ситуационно, по мере совершенствования познания мира;
г) являются неотъемлемыми свойствами единичных вещей;
д) первичны по отношению к материи.

9. Кант обосновывает нравственный закон, согласно которому человек является «целью в себе», поскольку:
а) связь между чувственным стимулом и поведением имеет характер прямой необходимости;
*б) человек — это существо, способное к абсолютно свободной автономной мотивации поведения;
в) человек должен согласовывать свою автономную мотивацию с мотивацией других людей, рассматривая их как средство достижения своих целей;
г) человек должен согласовывать свою автономную мотивацию с мотивацией других людей, рассматривая их как цель в самих себе;
д) человек создан по образу и подобию божьему.

10. Формулировка категорического императива Канта гласит: «Поступай так, чтобы максима твоего поведения на основе твоей воли могла стать...»:
а) привычной формой твоего поведения;
б) принципом инстинкта самосохранения;
*в) общим законом;
г) примером для подражания других;
д) юридическим законом.

11. По мнению Канта, категорический императив – это:
а) выведенный им закон соотношения масс планет;
б) критикуемый им христианский догмат;
в) занимаемая им гражданская позиция;
г) доказательство несостоятельности любых нравственных предписаний;
*д) непреложное нравственное требование, моральный закон.

12. По Канту, нравственная ценность поступка тем выше, чем более он:
*а) соответствует действующему закону;
б) доставляет личное удовлетворение;
в) подчинен абстрактному чувству долга;
г) подчинен воле бога;
д) связан с гуманными или дружескими чувствами.

2 вариант
1. В своей теории эстетического суждения Кант впервые охарактеризовал эстетически приятное, с точки зрения:
а) потребности;
б) творческой способности;

в) практики;
*г) незаинтересованности;
д) удовольствия.

2. Философия Гегеля — это:
а) реализм;
*б) абсолютный объективный идеализм;
в) материализм;
г) эмпиризм;
д) трансцендентальный идеализм.
3. Диалектика в философской системе Гегеля:
*а) спекулятивно-идеалистическая;
б) экзистенциальная;
в) материалистическая;
г) негативная;
д) метафорическая.

4. По Гегелю, первооснова всего сущего есть:
а) материя;
б) сознание;
*в) абсолютная идея (мировой дух);
г) бог;
д) у сущего нет первоосновы, все безосновно, преходяще.

5. В системе Гегеля мировое развитие есть:
*а) развитие духа (абсолютной идеи);
б) процесс закономерной смены общественно-экономических формаций;
в) воплощение Божественного замысла;
г) процесс самоорганизации материи;
д) Гегель отрицал развитие.

6. В «Науке логики» Гегель обосновывает тезис:
а) все, что существует — разумно;
б) все, что существует — действительно;
в) все, что разумно – существует;
*г) все, что разумно — действительно.

7. Гегель рассматривал историю в своей работе «Философия истории», как:
а) прогрессивное развитие науки;
б) самоцельное становление бога;
*в) развитие мирового духа во времени;
г) развитие мирового духа в пространстве;
д) нравственный прогресс.

8. Философия Л. Фейербаха — это:
*а) материализм;
б) идеализм;
в) рационализм;
г) натурализм;
д) эмпиризм.

9. Материалистическая концепция Л. Фейрбаха получила название:
а) стихийный материализм;
б) наивный материализм;
в) механистический материализм;
г) диалектический материализм;
*д) антропологический материализм.

10. Фейербах главным объектом познания считал:
а) природу;
б) бога;
*в) человека;
г) познание;
д) общество.

11. Фейербах считал религию:
а) нелепым суеверием;
б) абсолютизированием субъективной стороны сознания;
*в) приписыванием Богу атрибутов человека;
г) реализацией свободы;
д) атавизмом сознания, связанным со страхом людей перед силами природы.

12. «Новая этика и религия человека», к которой призывал Фейербах, это религия и этика:
а) права;
б) государства;
в) абсолюта;
*г) любви;
д) бога.

Тест по теме “Русская философия”

1. Дата принятия православия на Руси:
а) 862 г.
б) 944 г.
в) 988 г. +
г) 1024 г.

2. Какие труды из перечисленных в ответах оказали влияние на развитие древней и средневековой русской философии?
а) Иоанна Дамаскина+
б) Пьера Абеляра
в) Фомы Аквинского
г) Августина Блаженного

3. От какой страны Киевская Русь приняла «культурную эстафету»?
а) Хазарского каганата
б) Византии+
в) Франции
г) Золотой Орды

4. Центры распространения культуры на Руси:
а) первые университеты
б) монастыри+
в) княжеские библиотеки
г) церковно-приходские школы

5. Что написал митрополит Киевский Илларион?
а) «Слово о полку Игореве»
б) «Поучение детям»
в) «Домострой»
г) «Слово о законе и благодати»+

6. Что такое ересь?
а) отрицание осмысленности человеческого существования
б) отрицание возможности познания мира
в) отклонение от догматического учения+
г) отрицание существования Бога

7. Кто выступал против владения монастырями землей, считая, что накопление богатства противоречит монашеским обетам:
а) иосифляне
б) никониане
в) раскольники
г) нестяжатели+

8. Автор теории «Москва – третий Рим»:
а) Иван Грозный
б) монах Филофей+
в) Иосиф Волоцкий
г) Василий III

9. Момент начала обособления философии от богословия:
а) в конце 14 в.
б) в конце 16 в.
в) в конце 17 в. +
г) в конце 18 в.

10. Основатель русского материализма:
а) Ф. Прокопович.
б) М. Ломоносов+
в) В. Татищев
г) А. Кантемир

11. Отметьте факторы зарождения русской философии:
а) Влияние Золотой Орды.
б) Восточная святоотеческая мысль.+
в) Влияние светской литературы.+
г) Деятельность славянских просветителей.+
д) Широкие связи с Европой.

12. Отметьте представителей западничества:
а) Герцен+

б) Хомяков
в) Кавелин+
г) Киреевский
д) Грановский+
е) Братья Аксаковы

12. Отметьте представителей славянофильства:
а) Герцен
б) Хомяков+
в) Кавелин
г) Киреевский+
д) Грановский
е) Братья Аксаковы +

13. Значение понятия “соборность”:
а) свободное духовное единство людей на основе их любви к Богу и предпочтения нравственных ценностей;+
б) принадлежность людей к определенной религиозной конфессии (католицизму, протестантизму, православию и пр.);
в) стиль храмовой архитектуры;
г) высшая степень религиозности?

Задание для тестированного контроля по текущим знаниям.

Вариант 1

1. Какому философу принадлежит следующая трактовка бытия:
«бытие является вечным саморазвитием и самодвижением абсолютной идеи; инобытие идеи – природа; понятие есть истина бытия»
1. Плотин
2. Гегель
3. Платон
4.Маркс

2. Что является источником философского знания, согласно Сократу?
1. постоянная духовная неудовлетворенность
2. знание о неизбежности смерти
3. процесс познания мира
4. жизнь человека в обществе

3. Абсолютизация роли и значения чувственных данных в философии связана с направлением:
1. реализма
2. рационализма
3. сенсуализма
4. скептицизма

4. Греческое слово «филео» означает любовь:
1. братскую

2. стремление
3. страсть
4. половую

5. В современной философии человек рассматривается как:
1. венец природы
2. раб божий и червь земной
3. космобиопсихоинформационное существо
4. микрокосм общества
5. главная тайна мироздания

6. Согласно Канту, рассудок, как первая предпосылка разума, есть способность:
1. ориентации в обыденной жизни
2. ориентироваться на достижение практических целей и использовать понятия обыденной жизни 3. по определенным правилам
4.разложения целостных объектов на составные части
5. согласовывать внутренние правила с внешней деятельностью

7. Что появилось у человека раньше – мышление или язык:
1. они совершенно не связаны между собой, потому вопрос некорректен
2. одновременно
3. мышление
4. язык

8. Философскими учениями о сущности и развитии человеческого общества не являются:
1. онтология
2. антропология
3. метафизика
4. философия истории
5. социальная философия

9. «Будда» в соответствующем религиозно-философском учении – это:
1. просвещенный
2. мудрый
3. просветленный
4. родовое имя принца Гаутамы Шакьямуни

10. «Новая этика и религия человека», к которой призывал Фейербах, это религия и этика:
1. любви
2. государства
3. Абсолюта
4. права

11. Общество является предметом исследования такой философской науки, как:
1. гносеология
2. политология
3. культурология
4.социальная философия

12. Какому философу принадлежит следующее определение бытия
«Бог есть предельно совершенная форма бытия, подлинность, благородство, истинность»
1. Аврелий Августин
2. Дж. Беркли
3. Фома Аквинский
4. Ж. П. Сартр

13. В современной философии это понимается как высшая ступень логического понимания; теоретическое, рефлексирующее, философски мыслящее сознание, оперирующее широкими обобщениями и ориентированное на наиболее полное и глубокое знание истины. Это -
1.мышление
2. разум
3. ум
4.рассудок
14. Обобщённая система взглядов человека на мир в целом, на своё собственное место в нём, понимание человеком смысла своей жизни и деятельности; совокупность обобщённых научных, философских, социально-политических, правовых, нравственных, религиозных, эстетических, ценностных ориентаций, верований, убеждений и идеалов людей это-
_____

15.Метафизика – это_____
_____
_____

Вариант 2
1. Буддизм ввел в качестве исходного понятия в свою философию:
1. любовь
2. желание
3. надежду
4. страдание

2. Субъект познания в современной гносеологии – это:
1. мыслительный коллектив
2. реальный ученый или философ
3.технические средства (компьютер, научное оборудование и т.д.)
4.абстрактный индивид
3. Философское рассмотрение религии – это:
1. мировоззрение, основанное на вере в бога
2. вера в бога
3. учение о боге и сверхъестественном
4. единство единоверцев, которое может быть построено в форме духовной иерархии
5. особый вид духовно-практической деятельности, нацеленный на постижение высшего, абсолютного

4. В эпоху эллинизма у философов отмечался повышенный интерес к:
1. медицине
2. математике

3. астрономии
4. астрологии

5. Какому философу принадлежит следующее определение бытия «Бог и только Он есть истинно существующее; неизменно пребывающее, все порождающее, источник всякого бытия»
1. Ж. П. Сартр
2. Дж. Беркли
3. Фома Аквинский
4. Аврелий Августин

6. Совокупность подходов, приемов, способ решения разнообразных практических и познавательных проблем – это:
1. метод
2. механизм
3. методология
4. методика

7. Лишение человека свободы, трансформация человеческой деятельности и ее результатов в самостоятельную силу, превращающую субъекта в объект, в философии понимается как:
1. отчуждение
2. произвол
3. предопределение
4. фатум (рок)

8. По мысли Гегеля, предмет философии совпадает с предметом:
1. математики
2. истории
3. естественных наук
4. религии

9. Философские направления, которые можно назвать атеистическими:
1. постмодернизм
2. марксизм
3. философия жизни
4. французский экзистенциализм
5. первый позитивизм

10. В философии миф – это:
1. фантастический рассказ, предание
2. целостное, нерасчлененное постижение первобытным человеком мира и явлений в нем, построенное на «оборотнической» логике
3. специфическое образное синкретическое мировоззрение
4. сказка, выдумка, заведомый обман

11. В развитии философии нет:
1. преемственности
2. научных достижений
3. ценностной составляющей
4. устаревших идей

12. Какому философу принадлежит следующее определение бытия
«Бытие есть сущность и существование человека; при этом сущность человека предшествует его существованию; человек есть то, что сам из себя делает; при этом он осужден быть свободным»
1. Ж. П. Сартр
2. Дж. Беркли
3. Аврелий Августин
4. Фома Аквинский

13. Устойчивая система взглядов на мир, убеждений, представлений, верований человека, определяющих, выбор определенной жизненной позиции, отношение к миру и другим людям, – это:
1. мировосприятие
2. мироощущение
3. мировоззрение
4. миропонимание

14. Учение о бытии – это_____
15. Дедукция – это_____
_____
_____

Эталон ответов
(на контрольный срез текущих знаний по основам философии)

№ вопроса / Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вариант 1	**2**	**2**	**3**	**2**	**3,4,5**	**2**	**2**	**1,2,3**	**3**	**1**	**4**	**3**	**2**	**Мировоззрение**	
Вариант 2	**4**	**1**	**1,3,5**	**4**	**4**	**3**	**1**	**4**	**1,2,4**	**2,3**	**4**	**1**	**3**	**Онтология**	

Вариант 1

15. Метафизика-это метод, рассматривающий каждое явление изолировано, вне связи явлений друг с другом. Не признает возможности появления принципиально нового, т.к. считает, что всё движется по кругу, а источник движения и изменения находится во внешних силах.

Вариант 2

15. Дедукция-это метод познания, опирающийся на рациональное осмысление действительности. Выводит знание на основе общей рациональной теории, получая конкретные данные.

Задание для тестированного контроля по промежуточной аттестации.

Вариант 1

1. В отличие от науки философия...

1) постигает мир в его универсальной целостности
2) опирается на факты
3) внутренне непротиворечива
4) является систематизированным знанием

2. Возникновение античной философии было связано с постановкой проблемы...

1) первоначала бытия
2) смысла жизни
3) Бога
4) познания Космоса

3. IX-XIV вв. средневековой европейской философии называются этапом...

1) патристики
2) схоластики
3) апологетики
4) софистики

4. Идейное течение, появившееся в эпоху Возрождения, называется...

1) гуманизмом
2) космизмом
3) утилитаризмом
4) персонализмом

5. Человеческий разум становится критерием развития общества и культуры в философии...

1) античности
2) Просвещения
3) Возрождения
4) Нового времени

6. Предельно общие характеристики всего существующего выражаются в категории...

1) взаимодействие
2) жизнь

3) бытие
4) сущность

1) античности
2) конце XVIII-сер. XIX вв.
3) средние века
4) эпоху Возрождения

8. Логико-гносеологическая модель диалектики была разработана...
1) аналитической философией
2) немецкой классической философией
3) философией Просвещения
4) философией Возрождения

9. Необязательность предварительных систем доказательств, опора на здравый смысл отличает_____знание
1) обыденное
2) научное
3) паранаучное
4) квазинаучное

10. Согласно классической позиции, истина есть...
1) то, что признается таковым большинством
2) правда
3) соответствие знаний объективной реальности
4) теоретическая конструкция, позволяющая добиться успеха в данной ситуации

11. Согласно древнегреческой философии природа есть...
1) неживые предметы
2) Космос
3) все, что обладает способностью самодвижения
4) живые существа

12. Философское направление, рассматривающее личность как высшую ценность, называется...
1) неотомизмом
2) фрейдизмом
3) персонализмом
4) марксизмом

13. Культура становится предметом философского изучения в...
1) немецкой классической философии
2) философии Просвещения
3) античности
4) эпоху Возрождения

14. Древнеиндийскую и древнекитайскую философии характеризует:
1) отказ от религиозных ценностей;
2) практическая ориентированность;
3) опора на научные теории;
4) отказ от мифологической картины мира.

15. Первоначало, безличный мировой закон в древнекитайской философии:

1) инь;
2) дао;
3) ян;
4) ци.

Вариант 2

1. Идейное течение, появившееся в эпоху Возрождения, называется...
1) гуманизмом
2) космизмом
3) утилитаризмом
4) персонализмом

2. Возникновение античной философии было связано с постановкой проблемы...
1) первоначала бытия
2) смысла жизни
3) Бога
4) познания Космоса

3. Точка зрения на историю и судьбы людей как предопределенных волей Бога:
1) провиденциализм;
2) нигилизм;
3) волюнтаризм;
4) фатализм.

4. Создатель религиозно-философского учения о всеединстве в русской философии:
1) Н.Ф. Федоров;
2) М.А. Бакунин;
3) В.С. Соловьев;
4) А.Ф. Лосев.

5. Философ, автор учения о множественности субстанций:
1) Г. Лейбниц;
2) Дж. Бруно;
3) Августин;
4) Фома Аквинский.

6. Представители философского направления, утверждающие, что вне природы и человека нет ничего, и высшие существа - это лишь факт отражения нашей собственной сущности:
1) материалисты;
2) интуитивисты;
3) дуалисты;
4) идеалисты.

7. Этическая позиция, связывающая смысл жизни с наслаждением:
1) альтруизм;
2) гедонизм;
3) эвдемонизм;
4) стоицизм.

8. Представители экзистенциализма полагали, что смысл жизни прежде всего определяется:
1) культурными традициями;
2) социальными нормами;
3) самим человеком;
4) философскими учениями.

9. В постиндустриальном обществе на первый план выступает:
1) производство товаров массового спроса;
2) машиностроение и металлургия;
3) сельское хозяйство;
4) сфера услуг, образования и науки.

10. Цивилизационный подход к истории предполагает:
1) деление истории на формационные этапы;
2) признание множества равнозначных по уровню достигнутой зрелости культур;
3) установления общих закономерностей развития общества;
4) евроцентризм.

11. Автором книги «Рассуждение о методе» является:
1) Фома Аквинский;
2) Р. Декарт;
3) Г. Лейбниц;
4) Б. Спиноза.

12. Называя «идолами» причины заблуждений, выделяет четыре вида этих «идолов»:
1) Р. Декарт;
2) Г. Лейбниц;
3) Ф. Бэкон;
4) И. Кант.

13. Логико-гносеологическая модель диалектики была разработана...
1) аналитической философией
2) немецкой классической философией
3) философией Просвещения
4) философией Возрождения

14. Философское направление, рассматривающее личность как высшую ценность, называется...
1) неотомизмом
2) фрейдизмом
3) персонализмом
4) марксизмом

15. Культура становится предметом философского изучения в...
1) немецкой классической философии
2) философии Просвещения
3) античности
4) эпоху Возрождения

Эталон ответов
(на контрольный срез остаточных знаний по основам философии)

№ вопроса / Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вариант 1	**1**	**1**	**2**	**1**	**2**	**3**	**2**	**2**	**1**	**3**	**2**	**3**	**2**	**2**	**2**
Вариант 2	**1**	**1**	**1**	**3**	**1**	**1**	**2**	**3**	**4**	**2**	**2**	**3**	**2**	**3**	**2**

3.2 Темы самостоятельной работы студентов

№ п\п	**Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения**	**Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения**	**Осваиваемые компетенции**	**Объем в часах**
1	**2**	**3**		**5**
1.	Русская философия XIX начала XX века. Философия советского периода.	Тестирование	ОК 2,3,5,6,9	2
	Итого			**2**

3.3 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
ОК 2,3,5,6,9

1. Мировоззрение: сущность и формы. Мировоззрение и философия.

2. Предмет и метод философии.
3. Философия Древнего Востока. Проблема генезиса философии.
4. Философия Древней Индии. Система йоги.
5. Неортодоксальные школы индийской философии: джайнизм, буддизм.
6. Развитие древнекитайской философии.
7. Школы китайской философии: Конфуцианство, Даосизм.
8. Школа имен в китайской философии. Моизм. Легизм.
9. Античная философия. Ранняя греческая философия.
10. Милетская школа. Пифагоризм.
11. Диалектика Гераклита. Философия Элеатов.
12. Античный атомизм и его эволюция (Демокрит, Эпикур).
13. Софисты. Сократ и сократические школы.
14. Философия Платона.
15. Философия Аристотеля.
16. Особенности средневековой философии.
17. Учение Ф.Бекона о познании и науке (Новый Органон).
18. Рене Декарт – основоположник рационализма.
19. Проблема субстанции в учениях Спинозы и Лейбница.
20. Философские взгляды ДЖ. Беркли и Дюма.
21. Французский материализм 18в. о природе, обществе и человеке.
22. Теория познания и этика И Канта (Критика чистого разума. введение)
23. Философия Гегеля (философия права или феноменалогия духа).
24. Антороπологический материализм Л Фейербаха.
25. Основные направления русской философии 19-нач .20в.
26. Проблема человека в философии марксизма. Понятие отчуждения.
27. Позитивизм и его эволюция.
28. Философия экзистенциалистов (Камю. «Миф и Сизифе Эссе об абсурде», Сартр. «Экзистенциализм - это гуманизм»).
29. Философская герменевтика.
30. Становление и развитие философской категории «Материя».
31. Философские познания о движении. Концепция ее развития в природе и обществе. Понятие прогресса.
32. Происхождение и сущность сознания.
33. Проблема противоречия в философии и логике.
34. Причина и следствие. Детерминизм, индетерминизм, телеология.
35. Философские познания о сущности и явлении.
36. Общее и единичное в философии.
37. Случайность и необходимость.
38. Категория закон. Законы природы, общества и познания.
39. Понятие практики в философии.
40. Философские концепции истины.
41. Чувственное познание и его формы. Сенсуализм.
42. Рациональная (логическая) ступень познания. Рационализм и иррационализм.
43. Формы и методы научного исследования.
44. Общество. Основные философские концепции развития общества.
45. Проблемы взаимодействия общества и природы.
46. Эстетическое сознание. Искусство как предмет философского анализа.
47. Религия и философия.
48. Мораль и право.
49. Личность: общая характеристика и типология. Свобода ответственность.

13. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

13.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. Цели и задачи освоения дисциплины по дисциплине ОГСЭ.02 История

Цели:

- формирование основных понятий развития общества, становления экономики развитых стран мира на рубеже XX-XXIв;
- формирование ценностных ориентаций мировоззренческого уровня, отражающих объективную ценность исторических знаний, необходимых для обеспечения профессиональной деятельности;
- сформировать у студентов целостную систему знаний об историческом развитии России и зарубежных стран на рубеже XX-XXIв.

Задачи:

- изучить основные процессы исторического, экономического, социального, политического и культурного развития всемирной истории в главных цивилизационных зонах – Европе, Америке, Азии и Африке;
- изучить историческое развитие стран СНГ и России в целом на рубеже XX-XXIв.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП базового уровня

Дисциплина основана на знаниях основных исторических процессов всемирной истории на рубеже XX-XXIв.

Дисциплина направлена на изучение исторического, экономического, социального, политического и культурного развития всемирной истории.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

З1- сущность и значимость своей будущей профессии;

З2- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв.);

З3- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXIв.;

З4- основные процессы (интеграционные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

З5- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

З6- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

З7- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Уметь:

У1- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

У2- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем.

Товаровед-эксперт должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.

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.

№ раздела	Раздел /тема дисциплины	Виды работ		Конкретизация компетенций (знания, умения)
		Аудиторная	СРС	
	Раздел 1. Международные отношения после второй мировой войны			
1.	Тема 1.1 Начало «холодной войны» и становление двухполюсного мира.	Устный опрос. Вопросы для текущего контроля		**У1, У2, З1-З7**
2.	Тема 1.2 Международные конфликты конца 1940-1970-х гг.	Устный опрос. Вопросы для текущего контроля		**У1, У2, З1-З7**
	Раздел 2. Евро-атлантическая цивилизация во второй половине XX-XXI.			
3.	Тема 2.1 Страны Западной Европы и США в первые послевоенные годы.	Устный опрос. Вопросы для текущего контроля		**У1, У2, З1-З7**
4.	Тема 2.3 Страны Запада на рубеже XX-XXIв.	Устный опрос. Вопросы для текущего контроля		**У1, У2, З1-З7**
5.	Тема 2.5 Интеграция в Европе и Северной Америке.	устный опрос		**У1, У2, З1-З7**
	Раздел 3. Страны Восточной Европы и государства СНГ.			
6.	Тема 3.1 Восточная Европа во второй половине XX в.	Устный опрос. Вопросы для текущего контроля		**У1, У2, З1-З7**
7.	Тема 3.2 Демократические революции в Восточной Европе.	Устный опрос. Вопросы для текущего контроля		**У1, У2, З1-З7**
8.	Тема 3.3 Государства СНГ в мировом сообществе.	устный опрос		**У1, У2, З1-З7**
	Раздел 4 Тема 4.1 Страны			**У1, У2, З1-**

	Азии, Африки и Латинской Америки			**З7**
9.	Тема 4.1 Страны Азии и Африки во второй половине XX- начале XXI в.	Устный опрос. Вопросы для текущего контроля		**У1, У2, З1-З7**
10.	Тема 4.3 Страны Латинской Америки во второй половине XX- начале XXI в.	устный опрос		**У1, У2, З1-З7**
	Раздел 5. Духовная жизнь после Второй мировой войны.			
11.	Тема 5.1 Общественные науки, идеология и массовая культура.	Устный опрос. Вопросы для текущего контроля		**У1, У2, З1-З7**
12.	Тема 5.2 Новые направления в искусстве во второй половине XX - начале XXI в.	Устный опрос. Вопросы для текущего контроля		**У1, У2, З1-З7**
	Раздел 6. Международные организации.			
13.	Тема 6.1 Организация объединенных наций.	Устный опрос. Вопросы для текущего контроля		**У1, У2, З1-З7**
14.	Тема 6.2 НАТО, ОБСЕ.	Устный опрос. Вопросы для текущего контроля		**У1, У2, З1-З7**
15.	Тема 6.3 Международные документы.	устный опрос		**У1, У2, З1-З7**
16.	Тема 6.4 Глобальные угрозы человечеству и поиски путей их преодоления.	Устный опрос. Вопросы для текущего контроля	Подготовка сообщений по теме	**У1, У2, З1-З7**
17.	Тема 6.5 Складывание новой системы международных отношений.	- Устный опрос. Вопросы для текущего контроля		**У1, У2, З1-З7**

Контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или)опыта деятельности в процессе освоения образовательной программы

Вопросы для устного опроса

Раздел 1.Международные отношения после второй мировой войны
1.1 Начало «холодной войны» и становление двухполюсного мира
1.Последствия Второй мировой войны .
2.причины образование ООН
3.Главные признаки холодной войны
1.2 Международные конфликты конца 1940-1970-х гг.
1.От конфронтации к разрядке
2.Цели движение неприсоединения
3.Общеевропейская интеграция :цели и задачи
4.Прицины обострение международных отношений

Раздел 2. Евро-атлантическая цивилизация во второй половине XX-XXI.

2.1 Страны Западной Европы и США в первые послевоенные годы.

1.Понятие «атлантизм» и государство Евроатлантической цивилизации

2. Причины формирование смешенной экономики

3.Подения авторитарных режимов европейских странах

2.2 Страны Запада на рубеже XX-XXIв.

1.Лйбористы у власти « Триумф и трагедия»

2. « Третий путь» Э.Блэра

3.Основные принципы тэтчеризма и его результаты

4. Выход Великобритании из Европейского союза

5. Президент Франции Шарль де Голль

6. Роль Франции на международной арене

2.3 Интеграция в Европе и Северной Америке.

1. Североамериканское интеграция.

2. Отличие экономической интеграции в Европе от североамериканской

Раздел 3. Страны Восточной Европы и государства СНГ.

3.1 Восточная Европа во второй половине XX – начале XXI века.

1. Становление коммунистических режимов

2. Общие черты “строительства социализма”

3. Основные причины кризиса “коммунистических режимов”

3.2 Демократические революции в Восточной Европе

1. Причины революции 1989 – 1991г. в станах Центральной и Восточной Европы и их последствия.

2. Главные направления реформ и “шоковой терапии”

3. Причины этнических конфликтов.

3.3 Государства СНГ в мировом сообществе

1. Интеграция в рамках СНГ.

2. Политическое и социально-экономическое развитие стран СНГ.

3. Российская федерация – как член СНГ.

.

Раздел 4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки

4.1 Страны Азии и Африки во второй половине XX – начале XXI в.

1. Причины и этапы деколонизации после Второй мировой войны.

2. Особенности выбора путей развития в освободившихся странах Азии и Африки

3. Особенности модернизации в Азиатско – Тихоокеанском регионе и странах мусульманского мира.

4.2 Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.

1.Основные тенденции развития стран Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.

2. Результаты Кубинской революции.

3. Правительство Народного единства в Чили.

4. «Левый поворот» в Латинской Америке во второй половине XX – начале XXI в.

Раздел 5. Духовная жизнь после Второй мировой войны.

5.1 Общественные науки, идеология и массовая культура

1. Развитие науки и техники.

2. Начало информационной эпохи. Интернет.

3. Формирование новых ценностей.

4. Влияние массовой культуры в повседневной жизни.

5.2 Новые направления в искусстве во второй половине XX – начале XXI в.

1. Гиперреализм.

2. Концептуализм.

3. Постмодернизм.

4. Авангардистские течения.

Раздел 6. Международные организации

6.1 Организация объединенных наций

1. Причины создания ООН.
2. Цели и задачи ООН в современном мире.

6.2 НАТО. ОБСЕ.

1. Причин создания НАТО и его задачи в 21 веке.
2. Цели и задачи ОБСЕ на современном этапе.

6.3 Международные документы

1. Всеобщая Декларация прав человека и гражданина (1948г.)
2. Конвенция по правам ребенка.

6.4 Глобальные угрозы человечеству и поиски путей их преодоления

1. Главные черты процесса глобализации в начале 21 в.
2. Основные глобальные проблемы человечества.

6.5 Складывание новой системы международных отношений

1. Биполярный мир: от конфронтации к разрядке.
2. Цели Движения неприсоединения.
3. Причины международных и региональных конфликтов.

Критерии оценки знаний студентов на зачете

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее - 51%; .

Оценка «неудовлетворительно»выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

Критерии оценки знаний студента в контрольной работе

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации

1. Предпосылки «холодной войны».
2. Первые военно-политические конфликты «холодной войны».
3. Локальные конфликты.
4. Политика мирного сосуществования и военное соперничество.
5. Война во Вьетнаме.
6. Военное соперничество СССР и США.
7. Итоги соперничества СССР и США.
8. Разрядка международной напряженности.
9. Становление смешанной экономики.
10. Социально ориентированная рыночная экономика.
11. Методы проведения социальной политики.
12. Причины кризисов в развитых странах.
13. Коммунисты и левые правительства в Европе.
14. Новые левые.
15. Неоконсерватизм.
16. Социально-экономическая политика неоконсерватизма.
17. Неоконсервативная модернизация.
18. Этапы развития социал-демократии.
19. Идеология современной европейской социал-демократии.
20. США: от «третьего пути» к социально ориентированному неоконсерватизму.
21. Массовые движения.
22. Интеграция в западной Европе.
23. Достижения и противоречия европейской интеграции.
24. Развитие интеграционных процессов в Европе.
25. Интеграционные процессы в Северной Америке.
26. Восточная Европа в орбите влияния СССР.
27. Первые симптомы кризиса в Восточной Европе.
28. Углубление кризиса в восточноевропейских странах.
29. Перестройка в СССР и перемены в Восточной Европе.
30. Восточная Европа после социализма.

31. Кризис в Югославии.
32. Развитие СНГ.
33. Вооруженные конфликты в СНГ.
34. Политическое и социально-экономическое развитие стран СНГ.
35. Падение колониальных империй.
36. Проблема выбора пути развития.
37. Конфликты в странах Юга.
38. Итоги первых преобразований.
39. СССР и Китай: от союза к противостоянию.
40. Внутренняя и внешняя политика КНР в 150-1970-х гг.
41. Китай на пути реформ.
42. Внешняя политика Китая.
43. Япония после Второй мировой войны.
44. Истоки японского «экономического чуда».
45. Новые индустриальные страны (НИС).
46. Послевоенное развитие Индии.
47. Исламский мир.
48. Страны Центральной и Южной Африки.
49. Латинская Америка во второй половине XX-XXI в.
50. Общественные науки, идеология и массовая культура.
51. Новые направления в искусстве во второй половине XX-XXI в.
52. Организация объединенных наций (ООН).
53. НАТО.
54. ОБСЕ.
55. Международные документы.

Вопросы для проведения текущего контроля знаний

1 вариант

1. Образование Совета экономической взаимопомощи (СЭВ):

а) 1945 г.;
б)1949 г.;
в)1950 г.

2. Началом «холодной войны» историки считают выступление:

а) Сталина;
б) Трумэна;
в) Черчилля.

3. Создание Организации Варшавского договора (ОВД):

а) 1945 г.;
б)1949 г.;
в)1955 г.

4. Берлинский кризис:

а) 1946 г.;
б) 1948 г.;
в) 1950 г.

5. Следующим президентом США после Г. Трумэна стал:

а) Дуайт Эйзенхауэр;

б) Джон Кеннеди;
в) Рональд Рейган.

6. Карибский кризис:
а) 1948 г.;
б) 1962 г.;
в) 1970 г.

7. Международная организация «Гринпис» («Зеленый мир») была образована в:
а) 1953;
б) 1971;
в) 1990.

8. Европейский союз был образован в:
а) 1993 г.;
б) 2000 г.;
в) 2002 г.

9. Генеральный секретарь ЦК КПСС в 1985 г.:
а) М.С. Горбачев;
б) Б.Н. Ельцин;
в) Е. Гайдар.

10. Распад СССР:
а) 1989 г.;
б) 1990 г.;
в) 1991 г.

2 вариант

1. Образование НАТО:
а) 1945 г.;
б)1949 г.;
в)1950 г.

2. Началом «холодной войны» историки считают выступление:
а) Сталина;
б) Трумэна;
в) Черчилля.

3. Появление у СССР ядерного оружия:
а) 1945 г.;
б) 1949 г.;
в) 1955 г.

4. И.В. Сталин умер в:
а) 1953 г.;
б) 1958 г.;
в) 1960 г.

5. Следующим лидером СССР после И.В. Сталина стал:
а) Н.С. Хрущев;

б) Л.Н. Брежнев;
в) Ю.В. Андропов.

6. Эпоха неоконсерватизма связана с именами:
а) Рональда Рейгана;
б) Маргарет Тэтчер;
в) оба утверждения верны.

7. Террористический акт 2001 года в США произошел:
а) 1 августа;
б) 11 сентября;
в) 15 ноября.

8. В СССР отделение международной организации «Гринпис» появилось в:
а) 1985г.;
б) 1990 г.;
в) 1991 г.;

9. Валюта евро введена в оборот в:
а) 2000 г.;
б) 2002 г.;
в) 2005 г.

10. Разоблачение культа личности И.В. Сталина:
а) 1953 г.;
б) 1956 г.;
в) 1958 г.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

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

Вопросы для контроля остаточных знаний

1 вариант

1. Образование Совета экономической взаимопомощи (СЭВ):
а) 1945 г.;
б)1949 г.;
в)1950 г.

2. Началом «холодной войны» историки считают выступление:
а) Сталина;
б) Трумэна;
в) Черчилля.

3. Создание Организации Варшавского договора (ОВД):
а) 1945 г.;

б)1949 г.;
в)1955 г.

4. Берлинский кризис:
а) 1946 г.;
б) 1948 г.;
в) 1950 г.

5. Следующим президентом США после Г. Трумэна стал:
а) Дуайт Эйзенхауэр;
б) Джон Кеннеди;
в) Рональд Рейган
.

6. Карибский кризис:
а) 1948 г.;
б) 1962 г.;
в) 1970 г.

7. Международная организация «Гринпис» («Зеленый мир») была образована в:
а) 1953;
б) 1971;
в) 1990.

8. Европейский союз был образован в:
а) 1993 г.;
б) 2000 г.;
в) 2002 г.

9. Генеральный секретарь ЦК КПСС в 1985 г.:
а) М.С. Горбачев;
б) Б.Н. Ельцин;
в) Е. Гайдар.

10. Распад СССР:
а) 1989 г.;
б) 1990 г.;
в) 1991 г.

11. А.Г. Лукашенко президент:
а) Украины;
б) Беларуси;
в) Грузии.

12. Правитель КНР с 1949 по 1976 гг.:
а) Мао Цзэдун;
б) Дэн Сяопин;
в) оба утверждения верны.

13. В составе НАТО:
а) 15 государств;
б) 20 государств;
в) 28 государств.

14. Истоки шведского «экономического чуда»:

а) высокие налоги;
б) высокие доходы;
в) национализация.

15. Причины кризисов в развитых странах:

а) проводимая активная социальная политика столкнулась с бюджетным дефицитом;
б) исчерпание возможностей экстенсивного развития;
в) оба утверждения верны.

2 вариант

1. Образование НАТО:

а) 1945 г.;
б)1949 г.;
в)1950 г.

2. Началом «холодной войны» историки считают выступление:

а) Сталина;
б) Трумэна;
в) Черчилля.

3. Появление у СССР ядерного оружия:

а) 1945 г.;
б) 1949 г.;
в) 1955 г.

4. И.В. Сталин умер в:

а) 1953 г.;
б) 1958 г.;
в) 1960 г.

5. Следующим лидером СССР после И.В. Сталина стал:

а) Н.С. Хрущев;
б) Л.Н. Брежнев;
в) Ю.В. Андропов.

6. Эпоха неоконсерватизма связана с именами:

а) Рональда Рейгана;
б) Маргарет Тэтчер;
в) оба утверждения верны.

7. Террористический акт 2001 года в США произошел:

а) 1 августа;
б) 11 сентября;
в) 15 ноября.

8. В СССР отделение международной организации «Гринпис» появилось в:

а) 1985г.;
б) 1990 г.;
в) 1991 г.;

9. Валюта евро введена в оборот в:

а) 2000 г.;
б) 2002 г.;
в) 2005 г.

10. Разоблачение культа личности И.В. Сталина:

а) 1953 г.;
б) 1956 г.;
в) 1958 г.

11. Распад Югославии:

а) 1990 г.;
б) 1991 г.;
в) 2000 г.

12. Образование Содружества Независимых государств (СНГ):

а) 1989 г.;
б) 1990 г.;
в) 1991 г.

13. Индия получила независимость в:

а) 1945 г.;
б) 1947 г.;
в) 1950 г.

14. Истоки японского «экономического чуда»:

а) снижение расходов на военные цели;
б) выполнение военных заказов Америки;
в) обе причины являлись истоками «экономического чуда».

15. Роспуск ОВД И СЭВ:

а) 1990 г.;
б) 1991 г.;
в) 1992 г.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1 вариант	б	в	в	б	а	б	б	а	а	в	б	а	в	а	в
2 вариант	б	в	б	а	а	в	б	б	б	б	б	в	б	в	б

14. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины иностранный язык.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирование и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

уметь:

У1 - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы:

У2 - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

У3 - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

знать:

З1 - лексический (1200 - 1400 лексических единиц) минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

З2 - грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

2.Этапы формирования знаний и умений

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Конкретизация знания, умения
		Аудиторная	СРС	
1.	Изучение иностранных языков.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнение лексико-грамматических заданий,подготовить монолог.	ОК2, ОК3, З1, З2, У1,У3.
2.	Средства массовой информации.	Практическое занятие	Выучить слова, выполнение лексико-грамматических заданий подготовить монолог	ОК5, ОК9, З1,З2, У1,У3.
3.	Что такое компьютер?	Практическое занятие	Выучить слова, выполнение лексико-грамматических заданий,подготовить монолог	ОК5, ОК9, З1,З2, У1,У3
4.	WWW и Интернет.	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	ОК3, ОК9, З1, У1,У3.
5.	WINDOWS XP	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту.	ОК1, ОК4, ОК5,ОК3,ОК9, З1,З2, У1,У3
6.	Праздники в англоязычных странах.	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить презентацию по теме.	ОК2, ОК3 , З1,З2, У1,У3
7.	США.	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	ОК10, З1,З2, У1,У3.
8.	Вашингтон.	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	ОК9, З1,З2, У1,У3.
9.	Нью-Йорк	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	ОК5, З1,З2, У1,У3.
10.	Москва.	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	ОК10, З1,З2, У1,У3.
11.	Россия.	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	ОК2, З1,З2, У1,У3.
12.	Образование в России.	Практическое	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на	ОК3,

		занятие	вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	З1,З2, У1,У3.
13.	Система образования в Великобритании.	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	ОК5, З1,З2, У1,У3.
14.	Университеты Англии.	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	ОК9, З1,З2, У1,У3.
15.	Чарльз Дарвин.	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	ОК10, З1,З2, У1,У3.
16.	Английский характер.	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	ОК89, З1,З2, У1,У3.
17.	Американский характер.	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	ОК5, З1,З2, У1,У3.
18.	Охрана окружающей среды.	Практическое занятие	Прочитать и перевести текст. Выучить слова. Ответить на вопросы к тексту. Подготовить монолог по теме.	ОК3, З1,З2, У1,У3.
19.	Общество, зависимое от информации.	Практическое занятие	Прочитать и перевести тексты. Выучить слова по теме, выполнить задания после текстов.	ОК2, ОК5, З1,З2, У2,У3.
20.	Традиционная кухня в Англии.	Практическое занятие	Прочитать и перевести тексты. Выучить слова по теме, выполнить задания после текстов.	ОК3, ОК5, З1,З2, У2,У3.
21.	Традиционная кухня в Шотландии.	Практическое занятие	Прочитать и перевести тексты. Выучить слова по теме, выполнить задания после текстов.	ОК9, ОК10, З1,З2, У2,У3
22.	Традиционная кухня в Уэльса.	Практическое занятие	Прочитать и перевести тексты. Выучить слова по теме, выполнить задания после текстов.	ОК2, ОК9, З1,З2, У2,У3.
23.	Итоговое занятие.	Практическое занятие	Прочитать и перевести тексты. Выучить слова по теме, выполнить задания после текстов.	ОК3, ОК9, З1,З2, У2,У3
24.	Традиционная кухня в Северной Ирландии.	Практическое занятие	Прочитать и перевести тексты. Выучить слова по теме, выполнить задания после текстов.	ОК2, ОК9, З1,З2, У2,У3
25.	«Рецепты старой Англии»	Практическое занятие	Прочитать и перевести тексты. Выучить слова по теме, выполнить задания после текстов.	ОК2, ОК3, З1,З2, У2,У3
26.	Национальные блюда Англо-говорящих стран.	Практическое занятие	Прочитать и перевести тексты. Выучить слова по теме, выполнить задания после текстов..	ОК5, ОК9, З1,З2, У2,У3
27.	Русская кухня.	Практическое	Прочитать и перевести тексты. Выучить слова по теме,	ОК3, ОК10,

		занятие	выполнить задания после текстов.	З1,З2, У2,У3

3.Показатели, критерии оценки знаний и умений

Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Наименование оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	Изучение иностранных языков.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
2.	Средства массовой информации.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
3.	Что такое компьютер?	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику и грамматику по теме в несложной беседе.
4.	WWW и Интернет.	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
5.	WINDOWS XP	Контроль устной и письменной речи.	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
6.	Праздники в англоязычных странах.	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
7.	США.	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
8.	Вашингтон.	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
9.	Нью-Йорк	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
10.	Москва.	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
11.	Россия.	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
12.	Образование в России.	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
13.	Система образования в Великобритании.	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
14.	Университеты Англии.	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.

15.	Чарльз Дарвин.	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
16.	Английский характер.	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
17.	Американский характер.	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
18.	Охрана окружающей среды.	Контроль навыков чтения и устной речи	Знать и уметь употреблять лексику по теме в несложной беседе.
19.	Общество, зависимое от информации.	Контрольнавыковчтения.	Знать лексику по теме и уметь переводить тексты по специальности.
20.	Традиционная кухня в Англии.	Контроль навыков чтения.	Знать лексику по теме и уметь переводить тексты по специальности.
21.	Традиционная кухня в Шотландии.	Контроль навыков чтения.	Знать лексику по теме и уметь переводить тексты по специальности.
22.	Традиционная кухня в Уэльса.	Контроль навыков чтения.	Знать лексику по теме и уметь переводить тексты по специальности.
23.	Итоговое занятие.	Контроль навыков чтения	Знать лексику по теме и уметь переводить тексты по специальности.
24.	Традиционная кухня в Северной Ирландии.	Контроль навыков чтения	Знать лексику по теме и уметь переводить тексты по специальности.
25.	«Рецепты старой Англии»	Контроль навыков чтения	Знать лексику по теме и уметь переводить тексты по специальности.
26.	Национальные блюда Англо-говорящих стран.	Контроль навыков чтения	Знать лексику по теме и уметь переводить тексты по специальности.
27.	Русская кухня.	Контроль навыков чтения	Знать лексику по теме и уметь переводить тексты по специальности.
28.	Итоговое занятие.		

4.Материалы для оценки знаний, умений навыков сформированного в процессе освоения образовательной программы.

Тема №1.

Изучение иностранных языков.

*Развитие навыков устной речи:*Иностранные языки.

Грамматический материал: Модальные глаголы и их заменители.

Тема №2.

Средства массовой информации.

Развитие навыков устной речи:СМИ

Грамматический материал: Сложное дополнение.

Причастие и герундий, их отличие.

Тема №3.

Что такое компьютер?

*Развитие навыков устной речи:*Что такое компьютер?

Грамматический материал: Условные предложения.

Тема №4.

WINDOWS XP

Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме

Тема №5.

WWW и Интернет.

Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме

Тема № 6.

Праздники в англоязычных странах.

Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме

Тема № 7.

США.

Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме

Тема № 8.

Вашингтон.

Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме

Тема № 9.

Нью-Йорк

Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме

Тема № 10.

Москва. Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме

Тема № 11.

Россия.

Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме

Тема № 12.

Образование в России.

Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме

Тема № 13.

Система образования в Великобритании.

Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме

Тема № 14

Университеты Англии.

Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме

Тема № 15.

Чарльз Дарвин.

Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме

Тема № 16.

Английский характер.

Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме
Тема № 17.
Американский характер.
Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме
Тема № 18.
Охрана окружающей среды.
Чтение и перевод текста. Речевые упражнения по теме
Тема № 19
Общество, зависимое от информации.
1.Компьютерная грамотность. 2.Что такое компьютер? 3.Использование компьютеров.
Грамматика: Past Simple
Тема № 20.
Традиционная кухня в Англии.
1.Развитие кулинарии в Англии.2. Современные технологии в кондитерских Англии.
Грамматика: Страдательный залог.
Тема № 21.
Традиционная кухня в Шотландии.
1.Первые кондитерские Шотландии.
2.Шотландские рецепты.
Грамматика: Причастие I, причастие II
Тема № 22.
Традиционная кухня в Уэльса.
1.Праздничный стол в Уэльсе.
2.Рецепт «Уэльский торт»
Грамматика: Модальные глаголы.
Тема № 23.
Традиционная кухня в Северной Ирландии.
1.Северная Ирландия - основной поставщик продуктов.
2. Рецепты Ирландской кухни.
Грамматика: ParticipleI, ParticipleII.
Тема № 24.
«Рецепты старой Англии»
1. «Индейка».
2. «Аристократическая еда «Овсянка»»
Грамматика: Perfect Participle Active, Perfect Participle Passive.
Тема № 25.
Национальные блюда Англо-говорящих стран.
1.Кухня Австралии.
2.Кухня Голландии.
Грамматика: независимый причастный оборот.
Тема № 26. Русская кухня.
1.Как приготовить «Борщ»
2. Праздничные рецепты России.
3. Салат «Оливье»
Грамматика: Инфинитив

Критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

Контрольная работа за 2 курс

Вариант №1

1. Usually he sits near the window.

a) местоимение b) глагол c) существительное

2. Our college has a big building.

a) существительное b)прилагательное c) глагол

3. Newton was an outstanding scientist.
a) наречие b)прилагательное c) глагол
4. Yoursonworkwell.
a) существительное b)прилагательное c) наречие
5. I go … the college … bus.
a) at in b) to by c) in by
6. Our holidays are … July.
a) in b) at c) on
7. Yesterday was the … day this year.
a) shortest b) most short c) very short
8. He knows him … than you.
a) best b) better c) good
9. You ought … at home.
a) stay b) to stay c) staying
10. Do you want … the news?
a) know b) knowing c) to know

Вариант №2

1. Where do you work?
a) существительное b)наречие c) глагол
2. Do you like your work?
a) местоимение b) глагол c) существительное
3. Our students do a lot of their work in the laboratories.
a) местоимение b) наречие c) существительное
4. This method is widely used.
a) существительное b)прилагательное c) наречие
5. Our lessons begin … nine o'clock .
a) in b) at c) of
6. Their holidays are … January.
a) on b) in c) at
7. Yesterday was the … day this year.
a) very hot b) most hot c) hottest
8. Who knows him … than you?
a) better b) best c) good
9. We must … at home.
a) stay b) to stay c) staying
10. Are you able … a car?
a) to drive b) drive c) driving

Эталоныответов

№ задания	Первый семестр	
	Вариант №1	Вариант №2
11.	b	c
12.	a	c
13.	b	a
14.	c	c

15.	b	b
16.	a	b
17.	a	c
18.	b	a
19.	b	a
20.	c	a

Контрольнаяработа за 3 курс

1. Information is given into the computer in the form of _____
   a) ideas; b) characters; c) rules.
2. The basic function of a computer is____ information.
   a) to switch; b) to keep; c) to process.
3. The data needed for solving problems are kept in the _____
   a) memory; b) input device; c) output device.
4. Inputting information into the computer is realized by means of ____ .
   a) printer; b) letters; c) diskettes.
5. A computer can carry out arithmetic-logical operations _____
   a) quickly; b) instantaneously; c) during some minutes.
6. Computers have become_____ in homes, offices, researchinstitutes.
   a) commonwealth; b) commonplace; c) common room.
7. Space_____uses computers widely.
   a) information; b) production; c) exploration.
8. Computers are used for image___ .
   a) processing; b) operating; c) producing.
9. Computers help in _____of economy.
   a) environment; b) management; c) government.
10. Air traffic control depends on computer-__ _____information,
    a) generated; b) instructed; c) combined.

Эталоныответов

№ задания		
	Вариант №1	Вариант №2
1	b	
2	c	
3	a	
4	b	
5	b	
6	b	
7	c	
8	c	
9	b	
10	a	

Контрольная работа за 4 курс

1. Подберите вместо пропусков подходящее по смыслу слово

1. Computer data ___ system frees humans from routine error-prone tasks.
   a) counting; b) computing: c) processing.
2. Computers can store vast amount of information to organize it and _____ it.
   a) to travel; b) to retrieve; c) to respond.
3. The entered data can be transmitted by_____ networks.
   a) communications; b) conversions; c) procession.
4. The possibility of _____ is reduced if data were correctly put into the data processing system.
   a) character; b) access; c) error.
5. Computer data processing systems can ___at a fraction of a second.
   a) receive; b) respond; c) retrieve.
6. *Computer systems are vulnerable to the entry of*_____data.
   a) invalid; b) invariable; c) invisible.
7. As soon as data were entered into the system correctly, the human ____ is limited.
   a) computation; b) information; c) manipulation.
8. The amount of data stored on magnetic discs is constantly_____ .
   a) decreasing; b) increasing; c) eliminating.

2. Согласуйте слова в левой колонке с их интерпретацией, предложенной справа.

1. Inputting a) saving information for further processing;
2. Character b) the process of producing useful information;
3. Database c) meaningful collections of related characters;
4. Data elements d) the most common input device;
5. Controlling e) the part of the computer that receives and stores data for processing;
6. Outputting 0 directing the sequence of the operations performed;
7. Memory g) a written language symbol;
8. Record h) a collection of related data elements
9. Keyboard i) a set of related facts;
10. Storing j) the process of entering collected facts into a data processing system.

Эталоныответов

№ задания		
	Задание №1	Задание №2
1	c	j
2	b	g
3	a	i
4	c	c
5	b	f
6	a	b
7	c	e
8	b	h
9		d
10		a

Критерии оценки теста:

Оценка уровня подготовки		
Балл (отметка)	Результат	
5	Отлично	более 89% правильных ответов
4	Хорошо	70%-89% правильных ответов
3	Удовлетворительно	51%-69% правильных ответов
2	Неудовлетворительно	менее 51% правильных ответов

4. Комплект заданий для самостоятельной работы.

4.1 Темы самостоятельной работы студентов

№ п \п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые знания и умения	Объем в часах
1.	Изучение иностранных языков.	Выучить слова по теме, выполнение лексико-грамматических заданий	ОК1, ОК8, З1, З2, У1,У3.	-
2.	Средства массовой информации.	Выучить слова, выполнение лексико-грамматических заданий	ОК5, ОК9, З1,З2, У1,У3.	-
3.	Что такое компьютер?	Выучить слова, выполнение лексико-грамматических заданий	ОК5, ОК9, З1,З2, У1,У3	-
4.	WWW и Интернет.	Выучить слова, выполнение лексико-грамматических заданий, подготовить монолог.	ОК4, ОК9, З1, У1,У3.	-
5.	WINDOWS XP	Выучить слова, выполнение лексико-грамматических заданий, подготовить монолог.	ОК1, ОК4, ОК5,ОК8,ОК 9, З1,З2, У1,У3	-
6.	Праздники в англоязычных странах.	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК2, ОК4 , З1,З2, У1,У3	-
7.	США.	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК8, З1,З2, У1,У3.	-
8.	Вашингтон.	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК8, З1,З2, У1,У3.	-
9.	Нью-Йорк	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК8, З1,З2, У1,У3.	-
10.	Москва.	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК8, З1,З2, У1,У3.	-
11.	Россия.	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК8, З1,З2, У1,У3.	-
12.	Образование в России.	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК8, З1,З2, У1,У3.	-
13.	Система образования в Великобритании.	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК8, З1,З2, У1,У3.	-
14.	Университеты Англии.	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК8, З1,З2, У1,У3.	-
15.	Чарльз Дарвин.	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК8, З1,З2, У1,У3.	-
16.	Английский характер.	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК8, З1,З2, У1,У3.	-
17.	Американский характер.	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК8, З1,З2, У1,У3.	-
18.	Охрана окружающей среды.	Перевести текст, выучить слова, подготовить монолог по теме.	ОК8, З1,З2, У1,У3.	-
19.	Общество, зависимое от информации.	Выписать незнакомые слова из текста, выполнить упражнения.	ОК1, ОК8, З1,З2, У2,У3.	-
20.	Традиционная кухня в Англии.	Выписать незнакомые слова из текста, выполнить упражнения.	ОК1, ОК8, З1,З2, У2,У3.	-

21.	Традиционная кухня в Шотландии.	Выписать незнакомые слова из текста, выполнить упражнения.	ОК1, ОК8, З1,З2, У2,У3	-
22.	Традиционная кухня в Уэльса.	Выписать незнакомые слова из текста, выполнить упражнения.	ОК1, ОК9, З1,З2, У2,У3.	-
23.	Традиционная кухня в Северной Ирландии.	Выписать незнакомые слова из текста, выполнить упражнения.	ОК1, ОК9, З1,З2, У2,У3	-
24.	«Рецепты старой Англии»	Выписать незнакомые слова из текста, выполнить упражнения.	ОК1, ОК8, З1,З2, У2,У3	2
25.	Национальные блюда Англо-говорящих стран.	Выписать незнакомые слова из текста, выполнить упражнения.	ОК1, ОК9, З1,З2, У2,У3	2
26.	Русская кухня.	Выписать незнакомые слова из текста, выполнить упражнения.	ОК1, ОК8, З1,З2, У2,У3	2

5. Материалы для промежуточной аттестации

5.1. Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету:

3 семестр

Устная речь по следующим темам:

1. Изучение иностранных языков.
2. Средства массовой информации.
3. Что такое компьютер?
4. WWW и Интернет.
5. WINDOWS XP

4 семестр

6. Праздники в англоязычных странах.
7. США.
8. Вашингтон.
9. Нью-Йорк
10. Москва.
11. Россия.
12. Образование в России.
13. Система образования в Великобритании.
14. Университеты Англии.
15. Чарльз Дарвин.
16. Английский характер.
17. Американский характер.
18. Охрана окружающей среды..

грамматический минимум по следующим темам:

Модальные глаголы и их заменители. Сложное дополнение. Причастие и герундий, их отличие. Условные предложения. Страдательный залог.

5 семестр

Знать лексику по теме и уметь переводить тексты по специальности.

Традиционная кухня в Англии.

Традиционная кухня в Шотландии.

6 семестр

Знать лексику по теме и уметь переводить тексты по специальности.

Традиционная кухня в Уэльса.

Традиционная кухня в Северной Ирландии

7 семестр

Традиционная кухня в Северной Ирландии.

«Рецепты старой Англии»

8 семестр

Национальные блюда Англо-говорящих стран.

Русская кухня.

5.2. Практические задания для подготовки к зачету по учебнику.

6.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

6.1. Типовые критерии оценки сформированности знаний и умений

Оценка	Балл	Обобщенная оценка знаний и умений
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой знаний и умений, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой знаний и умений, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой знаний и умений, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой знаний и умений, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать

		самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Физическая культура

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

14.1 Перечень формируемых компетенций

Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

З1-влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

З2-способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

З3 правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

У1-выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

У2-выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

У3-проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

У4-преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

У5-выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

У6-осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

У7-выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

У8-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах

Российской Федерации; организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;

У9-активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Конкретизация компетенций (знания, умения)
		Аудиторная	СРС	
	Раздел 1. Легкая атлетика	Тестирование	-	У1-У9; З1-З3
1.	История возникновения и развития легкой атлетики.		-	У1-У9; З1-З3
2.	Обучение технике низкого старта.		-	У1-У9; З1-З3
3.	Бег на короткие дистанции		-	У1-У9; З1-З3
4.	Обучение технике высокого старта		-	У1-У9; З1-З3
5.	Бег на средние дистанции		-	У1-У9; З1-З3
6.	Бег на выносливость		-	У1-У9; З1-З3
7.	Бег на длинные дистанции.		-	У1-У9; З1-З3
8.	Эстафетный бег.		-	У1-У9; З1-З3
9.	Техника прыжка в длину.		-	У1-У9; З1-З3
10.	Методика приведения упражнений на выносливость, гибкость, быстрота		-	У1-У9; З1-З3
11.	Комплекс упражнений на выносливость, быстроты		-	У1-У9; З1-З3
12.	Контрольно – зачетные нормативы бег (100м)		-	У1-У9; З1-З3
13.	Контрольно зачетные нормативы бег (800м)		-	У1-У9; З1-З3
14.	Контрольно – зачетные нормативы кросс(1500м)		-	У1-У9; З1-З3
15.	Контрольно-зачетные нормативы прыжка в длину		-	У1-У9; З1-З3
16.	Контрольно зачетные нормативы бег (60 м)		-	У1-У9; З1-З3
17.	Легкая атлетика королева спорта		-	У1-У9; З1-З3
	Раздел 2. Гимнастика с использованием гимназических упражнений и гимнастических зарядов	Тестирование	-	У1-У9; З1-З3
18.	Комплекс строевых упражнений.		-	У1-У9; З1-З3
19.	Комплекс гимнастических упражнений на матах.		-	У1-У9; З1-З3
20.	Комплекс гимнастических упражнений на шведской лестнице.		-	У1-У9; З1-З3
21.	Комплекс гимнастических упражнений на высокой перекладине.		-	У1-У9; З1-З3
22.	Комплекс гимнастических упражнений на низкой перекладине.		-	У1-У9; З1-З3

23.	Комплекс силовых упражнений на плечевой пояс.		-	У1-У9; З1-З3
24.	Освоение техникой комплексных упражнений на верхний плечевой пояс.		-	У1-У9; З1-З3
25.	Развитие силовой выносливости.		-	У1-У9; З1-З3
26.	Комплекс силовых упражнений.		-	У1-У9; З1-З3
27.	Выполнение ОРУ.		-	У1-У9; З1-З3
28.	Комплекс ОРУ с набивными мячами.		-	У1-У9; З1-З3
29.	Комплекс ОРУ на развитие гибкости.		-	
30.	Комплекс ОРУ на развитие ловкости.		-	
31.	Комплекс ОРУ на развитие внимания.		-	
	Радел 2. Спортивные игры	Тестирование	-	У1-У9; З1-З3
Тема 2.1. Волейбол. Обучение правилам и технике безопасности игры				-
32.	Исходное положение (стойки), перемещения,		-	У1-У9; З1-З3
33.	Комплекс специальных упражнений на развитие гибкости		-	У1-У9; З1-З3
34.	Комплекс специальных упражнений на развитие силы.		-	У1-У9; З1-З3
35.	Комплекс специальных упражнений на развитие быстроты.		-	У1-У9; З1-З3
36.	Комплекс ОРУ на развитие внимания.		-	У1-У9; З1-З3
37.	Комплекс специальных упражнений на развитие взрывной силы.		-	У1-У9; З1-З3
38.	Передача, подача, нападающий удар,		-	У1-У9; З1-З3
39.	Прием мяча снизу двумя руками,		-	У1-У9; З1-З3
40.	Прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину,		-	У1-У9; З1-З3
41.	Прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты.		-	У1-У9; З1-З3
42.	Блокирование.		-	У1-У9; З1-З3
43.	Тактика нападения, тактика защиты.		-	У1-У9; З1-З3
44.	Пляжный волейбол 2х2		-	У1-У9; З1-З3
45.	Двусторонняя игра по правилам		-	У1-У9; З1-З3
Тема 2.2. Баскетбол. Обучение правилам и технике безопасности игры		Тестирование		-
46.	Общие сведения, судейство, размеры площадки.		-	

47.	Сведения, передвижения по площадке.		-	
48.	Стрит-бол 3х3 человек.		-	
49.	Ловля и передача мяча,.		-	
50.	Ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком).		-	У1-У9; З1-З3
51.	Вырывание и выбивание (приемы овладения мячом),		-	У1-У9; З1-З3
52.	Прием техники защиты - перехват		-	
53.	Приемы, применяемые против броска, накрывание.		-	
54.	Тактика нападения. Тактика защиты		-	
55.	Защита – нападение 2х2. Игра по упрощенным правилам.		-	
56.	Контрольно-зачетные нормативы: ведение – низкое, высокое, змейкой.		-	
57.	Контрольно-зачетные нормативы: передачи –от груди, из-за спины, в пол, от щита.		-	У1-У9; З1-З3
58.	Контрольно-зачетные нормативы: броски – штрафные, 3-очковые, из-под кольца.		-	
59.	Зонная защита.		-	
60.	Игра по правилам.		-	
Тема 2.3 Мини футбол. Обучение правилам и технике безопасности игры		Тестирование		-
61.	Техника безопасности при игре в мини-футбол. Исходное положение (стойки), перемещения.		Подготовка сообщений о правилах игры	
62.	Выполнение упражнений с ударами по катящемуся, летящему мячу средней частью подъема ноги, внутренней частью подъема ноги, носков.		Подготовка сообщений о правилах ударов по мячу	
63.	Выполнение ударов головой на месте и в прыжке, ударов по воротам.		Подготовка сообщений по правилам ударов	
64.	Ввод мяча – вбрасывание.			
65.	Жонглирование и финты.		Подготовка сообщений об истории жанглирования	
66.	Выполнение комплекса на развитие скоростных качеств.		-	
67.	Стандартные и условные удары		-	
68.	Выполнение комплексных упражнений на развитие силовых		-	

	качеств.			
69.	Выполнение комплекса упражнений на развитие гибкости.		-	
70.	Двусторонняя игра в мини футбол.		-	
71.	Выполнение комплекса упражнений для развития скоростных способностей.		-	
	Раздел 3.Силовая подготовка	Тестирование		
72.	Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы рук.		-	
73.	Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы груди.		-	
74.	Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы брюшного пресса.		-	
75.	Обучение специальным физическим упражнениям, укрепляющим мышцы ног, спины		-	
76.	Обучение развитию общей и силовой выносливости.		-	
77.	Обучение комплексному развитию физических качеств посредством круговой тренировки.		-	
78.	Обучение выполнению общих развивающих физических упражнений.		-	
79.	Изучение комплекса упражнений на развитие координации движения.		-	

15. Показатели, критерии оценки компетенций

15.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	**Раздел 1. Легкая атлетика**	У1-У9; З1-З3; ОК08	Задания для тестирования	Оценка выполнения упражнений. Оценка выполнения нормативов по физической подготовке, и норм ГТО
2	**Раздел 2. Волейбол**	У1-У9; З1-З3; ОК08	Задания для тестирования	Оценка выполнения упражнений. Оценка выполнения нормативов по физической подготовке, и норм ГТО
3	**Радел 3. Баскетбол**	У1-У9; З1-З3; ОК08	Задания для тестирования	Оценка выполнения упражнений. Оценка выполнения нормативов по физической подготовке, и норм ГТО
4	**Раздел 4. Мини - футбол**	У1-У9; З1-З3; ОК08	Задания для тестирования	Оценка выполнения упражнений. Оценка выполнения нормативов по физической подготовке, и норм ГТО

16. Контрольные задания и материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Тестовые задания для текущего контроля
«Тест по теме "Легкая атлетика".

2. Какой вид спорта называют королевой спорта»?
а) гимнастику;
б) легкую атлетику;
в) тяжелую атлетику.

2. Кросс - это:

а) бег по искусственной дорожке стадиона;
б) бег с ускорением;
в) бег по пересеченной местности;
г) бег с барьерами.

3. К видам легкой атлетики не относятся:
а) прыжки в длину;
б) спортивная ходьба;
в) прыжки с шестого;
г) прыжки через гимнастического коня.

4. Какие беговые дистанции не входят в программу Олимпийских игр?
а) 200м, 100м;
б) 400м, 800м;
в) 1,500м, 3000м;
г) 500м, 1000м.

5. Какая из дистанций является спринтерской?
а) 800 м;
б) 1500 м;
в) 100 м;
г) 500 м.

6. Чем измеряется длина разбега?
а) рулеткой;
б) на глазок;
в) беговым шагом;
г) ступнями.

7. 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
г) по улицам города

8. В каком году возникла легкая атлетика в России?
а) в 1912 году;
б) в 1888 году;
в) в 1896 году;
г) в 1900 году.

9. Какова ширина беговой дорожки на стадионе?
а) 125 см;
б) 100 см;
в) 90 см;
г) 105 см.

10. Результат в прыжках в длину на 80-90% зависит от …
а) максимальной скорости разбега и отталкивания;
б) способа прыжка;
в) быстрого выноса маховой ноги.

11. Результат в прыжках в высоту на 70-80% зависит от …

а) способа прыжка;

б) направления движения маховой ноги и вертикальной скорости прыгуна;

в) координации движений прыгуна.

12. Наиболее эффективным упражнением для развития выносливости служит …

а) бег на короткие дистанции;

б) бег на средние дистанции;

в) бег на длинные дистанции.

13. При самостоятельных занятиях легкой атлетикой наиболее эффективным является контроль за физической нагрузкой …

а) по частоте дыхания;

б) по частоте сердечных сокращений;

в) по снижению скорости бега;

г) по самочувствию.

14. Отсутствие разминки перед соревнованиями (или перед основной нагрузкой в тренировке) чаще всего приводит к …

а) экономии сил;

б) улучшению спортивного результата;

в) травмам.

15. Сопоставить:

1) стипль-чез	а) бег на короткую дистанцию
2) стайерский бег	б) бег на длинные дистанции
3) спринт	в) бег по беговой дорожке с барьерами и ямой с водой
4) фосбери-флоп	г) способ прыжка в высоту

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
отв	б	в	г	г	в	г	в	б	а	а	в	в	б	в	1-в 2-б 3-а 4-г

Теме по теме «Волейбол»

1. В каком веке появился волейбол как игра:

а) XX;

б) XXI;

в) XIX.

2. В каком году волейбол входит в программу Олимпийских игр:

а) 1964;

б) 1991;

в) 1997

3. Какая страна стала Родиной волейбола:
а) Россия
б) Франция
в) США

4. Кто придумал волейбол как игру:
а) Джордж Майкен;
б) Д.Фрейзер;
в) Уильям Дж. Морган.

5. Что означает слово «волейбол»:
а) удар с лёта и мяч;
б) удар с лёта;
в) мяч;

6. Размеры волейбольной площадки (м):
а) 18×15;
б) 18х9;
в) 17×16.

7. Высота волейбольной сетки для женщин (см):
а) 199;
б) 2,24 м;
в) 200.

8. Вес волейбольного мяча (г):
а) 280-300;
б) 350;
в) 260-280

9. Нарушение правил в волейболе.
а) фол;
б) касание рукой соперника;
в) касание рукой пола.

10. Сколько игроков во время игры может находиться на площадке:
а) 4
б) 6;
в) 5.

11. Где выполняется подача мяча?
а) с площадки;
б) из-за лицевой линии;
в) со штрафной линии.

12. Сколько раз можно подбросить мяч для подачи?
а) 1
б) 2
в) 3.

13. Сколько времени дается на перерыв между партиями (мин.):

а) 2
б) 5
в) 3.

14 Как выполняется переход команды на площадке?
а) против часовой;
б) по часовой;
в) по горизонтали

15 Либеро – это…
а) судья;
б) игрок;
в) тренер.

16. Из 1 зоны игрок переходит в…
а) 7;
б) 4;
в) 6.

17. Что такое «Пайп»?
а) вариант атаки;
б) подача мяча;
в) замена игроков

Эталон ответов по теме Волейбол

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
отв	в	а	в	в	а	б	б	в	а	б	б	а	в	б	б	в	а

по теме «Баскетбол»

1. В каком году появился баскетбол как игра:
а) 1888;
б) 1805;
в) 1891.

2. В каком году баскетбол входит в программу Олимпийских игр:
а) 1936;
б) 1991;
в) 1997.

3. Какая страна стала Родиной баскетбола:
а) Россия;
б) Франция;
в) США

4. Кто придумал баскетбол как игру:
а) Джордж Майкен;
б) Д .Фрейзер;

в) Д. Нейсмит.

5. Что означает слово «баскетбол»:
а) корзина– мяч;
б) корзина;
в) мяч;

6. Размеры баскетбольной площадки (м):
а) 27×15;
б) 28×15 ;
в) 26×16.

7. Высота баскетбольной корзины (см):
а) 300;
б) 305;
в) 310.

8. Вес мяча (г):
а) 600 – 620;
б) 650 – 700;
в) 600 – 650.

9. Нарушение правил в баскетболе.
а) фол
б) касание рукой корзины
в) касание рукой пола.

10. Сколько игроков во время игры может находиться на площадке:
а) 4
б) 5;
в) 6.

11. Матч состоит из:
а) двух таймов по 20 минут;
б) четырех таймов по 10 минут;
в) трех таймов по 15 минут.

12.Как называется равный счёт по окончании основного времени матча:
а) овертайм;
б) фол;
в) аут

13.Сколько времени отводится на атаку корзины соперника (с):
а) 15
б) 20;
в) 24.

14. Какое максимальное количество времени даётся игроку на выбрасывание мяча:
а) 3 сек.
б)5 сек.
в)10 сек.

15. Сколько шагов можно делать после ведения мяча:
а) 3 шага;
б) 2 шага;
в) 1 шаг.

16. 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.

17. Сколько времени отводится на переход из тыловой в передовую зону(с)?
а) 8;
б) 10;
в) 12.

18. Сколько очков даётся за забитый мяч со штрафной линии?
а) 2 очка;
б) 1 очко
в)3 очка.

19. Советский баскетболист, включенный в баскетбольный зал славы НБА.
а) Белов С.;
б) Морозов В.;
в) Петров А.

20. Чемпион Европы по баскетболу в 2009 году среди мужских команд:
а) Испания;
б) Франция;
в) Великобритания.

Эталон ответов на тест по теме Баскетбол

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
отв	в	а	в	в	а	б	б	в	а	б	б	а	в	б	б	в	а	б	а	а

Тест по теме Мини-футбол

1.Минимальная длина площадки в мини-футболе?
1)25 м
2)28 м
3)20 м
4)24 м

2.Максимальная длина площадки в мини-футболе?
1)40 м
2)44 м

3)42 м
4)46 м

3.Минимальная ширина площадки в мини-футболе?
1)18 м
2)15 м
3)20 м
4)22 м

4.Максимальная ширина площадки в мини-футболе?
1)25 м
2)28 м
3)30 м
4032 м

5.Ширина разметки в мини-футболе?
1)5 см
2)8 см
3)10 см
4)12 см

6.Радиус в центре площадки в мини-футболе имеет длину…
1)3 м
2)4 м
3)3,5 м
4)4,5 м

7.Какой радиус у четверти окружности штрафной площади в мини-футболе?
1)5 м
2)6 м
3)7 м
4)8 м

8.Высота ворот в мини-футболе ровна?
1)2,05 м
2)2,00 м
3)2,10 м
4)2,44 м

9.Какова ширина ворот в мини-футболе
1)3 м
2)4 м
3)5 м
4)6 м

10.Размеры площадки для международных встреч равны …
1)25 – 35 х 15 – 17
2)24 – 34 х 26
3)38 – 42 х 18 – 22
4)30 – 37 х 24 – 25

11.Длина окружности мяча в мини-футболе ровна …

1)55 – 59
2)62 – 66
3)67 – 70
4)50 – 54

12.Вес мяча в мини-футболе до начала игры должен составлять …

1)280 – 300 гр
2)310 – 330 гр
3)340 – 390 гр
4)400 – 440 гр

13.Число игроков в мини-футболе находящихся на площадке?

1)5
2)6
3)7
4)8

14.Максимальное количество запасных игроков, используемых на протяжении всего матча в мини-футболе?

1)5
2)6
3)7
4)8

15.Сколько минут играет команда в меньшинстве, после удаленного игрока и с последующим полным комплектованием?

1)2
2)5
3)4
4)6

16.Кто следит за 2-х минутным контролем игры в меньшинстве?

1)Главный судья
20Судья на линии
3)Судья хронометрист
4)Судья информатор

17.Продолжительность игры в мини-футболе равна …

1)2 тайма х 25 минут
2)2 тайма х 20 минут
3)2 тайма х 30 минут
4)2 тайма х 15 минут

18.Перерыв между таймами в мини-футболе равен …

1)10 минут
2)15 минут
3)12 минут
4)14 минут

19.На каком расстоянии от мяча находится игроки не выполняющий начальный удар.

1)3

2)4
3)5
4)6

20.Сколько раз можно отыграться с вратарем «в стенку» в одном игровом эпизоде?

1)1
2)2
3)3
4)4

21.Давление мяча для игры в мини-футбол равно …

1)0,4 – 0,6
2)0,2 – 0,3
3)0,7
4)0,31 – 0,35

22.При штрафном ударе игроки обороняющейся команды должны стоять от мяча на расстоянии равное …

1)4 м
2)5 м
3)6 м
4)7 м

23.Какое правило действует при введении мяча из аута?

1)Правило «3 – секунды»
2)Правило «4 – секунды»
3)Правило «5 – секунд»
40Правило «6 – секунд»

24.Мяч влетел в ворота после свободного удара прямо без розыгрыша и при этом никого не задел, действия судьи?

1)Гол засчитан
2)Гол не засчитан, назначается удар от ворот
3)Команда имеет вторую возможность перебить
4)Свободный удар передается другой команде

25.Что не входит в комплект судейского инвентаря у судей в мини-футбол?

1)Свисток
2)Часы
3)Флажки
4)Карточки

26.На сколько метров должны стоять игроки противоположной команды от игрока, вводящего мяч … в мини-футболе?

1)3
2)4
3)5
4)6

27.Со скольки метров бьется пенальти в мини-футболе?

1)5

2)6
3)7
4)8

28.Если команда набрала 6 фолов, то назначается дабл – пенальти с отметки равное расстоянию от ворот

1)9 м
2)10 м
3)11 м
4)12 м

29.Если игрок ударив из аута, забил мяч в ворота и при этом мяч никого не задел, действия судьи?

1)Засчитать гол
2)Гол не засчитает, назначит удар от ворот
3)Мяч введут из аута игроки другой команды
4)Назначит повторное введение мяча

30.Если судья назначил штрафной по свистку, а игрок взял и пробил по воротам, действия судьи?

1)Показать желтую карточку и повторить удар
2)Показать красную карточку и повторить штрафной удар
3)Показать карточку и передать право удара другой команде
4)Показать красную карточку и передать право удара другой команде

31.За что дается желтая карточка?

1)За двойное касание при свободном ударе
2)За правило «4 – секунд»
3)При введении вратарем мяча ногой
4)За удар сзади

32.По номенклатуре ФИФА мяч в мини-футболе имеет номер?

1)4
2)5
3)6
4)7

33.Дата первого официального матча по мини-футболу среди национальных сборных?

1)22 июня 1960
2)19 июля 1974
3)1 марта 1981
4)13 октября 1955

35.В какой стране прошло первое первенство мира по мини-футболу?

1)Бразилия
2)Франция
3)Голландия
4)СССР

36.Первый чемпион первенства мира по мини-футболу был в

1)Испания
2)Бразилия

3)Парагвай
4)Италия

37.В какой стране на территории СССР прошли первые турниры по мини-футболу?

1)Литва
2)Латвия
3)Грузия
4)Украина

38.В какой году был создан комитет по мини-футболу в СССР?

1)1970
2)1960
3)1980
4)1990

39.Самая титулованная команда по мини-футболу России?

1)Дина
2)Динамо
3)Спартак
4)ВИЗ

Эталон ответов на тест по Мини-футболу.

№ зад	Ответ	№ зад	Ответ	№ зад	Ответ	№ зад	Ответ
1	1	11	2	21	1	31	1
2	3	12	3	22	2	32	2
3	2	13	1	23	2	33	2
4	1	14	2	24	2	34	2
5	2	15	1	25	3	35	3
6	1	16	3	26	3	36	2
7	2	17	1	27	2	37	2
8	2	18	1	28	2	38	4
9	1	19	1	29	2	39	1
10	3	20	1	30	1		

Тесты для подготовки к промежуточной аттестации

Вариант 1.

1.Физическая культура ориентирована на совершенствование...

а) физических и психических качеств людей;
б) техники двигательных действий;
в) работоспособности человека;
г) природных физических свойств человека.

2.Величина нагрузки физических упражнений обусловлена...

а) сочетанием объема и интенсивности двигательных действий;

б) степенью преодолеваемых при их выполнении трудностей;

в) утомлением, возникающим в результате их выполнения;

г) частотой сердечных сокращений.

3.Правильной можно считать осанку, если вы, стоя у стены, касаетесь ее...

а) затылком, ягодицами, пятками;

б) лопатками, ягодицами, пятками;

в) затылком, спиной, пятками;

г) затылком, лопатками, ягодицами, пятками.

4.Под быстротой как физическим качеством понимается:

а) комплекс свойств человека, позволяющий передвигаться с большой скоростью;

б) комплекс физических свойств человека, позволяющий быстро реагировать на сигналы и выполнять движения за кратчайший промежуток времени;

в) способность человека быстро набирать скорость.

5.При воспитании выносливости применяют режимы нагрузки, которые принято подразделять на оздоровительный, поддерживающий, развивающий и тренирующий. Какую частоту сердечных сокращений вызывает поддерживающий режим?

а) 110—130 ударов в минуту;

б) до 140 ударов в минуту;

в) 140— 160 ударов в минуту;

г) до 160 ударов в минуту.

6.При самостоятельных занятиях легкой атлетикой основным методом контроля физической нагрузкой является:

а) частота дыхания;

б) частота сердечных сокращений;

в) самочувствие.

7.Для воспитания быстроты используются:

а) двигательные действия, выполняемые с максимальной скоростью;

б) двигательные действия, выполняемые с максимальной амплитудой движений;

в) двигательные действия, направленные на выполнение нагрузки длительное время;

8.Регулярное занятие физической культурой и спортом, правильное распределение активного и пассивного отдыха, это:

а) соблюдение распорядка;

б) оптимальный двигательный режим.

9.Правильное распределение основных физиологических потребностей в течение суток (сна, бодрствования, приема пищи) это:

а) режим дня;

б) соблюдение правил гигиены;

в) ритмическая деятельность.

10.Совокупность процессов, которые обеспечивают поступление кислорода в организм, это:

а) питание;
б) дыхание;
в) зарядка.

11.Способность длительное время выполнять заданную работу это:
а) упрямство;
б) стойкость;
в) выносливость.

12.Способность быстро усваивать сложнокоординационные, точные движения и перестраивать свою деятельность в зависимости от условий это:
а) ловкость;
б) быстрота;
в) натиск.

13.Назовите элементы здорового образа жизни:
а) двигательный режим, закаливание, личная и общественная гигиена;
б) рациональное питание, гигиена труда и отдыха, гармонизация психоэмоциональных отношений в коллективе;
в) все перечисленное.

14.Страховка при занятиях физической культурой, обеспечивает:
а) безопасность занимающихся;
б) лучшее выполнение упражнений;
в) рациональное использование инвентаря.

15.Отметьте вид физической подготовки, который обеспечивает наибольший эффект, нацеленный на оздоровление:
а) регулярные занятия оздоровительными физическими упражнениями на свежем воздухе;
б) аэробика;
в) альпинизм;
г) велосипедный спорт.

16.Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития силы:
а) самбо;
б) баскетбол;
в) бокс;
г) тяжелая атлетика.

17.Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития координационных способностей:
а) плавание;
б) гимнастика;
в) стрельба;
г) лыжный спорт.

18.Основные направления использования физической культуры способствуют формированию…
а) базовой физической подготовленностью;
б) профессионально прикладной физической подготовке.

в) восстановлений функций организма после травм и заболеваний.

г) всего вышеперечисленного.

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

а) образования;

б) организации досуга;

в) спорта общедоступных достижений;

г) производственной деятельности.

20.Основными показателями физического развития человека являются:

а) антропометрические характеристики человека;

б) результаты прыжка в длину с места;

в) результаты в челночном беге;

г) уровень развития общей выносливости.

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

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

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

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

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

22.Один из способов прыжка в длину в легкой атлетике обозначается как прыжок:

а) «с разбега»;

б) «перешагиванием»;

в) «перекатом»;

г) «ножницами».

23.Основным показателем, характеризующим стадии развития организма, является:

а) биологический возраст;

б) календарный возраст;

в) скелетный и зубной возраст.

24.Олимпийский символ представляет собой пять переплетенных колец, расположенных слева направо в следующем порядке:

а) вверху — красное, голубое, черное, внизу — желтое и зеленое;

б) вверху — зеленое, черное, красное, внизу — голубое и желтое;

в) вверху — голубое, черное и красное, внизу — желтое и зеленое;

г) вверху — голубое, черное, красное, внизу — зеленое и желтое.

25.Вид деятельности, являющийся предметом соперничества и исторически оформившийся как способ выявления и сравнения человеческих возможностей, принято называть:

а) гимнастикой;

б) соревнованием;

в) видом спорта.

26.Два очка в баскетболе засчитывается при броске в корзину:

а) из зоны нападения;

б) с любой точки площадки;

в) из зоны защиты;

г) с любого места внутри трех очковой линии.

27.Под выносливостью как физическим качеством понимается:

а) комплекс психофизических свойств человека, обусловливающий возможность выполнять разнообразные физические нагрузки;

б) комплекс психофизических свойств человека, определяющий способность противостоять утомлению;

в) способность длительно совершать физическую работу, практически не утомляясь;

г) способность сохранять заданные параметры работы.

28.Быстрота — это:

а) способность человека совершать двигательные действия в минимальный отрезок времени;

б) способность человека быстро набирать скорость;

в) способность человека выполнять упражнения в беге с максимальной скоростью на короткие дистанции.

29.Физическая работоспособность — это:

а) способность человека быстро выполнять работу;

б) способность разные по структуре типы работ;

в) способность к быстрому восстановлению после работы;

г) способность выполнять большой объем работы.

30.Олимпийский девиз, выражающий устремления олимпийского движения, звучит как:

а) «Быстрее, выше, сильнее»;

б) «Главное не победа, а участие»;

в) «О спорт — ты мир!».

Вариант 2

1.Главной причиной нарушения осанки является...

а) привычка к определенным позам;

б) слабость мышц;

в) отсутствие движений во время школьных уроков;

г) ношение сумки, портфеля на одном плече.

2.Соблюдение режима дня способствует укреплению здоровья, потому что...

а) обеспечивает ритмичность работы организма;

б) позволяет правильно планировать дела в течение дня;

в) распределение основных дел осуществляется более или менее стандартно в течение каждого дня;

г) позволяет избегать неоправданных физических напряжений.

3.Под силой как физическим качеством понимается:

а) способность поднимать тяжелые предметы;

б) свойства человека, обеспечивающие возможность воздействовать на внешние силы за счет мышечных напряжений;

в) комплекс физических свойств организма, позволяющий преодолевать внешнее сопротивление, либо противодействовать ему за счет мышечных напряжений.

4.Выносливость человека не зависит от...

а) функциональных возможностей систем энергообеспечения;

б) быстроты двигательной реакции;

в) настойчивости, выдержки, мужества, умения терпеть;

г) силы мышц.

5.Наиболее эффективным упражнением развития выносливости служит:

а) бег на короткие дистанции;

б) бег на средние дистанции;

в) бег на длинные дистанции.

6.Отсутствие разминки перед занятиями физической культурой, часто приводит к:

а) экономии сил;

б) улучшению спортивного результата;

в) травмам.

7.Отметьте, что определяет техника безопасности:

а) комплекс мер направленных на обучения правилам поведения, правилам страховки и самостраховки, оказание доврачебной медицинской помощи;

б) правильное выполнение упражнений;

в) организацию и проведение учебных и внеурочных занятий в соответствии с гигиеническими требованиями.

8.Укажите нормальные показатели пульса здорового человека в покое:

а) 60 – 80 ударов в минуту;

б) 70 – 90 ударов в минуту;

в)75 - 85 ударов в минуту;

г) 50 - 70 ударов в минуту.

9.Система мероприятий позволяющая использовать естественные силы природы:

а) гигиена;

б) закаливание;

в) питание.

10.Привычно правильное положение тела в покое и в движении, это:

а) осанка;

б) рост;

в) движение

11.Способность преодолевать внешнее сопротивление или противостоять ему за счет мышечных усилий это:

а) зарядка;

б) сила;

в) воля.

12.Способность человека выполнять упражнения с большой амплитудой это:
а) гибкость;
б) растяжение;
в) стройность.

13.Назовите основные физические качества человека:
а) скорость, быстрота, сила, гибкость;
б) выносливость, быстрота, сила, гибкость, ловкость;
в) выносливость, скорость, сила, гибкость, координация.

14.Укажите, что понимается под закаливанием:
а) купание в холодной воде и хождение босиком;
б) приспособление организма к воздействию вешней среды;
в) сочетание воздушных и солнечных ванн с гимнастикой и подвижными играми.
15.Первая помощь при обморожении:
а) растереть обмороженное место снегом;
б) растереть обмороженное место мягкой тканью;
в) приложить тепло к обмороженному месту.

16.Назовите вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития гибкости:
а) акробатика;
б) тяжелая атлетика;
в) гребля;
г) современное пятиборье.

17.Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития скоростных способностей:
а) борьба;
б) бег на короткие дистанции;
в) бег на средние дистанции;
г) бадминтон.

18.Отметьте, что такое адаптация:
а) процесс приспособления организма к меняющимся условиям среды;
б) чередование нагрузки и отдыха во время тренировочного процесса;
в) процесс восстановления.

19.Укажите, чем характеризуется утомление:
а) отказом от работы;
б) временным снижением работоспособности организма;
в) повышенной ЧСС.

20.Для составления комплексов упражнений на увеличение мышечной массы тела рекомендуется:
а) полностью проработать одну группу мышц и только за тем переходить к упражнениям на другую группу мышц.
б) чередовать серию упражнений, включающую в работу разные мышечные группы.

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

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

21.Какая страна является родиной Олимпийских игр:

а) Рим;

б) Китай;

в) Греция;

г) Египет.

22.Вероятность травм при занятиях физическими упражнениями снижается, если занимающиеся:

а) переоценивают свои возможности;

б) следуют указаниям преподавателя;

в) владеют навыками выполнения движений;

г)не умеют владеть своими эмоциями.

23.Назовите из предложенного списка неправильно названные физические качества (несколько ответов):

а) стойкость;

б) гибкость;

в) ловкость;

г) бодрость;

д) выносливость;

е) быстрота;

ж) сила.

24.Ловкость — это:

а) способность осваивать и выполнять сложные двигательные действия, быстро их перестраивать в соответствии с изменяющимися условиями;

б) способность управлять своими движениями в пространстве и времени;

в) способность ловко управлять двигательными действиями в зависимости от уровня развития двигательных качеств человека.

25.Сила — это:

а) способность точно дифференцировать мышечные усилия различной величины и условиях непредвиденных ситуаций и смешанных режимов работы мышц;

б) способность противостоять утомлению, вызываемому относительно положительными напряжениями значительной величины;

в) способность преодолевать внешнее сопротивление или противодействовать ему с помощью мышечных усилий.

26.Под гибкостью как физическим качеством понимается:

а) комплекс морфофункциональных свойств опорно-двигательного аппарата человека, определяющий глубину наклона;

б) способность выполнять движения с большой амплитудой за счет мышечных напряжений;

в) комплекс физических свойств двигательного аппарата, определяющих подвижность его звеньев;

г) эластичность мышц и связок.

27.Бег на дальние дистанции относится к:

а) легкой атлетике;
б) спортивным играм;
в) спринту;
г) бобслею.

28.XXI зимние Олимпийские игры проходили в:
а) Осло;
б) Саппоро;
в) Сочи;
г) Ванкувере.

29.Правила баскетбола при ничейном счете в основное время предусматривают дополнительный период продолжительностью:
а) 3 минуты;
б) 7 минут;
в) 5 минут;
г) 10 минут.

30.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.

Эталон ответа

Вариант 1.				Вариант 2			
1	Г	16	г	1	а	16	а
2	а	17	б	2	б	17	б
3	г	18	г	3	в	18	а
4	б	19	г	4	б	19	б
5	б	20	а	5	в	20	а
6	б	21	в	6	в	21	в
7	а	22	а	7	а	22	б
8	б	23	а	8	а	23	а,г
9	а	24	в	9	б	24	а
10	б	25	б	10	а	25	в
11	в	26	г	11	б	26	в
12	в	27	б	12	а	27	а
13	в	28	а	13	б	28	лг
14	а	29	г	14	б	29	в
15	г	30	а	15	б	30	в

Билеты для проведения экзамена

Для данной дисциплины экзамен не предусмотрен

17. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.1. Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

17.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОГСЭ.05 Психология общения.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Психология общения.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1-7	1-2
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1-7	1-2
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	1-7	1-2
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	1-7	1-2

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

З1-взаимосвязь общения и деятельности;
З2-цели, функции, виды и уровни общения;
З3-роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;
З4-механизмы взаимопонимания в общении;
З5-техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;
З6-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
З7-приемы саморегуляции в процессе общения.

Уметь:

У1-применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

У2-использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

18. Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная	СРС		
1.	Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	Устный опрос, тестирование	_	ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-9	Знать: З1-З7 Уметь: У1-У2
2.	Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Устный опрос, тестирование	_	ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-9	Знать: З1-З7 Уметь: У1-У2
3.	Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Устный опрос, тестирование	_	ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-9	Знать: З1-З7 Уметь: У1-У2
4.	Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Устный опрос, тестирование	_	ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-9	Знать: З1-З7 Уметь: У1-У2
5.	Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	Устный опрос, тестирование	_	ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-9	Знать: З1-З7 Уметь: У1-У2
6.	Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Устный опрос, тестирование	Доклад. Составление плана конспекта. Сообщение.	ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-9	Знать: З1-З7 Уметь: У1-У2
7.	Тема 7.	Устный опрос,	_	ОК-3	Знать: З1-З7

	Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	тестирование		ОК-4 ОК-5 ОК-9	Уметь: У1-У2
8.	Тема 8. Общие сведения об этической культуре	Устный опрос, тестирование	_	ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-9	Знать: З1-З7 Уметь: У1-У2

19. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

19.1 Вопросы для устного опроса

Тема 1.
Общение – основа человеческого бытия.
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)

1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.
2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения
3. Единство общения и деятельности.

Тема 2.
Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)

1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.
2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.

Тема 3.
Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)

1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.
2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.

Тема 4.
Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)

1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.
2. Невербальная коммуникация.
3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.

Тема 5.
Формы делового общения и их характеристики
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)

1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.
2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация

Тема 6.
Конфликт: его сущность и основные характеристики
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)

1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов

Тема 7.
Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)
1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.
2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.

Тема 8.
Общие сведения об этической культуре
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)
1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения
2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений

Вопросы контрольных работ
Тема 1.
Общение – основа человеческого бытия.
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)
1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.
2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения
3. Единство общения и деятельности.
Тема 2.
Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)
1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.
2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.

Тема 3.
Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)
1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.
2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.

Тема 4.
Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)
1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.
2. Невербальная коммуникация.
3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.

Тема 5.
Формы делового общения и их характеристики
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)
1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.
2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация

Тема 6.
Конфликт: его сущность и основные характеристики
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)
1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов

Тема 7.
Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)
1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.
2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.

Тема 8.
Общие сведения об этической культуре
(ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-9)
1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения
2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений

Задание для тестированного контроля

1 вариант

№
Задание
Ответ
1
Какое из определений коммуникации можно считать наиболее полным?
А) это процесс взаимодействия двух или более людей в процессе выполнения трудовой деятельности;
Б) это процесс взаимодействия двух или более людей в процессе решения совместных творческих задач;
В) это процесс передачи осмысленной информации, ее эмоционального и интеллектуального содержания от отправителя к получателю.
В

2

Какой тип вопроса, предоставляет отвечающему возможность самостоятельно выстроить свой ответ:

А) открытый;
Б) закрытый;
В) альтернативный.

А

3

Какие признаки отличают деловое общение от личностного?

А) цели общения лежат за пределами процесса общения и общение подчинено решению задач;
Б) требуется наличие формально-деловой ситуации общения;
В) коммуниканты должны принадлежать к бизнес-среде.

А

4

В каком типе общения делается акцент на взаимодействии субъектов общения?

А) интерактивное общение;
Б) перцептивное общение;
В) коммуникативное.

А

5

Какая коммуникативная позиция повышает эффективность личностного общения?

А) закрыта;
Б) открытая;
В) отстраненная.

Б

6

Какой тип коммуникативного барьера предполагает оценку действий, суждений собеседника на основании предыдущего опыта взаимодействия с ним или установок, предубеждений в целом?

А) Компетентность;
Б) Оценочные суждения;
В) Достоверность источника.

Б

7

Обладатель какого типа темперамента в общении будет экспрессивен, демонстрировать высокую вербальную и невербальную активность и скорее других может выступить инициатором конфликтных ситуаций?

А) Холерик;
Б) Меланхолик ;
В) Сангвиник.

А

8

Какое определение социальной роли будет верным?

А) это построение поведения в соответствии с требованиями ситуации социального действия (взаимодействие, совместная работа, межличностное общение);

Б) это социально одобряемая форма поведения;
В) оба варианта верны.

А

9

Какая стратегия предъявления межличностной позиции в переговорах предполагает положительную вербальную характеристику человеком самого себя?

А) Самовосхволение
Б) Самопродвижение
В) Самооценивание.

А

10

Какую позицию можно отнести к основным характеристикам имиджа?

А) внешний облик (адекватность внешнего вида, привлекательность и т.д.);
Б) внутреннее содержание личности и психологические характеристики (интеллект, ценностное содержание личности, цели ,склонность к общению, лидерству, направленность на власть);
В) варианты А и Б верны.

В

11

Какая стратегия поведения в конфликте предполагает ориентацию участника на достижение личных целей является:

А) компромисс;
Б) сотрудничество;
В) конкуренция.

В

12

Какие виды конфликтов по основанию «последствия конфликтов» можно выделить?

А) конструктивные и деструктивные;
Б) позитивные и негативные;
В) симметричные и ассиметричные

А

13

Какая из стратегий поведения в конфликте предполагает ориентацию участников на совместный поиск решений, удовлетворяющий интересы всех сторон?

А) приспособление;
Б) компромисс;
В) сотрудничество.

В

14

Сколько сторон выделяют в процессе общения?

А) 1;
Б) 2;
В) 3.

В

15

Обладателей какого типа темперамента можно охарактеризовать как людей эмоционально устойчивых, с низкой вербальной и невербальной активностью, мало экспрессивных?

А) Сангвиник;
Б) Флематик;
В) Холерик.

Б

2 вариант

№

Задание

Ответ

1

Сколько сторон выделяют в процессе общения?

А) 1;
Б) 2;
В) 3.

В

2

Закрытый тип вопроса позволяет:

А) сбор необходимой информации;
Б) сообщить собеседнику об ожидаемом вами ответе;
В) получить или уточнить конкретную информацию.

В

3

Какой тип вопроса подходит к такой технологии обратной связи «Резюмирование»?

А) Не могли бы вы на конкретном примере пояснить это?
Б) Мне кажется, что это Вас огорчает.
В) Обобщая то, что Вы сказали …

В

4

Какая коммуникативная позиция (позиция в межличностном общении) повышает эффективность делового общения:

А) закрыта;
Б) открытая;
В) отстраненная.

В

5

Какие позиции отражают от чего зависят особенности коммуникативного стиля?

А) понимания и самоощущения человеком себя, своего места в мире, от системы его взглядов на отношения с людьми;
Б) от требований социальной и культурной среды, в которой формировалась личность;
В) варианты А и Б верны.

В

6

Какая из позиций характеризует произвольную обратную связь?

А) дает информацию об истинном отношении собеседника к теме общения;
Б) дает информацию о сознательно закодированной информации;
В) содержит малозначимую информацию.

Б

7

Какой тип коммуникативного барьера предполагает влияние уровня подготовленности, образования собеседника на процесс и результат коммуникации?

А) компетентность;
Б) внутригрупповой язык;
В) достоверность источника.

Б

8

Обладателей какого типа темперамента можно охарактеризовать как людей экспрессивных, с высокой вербальной и невербальной активностью, потенциально конфликтных?

А) сангвиник;
Б) меланхолик;
В) холерик.

В

9

По основанию «последствия конфликтов» конфликты можно разделить на:

А) конструктивные и деструктивные;
Б) позитивные и негативные;
В) симметричные и ассиметричные.

А

10

Какая из стратегий поведения в конфликте предполагает ориентацию участников на совместный поиск решений, удовлетворяющий интересы всех сторон без ущемления?

А) приспособление;
Б) конкуренция;
В) сотрудничество.

В

11

Какая стратегия поведения в конфликте предполагает ориентацию участника на достижение личных целей является:

А) компромисс;
Б) сотрудничество;
В) конкуренция.

В

12

Какие позиции можно считать критериями эффективности общения:

А) изменениям в знаниях участников общения изменениям поведения участников общения;
Б) изменениям установок участников общения, изменениям в самооценке участников общения;
В) все варианты возможны.

Б

13

К основным характеристикам имиджа можно отнести:

А) внешний облик (адекватность внешнего вида, привлекательность и т.д.), психологический тип личности (склонность к общению, лидерству, направленность на власть и т.д.)
Б) внутреннее содержание личности (интеллект. ценностное содержание личности, цели и т.д.);
В) варианты А и Б верны.

В

14

На какие 2 больших группы разделяют все средства общения?

А) вербальные и невербальные
Б) традиционные и нетрадиционные
В) устные и письменные.

А

15

Какая стратегия предъявления межличностной позиции в переговорах предполагает наглядную демонстрация навыков и учений человека?

А) самовосхволение
Б) самопродвижение;
В) самооценивание.

Б

Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к зачету

1. Понятие общения.
2. Функции и структура общения.
3. Стратегии, тактики общения.
4. Виды общения.
5. Виды слушания.
6. Общение как взаимодействие.
7. Этапы общения.
8. Восприятие и познание людьми друг друга при общении.
9. Формы межличностного взаимодействия.
10. Психологическое воздействие: формирование, изменение установок. Средства и методы воздействия.

11. Деловая беседа как основная форма делового общения.
12. Психологические закономерности аргументации при ведении деловой беседы.
13. Психологические особенности деловых переговоров.
14. Психологические особенности ведения деловой дискуссии.
15. Психологически особенности деловых совещаний.
16. Деловое общение по телефону.
17. Деловая переписка.
18. Психологически приемы влияния на партнера.
19. Культура речи делового партнера.
20. Человеческая речь как источник информации.
21. Коммуникативные барьеры в деловом общении.
22. Преодоление барьеров в деловой коммуникации.
23. Значение слушания в деловом общении.
24. Невербальные средства в деловой коммуникации.
25. Средства невербальной коммуникации.
26. Психологические характеристики личности.
27. Коммуникативные роли.
28. Деловая информация.
29. Методы и приемы работы с информацией.
30. Структура делового письма, стиль и содержание.
31. Критика в деловой коммуникации.
32. Виды критики.
33. Техника нейтрализации замечаний.
34. Комплименты в деловом общении.

Темы рефератов по дисциплине «Психология общения»

1. Этика делового общения традиционного общества.
2. Формы регулирования поведения человека в современном обществе.
3. Роль и функции визитной карточки в деловой жизни.
4. Деловой этикет и эстетическое восприятие служебного помещения.
5. Имидж делового человека.
6. Одежда и внешний вид делового мужчины.
7. Одежда и внешний вид деловой женщины.
8. Значение письменного делового общения в системе деловых отношений.
9. Роль деловых приемов в обеспечении эффективности деловых отношений.
10. Значение культуры речи в обеспечении этики деловых отношений.
11. Общение – основа человеческого бытия.
12. Успех делового общения.
13. Роль невербальных средств общения в профессиональной деятельности

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.1 Критерии оценки знаний студентов на зачете

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины ОГСЭ.06 Основы бережливого производства

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОГСЭ.06 Основы бережливого производства.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

1. Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины ОГСЭ.06 Основы бережливого производства направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	1- 13	1-7
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1- 13	1-7
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1- 13	1-7
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	1- 13	1-7

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

З1-историю возникновения систем бережливого производства;

З2-основные понятия и термины бережливой организации производства;

З3-основные виды потерь;

З4сущность БП; философию, ценности и принципы БП;

З5-цели и целеполагание в концепции БП;

З6-основные инструменты, используемые в бережливом производстве;

З7-основные проблемы внедрения моделей бережливого производства;

З8-понятие и виды производственного процесса; операции и принципы производственного процесса;

З9-основные алгоритмы бережливого производства;

З10-основные методы управления рисками в Бережливом производстве;

З11--бережливую внутрипроизводственную логистику;

З12- внутрипроизводственные логистические системы;

З13-назначение и принципы системы подготовки персонала; модель системы менеджмента БП.

Уметь:

У1-ориентироваться в основных концепциях бережливого производства владеть: навыками применения основных концепций бережливого производства в сфере управления;

У2-применять принципы и технология внедрения 5S, методы бережливого производства;

У3-применять принципы и технология внедрения 5S, методы бережливого производства;

У4-различать особенности и шаги в алгоритмах БП;

У5-осуществлять проектирование работ по внедрению систем бережливого производства;

У6-применять основные методы управления рисками в Бережливом производстве;

У7-определять компетентность в области бережливого производства

2.Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения)
		Аудиторная		
1.	Сущность и основные понятия бережливого производства			
2.	Концепция бережливого производства: понятие, основные подходы и виды концепций. Стандарт ГОСТ Р 56020—2014 как основной стандарт БП (основные понятия БП) . Область применения и нормативные ссылки. Сущность БП. Философия, ценности и принципы БП. Цели и целеполагание в концепции БП. Организационная структура в концепции БП. Термины и определения БП (словарь). Виды потерь (МУДА)	устный опрос	ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10
3	Принципы бережливого производства	устный опрос	ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10
4	Понятие и значение принципов бережливого производства Основные принципы бережливого производства	устный опрос	ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10
5	Основные инструменты и методы бережливого производства	устный опрос	ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10
6	Основные инструменты, используемые в бережливом производстве. Принципы и технология внедрения 5S.Методы бережливого производства. Создание базовых условий для реализации модели бережливого производства.	устный опрос	ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10
7	Алгоритмы внедрения бережливого производства		ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10
8	Внедрение моделей бережливого производства	Блиц-опрос выполнение практической работы	ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10

9	Основные проблемы внедрения моделей бережливого производства. Проектирование работ по внедрению систем бережливого производства. Понятие и виды производственного процесса. Операции и принципы производственного процесса	Блиц-опрос Выполнение практической работы	ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10
10	Методы управления рисками в Бережливом производстве. Бережливая внутрипроизводственная логистика	Блиц-опрос Выполнение практической работы	ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10
11	Методы риск-менеджмента. Методы уклонения от риска. Метод локализации риска. Методы диссипации (рассеивания) риска. Методы диссипации (распределения) риска представляют собой более Бережливая внутрипроизводственная логистика. Внутрипроизводственные логистические системы		ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10
12	Интеграция систем менеджмента качества и бережливого производства	Блиц-опрос выполнение практических работ	ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10
13	Подготовка персонала в области БП	Блиц-опрос выполнение практических работ	ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10
14	Назначение и принципы системы подготовки персонала. Модель системы менеджмента БП. Компетентность в области бережливого производства Уровни компетенции. Состав компетенции	Блиц-опрос выполнение практических работ	ОК02-ОК04, ОК07	З1-З13, У1-У10

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными

		документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

3.**Задания для оценки освоения учебной дисциплины в процессе текущего контроля:**

Тестовые задания

Тестовые задания

1. Чем система бережливого производства отличается от программы улучшения?

а) Бережливое производство – особый подход к управлению предприятием, позволяющий повышать качество работы через сокращение потерь

б) Бережливое производство – это программа радикальной перестройки всей системы управления в) Бережливое производство – это способ компоновки различных типов оборудования

2. Что такое «вытягивающее производство»?

а) Процедуры, которые предотвращают появление дефектов в производственных процессах

б) Обработка изделий крупными партиями с максимальной скоростью исходя из прогнозируемого спроса с последующим перемещением изделий на следующую производственную стадию или на склад, независимо от фактического темпа работы следующего процесса

в) Метод управления производством, при котором последующие операции сигнализируют о своих потребностях предыдущим операциям

3. Что такое «гемба»?

а) Офисное здание

б) Производственный цех

в) Любое место, где непосредственно создаётся ценность для потребителя

4. Какие Российские организации внедрили принципы бережливого производства? Возможно несколько вариантов ответа.

а) РЖД

б) Северстальтранс

в) Merlion

г) КамАЗ

5. Можно ли назвать деятельность технички, моющей пол, процессом бережливого производства на рабочем месте?

а) Да, потому что это выполнение принципов бережливого производства – соблюдение порядка и чистоты рабочего места

б) Нет, потому что деятельность данного сотрудника, в данном случае не имеет отношения к бережливому производству

в) В зависимости от ситуации

г) Нет правильного ответа

6. Что означает «SQDCM»?

а) Безопасность, качество, документация, затраты, модификация производства

б) Безопасность, квалификация, дисциплина поставок, затраты, корпоративная этика

в) Безопасность, качество, дисциплина поставок, затраты, корпоративная культура

г) Стандартизация, квалификация, документация, корпоративная этика

7. Бережливое производство – это:

а) Способ наладки оборудования, при котором происходит его автоматическая остановка при появлении дефектных деталей

б) Система производства, при которой изготавливается нужное потребителю количество деталей в определенный им срок

в) Концепция управления производственным предприятием, основанная на постоянном стремлении к устранению всех видов потерь

г) Полезность продукта с точки зрения потребителя, создаваемая производителем в результате выполнения последовательных действий

8. Ценность продукта или услуги – это:

а) Цена с точки зрения клиента

б) Стоимость с точки зрения производителя

в) Полезность с точки зрения производителя

г) Полезность с точки зрения клиента

9. Способы повышения ценности продукта в бережливом производстве. Возможно несколько вариантов ответа.

а) Поддержания чистоты и порядка на рабочем месте

б) Повышение качества готовой продукции за счет оптимизации производства в) Уменьшение времени согласования проектов

г) Повышение качества готовой продукции за счет повышения квалификации сотрудников

10. Что такое фабрика процессов?

а) Обучающая лаборатория, имитирующая производственную цепочку предприятия

б) Оптимизированное по системе 5С предприятие

) Отдельная структурная единица предприятия, оптимизированная по системе 5С

г) Нет правильных вариантов

11. Организация, первая внедрившая принципы бережливого производства

а) KIA

) Toyota

в) Росатом

г) Ford

2.Установите соответствие между понятием и содержанием понятия:

1. Бережливое производство	а) Любая деятельность, которая, потребляя ресурсы, не создает ценности для клиента
2. Ценность продукта	б) Система производства, при которой изготавливается нужное потребителю количество деталей в определенный им срок
3. Муда	в) Новый тип производства, в котором ценность продукции определяется с точки зрения потребителя
4. Точно вовремя	г)Полезность продукта с точки зрения потребителя, создаваемая производителем в результате выполнения последовательных

	действий

13. В чем заключается сущность «кайдзен»?

а) Постоянное (ежедневное) постепенное улучшение процессов, которое проводится руководством компании на рабочих местах.

б) Постоянное (ежедневное) постепенное улучшение процессов, которое проводится руководством цеха и лидерами команд на рабочих местах.

в) Постоянное (ежедневное) постепенное улучшение процессов, которое проводится каждым сотрудником предприятия на своем рабочем месте.

14. Укажите основные факторы, влияющие на стабильность процесса производства. Выбрать 4 правильных ответа.

а) Человек
б) Оборудование
в) Объем заказа
г) Время цикла
д) Материал
е) Метод

15. Цель любой деятельности по усовершенствованию – это:

а) Сокращение персонала
б) Снижение гибкости
в) Устранение потерь

16. Неравномерный темп операции на разных стадиях производства, который способствует ожиданию работы, это

а) Муда
б) Мура
в) Мури
г) Нури

17. Что такое «перегрузка оборудования и рабочих»?

а) Муда
б) Мура
в) Мури
г) Нури

18. Что не является целью бережливого производства?

а) Повышение квалификации сотрудников
б) Сокращение сроков создания продукции;
в) Сокращение производственных и складских площадей;
г) Сокращение затрат, в том числе трудовых;

19. Что не относится к принципам бережливого производства?

а) Принцип создание Ценности
б) Принцип непрерывного потока Процесса
в) Принцип устранения потерь
г) Принцип картирования
д) Принцип непрерывного упрощения, совершенствования и обеспечения прозрачности работы всех участников процесса производства

20. Потери в соответствии с концепцией «бережливое производство»:

а) Издержки общения с клиентами

б) Процесс производства продукции

в) Любое действие, которое потребляет ресурсы, но не создает ценности для клиента

г) Время отдыха сотрудников организации.

21. В каких сферах в России, в первую очередь, началось внедрение концепции «бережливое производство»?

а) Производственная сфера

б) Сфера услуг

в) торговля

г) Научные исследования

22. Неравномерность выполнения работы это:

а) Мури

б) Муда

в) Мура

23. Перегрузка рабочих, сотрудников или мощностей при работе с повышенной интенсивностью

а) Мури

б) Муда

в) Мура

24. Неравномерность выполнения операции, прерывистый график работ из-за колебаний спроса

а) Мури

б) Муда

в) Мура

25. Как называется деятельность, при которой потребляются ресурсы, но не создаются ценности для потребителя?

а) Мури

б) Муда

в) Мура

26. Определите понятие «кайдзен»

а) Непрерывное совершенствование деятельности персонала по повышению квалификации

б) Непрерывное улучшение деятельности с целью увеличения ценности для потребителя и уменьшения потерь

в) Непрерывное совершенствование производственной деятельности.

Вопросы к зачету

1. Концепция бережливого производства: понятие, основные подходы и виды концепций.
2. Стандарт ГОСТ Р 56020—2014 как основной стандарт БП (основные понятия БП) .
3. Сущность БП. Философия, ценности и принципы БП.
4. Цели и целеполагание в концепции БП.

5. Организационная структура в концепции БП.
6. Виды потерь (МУДА).
7. Понятие и значение принципов бережливого производства.
8. Основные принципы бережливого производства.
9. Основные инструменты, используемые в бережливом производстве.
10. Принципы и технология внедрения 5S.
11. Методы бережливого производства.
12. Создание базовых условий для реализации модели бережливого производства.
13. Алгоритм Тайити Оно.
14. Алгоритм Джеймса Вумека.
15. Алгоритм Майкла Вейдера.
16. Алгоритм Джефри Лайкера.
17. Алгоритм Сигэо Синга.
18. Алгоритм Денниса Хоббса.
19. Основные проблемы внедрения моделей бережливого производства.
20. Проектирование работ по внедрению систем бережливого производства.
21. Понятие и виды производственного процесса.
22. Операции и принципы производственного процесса.
23. Методы риск-менеджмента в БП.
24. Методы уклонения от риска. Метод локализации риска.
25. Методы диссипации (рассеивания) риска.
26. Методы диссипации (распределения) риска.
27. Бережливая внутрипроизводственная логистика.
28. Внутрипроизводственные логистические системы.
29. Основные цели, принципы и преимущества интеграции систем менеджмента качества и бережливого производства.
30. Взаимосвязь системы менеджмента качества и системы менеджмента бережливого производства организации.
31. Распределение ответственности и полномочий в интегрированной системе менеджмента качества и бережливого производства.
32. Ответственность и полномочия владельца интегрированной системы менеджмента.
33. Ответственность и полномочия владельца процесса.
34. Ответственность и полномочия владельца ресурса.
35. Ответственность и полномочия владельца заказа.
36. Ответственность и полномочия руководителя проекта.
37. Назначение и принципы системы подготовки персонала.
38. Модель системы менеджмента БП.
39. Компетентность в области бережливого производства.
40. Уровни компетенции. Состав компетенции

4.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка

«отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

2. Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности.
направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1- 13	1-7

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	1- 13	1-7
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1- 13	1-7
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1- 13	1-7
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	1- 13	1-7
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	1- 13	1-7

В результате освоения дисциплины студенты должны:

уметь:

У1- выполнять несложные практические задания по анализу состояния личных финансов;

У2- анализировать структуру семейного бюджета;

У3- формулировать финансовые цели, предварительно оценивать их достижимость;

У4- анализировать несложные ситуации, связанные с гражданскими, трудовыми правоотношениями в области личных финансов;

У5- различать виды ценных бумаг;

У6- определять практическое назначение основных элементов банковской системы;

У7- различать виды кредитов и сферу их использования;

У8- рассчитывать процентные ставки по кредиту;

У9- выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

знать:

З1- группы потребностей человека;

З2- экономические явления и процессы общественной жизни;

З3- влияние инфляции на повседневную жизнь;

З4- виды налогов;

З5- сферы применения различных форм денег.

2.Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения)
		Аудиторная		
Раздел 1. Экономика семьи				
1.	Личное финансовое планирование	устный опрос	ОК01-ОК05, ОК09	З1-З5, У1-У9
2	Критические ситуации	устный опрос	ОК01-ОК05,	З1-З5,

	семейного бюджета		ОК09	У1-У9
Раздел 2. Накопления и средства платежа.			ОК 01-ОК05, ОК09	З1-З5, У1-У9
3	Банковский счет и основные операции		ОК01-ОК05, ОК09	З1-З5, У1-У9
4	Страхование		ОК01-ОК05, ОК09	З1-З5, У1-У9
5	Инвестиции		ОК01-ОК05, ОК09	З1-З5, У1-У9
6	Налоги		ОК01-ОК05, ОК09	З1-З5, У1-У9
7	Финансовые махинации		ОК01-ОК05, ОК09	З1-З5, У1-У9

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать

		выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

3.**Задания для оценки освоения учебной дисциплины в процессе текущего контроля:**

Тестовые задания

1. **Финансовую защиту благосостояния семьи обеспечивает капитал:**
а) резервный +
б) текущий
в) инвестиционный

2. В соответствии с законом о страховании вкладчик получит право на возмещение по своим вкладам в банке в случае:
а) потери доверия к банку у населения
б) отзыва у банка лицензии +
в) повышения инфляции

3. Инфляция:
а) повышение заработной платы бюджетникам
б) повышение покупательной способности денег
в) снижение покупательной способности денег +

4. Кредит, выдаваемый под залог объекта, который приобретается (земельный участок, дом, квартира), называется:
а) ипотечный +
б) потребительский
в) целевой

5. Счет до востребования с минимальной процентной ставкой, то есть текущий счет, открывается для карты:
а) кредитной
б) дебетовой с овердрафтом в) дебетовой +

6. Фондовый рынок – это место, где:
а) продаются и покупаются строительные материалы
б) продаются и покупаются ценные бумаги +
в) продаются и покупаются продукты питания

7. Биржа – это место, где:
а) продаются и покупаются автомобили
б) продаются и покупаются ценные бумаги
в) место заключения сделок между покупателями и продавцами +

8. Страховые выплаты компенсируются в случае:
а) материального ущерба +
б) морального ущерба
в) желания страхователя получить прибыль

9. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируемая пенсионерам будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:
а) добавочная
б) второстепенная

в) базовая +

10. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируемая пенсионерам будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:

а) главная
б) накопительная +
в) дополнительная

11. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируемая пенсионерам будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:

а) страховая +
б) единоразовая
в) основная

12. Дисконт:

а) доход
б) скидка +
в) надбавка

13. Неспособность заемщика (эмитента долговых ценных бумаг) выполнять свои обязанности по займу (погашение, выплата текущего дохода и др.) называется:

а) дефолт +
б) коллапс
в) девальвация

14. Такие обязательства как: банковский кредит, долги друзьям, алименты, квартплата, относят к:

а) активам
б) накоплениям
в) пассивам +

15. Процент, который начисляется на первоначальную сумму депозита в банке, называется:

а) простой +
б) средний
в) сложный

16. Сумма, которую банк берет за свои услуги по выдаче кредита и его обслуживанию, называется:

а) ремиссия
б) комиссия +
в) процент

17. Векселя и облигации относятся к бумагам:

а) дарственным
б) долевым
в) долговым +

18. Вчера курс евро составлял 85,6 рубля, а сегодня – 86,1 рублей. Как изменился курс рубля по отношению к евро:

а) увеличился
б) уменьшился +
в) не изменился

19. Если человек является грамотным в сфере финансов, то в отношении своих доходов он будет вести себя следующим образом:

а) будет стараться израсходовать все свои доходы

б) будет стараться больше покупать как можно больше товаров и услуг 6

в) будет сберегать часть своего дохода +

20. Вы приобретете мобильный телефон компании S в салоне связи Р в кредит. Кому Вы должны будете выплачивать кредит:

а) производителю телефона – компании S

б) коммерческому банку +

в) салону связи Р

21. Вы решили оплатить покупку билета на самолёт через Интернет с помощью банковской карты. Потребуется ли Вам для оплаты покупки вводить ПИН-код:

а) не потребуется +

б) да, если на карте не обозначен код CVV2/CVC2

в) да, если интернет-магазин обслуживает тот же банк, что является эмитентом карты покупателя

22. Какую сумму получит клиент банка через 1 год, если он сделал вклад в размере 100000 рублей под 12 % годовых:

а) 101200 рублей

б) 112000 рублей +

в) 120000 рублей

23. Сколько денежных средств потребуется для ремонта помещения площадью 60 кв.м, если на аналогичное помещение площадью 20 кв.м. потребовалось 35000 рублей:

а) 180000 рублей

б) 70000 рублей

в) 105000 рублей +

24. Какова максимальная сумма страховых выплат АСВ для вкладчиков, в случае прекращения деятельности банка:

а) 500 000 рублей

б) 1 400 000 рублей +

в) 700 000 рублей

25. Если вы решили взять кредит, на что в первую очередь следует обратить внимание:

а) не буду смотреть условия кредита, доверяя банку

б) не буду смотреть, потому что это бесполезно

в) на полную стоимость кредита +

26. Если вы решили взять кредит, на что в первую очередь следует обратить внимание:

а) не буду смотреть, потому что это бесполезно

б) на величину процентной ставки +

в) не буду смотреть условия кредита, доверяя банку

27. Выберите подходящее на ваш взгляд описание такого инструмента защиты как страхование:

а) это «финансовый зонтик», который поможет в непредвиденных ситуациях – потеря работы, порча имущества, проблемы со здоровьем и т.д.+

б) это пустая трата денег, со мной всё будет хорошо

в) это для богатых, а у меня нечего страховать

28. При каком уровне дохода на одного члена семьи в месяц нужно начинать планирование семейного бюджета:

а) от 15 000 до 30 000 рублей в месяц

б) более 100 000 рублей в месяц

в) независимо от уровня дохода +

29. Представьте, что в предстоящие 5 лет цены на товары и услуги, которые вы обычно покупаете, увеличатся вдвое. Если ваш доход тоже увеличится вдвое, вы сможете купить меньше, больше или столько же товаров и услуг как и сегодня:

а) столько же +

б) больше 7

в) меньше

30. Представьте, что вы хотите взять в долг 100 000 рублей. Вам предложили деньги или на условиях возврата через год 125 000 рублей, или на условиях возврата через год 100 000 рублей плюс 20 % от суммы долга. Какое из предложений дешевле:

а) первое

б) второе +

в) одинаковы.

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Возникновение денег. Их необходимость и сущность.
2. Функция денег, как средства платежа и средства накопления.
3. Виды денег.
4. Понятие банковской системы.
5. Развитие банковской системы.
6. Вклады, подлежащие страхованию.
7. Размер возмещения по вкладам.
8. Порядок обращения вкладчика за возмещением по вкладам.
9. Понятие и виды банковских вкладов.
10. Банковский депозит, понятие и виды.
11. Что такое "кредитная политика банка"
12. Каковы основные этапы процесса представления банковского кредита.
13. Какова классификация потребительских кредитов.
14. Какую документацию заемщик должен представить в банк с целью получения потребительского кредита.
15. Какие существуют виды жилищных ипотечных кредитов.
16. Классификация ипотечных кредитов.
17. Факторы, от которых зависит сумма кредита.
18. Дать определение "Электронные деньги".
19. Разновидности электронных денег.
20. Преимущества и недостатки электронных денег.
21. Какие виды дохода можно получить от акции.
22. Классификация ценных бумаг.
23. Понятие и виды ценных бумаг.

24. Понятие и виды облигаций.
25. Порядок размещения облигаций, обращение облигаций, срок погашения которых наступил.
26. Какие основные функции векселя.
27. Дать характеристику федерального бюджета РФ.
28. Пояснить термин " доходы бюджета"
29. За счет каких видов дохода формируется бюджет
30. Как определяет НК РФ " налог" и " сбор"
31. Кратко дать характеристику функций налога.
32. Привести перечень федеральных, региональных и местных налогов.
33. Объяснить понятие " Государственный кредит"
34. Дать характеристику социально экономического значения социальной сферы.
35. За счет каких ресурсов формируется фонд социального обеспечения социальной сферы.
36. Что представляет собой система обязательного медицинского страхования, как один из элементов рыночного механизма финансирования здравоохранения.
37. Дать характеристику расходов на социальное обеспечение и социальную защиту.
38. Назвать основные направления местных бюджетов.
39. В чем заключается сущность понятия бюджетного дефицита) профицита.
40. Дать характеристику основных направлений бюджетной политики по оптимизации бюджетного дефицита РФ.
41. Как формируются и используются средства Фонда социального страхования.
42. С какой целью государство заимствует средства и в каких формах.
43. Как осуществляется бюджетное кредитование.
44. Перечислить основные классификации расходов бюджета.
45. Что представляет собой бюджетное кредитование.

4.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных

заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОГСЭ.08 Адыгейский язык

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Адыгейский язык.
Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля в форме** устного опроса, тестирования, **промежуточной аттестации** в форме зачета.

1.1. Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

знать:

З1- общие сведения об устройстве, развитии и функционировании языка;

З2- связь языка и истории, культуры адыгского и других народов;

З3- виды речевой деятельности (аудирование, чтение, говорение, письмо);

З4- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

З5-правила правописания.

уметь:

У1- опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации, сфере общения;

У2- обогащать словарный запас;

У3- переводить со словарем бытовой, литературный и специальный текст с адыгейского на русский и с русского на адыгейский.

Обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.2 Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная	СРС	
1	Цели и задачи преподавания адыгейского языка. Символы Республики Адыгея.	устный опрос, тестирование	-	З1,З3, З4, У1, У2, У3 ОК 02
2	Создание адыгейского алфавита. Слова знакомства.	устный опрос, доклад	-	З1,З3, З4, У1, У2, У3 ОК 05
3	Согласный звук (л). Русско - Кавказская война.	устный опрос	-	З1,З3, З4, З5 У1, У2, У3 ОК 09
4	Гласные (ы), (и). Слова Х. Беретаря (цитата № 1).	устный опрос	-	З1,З3, З4,З5 У1, У2, У3 ОК 03
5	Гласные (е). Гимн Республики Адыгея.	устный опрос	-	З1,З3, З4,З5 У1, У2, У3 ОК 05
6	Гласные (а), (э). Битва при ОщнэІу.	устный опрос	-	З1,З3, З4,З5 У1, У2, У3 ОК 02
7	Гласные (ы), (о). Бзиюкская битва. Слова С. Броневского (цитата №2).	устный опрос	-	З1,З3, З4,З5 У1, У2, У3 ОК 05
8	Согласный (дж). Война с князьями и дворянами.	устный опрос	-	З1,З3, З4,З5 У1, У2, У3 ОК 03
9	Согласный (кІ). Название месяцев и дней недели	устный опрос	-	З1,З3, З4, У1, У2, У3
10	Согласные (чІ), (чъ). Счет до 10.	устный опрос	-	З1,З3, З4,З5 У1, У2, У3
11	Согласные (тІ), (пІ). Суффикс – щт.	устный опрос	-	З1,З3, З4,З5 У1, У2, У3
12	Народные герои. МафокоУрысбий.	устный опрос, доклад	-	З1,З3, З4,З5 У1, У2, У3

13	Согласные (цI), (дз). ХатхКочас. ХатхМагамет.	устный опрос, доклад	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
14	Согласные (гу), (го). Айдемиркан.	устный опрос, доклад .	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
15	Составление простых предложений о семье	устный опрос	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
16	Обобщающий урок	устный опрос	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
17	Согласные (кIу), (кIо). Счет до 20.	устный опрос	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
18	Согласные (къ) (къу), (къо). Счет до 30.	устный опрос	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
19	Согласные (Iу), (Iо). Писатели Адыгеи. КерашевТембот.	устный опрос, доклад	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
20	Согласные (жъ) (шъ), (шI). Поэты Адыгеи. Дружба Жане К. и Андрухаева Х.	устный опрос, доклад	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
21	Согласные (лъ) ((лI). Танцы адыгов.	устный опрос	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
22	Согласные (тIу), (тIо). Город Майкоп.	устный опрос	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
23	Согласные (гъу) (гъо). Композиторы Адыгеи. Слова А. Марлин-ского (цитата №3).	устный опрос, доклад	Подготовка сообщений о композиторах Адыгеи	31,33, 34,35 У1, У2, У3
24	Согласные(жъу)(жъо). (цитата №4).	устный опрос	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
25	Художники Адыгеи. Кат Т.	устный опрос,, доклад	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
26	Согласные (шъу), (шъо), (шIу), (шIо).) Герои Советского Союза	устный опрос	Подготовка сообщений и рефератов о героях советского союза	31,33, 34,35 У1, У2, У3
27	Обобщающий урок	устный опрос	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
28	Согласные (хь) (жь). Реки Адыгеи. Слова Н.Дубровина (цитата № 4)	устный опрос	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
29	Согласные (хъ), (хьу), (хьо). Районы, аулы Республики Адыгея.	устный опрос	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3

30	Согласные (кIу), (кIо). Леса и реки Адыгеи.	устный опрос	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3
31	Согласные (цу), (цо). Заучивание Гимна Республики Адыгея наизусть.	устный опрос	-	31,33, 34,35 У1, У2, У3

2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Вопросы для устного опроса

1. Символы Р А. Описать флаг, герб, гимн наизусть
2. Попытки создания адыгейского алфавита. Слова знакомства
3. Русско – Кавказская война в литературе. М.Ю. Лермонтов, Л.Н. Толстой и Русско – Кавказская война. Согласный звук (л).
4. И. Машбаш “Жернова”. Отрывки из романа
5. Х. Беретарь об адыгах. Гласные (ы), (и).
6. Социальная борьба адыгского народа в литературе
7. Битва при Ощн1у. Гласные (а), (э).
8. Слова С. Броневского об адыгах
9. Название месяцев и дней недели. Согласный (кI).
10. Мафоко Урысбий – народный герой адыгов
11. Хатх Магамет, Хатх Кочас – народные герои шапсугов. Согласные (цI), (дз).
12. Счет до 10. Согласные (чI), (чъ).
13. Айдемиркан – народный герой кабардинцев. Согласные (гу), (го).
14. Счет до 20. Согласные (кIу), (кIо).
15. Счет до 30. Согласные (къ) (къу), (къо).
16. Слова А. Марлинского об адыгах
17. Писатели Адыгеи. Согласные (Iу), (Iо).
18. Поэты Адыгеи. Согласные (жъ) (шъ), (шI).
19. Танцы адыгов. Согласные (лъ) (лI).
20. Город Майкоп. Согласные (тIу), (тIо)
21. Композиторы Адыгеи. Согласные (гъу) (гъо).
22. Слова Н. Дубровина об адыгах
23. Художники Адыгеи
24. Герои Советского Союза
25. Реки Адыгеи
26. Районы, аулы Республики Адыгея
27. Леса и реки Адыгеи

3. Задания для тестированного контроля по текущим знаниям

1. В государственную символику входят:

А. герб, флаг, песня;

Б. столица государства, гимн, флаг;

В. герб, флаг, гимн.

2. Кто являются авторами гимна РФ?
А. С.Михалков и А.Александров;
Б. С.Михалков и И.Машбаш;
В. И.Машбаш и У.Тхабисимов.

3. Какое изображение является центральной фигурой на гербе РА?
А. двуглавый орел;
Б. святой Георгий-Победоносец;
В. нарт Саусырыко.

4. Какие цвета присутствуют на флаге РА? *(ответов может быть несколько)*
А. зеленый;
Б. белый;
В. красный;
Г. желтый (золотой);
Д. синий.

5. Откуда эти строки? «… Милая сердцу страна, Наши народы согрела Добрым согласьем она…»
А. из гимна РФ;
Б. из гимна школы;
В. из гимна РА.

№ п/п	Правильный ответ
1	В
2	В
3	В
4	А,Г
5	В

Темы докладов

1. Зарождение и развитие письменности на адыгейском языке.
2. Вклад З. Керашевой в развитие адыгейского языка.
3. Народные герои. МафокоУрысбий.
4. ХатхКочас. ХатхМагамет.
5. Айдемиркан.
6. Писатели Адыгеи. КерашевТембот.
7. Поэты Адыгеи. Дружба Жане К. и Андрухаева Х.
8. Композиторы Адыгеи.
9. Художники Адыгеи.

Зачетные вопросы

1. Цели и задачи преподавания адыгейского языка. Символы Республики Адыгея.
2. Создание адыгейского алфавита. Слова знакомства.
3. Согласный звук (л). Русско - Кавказская война.
4. Гласные (ы), (и). Слова Х. Беретаря (цитата № 1).
5. Гласные (е). Гимн Республики Адыгея.
6. Гласные (а), (э). Битва при ОщнэIу.
7. Гласные (ы), (о).
Бзиюкская битва. Слова С. Броневского (цитата №2).
8. Согласный (дж).
Война с князьями и дворянами.
9. Согласный (кI). Название месяцев и дней недели
10. Согласные (чI), (чъ).
Счет до 10.
11. Согласные (тI), (пI). Суффикс – щт.
12. Народные герои. МафокоУрысбий.
13. Согласные (цI), (дз).
ХатхКочас.
ХатхМагамет.
14. Согласные (гу), (го).
Айдемиркан.
15. Составление простых предложений о семье
16. Обобщающий урок
17. Согласные (кIу), (кIо).
Счет до 20.
18. Согласные (къ) (къу), (къо).
Счет до 30.
19. Согласные (Iу), (Iо).
Писатели Адыгеи. КерашевТембот.
20. Согласные (жъ) (шъ), (шI). Поэты Адыгеи. Дружба Жане К. и Андрухаева Х.
21. Согласные (лъ) ((лI).
Танцы адыгов.
22. Согласные (тIу), (тIо).
Город Майкоп.
23. Согласные (гъу) (гъо).
Композиторы Адыгеи.
Слова А. Марлин-ского (цитата №3).
24. Согласные(жъу)(жъо). (цитата №4)
25. Художники Адыгеи.
Кат Т.

1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОГСЭ.09 История и культура адыгов

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины ОГСЭ.09 История и культура адыгов.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме устного опроса, тестирования и промежуточной аттестации в форме зачёта.

1.1 Перечень требуемых компетенций

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У 1 - характеризовать основные исторические и этнографические закономерности развития адыгского этноса;

У 2 - работать с источниками знаний, а именно: геоинформационными системами, картами, статистическими материалами;

У 3 - определять и сравнивать по разным источникам информации исторические пути развития адыгов, социально-экономических и культурных объектов, процессов и явлений, происходящих в этногенезе адыгов, оценивать и объяснять трансформацию традиций и быта адыгского этноса в связи с изменениями в обществе, научно-техническим прогрессом, сближающим наш мир,

У 4- анализировать ситуацию малых народов и их демографическую ситуацию их уровни урбанизаций и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

У 5 - применять разнообразные источники исторической и этнографической информации для проведения наблюдений за изменениями социально-экономическими и культурных процессов;

У 6- составлять комплексную характеристику этнической структуры региона; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты модели, отражающие исторические закономерности различных этнических явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

У 7- сопоставлять исторические карты различной тематики; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни:

У 8- для выявления и объяснения этнических аспектов различных текущих событий и ситуаций;

У 9- нахождения и применения исторической и этнической информации, включая карты, статистические материалы геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий республики и международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

У 10 - понимания исторической специфики малых народов и крупных регионов и

стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения.

знать:

З 1- основные понятия и термины, традиционные и новые методы этнических исследований;

З 2- особенности размещения основных подэтнических структур адыгов; численность и динамику населения республики, отдельных районов и городов, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

З 3- отраслевые и территориальные структуры хозяйства Республики Адыгея, размещения его основных отраслей;

З 4- особенности современного геополитического и геоэкономического положения Республики Адыгея и её роль в международном географическом разделении труда.

1.4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (ОК-11);

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.

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.

В результате изучения дисциплины студенты должны освоить следующие компетенции:

Этапы формирования знаний и умен

№ п/п	Раздел/тема	Виды деятельности	Конкретизация компетенций (знания, умения)
		Аудиторная работа	
1	Этногенез адыгов. Этнокультурные и	Устный опрос	З 1,З 4,У 1

	социально-политические особенности становления адыгского общества в I тыс. до н. э. – начале I тыс. н. э.		ОК2.ОК5
2	Теория этногенеза Л.Н. Гумилева	Устный опрос	ОК3, ОК5
3	ТемаАдыги и древнейший средиземноморский мир.	Устный опрос	У 2, У 3, У 7
4.	Меоты и Боспорское царство. Тема1.2 Культурное взаимовлияние греков и синдо-меотских племен.	Устный опрос	ОК2. ОК3, ОК5
5.	Адыги в эпоху раннего средневековья: образование зихского и касожского племенных союзов.	устный опрос	ОК5, ОК 9.
6	Образование Тмутараканского княжества. Адыго-русские взаимоотношения в X-XII	Устный опрос	ОК5, ОК 9.
7.	Адыги и Золотая Орда в XIII - XVв	Устный опрос	ОК5, ОК 9.
8.	Роль адыгов в политических событиях Орды. Падение ордынского владычества и борьба адыгов против Тамерлана	Устный опрос	З 1,ОК2. ОК3,
9.	Политическая история Черкесии с конца XV до начала XVIII вв. Адыго-русские политические контакты	Устный опрос	ОК2. ОК3,
10	Тема 3 Социально-экономическое и политическое развитие адыгов в XVI – начале XIX	Устный опрос	ОК 09.
11	Предпосылки и последствия Бзиюкской битвы	Устный опрос	ОК2. ОК3, ОК5
12.	Борьба адыгов за независимость в годы Кавказской войны (конец XVIII – 60-е годы XIX вв.)	Устный опрос	ОК 09.
13	Роль наибов Шамиля в политической консолидации адыгов. Сочинский меджлис 1861г.	Устный опрос	З 1
14	Герои Кавказской войны	Устный опрос	ОК2. ОК3,
15	Духовная культура: адыгский нартский эпос	Устный опрос	У 10
16.	Социокультурная система адыгов	Устный опрос	У 10
17	Писатели и просветители XIX века	Устный опрос	ОК2. ОК3, ОК5
18	Адыгская народная педагогика.	Устный опрос	З 1
19	Адыги Северо-Западного Кавказа в условиях Российской империи: политическое, социально-экономическое и культурное развитие.	Устный опрос	ОК2. ОК3,
20	Особенности формирования адыгской диаспоры. География	Устный опрос	ОК 09.

	первоначального расселения, численность адыгов в Османской империи во 2-й половине XIX в.		
21	Адыги перед лицом Февральской и Октябрьской революций в России	Устный опрос	У 10
22	Адыги в условиях социалистических преобразований. Образование Адыгейской Автономной Области. Утверждение советской власти в регионе	Устный опрос	ОК5
23	Адыгея в годы Великой Отечественной войны 1941 – 1945 гг	Устный опрос	З 4
24	Социально-экономическое и культурное развитие Адыгеи в 50 – 80-е гг. XX в	тестирование	У 4, ОК2. ОК3, ОК5
25	Адыгея на современном этапе. Образование РА: политико-правовые и социально-экономические особенности	устный опрос	У2, ОК3, ОК5, З 3

5. Показатели, критерии оценки знаний и умений

5.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Раздел/тема	**Виды деятельности**		
		Текущая аттестация		Конкретизация компетенций (знания, умения)
Раздел 1 Этногенез адыгов				
1	Тема 1. Этногенез адыгов. Этнокультурные и социально-политические особенности становления адыгского общества в I тыс. до н. э. – начале I тыс. н. э.	Устный опрос		З 1,З 4,У 1 ОК2.ОК5
2	Теория этногенеза Л.Н. Гумилева	Устный опрос		ОК3, ОК5
3	Адыги и древнейший средиземноморский мир.	Устный опрос		У 2, У 3, У 7

4.	Меоты и Боспорское царство. Тема1.2 Культурное взаимовлияние греков и синдо-меотских племен.	Устный опрос		ОК2. ОК3, ОК5
5.	Адыги в эпоху раннего средневековья: образование зихского и касожского племенных союзов.	устный опрос		ОК5, ОК 9.
6	Образование Тмутараканского княжества. Адыго-русские взаимоотношения в X-XII	Устный опрос		ОК5, ОК 9.
Раздел 2. Адыги и Золотая Орда в XIII - XV вв.				
7.	Адыги и Золотая Орда в XIII - XVв	Устный опрос		ОК5, ОК9.
8.	Роль адыгов в политических событиях Орды. Падение ордынского владычества и борьба адыгов против Тамерлана	Устный опрос		З1, ОК2, ОК3,
Раздел 3. Политическая история Черкесии с конца XV до начала XVIII вв				
9.	Политическая история Черкесии с конца XV до начала XVIII вв. Адыго-русские политические контакты	Устный опрос		ОК2. ОК3,
10	Социально-экономическое и политическое развитие адыгов в XVI – начале XIX	Устный опрос		ОК 09.
11	Предпосылки и последствия Бзиюкской битвы	Устный опрос		ОК2, ОК3, ОК5
12.	Борьба адыгов за независимость в годы Кавказской войны (конец XVIII – 60-е годы XIX вв.)	Устный опрос	Подготовка сообщений по теме	ОК 09.
13	Роль наибов Шамиля в политической консолидации адыгов. Сочинский меджлис 1861г.	Устный опрос		З 1
14	Герои Кавказской войны	Устный опрос		ОК2. ОК3,
Раздел 4. Духовная культура адыгов				
15	Духовная культура: адыгский нартский эпос	Устный опрос		У 10
16.	Социокультурная система адыгов	Устный опрос		У 10
17	Писатели и просветители XIX века	Устный опрос		ОК2. ОК3, ОК5
18	Адыгская народная педагогика.	Устный опрос		З 1
Раздел 5. Адыги Северо-Западного Кавказа в условиях Российской империи				
19	Адыги Северо-Западного Кавказа в условиях Российской империи: политическое, социально-экономическое и культурное развитие.	Устный опрос	Подготовка сообщений по теме.	ОК2. ОК3,
20	Особенности формирования адыгской	Устный		ОК 09.

	диаспоры. География первоначального расселения, численность адыгов в Османской империи во 2-й половине XIX в.	опрос		
Раздел 6. Адыги в условиях социалистических преобразований				
21	Адыги перед лицом Февральской и Октябрьской революций в России	Устный опрос		У 10
22	Адыги в условиях социалистических преобразований. Образование Адыгейской Автономной Области. Утверждение советской власти в регионе	Устный опрос		ОК5
23	Адыгея в годы Великой Отечественной войны 1941 – 1945 гг	Устный опрос		З 4
24	Социально-экономическое и культурное развитие Адыгеи в 50 – 80-е гг. XX в	тестирование		У 4, ОК2. ОК3, ОК5
Раздел 7. Адыгея на современном этапе.				
25	Адыгея на современном этапе. Образование РА: политико-правовые и социально-экономические особенности	устный опрос		У4, ОК3, ОК5, З 3

4. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

4.1 Вопросы для устного опроса

1. **Этногенез адыгов. Этнокультурные и социально-политические особенности становления адыгского общества в I тыс. до н. э. – начале I тыс. н. э.**

1. Актуальность изучения истории и культуры адыгов.
2. Источники и историография курса истории и культуры адыгов.

3. Период бронзового века: Майкопская, северокавказская и прикубанская археологические культуры.

2. Теория этногенеза Л.Н. Гумилева

1.Формы этнических контактов: симбиоз, ксения и химера

2. Этнические системы: суперэтнос, этнос, субэтнос, конвиксия и консорция.

3.Теория пассионартности

4. Критика теории этногенеза Л.Н.Гумилева

Тема3. Адыги и древнейший средиземноморский мир.

1.Адыги и древнейший средиземноморский мир.

2.Итальянское проникновение на Черноморское побережье: Генуэзские колонии в 14-15 вв.

4.Меоты и Боспорское царство. Культурное взаимовлияние греков и синдо-меотских племен.

1. История и культура предков адыгов - меотов и синдов (7 в. до н.э.)
2.Греческие колонии на Западном Кавказе. Боспорское царство.

5.Адыги в эпоху раннего средневековья: образование зихского и касожского племенных союзов.

1Политическая история Западного Кавказа. "Великое переселение народов". Гунны, авары, булгары и хазары (4 - 11 вв.)

2. История черкесских мамлюков.

3. Культура адыгов эпохи средневековья.

4. Социально-экономическое развитие и политический строй Черкесии в 15-17 вв.

6. Образование Тмутараканского княжества. Адыго-русские взаимоотношения в X-XII

1. Объединение касожских племен

2. Поединок Мстислава и Редедя за владения территориями

2.Отображение в Древнерусской литературе и живописи исторический поединок Редеда и Мстислава. Память об отважном князе касожском Редеде в устном народном творчестве адыгов.

7. Адыги и Золотая Орда в XIII - XVв

1. Монголо-татарское нашествие на Северо-Западный Кавказ в 13-15 вв.

2.Влияние Монголо-татарского господства на дальнейшее социально – экономическое развитие Зихии.

8. Роль адыгов в политических событиях Орды. Падение ордынского владычества и борьба адыгов против Тамерлана

1. 15 апреля 1395 г года сражение между среднеазиатскими и золотоордынскими войсками.
2. Осенью 1395 г. он двинулся против адыгов. Отпор горцев.
3. Героическое сопротивление адыгов отборным войскам ордынцев.

9. Политическая история Черкесии с конца XV до начала XVIII вв. Адыго-русские политические контакты

1. Владения Черкесии

2. Россия, Османская империя и Иран, соперничающие за политическую гегемонию в Черкесии

3. Освободительная борьба жанеевских черкес в 1551 г. против крымского хана Сагиб-Гирея.

10. Социально-экономическое и политическое развитие адыгов в XVI – начале XIX

1. Этническая структура Северо-Кавказского региона к XVI-XVII вв.

2. Земледелие в Черкесии.

3. Внешняя торговля адыгов.

4. «Аристократические» народности и «демократические» народности в адыгском этносе.

11. Предпосылки и последствия Бзиюкской битвы

1.Ключевое событие в истории классовой борьбы в Черкесии - «демократический переворот» конца XVIIIв.

2. Бзиюкская битва - одна из самых трагических страниц истории адыгского народа

12. Борьба адыгов за независимость в годы Кавказской войны (конец XVIII – 60-е годы XIX вв.)

1. Последний этап Кавказской войны и вынужденное переселение адыгов (махаджирство).

13. Роль наибов Шамиля в политической консолидации адыгов. Сочинский меджлис 1861г.

1. Роль наибов Шамиля в консолидации северо-западных адыгов

2. Мухаммед-Амин – наиб Шамиля

14. Герои Кавказской войны

1. Активизация действий царских войск на С.-З. Кавказе в пер. пол. 19 веке.
2. Этапы освободительного движения адыгов в 19 веке.

15. Духовная культура: адыгский нартский эпос

1. Устное народное творчество адыгов
2. Древние языческие верования адыгов.
3. Адыгские народные сказки и сказания

4 Запреты и табу как инструмент воспитания в народной педагогике адыгов.

16. Социокультурная система адыгов

17. Писатели и просветители XIX века

3. Просвещение, наука и литература. Адыгские народные просветители 19 века.

18. Адыгская народная педагогика.

1.Феномен адыгэ хабзэ (адыгского этикета) и его значение.

2.Устное народное творчество адыгов

19. Адыги Северо-Западного Кавказа в условиях Российской империи: политическое, социально-экономическое и культурное развитие.

1. Экономическое развитие Адыгеи в 60-90 - х гг. 19 в.
2. Земельная реформа во второй половине 19 века в Адыгее: предпосылки и особенности.
3. Проведение административной, судебной и военной реформы в Адыгее в 60 - 90 - х г. 19 в

20. Особенности формирования адыгской диаспоры. География первоначального расселения, численность адыгов в Османской империи во 2-й половине XIX в.

21. Адыги перед лицом Февральской и Октябрьской революций в России

1.Просвещение, наука и литература. Адыгские народные просветители 19 века.

22. Адыги в условиях социалистических преобразований. Образование Адыгейской Автономной Области.

1. Утверждение советской власти в регионе
2. Военная интервенция в Адыгее.
3. Установление советской власти, гражданская война и иностранная

23. Адыгея в годы Великой Отечественной войны 1941 – 1945 г

3. Адыгея в годы Великой Отечественной войны.
4. Мобилизация сил и средств на нужды фронта.

24. Социально-экономическое и культурное развитие Адыгеи в 50 – 80-е гг. XX в

25. Адыгея на современном этапе. Образование РА: политико-правовые и социально-экономические особенности

1. Становление Республики Адыгея. Преобразования в общественно-политической жизни республики.

3.2. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

Темы рефератов

по дисциплине «История и культура адыгов»

1. Археологические памятники эпохи палеолита на Северном Кавказе.
2. Эпоха мезолита, неолита и энеолита на Северном Кавказе.
3. Период бронзового века: Майкопская, северокавказская и прикубанская археологические культуры.
4. Дольмены Западного Кавказа.
5. Кочевые племена - киммерийцы и скифы на Западном Кавказе (7-3 вв. до н.э.)
6. История и культура предков адыгов - меотов и синдов (7 в. до н.э.)
7. Греческие колонии на Западном Кавказе. Боспорское царство.
8. Общественно-политический строй адыгов в 4 - 15 вв.
9. Русско-адыгские отношения в 10-12 вв.
10. Монголо-татарское нашествие на С-З Кавказ в 13-15вв.
11. Итальянское проникновение на Черноморское побережье: Генуэзские колонии в 14-15 вв.
12. История черкесских мамлюков.
13. Культура адыгов эпохи средневековья.
14. Социально-экономическое развитие и политический строй Черкесии в 15-17 вв.
15. Социально-экономическое развитие и общественно-политический строй Черкесии в 18 - сер. 19 вв.
16. Классовая борьба в Черкесии: Бзиюкская битва- 1796 г. и Пши-орк-зау-1856г.
17. Внешнеполитическое положение Западного Кавказа в 18 веке.
18. Древние языческие верования адыгов.
19. Проникновение христианства на Западный Кавказ.
20. Этапы распространения ислама среди адыгов.
21. Активизация действий царских войск на С.-З. Кавказе в пер. пол. 19 веке.
22. Этапы освободительного движения адыгов в 19 веке.
23. Последний этап Кавказской войны и вынужденное переселение адыгов (махаджирство).
24. Проведение административной, судебной, земельной и военной реформы в Адыгее в 60-90-х гг. 19 века.
25. Экономическое развитие Адыгеи в 60-90 - х гг. 19 в.
26. Просвещение, наука и литература. Адыгские народные просветители 19 века.
27. Установление советской власти, гражданская война и иностранная военная интервенция в Адыгее.
28. Адыгея в годы Великой Отечественной войны. Мобилизация сил и средств на нужды фронта.
29. Становление Республики Адыгея. Преобразования в общественно-политической жизни республики.

3.3. Контрольные вопросы и задания для проведения

промежуточной аттестации

1. Актуальность изучения истории и культуры адыгов.
2. Источники и историография курса истории и культуры адыгов.
3. Палеолит на Северном Кавказе.
4. Эпоха мезолита, неолита и энеолита на Северном Кавказе.
5. Период бронзового века: Майкопская, северокавказская и прикубанская археологические культуры.

6. Дольмены Западного Кавказа.
7. Кочевые племена - киммерийцы и скифы на Западном Кавказе (7-3 вв. до н.э.)
8. История и культура предков адыгов - меотов и синдов (7 в. до н.э.)
9. Сарматы и аланы на Западном Кавказе (3 в. до н.э. - 3 в. н.э.)
10. Греческие колонии на Западном Кавказе. Боспорское царство.
11. Общественно-политический строй адыгов в 4 - 15 вв.
12. Политическая история Западного Кавказа. "Великое переселение народов". Гунны, авары, булгары и хазары (4-11 вв.)
13. Русско-адыгские отношения в 10 -12 вв.
14. Монголо-татарское нашествие на С-З Кавказ в 13-15 вв.
15. Итальянское проникновение на Черноморское побережье: Генуэзские колонии в 14-15 вв.
16. История черкесских мамлюков.
17. Культура адыгов эпохи средневековья: поселения, жилища, одежда и вооружение.
18. Соционормативные институты: гостеприимства, куначества и патроната в условиях сохранения традиционной общественной структуры. Аталычество.
19. Феномен адыгэ хабзэ (адыгского этикета) и его значение.
20. Устное народное творчество адыгов
21. Древние языческие верования адыгов.
22. Проникновение христианства на Западный Кавказ.
23. Этапы распространения ислама среди адыгов.

3.4 Вопросы к зачету по дисциплине «История и культура адыгов»

1. Актуальность изучения истории и культуры адыгов.
2. Источники и историография курса истории и культуры адыгов.
3. Палеолит на Северном Кавказе.
4. Эпоха мезолита, неолита и энеолита на Северном Кавказе.
5. Период бронзового века: Майкопская, северокавказская и прикубанская археологические культуры.
6. Дольмены Западного Кавказа.
7. Кочевые племена - киммерийцы и скифы на Западном Кавказе (7-3 вв. до н.э.)
8. История и культура предков адыгов - меотов и синдов (7 в. до н.э.)
9. Сарматы и аланы на Западном Кавказе (3 в. до н.э. - 3 в. н.э.)
10. Греческие колонии на Западном Кавказе. Боспорское царство.
11. Общественно-политический строй адыгов в 4 - 15 вв.
12. Политическая история Западного Кавказа. "Великое переселение народов". Гунны, авары, булгары и хазары (4-11 вв.)
13. Русско-адыгские отношения в 10 -12 вв.
14. Монголо-татарское нашествие на С-З Кавказ в 13-15 вв.
15. Итальянское проникновение на Черноморское побережье: Генуэзские колонии в 14-15 вв.
16. История черкесских мамлюков.
17. Культура адыгов эпохи средневековья: поселения, жилища, одежда и вооружение.
18. Соционормативные институты: гостеприимства, куначества и патроната в условиях сохранения традиционной общественной структуры. Аталычество.
19. Феномен адыгэ хабзэ (адыгского этикета) и его значение.
20. Устное народное творчество адыгов

21. Древние языческие верования адыгов.
22. Проникновение христианства на Западный Кавказ.
23. Этапы распространения ислама среди адыгов.
24. Социально-экономическое развитие и политический строй Черкесии в 15-17 вв.
25. Черкесия в международных отношениях конца 15- сер. 16 вв.
26. Внешнеполитическое положение Черкесии и Кабарды во 2-й пол. 16-17.
27. Социально-экономическое развитие адыгского общества в 18 - сер. 19 вв.
28. Общественно-политический строй Черкесии в 18-сер. 19 вв.
29. Классовая борьба в Черкесии: Бзиюкская битва - 1796 г. и Пши-орк-зау-1856г.
30. Внешнеполитическое положение Западного Кавказа в 18 веке.
31. «Черкесский вопрос» в русско-османских отношениях 1800-1830 гг.
32. Активизация действий царских войск на С.-З. Кавказе в пер. пол. 19 веке.
33. Этапы освободительного движения адыгов в первой половине 19 веке.
34. Последний этап Кавказской войны и этапы вынужденного переселения адыгов (махаджирство).
35. Земельная реформа во второй половине 19 века в Адыгее: предпосылки и особенности.
36. Проведение административной, судебной и военной реформы в Адыгее в 60 - 90 - х гг. 19 в.
37. Экономическое развитие Адыгеи в 60 - 90 - х гг. 19 в.
38. Просвещение, наука и литература. Адыгские народные просветители 19 века.
39. Установление советской власти в Адыгее.
40. Гражданская война и иностранная военная интервенция в Адыгее.
41. Адыгея в период НЭПа (1921 -1927 гг.)
42. Адыгея в годы индустриализации и коллективизации.
43. Адыгея в годы Великой Отечественной войны. Мобилизация сил и средств на нужды фронта.
44. Адыгея в период фашистской оккупации (август 1942 - февраль 1943 гг.).
45. Развитие Адыгеи в 1950-1980-е годы.
46. Агропромышленный комплекс в Адыгее.
47. Общественно-политическая жизнь.
48. Социальная политика. Развитие науки и культуры.
49. Становление Республики Адыгея. Преобразования в общественно-политической жизни республики.
50. Современные кризисные процессы на Северном Кавказе.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОГСЭ.10 Организация доступной среды при оказании услуг инвалидам

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОГСЭ.10 Организация доступной среды при оказании услуг инвалидам

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

19.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины ОГСЭ.10 Организация доступной среды при оказании услуг инвалидам направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)

		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
ОК-2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	2,3	4	
ОК-3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		3	
ОК-4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	5	4	
ОК-9	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	6	6	

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

$З_1$ - Механизмы социальной адаптации;

$З_2$ - Основополагающие международные документы по правам человека;

$З_3$ - Основы гражданского и семейного законодательства;

$З_4$.-Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;

$З_5$-Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;

$З_6$- Функции органов труда и занятости населения.

$З_7$- потребности инвалидов и МГН, функциональные обязанности разных категорий сотрудников организаций в части оказания услуг инвалидам;

$З_8$- приемы оказания ситуационной помощи людям с разными формами инвалидности.

Уметь:

$У_1$- Использовать нормы позитивного социального поведения;

$У_2$- Использовать свои права адекватно законодательству;

$У_3$ - Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;

$У_4$-Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;

$У_5$ - Составлять необходимые заявительные документы;

$У_6$ - Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

$У_7$ -выявлять и оценивать физические и информативно-коммуникационные потребности инвалидов

$У_8$ – организовывать работу персонала организации по оказаниям услуг инвалидам и других МГН.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический
		Ауди торная		

				опыт)
Раздел 1. Основные сведения о требованиях законодательства об обеспечении доступа инвалидов к объектам и услугам				
1	Тема 1.1 Конвенция ООН о правах инвалидов- основные положения, касающиеся обеспечения доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг.	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4, ОК9	**Знать:** Основополагающие международные документы по правам человека; Уметь: Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации.
1.2.	Тема 1.2 Психологические особенности инвалидов в зависимости от нарушений функций организма, приводящих к инвалидности и вызываемых ими ограничения способности осуществлять социально-бытовую деятельность.	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: Механизмы социальной адаптации. Уметь: Использовать нормы позитивного социального поведения;
1.3	Психологическая и профессиональная этика общения с инвалидами.	Устный опрос	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: приемы оказания ситуационной помощи людям с разными формами инвалидности.Уметь: Использовать нормы позитивного социального поведения.
1.4	Обеспечение доступности для инвалидов услуг МСЭ и медицинских услуг.	Устный опрос	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: приемы оказания ситуационной помощи людям с разными формами инвалидности. Уметь: организовывать работу персонала организации по оказаниям услуг инвалидам и других МГН.
1.5	Технические средства обеспечения доступности для инвалидов объектов	Устный опрос	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: приемы оказания ситуационной помощи людям с разными формами инвалидности.

	социальной инфраструктуры и услуг.			Уметь: организовывать работу персонала организации по оказаниям услуг инвалидам и других МГН.
1.6	Обеспечение доступности для инвалидов услуг в сфере спорта и туризма.	Устный опрос	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: приемы оказания ситуационной помощи людям с разными формами инвалидности. Уметь: организовывать работу персонала организации по оказаниям услуг инвалидам и других МГН
1.7	Организация пассажирских перевозок инвалидов на транспорте.		ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: приемы оказания ситуационной помощи людям с разными формами инвалидности. Уметь: организовывать работу персонала организации по оказаниям услуг
Раздел 2 Обеспечение доступности услуг для инвалидов				
2.1	Обеспечение доступности для инвалидов государственных и муниципальных услуг.	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: приемы оказания ситуационной помощи людям с разными формами инвалидности. Уметь: организовывать работу персонала организации по оказаниям услуг инвалидам и других МГН.
2.2	Обеспечение доступности для инвалидов услуг МСЭ и медицинских услуг.	устный опрос, тестирование.	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: приемы оказания ситуационной помощи людям с разными формами инвалидности. Уметь: организовывать работу персонала организации по оказаниям услуг инвалидам и других МГН.
2.3	Обеспечение доступности для инвалидов участия в выборах и референдуме	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование.	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: приемы оказания ситуационной помощи людям с разными формами инвалидности. Уметь: организовывать работу персонала организации по

				оказаниям услуг инвалидам и других МГН.
2.4	Обеспечение доступности для инвалидов пользования общественным транспортом	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: приемы оказания ситуационной помощи людям с разными формами инвалидности. Уметь: организовывать работу персонала организации по оказаниям услуг инвалидам и других МГН.
2.5	Обеспечение доступности для инвалидов услуг связи.	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: приемы оказания ситуационной помощи людям с разными формами инвалидности. Уметь: организовывать работу персонала организации по оказаниям услуг инвалидам и других МГН..
2.6	Обеспечение доступности для инвалидов услуг организаций торговли и общественного питания.	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования. Уметь:
2.7	Обеспечение доступности для инвалидов жилищно-коммунальных услуг	устный опрос, тестирование	ОК2-ОК4, ОК9	Знать: Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования. Уметь: Составлять необходимые заявительные документы.
2.8	Обеспечение доступности для инвалидов социального обслуживания	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: Функции органов труда и занятости населения. Уметь: Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.
2.9	Обеспечение доступности для	устный опрос,	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: Функции органов труда и занятости

	инвалидов профессионального образования.	тестирование		населения. Уметь: Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.
2.10	Обеспечение соблюдения прав, свобод и законных интересов инвалидов, содержащихся в пенитенциарных учреждениях	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: Функции органов труда и занятости населения. Уметь: Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.
2.11	Обеспечение соблюдения прав, свобод и законных интересов инвалидов, содержащихся в пенитенциарных учреждениях.	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: Функции органов труда и занятости населения. Уметь: Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.
2.12	Обеспечение соблюдения прав, свобод и законных интересов инвалидов, содержащихся в пенитенциарных учреждениях.	устный опрос	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: Функции органов труда и занятости населения. Уметь: Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.
2.13.	Методика оценки доступности, паспортизации доступности объектов и услуг организаций пассажирского транспорта.	устный опрос	ОК 2-ОК4, ОК9	Знать: Функции органов труда и занятости населения. Уметь: Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

2.Показатели, критерии оценки компетенций

2.1Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом

		решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

3.Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

3.1 Вопросы для устного опроса

Раздел 1. Основные сведения о требованиях законодательства об обеспечении доступа инвалидов к объектам и услугам

Тема 1.1 Конвенция ООН о правах инвалидов- основные положения, касающиеся обеспечения доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг.

1. Принципы, на которых базируются все ее остальные положения Конвенции.

2.В чем заключается понятие «Разумное приспособление»?

3.В чем заключается понятие «Универсальный дизайн»?

Тема 1.2 Психологические особенности инвалидов в зависимости от нарушений функций организма, приводящих к инвалидности и вызываемых ими ограничения способности осуществлять социально-бытовую деятельность.

1.Что такое ограничение жизнедеятельности?

2. Понятие «психологический возраст» .

3.Понятие дезадаптации поведения.

4. Что относят к социальным факторам, влияющим на формирование внутренней картины болезни, можно отнести объективные условия жизни больного?

Тема 1.3 Психологическая и профессиональная этика общения с инвалидами

1. Понятие этики.

2.Понятие профессиональной или деловой этики.

3.Понятие философии независимой жизни.

4.Перечилить правила этики при общении с инвалидами.

Тема 1.4 Обеспечение доступности для инвалидов услуг МСЭ и медицинских услуг.

1. Чему равно максимальное время ожидания в очереди получателем государственной услуги при обращении в бюро, главное бюро, Федеральное бюро?

2. Перечислить требования к помещениям, в которых предоставляется государственная услуга

3. Иные требования, в том числе учитывающие особенности предоставления государственной услуги в многофункциональных центрах предоставления государственных и муниципальных услуг и особенности предоставления государственной услуги в электронной форме

Тема 1.5 Технические средства обеспечения доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг.

1.Что такое тактильная плитка

2. Автоматическая система открывания дверей

3. Понятие «Стационарный пандус».

4. Телескопический пандус.

5. Откидной панду **.**

6. Стационарные лестничные подъемники.

Раздел 2 Обеспечение доступности услуг для инвалидов

Тема 2.1 Обеспечение доступности для инвалидов государственных и муниципальных услуг

1. Понятие государственные услуги

2. Понятие муниципальные услуги

3. Кому предоставляются Государственные услуги

4. Кто является получателями государственных и муниципальных услуг?

5. Кто является **заявителем?**

6. Что такое административный регламент?

Тема 2.2 Обеспечение доступности для инвалидов услуг МСЭ и медицинских услуг.

1. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 4 мая 2018 г. № 201н «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий оказания услуг медицинскими организациями, в отношении которых проводится независимая оценка». Какие группы показателей выделены?

2. Понятие «Доступности услуг для инвалидов».

3. Оборудование территории, прилегающей к медицинской организации, и ее помещений с учетом доступности для инвалидов.

4. Перечислить типичные ограничениями доступности медицинских

организаций для МГН, согласно независимой оценки.

Тема 2.3 Обеспечение доступности для инвалидов участия в выборах и референдуме

1. Система и статус избирательных комиссий, комиссий референдума.

2.Порядок формирования и полномочия избирательных комиссий субъектов Российской Федерации.

2. Условия выдвижения кандидатов.
3. Информирование избирателей и участников референдума.
4. Помещение для голосования
5. Порядок голосования избирателей, участников референдума вне помещения для голосования.

Тема 2.4 Обеспечение доступности для инвалидов пользования общественным транспортом

1. Где оговаривается доступность транспорта для инвалидов?
2. Какие права есть у инвалидов на железнодорожном транспорте?
3. Какие права есть у инвалидов в аэропортах?
4. Как воспользоваться услугами социального такси?
5. Чем грозит нарушение транспортных прав инвалидов?
6. Какие есть льготы на проезд инвалидам?

Тема 2.5 Обеспечение доступности для инвалидов услуг связи.

1. Обязанности операторов связи.
2. Правила оказания универсальных услуг связи.
3. Требования к системам и техническим средствам связи.

Тема 2.6 Обеспечение доступности для инвалидов жилищно-коммунальных услуг

1. Как обследуются помещения и составляется план мероприятий?
2. Что является результатом проверки?
3. Понятие «Разумное приспособление».
4. Классификация форм инвалидности .

Тема 2.7 Обеспечение доступности для инвалидов социального обслуживания

1.Содержание социальной программы «Доступная среда 2011-2020 г.».

2.К чему должен иметь доступ гражданин в учреждениях социального обслуживания?

3.Путем чего осуществляется приспособление зданий к потребностям малоподвижных групп населения?

4.Какие приспособления предусматриваются для предотвращения травматизма граждан, пользующихся учреждениями социального обслуживания?

Тема 2.8 Обеспечение доступности для инвалидов профессионального образования.

1. Особые права при приеме на обучение по программам бакалавриата и программам специалитета.
2. Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.
3. Особенности проведения вступительных испытаний для лиц с ограниченными возможностями здоровья.
4. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

3.2.Задание для тестированного контроля по разделу

1. Каким документом установлены права инвалидов во всем мире:

А.) Конституция РФ;

Б)Конвенция о правах инвалидов (правильный ответ);

В)Всеобщая декларация прав человека.

2. Разумное приспособление:

А)это обязанность предоставлять инвалидам возможность пользоваться на вокзалах залом повышенной комфортности для официальных делегаций;

Б)это обязанность приспособить для инвалидов с учетом имеющихся у них ограничений жизнедеятельности помещения организации путем оборудования их пандусами, широкими дверными проемами, надписями шрифтом Брайля, и т.п. (правильный ответ);

В)это обязанность для обеспечения доступности инвалидов полностью реконструировать здание XVI в., которое является памятником архитектуры.

3. Инвалидом в российском правовом поле считают в соответствие с Федеральным законом «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 №181-ФЗ:

А)лицо, у которого выявлено тяжелое заболевание;

Б)лицо, которое имеет определенные проблемы жизнедеятельности;

В)лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты (правильный ответ).

4. Информация на «ясном языке» (или «легкое чтение») направлена на облегчение понимания информации:

А) для лиц с нарушениями зрения;

Б)для лиц с нарушениями слуха;

В) для лиц с нарушениями умственного развития (правильный ответ).

5.К кому работник организации должен направить свое обращение при разговоре с инвалидом:

А) к сурдопереводчику;

Б) к инвалиду (правильный ответ);

В) к сопровождающему лицу.

6. Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо:

А) громко крикнуть;

Б) хлопнуть в ладоши;

В) помахать рукой человеку или похлопать по плечу (правильный ответ).

7. Входит ли организация сопровождения инвалидов, имеющих стойкие расстройства функции зрения и самостоятельного передвижения, по территории объекта в комплекс мер по созданию доступности:

А) да (правильный ответ);

Б) нет.

8. Размер административного штрафа на юридических лиц за уклонение от исполнения требований доступности для инвалидов объектов инженерной, транспортной и социальной инфраструктур составляет:

А) от 2 до 3 тысяч рублей;

Б) от 20 до 30 тысяч рублей (правильный ответ);

В) от 200 до 300 тысяч рублей.

9. Какими специальными знаками должна быть обозначена контрастная маркировка для всех потенциально опасных препятствий на пути следования людей с нарушениями зрения:

А) белыми кругами на черном фоне;

Б) желтыми полосами или кругами (правильный ответ);

В) красными треугольниками.

10. В многоквартирных домах и зданиях общественного пользования с большим количеством этажей преимущественно устанавливаются:

А) вертикальные подъемники или лифтовые установки (правильный ответ);

Б) мобильные лестничные подъемники;

В) наклонные подъемники.

11. Муниципальные услуги оказываются:

А) федеральными органами исполнительной власти и МФЦ;

Б) органами местного самоуправления;

В) органами местного самоуправления и МФЦ (правильный ответ).

12. Государственные услуги по принципу «одного окна» предоставляются:

А) органами местного самоуправления;

Б) органами государственных внебюджетных фондов;

В) многофункциональными центрами (правильный ответ).

13. Что из перечисленного не входит в содержание критерия доступности для инвалидов зданий и сооружений через изложение ряда соответствующих ему требований (п. 5.2 Свода правил по проектированию и строительству СП 31-102-99):

А) возможность избежать травм, ранений, увечий, излишней усталости и т. п. из-за свойств архитектурной среды зданий (правильный ответ);

Б) возможности беспрепятственно достигнуть места обслуживания и воспользоваться предоставленным обслуживанием;

В) беспрепятственного движения по коммуникационным путям, помещениям и пространствам;

Г) возможности своевременно воспользоваться местами отдыха, ожидания и сопутствующего обслуживания.

14. Цветовые решения внутренней отделки помещений медицинских учреждений, адаптированных к особенностям зрения и психофизиологии инвалидов, должны преимущественно содержать:

А) голубой, зеленый и красный цвета;

Б) красный, красно-оранжевый цвета;

В) желтый, желто-зеленый, оранжево-желтый цвета (правильный ответ).

15. Расположение бюро медико-социальной экспертизы выше первого этажа:

А) допускается;

Б) допускается при наличии в здании специально оборудованного лифта или подъемника для инвалидов и иных маломобильных групп населения (правильный ответ);

В) не допускается.

16. Время ожидания в очереди в бюро медико-социальной экспертизы:

А) не должно превышать 15 минут (правильный ответ);

Б) не должно превышать 30 минут;

В) не установлено.

17. В заявлении (устном обращении) о предоставлении возможности проголосовать вне помещения для голосования должны содержаться:

А) только фамилия, имя и отчество избирателя, участника референдума;

Б) только фамилия, имя и отчество избирателя, а также причина, по которой избиратель, участник референдума не может прибыть в помещение для голосования;

В) только фамилия, имя и отчество избирателя, участника референдума, а также адрес его места жительства;

Г) фамилия, имя и отчество избирателя, участника референдума, адрес его места жительства, а также причина, по которой он не может прибыть в помещение для голосования (правильный ответ).

18. Подача заявлений (устных обращений) о предоставлении возможности проголосовать вне помещения для голосования допускается:

А) не ранее чем за месяц до дня голосования, но не позднее, чем за неделю до дня голосования;

Б) не ранее чем за две недели до дня голосования, но не позднее, чем за день до голосования;

В) не ранее чем за 10 дней до дня голосования, но не позднее, чем за шесть часов до окончания времени голосования (правильный ответ);

Г) не ранее чем за 5 дней до дня голосования, но не позднее, чем за три часа до окончания времени голосования.

19. В аэропорту инвалидам предоставляются следующие бесплатные услуги:

А) сопровождение и помощь при перемещении по территории аэропорта (правильный ответ);

Б) горячее питание в период ожидания посадки на самолет;

В) услуги интернет-кафе.

20. Для удобства пребывания и передвижения инвалидов вокзалы должны быть оборудованы:

А) пандусами;

Б) грузопассажирскими лифтами для инвалидов в коляске с сопровождающими лицами;

В) местами для инвалидных колясок в зале ожидания;

Г) специальными столиками в буфетах, кафе, ресторанах, с учетом размера колясок;

Д) специальными кабинами в общественных туалетах;

Е) всем (правильный ответ).

21. На какие органы и/или организации возлагается обязанность обеспечения инвалидам условий для беспрепятственного пользования средствами связи и информации:

А) на федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации;

Б) на федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления;

В) на федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления (в сфере установленных полномочий), организации независимо от организационно-правовых форм (правильный ответ).

22. Условия для беспрепятственного доступа инвалидов к объектам связи включают:

А) оснащение объектов связи, предназначенных для работы с пользователями услугами связи, надписями, иной текстовой и графической информацией, выполненной крупным шрифтом, в том числе с применением рельефно-точечного шрифта Брайля;

Б) обеспечение инвалидам возможности самостоятельного передвижения по объекту связи в целях пользования общедоступными услугами связи;

В) доведение работниками оператора связи информации об услугах связи до инвалидов иными доступными им способами;

Г) все перечисленное (правильный ответ).

23. Предусматривается ли выделение специальных мест для личного транспорта инвалидов и других маломобильных групп населения при предприятиях розничной торговли и организациях общественного питания:

А) да (правильный ответ);

Б) нет;

В)только в населенных пунктах с численностью населения не менее 600 тысяч жителей.

24 Верно ли утверждение о том, что обслуживание инвалидов и других маломобильных групп обеспечивается только в организациях общественного

питания, имеющих в штате официантов:

А) верно;

Б) не верно (правильный ответ);

В) только в тех организациях общественного питания, где есть официант и соблюдены нормативы площади обеденных залов из расчета не менее 3 кв. м. на место.

25. Каким из нижеперечисленных требований должны отвечать доступные для инвалидов входные двери:

А) наружные двери не могут иметь пороги;

Б) на путях движения инвалидов не рекомендуется применять распашные двери на петлях одностороннего действия с фиксаторами в положениях «открыто» или «закрыто» с доводчиком;

В) входные двери, доступные для инвалидов, должны быть хорошо опознаваемы и иметь символ, указывающий на их доступность (правильный ответ).

26. Какая из нижеперечисленных мер является специальной мерой по обеспечению доступности для инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата получения услуг в организациях жилищно-коммунальных услуг:

А) адаптация официальных сайтов в сети Интернет с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

Б) оборудованием мест повышенного удобства с дополнительным местом впереди или сбоку для собаки-поводыря или устройства для передвижения, например, костылей в местах ожидания и местах приема граждан в организации (правильный ответ);

В) выпуск альтернативных форматов печатных материалов (например, крупный шрифт или аудиофайлы).

27. В читальном зале библиотеки образовательных организаций следует предусматривать:

А) размещение инвалидов с нарушением зрения и передвигающихся на креслах-колясках совместно с другими читателями;

Б) размещение инвалидов с нарушением зрения и инвалидов, передвигающихся на креслах-колясках в отдельном специальном месте;

В) размещение инвалидов с нарушением зрения в специальной зоне отдельно от инвалидов, передвигающихся на креслах-колясках (правильный ответ).

28. Вне стационарное библиотечное обслуживание:

А) разрешается только в отношении инвалидов по зрению;

Б) допускается по согласованию с общественными объединениями инвалидов только в том случае, если библиотеки не могут обеспечить стационарное обслуживание;

В) все пользователи библиотек, которые не могут посещать библиотеку в силу физических недостатков, имеют право получать документы из фондов общедоступных библиотек через вне стационарные формы обслуживания (правильный ответ);

Г) такая форма обслуживания инвалидов законодательством не предусмотрена.

29. Организации социального обслуживания должны обеспечить допуск к инвалидам, нуждающимся в соответствующей помощи:

А) тифлосурдопереводчика;

Б) сурдопереводчика;

В) собак-проводников;

Г) всех (правильный ответ).

30. Ширина пути движения на участке дома-интерната при встречном движении инвалидов на креслах-колясках должна составлять:

А) не менее 1,1 метра;

Б) не менее 2,3 метра;

В) не менее 1,8 метра (правильный ответ).

31. Специальные условия для получения общего образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья – это условия обучения,

воспитания и развития, включающие в себя:

А) использование специальных образовательных программ и методов обучения (правильный ответ);

Б) проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий (правильный ответ);

В) предоставление особого режима питания и отдыха для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

Г) обеспечение постоянного медицинского наблюдения в процессе обучения;

Д) обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность (правильный ответ).

32. Дошкольное образование детей с ограниченными возможностями здоровья:

А) может быть организовано совместно с другими детьми, в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях (правильный ответ);

Б) может осуществляться только в отдельных группах или отдельных образовательных организациях;

В) может быть организовано только в медицинских организациях, осуществляющих обучение.

33. Имеют ли инвалиды право преимущественного приема для обучения по программе магистратуры:

А) нет (правильный ответ);

Б) да.

34. Обязан ли инвалид при поступлении на обучение в образовательную организацию, в заявлении о приеме указывать сведения о необходимости создания для него специальных условий при проведении вступительных испытаний, а также представлять документ, подтверждающий инвалидность:

А) да (правильный ответ);

Б) нет;

В) обязан указывать только сведения о необходимости создания для него специальных условий при проведении вступительных испытаний;

В) такие сведения запрашивает образовательная организация.

35. В целях обеспечения доступности для инвалидов физкультуры и спорта на придомовой территории рекомендовано:

А) создавать специальные спортивные объекты для инвалидов;

Б) физкультурно-спортивные сооружения, используемые на придомовой территории, обеспечивать подъездами для инвалидов, либо пандусами (правильный ответ);

В) не использовать придомовые территории для занятий инвалидами физкультурой и спортом в целях предотвращения травматизма.

36. Сколько должно быть выделено мест для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов около зданий, сооружений, в которых расположены физкультурно-спортивные организации:

А) решается по усмотрению собственника зданий, сооружений, обязательных требований не предусмотрено;

Б) количество мест определяется общественным объединением инвалидов, которое выиграло конкурс по транспортному обслуживанию инвалидов, проводимый органом государственной власти субъекта Российской Федерации, ответственного за социальную поддержку инвалидов;

В) не менее 10 процентов мест (но не менее одного места) (правильный ответ);

Г) не менее 10 мест.

37. Могут ли осужденные, являющиеся инвалидами первой или второй группы, привлекаться к работе без их желания:

А) да;

Б) нет (правильный ответ).

38. Могут ли осужденные, являющиеся инвалидами первой или второй группы, содержаться на строгом режиме:

А) да;

Б) нет (правильный ответ).

39. универсальный дизайн – это:

А) обеспечение доступности определенных структурно-функциональных зон объекта;

Б) обеспечение доступности всех зон, любого места в здании, а именно – общих путей движения и мест обслуживания (правильный ответ);

В) выделение в уровне входа специальных помещений, зон или блоков, приспособленных для обслуживания инвалидов, с обеспечением всех видов услуг, имеющихся в данном здании.

40. Параметры доступности:

А) досягаемость, безопасность;

Б) информативность, комфортность;

В) все перечисленное (правильный ответ).

41. Размер места стоянки автомашины инвалидов на кресле-коляске составляет:

А) 4,0х2,5 м;

Б) 4,0х3,5 м;

В) 6,0х2,5 м;

Г) 6,0х3,6 м (правильный ответ).

42. Поручни на пандусе:

А) устанавливаются в одном уровне на высоте 0,9 м, должны иметь с обеих сторон участки, выходящие за пределы длины лестничного марша вверху и внизу как минимум на 3000 мм; должны быть круглого сечения, рекомендуемый диаметр поручней 40 мм, но не более 50 мм;

Б) устанавливаются в двух уровнях на высоте 0,7 – 0,9 м, должны быть прямоугольного сечения, диаметр поручней 35-50 мм;

В) устанавливаются в двух уровнях на высоте 0,7 – 0,9 м, должны иметь с обеих сторон участки, выходящие за пределы длины лестничного марша вверху и внизу как минимум на 300 мм; должны быть круглого сечения, рекомендуемый диаметр поручней 40 мм, но не более 50 мм, поверхность поручня перил с внутренней стороны должна быть непрерывной по всей длине (правильный ответ).

43. При наличии пандуса входная дверь должна открываться:

А) на пандус;

Б) внутрь помещения;

В) в противоположную сторону от пандуса (правильный ответ).

44. Информирующие обозначения внутри здания должны:

А) дублироваться рельефными знаками и крепиться на полотне входной двери на высоте 1,5 м.;

Б) рядом с дверью с противоположной стороны дверной ручки и крепиться на высоте 1,3 – 1,4 м.;

В) рядом с дверью, со стороны дверной ручки и крепиться на высоте 1,2 – 1,6 м. (правильный ответ).

45. Контрастная полоса для ориентирования слабовидящих людей на ступени наносится:

А) на каждую ступеньку;

Б) на подступеньки;

В) на каждую ступеньку и подступеньки;

Г) на первую и последнюю ступеньки и подступеньки;

Д) на первую и последнюю ступеньки (правильный ответ).

46. Визуальная информация должна располагаться на высоте

А) 1,2 м. от пола;

Б) не более 1,5 м от пола;

В) не менее 1,5 м и не более 4,5 м (правильный ответ).

47.На входной группе кнопка вызова помощника устанавливается:

А) на входной двери;

Б) на входной площадке со стороны двери;

В) на высоте от 0,85 до 1 м от уровня земли и на расстоянии не менее 0,4 м от выступающих частей (например, первой ступеньки лестницы) (правильный ответ).

48. Санитарно-гигиенические помещения общего назначения:

А) должны оборудоваться опорами и поручнями около умывальника и унитаза, тревожной кнопкой, входные двери должны открываться внутрь помещения, иметь визуальную информацию, высота унитаза должна быть не более 0,4 м.;

Б) должны оборудоваться опорами и поручнями около умывальника и унитаза, тревожной кнопкой, входные двери должны открываться наружу помещения, иметь визуальную информацию, высота унитаза должна быть не менее 0,46 м (правильный ответ).

49. Требования к организации системы информации и навигации на входе в здание:

А) должна четко выделяться на фасаде здания и быть хорошо освещенной;

Б) рядом с входом размещается знак доступности для инвалидов размером 20х20 см (достаточно одного знака или по отдельным категориям инвалидов);

В) оборудование главного входа звуковым маяком;

Г) все перечисленное (правильный ответ).

50. **Создание условий доступности услуг предусматривает:**

А) беспрепятственный вход в объекты и выхода из них**;**

Б) оказание инвалидам помощи, необходимой для получения в доступной для них форме информации о правилах предоставления услуги, в том числе об оформлении необходимых для получения услуги документов, о совершении ими других необходимых для получения услуги действий (правильный ответ);

В) предоставление инвалидам по слуху, при необходимости, услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика (правильный ответ);

Г) содействие инвалиду при входе в объект и выходе из него, информирование инвалида о доступных маршрутах общественного транспорта;

Д) оказание работниками иной необходимой инвалидам помощи в преодолении барьеров, мешающих получению ими услуг наравне с другими лицами (правильный ответ);

Е) наличие копий документов, объявлений, инструкций о порядке предоставления услуги (в том числе, на информационном стенде), выполненных рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне, а также аудиоконтура в регистратуре;

Ж) сопровождение получателя социальной услуги при передвижении по территории учреждения (организации), а также при пользовании услугами, предоставляемыми такой организацией (правильный ответ).

51. В отношении действующих объектов, введенных в строй до 01.07.2016 г., руководителями учреждений для обеспечения доступа инвалидов и маломобильных групп населения к месту предоставления услуги:

А) должны приниматься меры по обеспечению исполнения обязательных требований доступности, предусмотренных документами в проектировании и строительстве (вступившими в силу 1.07.2015);

Б) должны быть организованы возможные, с точки зрения разумного приспособления, ремонтные мероприятия, нацеленные на решение вопросов доступности, с учетом положений документов в проектировании и строительстве (правильный ответ);

В) должна быть организована помощь на объекте силами персонала, включая сопровождение маломобильных граждан на объекте и помощь в преодолении барьеров, мешающих получению услуг на объекте (правильный ответ);

Г) должно быть организовано должное информационное обеспечение (правильный ответ).

52. ***Перечислите составляющие по организации работы на объекте по оказанию помощи инвалидам: ……***

Ответ следует формулировать так: организация работы на объекте в организации предусматривает следующие составляющие:

А) разработка и утверждение организационно-распорядительных и иных локальных документов учреждения (организации) о порядке оказания помощи инвалидам и другим МГН;

Б) закрепление в должностных инструкциях персонала конкретных задач и функций по оказанию помощи инвалидам и другим МГН;

Г) систематическое обучение (инструктаж) персонала по вопросам оказания помощи на объекте инвалидам и другим МГН;

Д) наличие доступной информации для обслуживаемых граждан (инвалидов) о порядке организации доступности объекта и предоставляемых в учреждении (организации) услуг, а также порядка оказания (получения) помощи на объекте.

53. ***Перечислите варианты обустройства объекта: …..***

Ответ: «универсальный» дизайн (проект) или разумное приспособление.

54. ***Перечислите основные категории инвалидов и маломобильных групп населения: …..***

Ответ: основные категории маломобильных граждан (К,О,С,Г,У):

А) с нарушениями опорно-двигательного аппарата, передвигающихся на креслах-колясках (эта категория условно обозначена буквой «К»);

Б) с нарушениями опорно-двигательного аппарата («О») – 2 форм:

с нарушениями функций нижних конечностей («О-н»), которые используют при передвижении иные технические средства (опоры, трости, костыли),

с нарушениями функций верхних конечностей («О-в»);

В) с нарушениями зрения («С»), также 2 вариантов:

слепые,

слабовидящие;

Г) с нарушениями слуха («Г»):

глухие;

слабослышащие,

Д) с нарушениями умственного развития («У»).

55. Максимальный уклон пандуса должен составлять:

А) 5%;

Б) 8% (правильный ответ по старым требованиям);

В) 10%.

56. Высота колесоотбойника (бортика) на пандусе должна составлять:

А) 0,01 м.

Б) 0,03 м.

В) 0,05 м. (правильный ответ).

57. Высота порога или перепад высот пола не должен превышать:

А) 0,01 м.

Б) 0,014 м. (правильный ответ).

В) 0,03 м.

0,05 м.

58. Информирующие обозначения внутри здания должны:

А) дублироваться рельефными знаками и крепиться на полотне входной двери на высоте 1,5 м.;

Б) рядом с дверью с противоположной стороны дверной ручки и крепиться на высоте 1,3 -1,4 м.;

В) рядом с дверью, со стороны дверной ручки и крепиться на высоте 1,4-1,6 м. (правильный ответ).

59. Требования к организации системы информации и навигации к входной наружной двери:

А) прозрачные двери на входах и в здании, а также ограждения следует выполнять из ударопрочного материала, на прозрачных полотнах дверей следует предусматривать яркую контрастную маркировку высотой не менее 0,1 м и шириной не менее 0,2 м, расположенную на уровне не ниже 1,2 м и не выше 1,5 м от поверхности пешеходного пути (правильный ответ);

Б) прозрачные двери на входах и в здании, а также ограждения следует выполнять из ударопрочного материала**,** дверные наличники или края дверного полотна и ручки рекомендуется окрашивать в отличные от дверного полотна контрастные цвета, рекомендуется устанавливать на входе звуковые маяки;

В) на полотнах дверей (на прозрачных обязательно) следует предусматривать яркую контрастную маркировку расположенную на уровне 1,2 м -1,5м от пола прямоугольник 10 х 20 см или круг диаметром 15 см желтого цвета, дверные наличники или края дверного полотна и ручки рекомендуется окрашивать в отличные от дверного полотна контрастные цвета, рекомендуется устанавливать на входе звуковые маяки (правильный ответ).

60. К визуальным устройствам и средствам информации относятся:

А) цветографические указатели и знаки, в том числе цветная разметка, разметка и цвет элементов оборудования (правильный ответ);

Б) щиты, стенды, электронные информационные табло, мониторы, дисплеи (правильный ответ);

В) звуковые маяки, интерактивные средства отображения, тактильные устройства;

Г) тактильные таблички и схемы с рельефным шрифтом, световые маяки (правильный ответ).

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене (дифференцированном зачете)

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе

дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОГСЭ.10 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОГСЭ.10 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

19.3 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины ОГСЭ. 10 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
ОК-2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	2,3	4	
ОК-3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		3	
ОК-4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	5	4	
ОК-9	Использовать информационно-коммуникационные технологии	6	6	

	в профессиональной деятельности.			

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

З1- Механизмы социальной адаптации;

$З_2$ - Основополагающие международные документы по правам человека;

$З_3$ - Основы гражданского и семейного законодательства;

$З_4$.-Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;

$З_5$-Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;

$З_6$- Функции органов труда и занятости населения.

Уметь:

$У_1$- Использовать нормы позитивного социального поведения;

$У_2$- Использовать свои права адекватно законодательству;

$У_3$ - Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;

$У_4$-Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;

$У_5$ - Составлять необходимые заявительные документы;

$У_6$ - Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ: Аудиторная	Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия				
1.1	Тема 1.1 Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия.	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4; ОК9	**Знать:** Механизмы социальной адаптации. Уметь: Использовать нормы позитивного социального поведения;
1.2.	Тема 1.2 Механизмы социальной адаптации	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Механизмы социальной адаптации. Уметь: Использовать нормы позитивного социального поведения;

1.3	Тема 1.3 Виды социально-психологической адаптации	Устный опрос	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Механизмы социальной адаптации. Уметь: Использовать нормы позитивного социального поведения;
Раздел 2 Законодательство о правах инвалидов				
2.1	Тема 2.1. Международные договоры о правах инвалидов.	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Основополагающие международные документы по правам человека. Уметь: Использовать свои права адекватно законодательству.
2.2	Тема 2.2 Законодательство Российской Федерации о правах инвалидов	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Основополагающие международные документы по правам человека. Уметь: Использовать свои права адекватно законодательству
2.3	Тема 2.3 Конвенция ООН о правах инвалидов	Устный опрос	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Основополагающие международные документы по правам человека. Уметь: Использовать свои права адекватно законодательству
2.4	Тема 2.4 Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации	Устный опрос	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Основополагающие международные документы по правам человека. Уметь: Использовать свои права адекватно законодательству
Раздел 3. Основы гражданского и семейного законодательства.				
3.1	Тема 3.1 Основы гражданского законодательства	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Основы гражданского законодательства.

				Уметь: Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью.
3.2	Тема 3.2 Основы семейного законодательства.	устный опрос.	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Основы семейного законодательства. Уметь: Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью.
3.3	Тема 3.3 Правоспособность и дееспособность субъектов. Понятие, виды юридического лица	Устный опрос	ОК 2-ОК4; ОК9	Уметь: Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; Знать: - Основы гражданского и семейного законодательства.
3.4	Понятие семейного права. Брачно-семейное законодательство Заключение и прекращение брака.	Устный опрос	ОК 2-ОК4; ОК9	Уметь : Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; Знать: - Основы гражданского и семейного законодательства.
Раздел 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов				
4.1	Основы трудового законодательства.	устный опрос,	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов. Уметь:

				Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации.
4.2	Особенности регулирования труда инвалидов.	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов. Уметь: Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации.
4.3	Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».	Устный опрос	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; Уметь: Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации.
Раздел 5. Профессиональная подготовка и трудоустройство инвалидов.				
5.1	Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов.	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования. Уметь: Составлять необходимые заявительные документы.
5.2	Государственная политика в области трудоустройства		ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: .-Основы трудового законодательства, особенности

	инвалидов.			регулирования труда инвалидов; Уметь: Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.
Раздел 6. Медико-социальная экспертиза				
6.1	Порядок направления гражданина на МСЭ.	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования. Уметь: Составлять необходимые заявительные документы.
6.2	Проведение медико-социальной экспертизы		ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования. Уметь: Составлять необходимые заявительные документы.
Раздел 7. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалидов.				
7.1	Сущность понятия «Реабилитация инвалидов».	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Функции органов труда и занятости населения. Уметь: Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.
7.2	Индивидуальная программа реабилитации или абилитации	устный опрос, тестирование	ОК 2-ОК4; ОК9	Знать: Функции органов труда и занятости населения.

	инвалидов.			Уметь: Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

2.Показатели, критерии оценки компетенций

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций.

		Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

20. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

20.1 Вопросы для устного опроса

Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия

1.Понятие «социальная адаптация» и её виды.
2.Этапы и стадии социализации.
3.Механизмы социальной адаптации. Дезадаптация.

Раздел 2 Законодательство о правах инвалидов

1.Основополагающие международные документы по правам человека
2.Основополагающие международные документы по правам инвалидов
3.Механизм защиты прав человека в РФ. Гарантии основных прав и свобод
4.Основы конституционного строя РФ
5.Конституционные права и свободы граждан

Раздел 3. Основы гражданского и семейного законодательства.

1.Правоспособность и дееспособность граждан. Гражданско-правовой договор.
2.Основы наследственного права.
3.Законодательство о защите прав потребителей.
4.Решение ситуационных задач по основам наследственного права.
5.Составление претензии.
6.Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака.
7.Права и обязанности супругов. Брачный договор.
8.Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства.
9.Составление брачного договора.

Раздел 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов

1.Понятие «Трудовой договор и его содержание. Заключение трудового договора
2.Изменение и прекращение трудового договора
3.Рабочее время и время отдыха
4.Трудовой распорядок. Дисциплина труда
5.Особенности регулирования отдельных категорий граждан. Заработная плата
6.Трудовые споры

Раздел 5. Профессиональная подготовка и трудоустройство инвалидов.

1.Реабилитационные услуги для инвалидов.
2.Профессиональная подготовка и трудоустройство инвалидов
3. Трудоустройство и профессиональное обучение инвалидов

Раздел 6. Медико-социальная экспертиза

1. Дайте понятие временной нетрудоспособности и ее видов.

2. В чем отличие экспертизы временной нетрудоспособности от медико-социальной экспертизы?

3. Каков порядок организации производства экспертизы временной нетрудоспособности?

4. Каков порядок выдачи документов, удостоверяющих временную нетрудоспособность граждан при заболеваниях и травмах? Каково юридическое значение данного документа?

5. Каков порядок выдачи листков нетрудоспособности в других случаях (кроме заболеваний и травм)? Каково юридическое значение данного документа?

6. Каков порядок оформления документов, удостоверяющих временную нетрудоспособность?

7. От чего зависит размер пособия по временной нетрудоспособности?

Раздел 7. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалидов

1.Что такое реабилитация инвалидов?

2. Что такое Индивидуальная программа реабилитации инвалида?

3. Зачем человеку с инвалидностью индивидуальная программа реабилитации?

4. Как происходит формирование индивидуальной программы реабилитации инвалида?

5. Что может войти в индивидуальную программу реабилитации инвалида?

6. Как может поступить инвалид в случае противоречий с бюро медико-социальной экспертизы по поводу формирования ИПР?

7. Какова роль человека с инвалидностью при формированиидля него ИПР?

8. На какой срок разрабатывается Индивидуальная программа реабилитации инвалида?

9. Кто и как будет реализовывать записанные в ИПР реабилитационные мероприятия и услуги?

10. Что будет после окончания срока действия ИПР?

Вопросы для контрольных работ

1. Понятие «социальная адаптация» и её виды
2. Этапы и стадии социализации
3. Механизмы социальной адаптации. Дезадаптация
4. Основополагающие международные документы по правам человека
5. Основополагающие международные документы по правам инвалидов
6. Механизм защиты прав человека в РФ. Гарантии основных прав и свобод
7. Основы конституционного строя РФ
8. Конституционные права и свободы граждан
9. Правоспособность и дееспособность граждан. Гражданско-правовой договор
10. Основы наследственного права
11. Законодательство о защите прав потребителей
12. Решение ситуационных задач по основам наследственного права
13. Составление претензии
14. Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака
15. Права и обязанности супругов. Брачный договор
16. Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства

17. Составление брачного договора
18. Оформление исковых заявлений в брачно-семейных спорах
19. Понятие «Трудовой договор и его содержание. Заключение трудового договора
20. Изменение и прекращение трудового договора
21. Рабочее время и время отдыха
22. Трудовой распорядок. Дисциплина труда
23. Особенности регулирования отдельных категорий граждан. Заработная плата
24. Трудовые споры

Задание для тестированного контроля по разделу
Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия

1. Социальная адаптация – это:

а) это процесс приспособления личности к какой-либо социальной группе;

б) это процесс приспособления личности, социальной группы к новой среде жизнедеятельности;

в) это процесс приспособления среды жизнедеятельности к отдельному человеку.

2. Согласны ли Вы с утверждением, что «в процессе социальной адаптации происходит взаимное воздействие друг на друга социальной среды и человека»?

а) да б) нет

3. Процесс социализации личности включает в себя:

а) накопление новых знаний, умений и навыков;

б) признание социальных норм и правил поведения;

в) желание личности следовать принятым в обществе нормам, правилам поведения.

4. Приспособление человека к профессиональной деятельности, новым видам профессиональной деятельности– это: а) экономическая адаптация;

б) психологическая адаптация;

в) управленческая адаптация.

5. Расставьте по порядку стадии социальной адаптации: 1., 2., 3.

а) мобилизация адаптивных ресурсов;

б) ответ на вызов среды;

в) адаптационный шок.

6. На какой стадии социальной адаптации происходит глубокое осмысление ситуации и концентрация усилий на сознательном поиске выхода из неё? а) ответ на вызов среды;

б) мобилизация адаптивных ресурсов;

в) адаптационный шок.

7. На какой стадии социальной адаптации человек впервые сталкивается с тем, что понимает необходимость менять модель своего поведения? а) ответ на вызов среды;

б) мобилизация адаптивных ресурсов;

в) адаптационный шок.

8. Какая стадия социальной адаптации может стать для человека губительной?

а) ответ на вызов среды;

б) мобилизация адаптивных ресурсов;

в) адаптационный шок.

9. Что входит в понятие «адаптационный потенциал человека»?

а) уровень образования;

б) уровень развития психики;

в) социальный статус;

г) темперамент.

10. Какой из нижеприведенных процессов имеет более длительный период

времени?

а) социальная адаптация;

б) социализация.

Эталон ответов

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

Раздел 2 Законодательство о правах инвалидов

Задание №1: Выберите один правильный вариант ответа

1. **Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ (Название документа)**

А «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

Б «О специальной оценке условий труд».

В «О ратификации Конвенции о правах инвалидов».

2. **Укажите основные категории этики**

А добро и зло

Б свобода

В пространство и время

Г совесть

Ответы:

1. А

2. А

Задание №2: Выберите несколько правильных вариантов ответа

1. **Каноничные правила представления:**

А. Женщина первая представляется мужчине

В Лица с более высоким статусом представляются людям со статусом более низким

C Младшие по возрасту представляются старшим

D Мужчина первым представляется женщине

2. Что входит в понятие «адаптационный потенциал человека»?

А уровень образования

Б социальный статус

В темперамент

Ответы:

1. C, D

2. А, Б.

Задание №3: Подчеркните правильный ответ

1. На какой стадии социальной адаптации человек впервые сталкивается с тем, что понимает необходимость менять модель своего поведения?

А ответ на вызов среды;

В мобилизация адаптивных ресурсов;

С адаптационный шок.

2. Согласны ли Вы с утверждением, что «в процессе социальной адаптации происходит взаимное воздействие друг на друга социальной среды и человека»?

А да

В нет

Ответы:

1. На какой стадии социальной адаптации человек впервые сталкивается с тем, что понимает необходимость менять модель своего поведения?

А ответ на вызов среды;

В мобилизация адаптивных ресурсов;

С адаптационный шок.

2. Согласны ли Вы с утверждением, что «в процессе социальной адаптации происходит взаимное воздействие друг на друга социальной среды и человека»?

А да

В нет

Задание № 4: Установить соответствие индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалида :

А. обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей;

2.индивидуальный учебный план;

Б. учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося

3. инклюзивное образование;

В. система и процесс формирования отсутствовавших у инвалида способностей к бытовой, общественной, профессиональной и иной деятельности;

4.абилитация инвалида;

Г. комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных функций организма, формирование, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Ответы:

1. Г

2. Б

3. А

4. В

Задание № 5: Дописать

1. Социальная адаптация – это .....…

2. Сильные аргументы лучше приводить: .....

Ответы:

1. Социальная адаптация – это *процесс приспособления личности, социальной группы к новой среде жизнедеятельности;*

2. Сильные аргументы лучше приводить *в начале и конце диалога.*

Задание № 6: Дополнить

1. Поиск решения, удовлетворяющий интересы двух сторон - это

А. компромисс

Б. сотрудничество

В соперничество

Г. приспособление

2. Конфликтная ситуация — это:

А. открытое противостояние взаимоисключающих интересов;

Б. стечения обстоятельств.

В. накопившиеся противоречия;

3. Адаптация – это:

А. процесс снятия стрессовых нагрузок;

Б. приспособление организмов к условиям существования

В. расслабленность после сильных переживаний или физических нагрузок.

Ответы:

1. Б

2. В

3. Б

Задание № 7: Вставить пропущенные слова в определение

1. Жалоба - просьба гражданина о восстановлении или защите его нарушенных …… прав, свобод или законных интересов либо прав, свобод или законных интересов других лиц.

2. Тактичность это: способность и привычка человека вести себя, ... достоинство другого человека.

Ответы:

1. Жалоба - просьба гражданина о восстановлении или защите его нарушенных *прав*, свобод или законных интересов либо прав, свобод или законных интересов других лиц.

2. Тактичность это: способность и привычка человека вести себя*, уважая*

достоинство другого человека.

Задание для тестированного контроля по разделу3 Основы гражданского и семейного законодательства.

Задание 1. *Выберите один правильный вариант ответа*

1. О**бщение - это:**

A Все ответы верны

B Процесс передачи информации

C Процесс установления контактов между людьми

2. С какой группой инвалидности гражданин может обратиться в центр занятости

A вне зависимости от групп инвалидности, имеющий индивидуальную программу реабилитации.

B 2 группа

C 3 группа

3. Какой представительский документ при трудоустройстве является расширенной визитной карточкой:

А. характеристика;

Б. рекомендации;

В. резюме;

Г. паспорт.

Задание 2. *Выберите несколько правильных вариантов ответа*

1. Чего нельзя допускать в условиях конфликта:

A преувеличивать свои заслуги;

B обрушивать на партнера множество претензий;

C исходить из добрых намерений партнера;

D видеть все только со своей позиции.

2. Процесс социализации личности включает в себя:

A накопление новых знаний, умений и навыков;

B признание социальных норм и правил поведения;

C желание личности следовать принятым в обществе нормам, правилам поведения.

Задание 3. *Подчеркните правильный ответ*

1. При полном отсутствии у инвалида страхового стажа ему назначается следующий вид пенсии:

A трудовая пенсия по инвалидности;

B социальная пенсия;

C право на пенсию отсутствует.

2. Какой из нижеприведенных процессов имеет более длительный период времени?

A социальная адаптация;

B социализация.

3. Укажите позиции правильного поведения в условиях конфликтной ситуации:

A настаивая на своем предложении, не отвергайте предложения партнера, рассматривайте все предложения и оценивайте все «за» и «против»;

B не позволяйте себе отвечать агрессией на агрессию;

C независимо от результата разрешения конфликта старайтесь не разрушать отношения с партнером.

Д все ответы верны.

4. В какой форме может быть заключен договор:

А простой письменный;
В Нотариальный;
С Устный.

Задание 5 Допишите
Договором признается соглашение двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении гражданских прав и .....

Задание 6. Если Вы считаете, что фраза положительно воспринимается клиентом, ответьте «положительно», а если отрицательно, то ответьте «отрицательно».

1. Прочитайте фразу-ответ на входящий телефонный звонок.

Оцените, как воспринимает клиент фразу: «Добрый день, медицинский центр «Забота». У телефона Мария Алексеевна. Чем я могу вам помочь?»

А Отрицательно
В Положительно

2. Прочитайте фразу-ответ на входящий телефонный звонок:

Оцените, как воспринимает клиент фразу: «Извините, я не занимаюсь этими вопросами. Вам нужно позвонить в отделение реабилитации или кардиологии».

А Отрицательно
В Положительно

Задание 7. Выберите один правильный вариант ответа
1. А
2. А
3. В

Задание 8. Выберите несколько правильных вариантов ответа
1. А; В; D
2. А; В; С

Задание 9. Подчеркните правильный ответ
1. социальная пенсия;
2. социализация.
3. все ответы верны.
4 нотариальный;

Задание 10. Допишите
Договором признается соглашение двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении гражданских прав и *обязанностей.....*

Раздел 3 Основы гражданского законодательства.

Вариант 1.

1. Совокупность законодательных актов, регулирующих гражданско – правовые отношения – это….

а) дисциплина гражданского права;
б) институт гражданского права;
в) наука гражданского права;
г) гражданское законодательство.

2. Опека устанавливает над…..

а) малолетними;
б) гражданами, признанными судом недееспособными вследствие психического заболевания;
в) гражданами, ограниченными судом в дееспособности;
г) нетрудоспособными

3. В зависимости от основания гражданско-правового обязательства различают ответственность….

а) исковую и несудебную;

б) договорную и внедоговорную;

в) религиозную и нравственную;

г) личную и групповую.

4. Завещание должно быть….

а) собственноручно подписано наследником

б) составлено в 3-х экземплярах, 1- завещателю, 2 – нотариусу, 3 – наследнику;

в) составлено в 2 – х экземплярах, один – завещателю, другой – нотариусу;

г) подписано завещателем либо рукоприкладчиком

5. За совершение монополистических действий с причинением крупного ущерба в соответствии с законодательством РФ предусматривается____ ответственность….

а) уголовная;

б) личная;

в) гражданская;

г) дисциплинарная.

6. Юридическое лицо считается неспособными удовлетворить требования кредиторов, если соответствующие обязательства не исполнены в течение ___ с даты, когда они должны были быть исполнены…

а) 10 лет;

б) трёх дней;

в) трёх месяцев;

г) пяти лет.

7. Субъектами гражданских отношений являются…

а) *физические и юридические лица*

б) работник и работодатель

в) предприниматель и налоговый инспектор

г) обвиняемый и судья

8. К числу физических лиц в гражданских правоотношениях не относятся…

а) *объединения людей*

б) лица без гражданства

в) лица с двойным гражданством

г) малолетние граждане России

9. Правоспособность гражданина-это способность гражданина…

а) исполнять гражданские обязанности

б) создавать для себя гражданские обязанности

в) нести ответственности за свои действия

г) *иметь гражданские права и нести обязанности*

10. Правоспособность у физических лиц возникает в момент…

а) *рождения человека*

б) достижения человеком 16 лет

в) достижения человеком 18 лет

г) регистрации новорожденного в ЗАГСе

11. Правоспособность гражданина утрачивается…

а) по достижении совершеннолетия

б) *в момент смерти гражданина*

в) по достижению 16-летнего возраста

г) с момента возникновения дееспособности

12. Дееспособность-это способность…

а) нести ответственность за преступления

б) иметь обязанности и нести ответственность

в) *приобретать и осуществлять права и нести обязанности*

г) иметь права

13. Дееспособностью обладает…

а) каждый человек

б) человек, имеющий права

в) человек, имеющий собственность

г) *не каждый человек*

14. К числу физических лиц в гражданских правоотношениях не относятся…

а) лица с двойным гражданством

б) лица без гражданства

в) *объединения людей*

г) малолетние граждане России

15. Признание гражданина недееспособным производится…

а) органами опеки и попечительства

б) администрацией Президента РФ

в) *судом*

г) правительством субъекта РФ

16. В состав финансовой системы РФ не входит…

а) финансовое страхование

б) *залоговое обязательство*

в) бюджетная система

г) кредит

17. Какой из перечисленных признаков не является характерным для юридического лица?

а) осуществление от своего имени имущественных и других неимущественных прав

б) наличие обособленного имущества

в) *единоличный невменяемый руководитель*

г) быть истцом и ответчиком

18. Дееспособность юридического лица возникает с момента…

а) возникновения деликтоспособности

б) *государственной регистрации*

в) нотариальной регистрации

возникновения правоспособности

19. Предприниматель отвечает перед кредиторами…

а) арендованным имуществом

б) *только имуществом, использующимся в предпринимательской деятельности*

в) всем своим имуществом

г) имуществом, принадлежащим родственникам

20. Признак имущественной обособленности юридического лица означает, что…

а) обладание юридическим лицом вещным правом на свое имущество

б) обладание организацией вещным правом на свое имущество

в) имущество юридического лица отделено от имущества иных субъектов гражданских правоотношений и принадлежит ему на праве собственности

Вариант 2.

1.Гражданское право как отрасль права представляет собой:

А) совокупность правовых норм, которые регулируют имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения, основанные на равенстве, автономии воли и имущественной самостоятельности их участников;

Б) совокупность правовых норм, которые регулируют имущественные отношения

сторон гражданско-правовых соглашений;

В) совокупность правовых норм, определяющих порядок принятия, рассмотрения и обжалования исковых требований в судах общей юрисдикции.

2. Моментом создания юридического лица является:

А момент внесения записи о создании этого лица в ЕГРЮЛ;

Б) момент принятия решения о создании лица единственным учредителем или несколькими участниками;

В) момент формирования уставного капитала.

3. Предметом договора займа могут быть:

А) деньги, вещи, определенные родовыми признаками, или ценные бумаги;

Б) личные неимущественные права;

В) предметы, запрещенные в свободном гражданском обороте.

4. Как именуется сторона договора купли-продажи, передающая вещь другой стороне?

А) Продавец;

Б) Покупатель;

В) Получатель ренты.

5. Какой из договоров является публичным?

А) Проката;

Б) Займа;

В) Мены.

6. Если экономия подрядчика не сказалась на качестве выполненной работы, какую оплату он получит?

А) Оплату согласно договору, если заказчик не докажет обратное;

Б) Оплату меньше на ту сумму, на которую произведена экономия;

В) Оплату, указанную в договоре подряда, с премией за экономию средств заказчика.

7. Временем открытия наследства считается:

А) момент смерти гражданина;

Б) дата обращения наследников к нотариусу;

В) дата регистрации завещания.

8. Какие сделки имеют право совершать малолетние в возрасте от 6 до 14 лет?

А) купить упаковку конфет;

Б) продать свой мобильный телефон, полученный в качестве подарка;

В) подарить другу дорогой велосипед, подаренный родителями.

9. Предприятие как объект прав – это:

А) имущественный комплекс, используемый для предпринимательства;

Б) добровольный союз граждан на основе членства для коллективного производства или ведения иного хозяйства;

В) общество с разделенным на акции уставным капиталом.

10. Действия граждан и юридических лиц, совершаемые с целью установления, изменения или прекращения гражданских прав и обязанностей – это:

А) сделки;

Б) объекты регулирования гражданско-правовых норм;

В содержание гражданских правовых отношений.

11. Каков срок исковой давности по требованию о признании сделки недействительной?

А) 3 года;

Б) 1 год;

В) 5 лет.

12. Доверенность – это:

А) письменное уполномочие, которое одно лицо выдает другому для

представительства перед третьими лицами;

Б) ценная бумага, которая удостоверяет письменное финансовое обязательство о возврате долга;

В) документ, в котором человек указывает порядок распределения имущества после своей кончины.

13. По истечении какого срока появляется право собственности на безнадзорное животное?

А) 6 месяцев;

Б) 12 месяцев;

В) 3 месяца.

14. Какую вещь не допускается подарить учителю?

А) технику стоимостью 4000 рублей по случаю празднования 1 сентября от имени родителей;

Б) магнитофон стоимостью 5000 рублей – приз на конкурсе профмастерства;

В) коробку конфет и цветы стоимостью

15. Кто является наследниками первой очереди?

А) Дети, супруг и родители наследодателя;

Б) Братья и сестры, дедушки и бабушки наследодателя;

В) Дяди и тети наследодателя.

26. Если гражданин объявлен умершим, то днем его смерти положено считать:

А) день вступления в силу решения суда об объявлении его умершим;

Б) день, когда гражданин пропал;

В) день, когда родственники заявили о пропаже гражданина.

27. Что не является учредительным документом юридического лица?

А) протокол собрания акционеров;

Б) устав;

В) учредительный договор.

18. К нематериальным благам относятся:

А) жизнь, достоинство, семейная тайна;

Б) право публикации произведения; право требовать возмещения убытков; право отказаться от наследства;

В) право требовать возврата долга; право распоряжаться своим имуществом.

19. Какая сделка может совершаться устно?

А) Купля-продажа животного;

Б) Купля-продажа недвижимости;

В) Аренда транспортного средства у юридического лица.

20. Над кем не устанавливается опека?

А) Лицами, состоящими на учете в наркологическом диспансере;

Б) Лицами, которых суд признал недееспособными из-за психического расстройства;

В) Малолетними.

Тема семейное законодательство

1. Какой метод характерен для семейного права в большинстве случаев?

А) Дозволительно-императивный;

Б) Поощрительный;

В) Рекомендательный.

Тест 2. Интересы ребенка в семейном праве:

А) попадают под приоритетную защиту;

Б) являются добровольным действием со стороны родителей;

В) второстепенны по сравнению с ценностью самого брака.

3. Могут ли источниками семейного права служить региональные

нормативно-правовые акты?

А) Да, могут в каждом субъекте РФ;

Б) Нет, семейное право регулируется только на федеральном уровне;

В) Да, могут в республиках РФ.

4. Принципом семейного права не является:

А) признание только церковного брака;

Б) равенство супругов в семье;

В) непозволительность произвольного вмешательства в семейные дела.

5. В предмет семейного права не входят:

А) отношения, возникающие между семьей и государством;

Б) имущественные отношения между близкими родственниками;

-В) брачные отношения.

6. Понятие семейного права как учебной дисциплины:

А) это упорядоченный набор знаний в области правового регламентирования имущественных и личных неимущественных взаимоотношений между членами одной семьи;

Б) это самостоятельная правовая наука, которая изучает закономерности и специфику регулирования семейных отношений;

В) это совокупность монографий, изданий, учебных пособий, которые направлены на систематизацию знаний о брачных отношениях.

7. Семейное право как отрасль права – это:

А) системная совокупность правовых норм, которые регулируют группу отношений, входящих в предмет семейного права;

Б) система подходов, методов и взглядов на отношения, возникающие из брака, родственных связей и воспитания детей;

В) совокупность субъективных прав отдельных граждан вступать в законный брак, воспитывать детей и пользоваться для этого поддержкой государства.

8. Юридические факты в семейном праве по волевому признаку делятся на:

А) события и действия;

Б) краткосрочные и длящиеся;

В) абсолютные и относительные.

9. Сроки в семейном праве:

А) не составляют отдельного института;

Б) выделены в отдельную группу правовых норм Семейного кодекса РФ;

В) не влекут правовых последствий.

10. Субъектом семейного права не является:

А) крестная мать несовершеннолетнего;

Б) бабушка несовершеннолетнего;

В) опекун несовершеннолетнего.

11. Сроки исковой давности в семейном праве:

А) по общему правилу не распространяются на требования, возникающие из семейных правоотношений;

Б) отличаются от общих правил, предусмотренных Гражданским кодексом РФ;

В) не применяется судом ни при каких обстоятельствах.

12. Какие отношения регулируются семейным правом:

А) отношения, вытекающие из брачного договора между супругами;

Б) отношения по выдаче семьям ипотечных кредитов;

В) отношения между родителями и образовательными учреждениями, в которых учатся их дети.

13. Основные принципы семейного права содержатся в:

А) Семейном кодексе РФ;

Б) Гражданском кодексе РФ;

В) Федеральном Законе «Об опеке и попечительстве».

14. Объектом семейного правоотношения является:

А) тайна усыновления;

Б) право расторгнуть брак;

В) ребенок.

15. Не является условием для заключения брака:

А) наличие брачного договора;

Б) достижение необходимого возраста;

В) взаимное добровольное волеизъявление будущих супругов.

16. С какого момента брак считается недействительным, если таковым он признан в суде?

А) С даты его заключения;

Б) С даты вступления в законную силу судебного решения;

В) С даты внесения органом ЗАГС записи о прекращении брака.

17. Кому из супругов принадлежит имущество, полученное мужем по наследству во время состояния в брачных отношениях?

А) Это собственность мужа;

Б) Это совместная собственность супругов;

В) Это имущество супруги.

18. Какую форму брачного договора предусматривает Семейный кодекс РФ?

А) Письменную форму, удостоверенную нотариусом;

Б) Простую письменную форму;

В) Письменную форму, подлежащую государственной регистрации.

19. С какого возраста учет мнения ребенка по общему правилу становится обязательным?

А) С 10 лет;

Б) С 14 лет;

В) С 7 лет.

20. Каков ежемесячный размер уплаты алиментов на двоих несовершеннолетних детей?

А) одна треть заработка;

Б) одна четвертая заработка;

В) половина заработка.

Раздел 4 Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов

1.Правила внутреннего распорядка – это:

а) локальный нормативный акт организации

б) решение трудового коллектива

в) решение профсоюзной организации

2. Способность лица своими действиями приобретать и осуществлять трудовые права и исполнять трудовые обязанности:

а) трудовая правоспособность

б) трудовая дееспособность

в) трудовая правосубъектность

3. Неполный рабочий день или неполная рабочая неделя по просьбе работника устанавливается:

а) для работников в возрасте от 16 до 18 лет

б) для работников, занятых на работах с вредными и опасными условиями труда

в) для беременных женщин.

4. Соглашение между работником и работодателем:

а) коллективный договор

б) трудовой договор

в) гражданско-правовой договор

5. Нормальная продолжительность рабочего времени:

а) 40 часов в неделю

б) 36 часов в неделю

в) 42 часа в неделю

6. Ежегодный оплачиваемый отпуск должен быть продлён:

а) в случае временной нетрудоспособности работника

б) по просьбе работника

в) работнику, усыновившему ребёнка

7. Срочный трудовой договор может быть заключен на срок

а) не более трех лет;

б) не более четырех лет;

в) не более пяти лет

8. По общему правилу работник имеет право расторгнуть трудовой договор, предупредив об этом работодателя в письменной форме

а) за две недели;

б) за три недели;

в) за четыре недели

9. При фактическом допущении работника к работе работодатель обязан оформить с ним трудовой договор в письменной форме не позднее

а) трех дней со дня фактического допущения работника к работе;

б) десяти дней со дня фактического допущения работника к работе;

в) месяца со дня фактического допущения работника к работе

10. Моментом начала действия трудового договора считается:

а) через 5 дней после подписания.

б) с момента заключения.

в) после государственной регистрации.

г) с момента провозглашения трудового договора

11. Испытания при приеме на работу не применимо к:

а) лицам пенсионного возраста

б) военнообязанным

в) инвалидам

г) работникам до 18 лет

12. Срок действия дисциплинарного взыскания:

а) 1 год

б) 3 года

в) 6 месяцев

г) 2 недели

13. Решите задачу.

Юрисконсульт ООО «Луч» Александров А.Н. был переведен на должность начальника юридического отдела в связи с реорганизацией предприятия (произошло слияние ООО «Луч» и ООО «Свет»; в результате было образовано ООО «Луч света»), при этом администрация назначила Александрову испытательный срок, объясняя это отличием в характере работы.

Правомерно ли действие администрации? Ответ обоснуйте.

14. Решите задачу.

15-летний Константин устроился работать на завод чертежником.

1. Сколько часов в неделю должен работать Константин?

2. Сколько календарных дней будет предоставлено Константину в качестве ежегодного отпуска.

3. В какое время Константин может использовать отпуск?

Вариант 2

1. Основанием для расторжения трудового договора по инициативе работодателя является:

а) организация филиала предприятия

б) сокращение численности штатов

в) выход на пенсию

2. В трудовую книжку не вносятся сведения:

а) о выполняемой работе

б) о дисциплинарном взыскании

в) о награждениях

3. К существенным условиям трудового договора относятся:

а) условия об испытательном сроке

б) условия об обязательной отработке определённого срока после обучения за счёт работодателя

в) условия оплаты труда.

4. Отзыв из отпуска допускается только:

а) по производственной необходимости

б) с согласия работника

в) в случаях, предусмотренных законом

5. Продолжительность работы накануне нерабочих праздничных дней по общему правилу

а) уменьшается на 30 минут;

б) уменьшается на один час;

в) уменьшается на два часа

6. Общий срок испытания работника составляет

а) шесть месяцев;

б) три месяца;

в) два месяца

7. В каких случаях, лицо поступающее на работу не обязано предъявлять работодателю трудовую книжку

а) только когда трудовой договор заключается впервые;

б) только когда работник поступает на работу на условиях совместительства;

в) когда работник поступает на работу на условиях совместительства или после пяти летнего перерыва в работе.

8. Ночное время в трудовом законодательстве определяется, как

а) время с 20 часов до 6 часов;

б) время с 22 часов до 6 часов;

в) время с 24 часов до 5 часов

9. Право на использование отпуска за первый год работы возникает у работника по истечении

а) шести месяцев его непрерывной работы в данной организации;

б) десяти месяцев его непрерывной работы в данной организации;

в) двенадцати месяцев его непрерывной работы в данной организации

10. Виды трудового договора по срокам действия:

а) срочный, бессрочный.

б) краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы.

в) краткосрочный, сезонный, долгосрочный.

11. При приеме на работу не требуется документ:

а) паспорт

б) свидетельство о рождении

в) трудовая книжка

г) диплом

12. Днем полного увольнения работника с работы считается:

а) последний день работы

б) следующий за последним днем работы

в) день выдачи трудовой книжки

г) следующий день, за днем выдачи трудовой книжки

13. Решите задачу.

Несовершеннолетний Макаров - работник ОАО «Квадрат» без уважительный причин не прошел ежегодный медицинский осмотр, в связи с чем он был отстранен от работы начальником цеха. За время отстранения от работы Макарову заработная плата не начислялась. Макаров считает, что и отстранение от работы из-за того, что он не прошел мед.осмотр и невыплата ему заработной платы за это время является нарушением трудового законодательства.

Прав ли Макаров? Ответ обоснуйте.

14. Решите задачу.

Прокуратурой при проверке деятельности ООО «Прогресс» было установлено, что несовершеннолетний П.. зачисленный разнорабочим работает с 23 часов до 6 часов утра. При этом директор завода пояснил, что перевести П. на работу в другое время у него нет возможности, а сам П. не возражает против такого графика работы.

Какое нарушение допущено администрацией завода? Может ли трудовой договор с П. быть расторгнут в суде, если сам П. возражает против такого расторжения?

КЛЮЧИ:

Вариант 1.

1. А 8. А

2. Б 9. А

3. В 10. Б

4. Б 11. Г

5. А 12. А

6. А

7. В

13. Нет, неправомерно. При переводе работника с одной должности на другую

испытательный срок устанавливать нельзя. Испытание работника в целях проверки его соответствия поручаемой работе в соответствии с ч.1 ст.70 ТК РФ устанавливается соглашением сторон исключительно при заключении трудового договора

14. 1. 24 часа в неделю

2. 31 день

3. В любое удобное время

Вариант 2

1. Б 8. Б

2. Б 9. А

3. Б,В 10. А

4. А 11. Б

5. Б 12. А

6. Б

7. А

Раздел 5

Тест «Социокультурная и профориентационная реабилитация инвалидов и лиц с ОВЗ»

Позволяет оценить уровень теоретических, методологических знаний основ социокультурной реабилитации инвалидов. Для автогенерации бесплатного сертификата вам необходимо набрать не менее 50% правильных вариантов ответов и пройти регистрацию на этой платформе.

1. Социальная модель интеграции инвалидов в обществе:

А. Призывает к интеграции инвалидов в окружающее общество, приспособление условий жизни в обществе для инвалидов.

Б. Выступает за изоляцию инвалидов от остального общества.

С. Не имеет значения в современное время.

Д. Способствует дотационному подходу к экономике инвалидов.

2. Психологическими особенностями и особыми образовательными потребностями лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата, которые необходимо учитывать при организации профориентационной работы являются:

А. Неразвитость коммуникативных способностей и навыков, приводящая к неудачам в общении.

Б. Эмоциональная неуравновешенность и подверженность дистрессу, которые необходимо преодолевать путем развития навыков эмоционального самоконтроля и аутотренинга.

С. Множественность нарушений развития отмечающихся у лиц данной категории (двигательные, речевые, интеллектуальные, личностные нарушения, нарушения зрения,

слуха).

Д. Всё выше перечисленное.

3. К средствам социальной реабилитации, можно отнести следующие системы:

А. Профессиональной подготовки и переподготовки.

Б. Организации и учреждения психологической поддержки, помощи и коррекции.

С. Всё выше перечисленное.

Д. Здравоохранения.

4. Инвалид-это:

А. Лицо с нарушениями функций опорно-двигательной системы

Б. Лицо в состоянии ограниченной функциональной активности организма

С. Лицо, имеющее нарушения здоровья со стойким расстройством функции организма.

Д. лицо с незначительными нарушениями здоровья.

5. Пассивная музыкотерапия – терапевтически ориентированный процесс восприятия музыки, проявляющаяся в виде:

А. Импровизации с помощью голоса

Б. Музыкальной регуляции (снижающей нервно-психическое напряжение)

С. Импровизации с помощью музыкального инструмента

6. Учебно-методическое обеспечение профориентационной работы профессиональной образовательной организации включает:

А. всё выше перечисленное

Б. программы профессиональной диагностики

С. программы профориентационной работы

Д. программы профессионального консультирования

7. Функции библиотерапии:

А. Психическая.

Б. Библиоведческая(библиотерапия для больных должна играть роль фактора, отвлекающего от мыслей о болезни, помогающего переносить физические страдания).

8. Социокультурная реабилитация инвалидов — это:

А. Комплекс мероприятий и условий, позволяющих адаптироваться инвалидам в стандартных социокультурных ситуациях

Б. Все ответы верны

С. Расширять свои возможности интеграции в обычную социокультурную жизнь

Д. Заниматься посильной работой

9. Приобщение личности к повседневной жизнедеятельности, включение в социальные отношения на основе восстановления психических функций и коммуникативных способностей называется:

А. Социально -психологическая реабилитация

В. Психологическая реабилитация

С. Социальная реабилитация

10. Основные виды социокультурной реабилитации:

А. Массовые культурно-развлекательные мероприятия – театральные постановки, музыкальные концерты, танцевально-музыкальные вечера

Б. Массовые культурно-просветительские мероприятия – информационные беседы, литературные вечера, просмотр кинофильмов по различным тематикам

С. Всё выше перечисленное

11. Социокультурная реабилитация инвалидов осуществляется с помощью мероприятий:

А. Педагогических.

Б. Медицинских.

С. Экономических.

Д. Все перечисленное верно.

12. Активное участие игротерапевта:

А. Рефлексия собственных ощущений.

Б. Установление доверия между ними.

С. Следование игротерапевтического процесса за ребенком.

Д. Безусловное принятие клиента игротерапевтом.

13. Методами социокультурной реабилитации могут служить:

А. Иппотерапия.

Б. Всё выше перечисленное.

С. Игротерапия.

Д. Музыкотерапия.

14. Разумное приспособление:

А. это обязанность предоставлять инвалидам возможность пользоваться на вокзалах залом повышенной комфортности для официальных делегаций

Б. обязанность приспособить для инвалидов с учетом имеющихся у них ограничений жизнедеятельности помещения организации путем оборудования их пандусами, широкими дверными проемами, надписями шрифтом Брайля, и т.п

15. Организация проф. ориентации лиц с овз. состоит из:

А. Профессиональной адаптации.

Б. Профессиональной информации.

С. Профессиональной консультации.

Д. Все ответы верны.

16. Социальная недостаточность вследствие нарушения здоровья со стойким расстройством функций организма, ограничения возможностей, обусловленные физическими, психологическими, сенсорными, культурными, законодательными и иными барьерами, которые не позволяют человеку, имеющему их, быть интегрированным в общество на обычных основаниях:

А. Пенсионный возраст.

Б. Инвалидность.

С. Одиночество.

17. Виды социальной реабилитации все кроме:

А.всё выше перечисленное

Б. профессиональная и трудовая

С. социально-медицинская

Д. социально – психологическая

18. Активная музыкотерапия – терапевтически ориентированная активная музыкальная деятельность, проявляющаяся в виде:

А. сочинения музыки (фантазирования),воспроизведения музыки

Б. музыкального реагирования (направленного па достижение катарсиса)

С. музыкальной коммуникации (совместного прослушивания музыки)

Д. музыкальной регуляции (снижающей нервно-психическое напряжение)

19. Цель медико - социальной реабилитации это:

А. помощь больным в достижении физического, психического, профессионального комфорта

Б. всё выше перечисленное

А. профилактика инвалидности в течение лечения заболевания

С. социальной и экономической полноценности, на которую они способны в рамках существующего заболевания

20. Главная задача социокультурной реабилитации детей с ограниченными возможностями:

А. к здоровому образу жизни

Б. все ответы верны

С. духовно- нравственным ценностям

Д. приобщение к культурным ценностям

Раздел 6. Задание: впишите пропущенные слова в отведённое место.

1…… — исследование трудоспособности человека, проводимое врачом с целью определения наличия, степени и длительности нетрудоспособности.

2…… — вид медицинской экспертизы, основной задачей которой является оценка состояния здоровья пациента, качества и эффективности проводимого обследования и лечения, возможности осуществлять профессиональную деятельность, а также определение степени и сроков временной утраты трудоспособности.

3…… — невозможность выполнения человеком работы вообще или по конкретной специальности, носящая относительно кратковременный характер. Различают два вида временной нетрудоспособности: полную и частичную.

4…… - это утрата работающим индивидуумом способности к любому труду на определенный срок, сопровождающаяся необходимостью создания специального режима и проведения лечения. Иными словами, это такое состояние, когда человек вследствие заболевания не может и не должен выполнять никакой работы и нуждается в специальном режиме.

5……. - имеет место тогда, когда заболевший не может выполнять свою профессиональную работу в полном объеме, но без ущерба для здоровья может выполнять другую работу или свою прежнюю, но в облегченных условиях (облегченный режим или уменьшенный объем работы).

6…… – это такое состояние, при котором функциональные и органические нарушения, обусловленные заболеванием, увечьем или анатомическим дефектом, носят устойчивый или постоянный характер и препятствуют продолжению работы по основной профессии (полностью или частично) на длительный срок или постоянно. В установлении факта **……**принимают участие врачи лечебно-профилактических учреждений (врачи ЛПУ) и врачи-эксперты медико-социальных экспертных комиссий (МСЭК).

7…….. – преувеличение больным симптомов действительно имеющегося заболевания. При активной аггравации больной принимает меры к ухудшению состояния своего здоровья или затягиванию болезни. При пассивной аггравации он ограничивается преувеличением отдельных симптомов, но не сопровождает их действиями, мешающими проведения лечения. Патологическая аггравация характерна для больных психическими заболеваниями и является одним из проявлений этого заболевания.

8…… - имитация человеком симптомов заболевания, которого у него нет.

9…….. — лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его защиты.

10…… - полная или частичная утрата возможности обслуживать себя, самостоятельно передвигаться, ориентироваться, контролировать свое поведение и заниматься трудовой деятельностью. Лицам в возрасте до **……** лет устанавливается категория - «ребенок—инвалид».

11……- это выявление в установленном порядке нуждаемости освидетельствуемых лиц в мерах социальной защиты, целью которой является определение необходимых мер по ограничению жизнедеятельности лиц, признанных инвалидами.

12…… - система гарантированных государством экономических, социальных и правовых мер, обеспечивающих инвалидам условия для преодоления ограничений жизнедеятельности и направленных на создание им равных с другими гражданами возможностей участия в жизни общества.

13…… - нарушение здоровья человека со стойким значительно выраженным расстройством функций организма, полной потере трудоспособности. Нуждается в постоянном постороннем уходе.

14…… - (рабочая) – нарушение здоровья человека со стойким умеренно выраженным расстройством функций организма, по состоянию здоровья и по социальному критерию показаны облегченные условия труда.

15 …… нарушение здоровья человека со стойким выраженным расстройством функций организма, полной потере трудоспособности, но может себя обслуживать.

Эталон ответов на тест: «Экспертиза нетрудоспособности».

1. Врачебно-трудовая экспертиза (КЭК)
2. Экспертиза временной нетрудоспособности
3. Временная нетрудоспособность
4. Полная временная нетрудоспособность
5. Частичная временная нетрудоспособность
6. Стойкое нарушение трудоспособности или инвалидность, стойкой нетрудоспособности
7. Аггравация
8. Симуляция
9. Инвалид
10. Ограничение жизнедеятельности , до 18 лет
11. Медико-социальная экспертиза
12. Социальная защита инвалидов
13. I гр. инвалидности
14. III гр. инвалидности
15. II гр. инвалидности

2. По просьбе гражданина медицинским работником время выдачи листка нетрудоспособности

1) может быть указано

2) не может быть указано

2. Допускается ли выдача листка нетрудоспособности за прошедшие дни, когда гражданин не был освидетельствован медицинским работником

1) да

2) только через ВК

3. Кто имеет право быть лечащим врачом

1) обучающийся в высшем медицинском учебном заведении.

2) обучающийся в образовательном учреждении послевузовского профессионального образования .

3) окончивший интернатуру и получивший сертификат или клиническую ординатуру и получивший сертификат

4. Гражданам, обратившимся за медицинской помощью после окончания рабочего времени (смены) дата освобождения от работы в листке нетрудоспособности указывается со следующего календарного дня

1) по их желанию.

2) всегда.

5. В каких случаях при амбулаторном лечении по прерывистому методу листок нетрудоспособности может быть выдан по решению ВК на дни проведения соответствующего исследования:

1) сложные урологические.

2) сложные гинекологические.

3) сложные проктологические и другие исследования, манипуляции, процедуры.

4) во всех перечисленных случаях.

6. При наступлении временной нетрудоспособности в период отпуска без сохранения заработной платы, отпуска по беременности и родам, отпуска по уходу за ребенком до достижения им возраста 3-х лет листок нетрудоспособности:

1) выдается со дня окончания указанных отпусков в случае продолжающейся временной нетрудоспособности,

2) выдается на весь срок временной нетрудоспособности.

7. При временной нетрудоспособности лиц, находящихся в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста 3-х лет, работающих на условиях неполного рабочего времени или на дому, листок нетрудоспособности:

1) выдается на общих основаниях;

2) не выдается.

8. Гражданам, направленным медицинскими организациями и органами управления здравоохранением на лечение в клиники научно-исследовательских учреждений (институтов) курортологии, физиотерапии и реабилитации, листок нетрудоспособности выдается медицинским работником на основании решения врачебной комиссии:

1) на время лечения ;

2) на время лечения и проезда к месту лечения;

3) на время лечения и проезда к месту лечения и обратно.

9. При установлении инвалидности со степенью ограничения способности к трудовой деятельности срок временной нетрудоспособности завершается датой:

1) непосредственно предшествующей дню регистрации документов в учреждении МСЭ;

2) регистрации документов в учреждении МСЭ.

10. При отказе гражданина от направления на МСЭ или несвоевременной его явке на МСЭ по неуважительной причине листок нетрудоспособности не продлевается со дня отказа от направления на МСЭ или дня регистрации документов в учреждении МСЭ, сведения об этом:

1) указываются в листке нетрудоспособности и в медицинской карте амбулаторного (стационарного) больного;

2) не указываются в листке нетрудоспособности и в медицинской карте

амбулаторного (стационарного) больного.

11. При направлении больных на долечивание в специализированные санаторно-курортные учреждения, расположенные на территории РФ, непосредственно после стационарного лечения листок нетрудоспособности продлевается медицинским работником по решению ВК специализированного санаторно-курортного учреждения на весь период долечивания:

1) но не менее чем на 24 календарных дня;

2) но не более чем на 24 календарных дня.

12. При направлении лиц, пострадавших в связи с несчастным случаем на производстве или профессиональным заболеванием, на санаторно-курортное лечение в период временной нетрудоспособности (до направления на МСЭ) листок нетрудоспособности выдается на:

1) весь период лечения ;

2) весь период лечения и проезда.

13. Кто подлежит обязательному социальному страхованию:

1) лицам, работающим по трудовым договорам;

2) государственным гражданским служащим, муниципальным служащим;

3)лицам, замещающим государственные должности Российской Федерации, государственные должности субъекта Российской Федерации, а также муниципальные должности, замещаемые на постоянной основе;

4) членам производственного кооператива, принимающим личное трудовое участие в его деятельности;

5) священнослужителям;

6) все перечисленное верно.

14. При направлении медицинскими организациями больных туберкулезом по путевкам в специализированные (противотуберкулезные) санатории на лечение при впервые выявленной активной форме туберкулеза в случае, когда санаторное лечение заменяет стационарное лечение листок нетрудоспособности выдается по решению ВК противотуберкулезного диспансера и продлевается ВК специализированного (противотуберкулезного) санатория на весь период:

1) лечения и проезда;

2) долечивания и проезда;

3) лечения, долечивания и проезда.

15. Может ли при необходимости листок нетрудоспособности по уходу за больным ребенком выдаваться попеременно разным членам семьи:

1) да;

2) нет.

16. Сколько листков нетрудоспособности по уходу выдается при одновременном заболевании двух детей:

1) один;

2) два.

17. Сколько листков нетрудоспособности по уходу выдается при одновременном заболевании более двух детей:

1) один;

2) выдается второй листок.

18. В каких случаях листок нетрудоспособности по уходу не выдается:

1) за больным членом семьи старше 15 лет при стационарном лечении;

2) за хроническими больными в период ремиссии;

3) в период ежегодного оплачиваемого отпуска и отпуска без сохранения заработной платы;

4) в период отпуска по беременности и родам;

5) в период отпуска по уходу за ребенком до достижения им возраста 3-х лет;

6) во всех перечисленных случаях.

19. При карантине листок нетрудоспособности по уходу за ребенком до 7 лет, посещающим дошкольное образовательное учреждение, или за членом семьи, признанным в установленном порядке недееспособным, выдается:

1) лечащим врачом на весь период карантина ;

2) лечащим врачом одному из работающих членов семьи (опекуну) на весь период карантина, установленного на основании решения Правительства РФ или органа исполнительной власти субъекта РФ, органа местного самоуправления.

20. Экспертиза трудоспособности – это вид медицинской деятельности, целью которой является :

1) оценка состояния здоровья пациента;

2) определение сроков и степени нетрудоспособности ;

3) установление возможности осуществления профессиональной деятельности (трудовой прогноз);

4) обеспечение качества и эффективности проводимого лечения;

5) все вышеперечисленное.

21. Задачи экспертизы трудоспособности:

1) научно обоснованное установление утраты трудоспособности при заболевании,

травме, а также по другим причинам;

2) правильное оформление документов, удостоверяющих нетрудоспособность граждан;

3) определение сроков нетрудоспособности с учетом медицинского и трудового прогноза;

4) все вышеперечисленное.

22. Основные принципы экспертизы нетрудоспособности :

1) общедоступность;

2) коллегиальность ;

3) профилактический подход ;

4) все перечисленное .

23. Временная утрата трудоспособности это:

1) состояние, при котором пациент вынужден прекратить свою

трудовую деятельность;

2) состояние, при котором нарушенные функции организма, препятствующие труду, носят временный, обратимый характер;

3) состояние, при котором нарушенные функции организма несмотря на комплексность лечения, приняли стойкий необратимый или частично обратимый характер.

24. Стойкая утрата трудоспособности это:

1) состояние, при котором пациент вынужден прекратить свою

трудовую деятельность ;

2) состояние, при котором нарушенные функции организма, препятствующие труду, носят временный, обратимый характер;

3) состояние, при котором нарушенные функции организма несмотря на комплексность лечения, приняли стойкий необратимый или частично обратимый характер

.

25. Осуществлять экспертизу трудоспособности имеют право следующие учреждения здравоохранения :

1) только государственные (муниципальные);

2) ЛПУ с любой формой собственности ;

3) ЛПУ любого уровня, профиля, ведомственной принадлежности;

4) любое ЛПУ, в том числе частнопрактикующий врач, имеющий лицензию на осуществление экспертизы временной нетрудоспособности.

Раздел 7. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа

реабилитации или абилитации инвалидов

1. Перечислите общие правила проведения реабилитационных мероприятий:

1) раннее начало и непрерывность;индивидуальный подход;комплексный характер, проведение в коллевтиве

2) комплексность и непрерывность;

3) проведение в коллективе;

4) эффективность

Правильный ответ: 1

2. Назовите этапы медицинской реабилитации:

1) превентивный;поликлинический;стационарный,санаторно-курортный, метаболический;

2) поликлинический,санаторно-курортный,метаболический

3) превентивный;поликлинический;стационарный,метаболический

4) превентивный;поликлинический,санаторно-курортный,метаболический

Правильный ответ: 1

3. Категории лиц участвующих в реабилитационном процессе:

1) мед.работники;психологи;специалисты по социальной работе;экономисты;

2) педагоги,социальные работники;

3) психологи,юристы, социологи

4) врачи, юристы, экономисты.

Правильный ответ: 1

4. Задачей реабилитации на стационарном этапе восстановительного лечения является:

1) спасение жизни больного; предупреждение осложнений;

2) психологическая адаптация;

3) активная трудовая реабилитация;

4) восстановление социального статуса больного.

Правильный ответ :1

5. Задачи реабилитации на поликлиническом этапе:

1) борьба с факторами риска;

2) ликвидация остаточных явлений болезни;восстановление функциональной активности организма;

3) проведение комплекса физиотерапевтических мероприятий;

4) лекарственное обеспечение.

Правильный ответ: 2

6. Задачи восстановительного лечения на санаторно-курортном этапе:

1) спасение жизни больного;

2) борьба с факторами риска возникновения заболевания;

3) трудовая адаптация больного в коллективе.

4) профилактика рецидивов болезни.

Правильный ответ: 4

7. Методы, используемые на метаболическом этапе реабилитации включают:

1) длительную диетическую коррекцию, ЛФК

2) применение патогенетической терапии;

3) применение этиотропной терапии;

4) использование симптоматической терапии.

Правильный ответ: 1

8. Какие учреждения входят в систему медицинской реабилитации:

1) центры социальной защиты;

2) реабилитационные отделения ЦСО

3) служба занятости населения;

4) отделения восстановительного лечения стационаров и поликлиник.

Правильный ответ: 4

9. Инвалидность - это:

1) стойкая и длительная утрата трудоспособности;

2) ограничения жизнедеятельности, приводящие к необходимости социальной защиты;

3) состояние ограниченной функциональной активности организма;

4) потребность в медико-социальной помощи.

Правильный ответ: 2

10. Выберите правильные определения понятия инвалидность:

1) состояние полного физического, душевного и социального благополучия;

2) физическое, душевное и социальное неблагополучие;

3) социальная недостаточность вследствие нарушения здоровья со стойким расстройством функции организма;

4) стойкая и длительная утрата трудоспособности;

Правильный ответ: 3

11. Инвалид - это:

1) лицо с незначительными нарушениями здоровья;

2) лицо, имеющее нарушения здоровья со стойким расстройством функции организма;

3) лицо с нарушениями функций опорно-двигательной системы;

4) лицо в состоянии ограниченной функциональной активности организма

Правильный ответ: 2

12. Понятие входящее в классификацию основных категорий жизнедеятельности:

1) способность к сохранению здоровья;

2) способность к обучению в общеобразовательных учреждениях;

3) способность к воспроизводству;

4) способность к ориентации.

Правильный ответ: 4

13. Сколько степеней входят в классификацию нарушений функций организма по степени выраженности:

1) I;

2) II;

4) IV.

Правильный ответ: 3

14. Критерии служащие для определения I группы инвалидности:

1) способность к самообслуживанию II степени;

2) способность к передвижению и ориентации III степени;

3) способность к ориентации I степени;

4) способность к занятиям легкими видами спорта.

Правильный ответ: 2

15. Критерии служащие для определения II группы инвалидности:

1) способность к самообслуживанию и ориентации II степени;

2) способность к обучению в общих учебных заведениях;

3) способность к ориентации I степени;

4) способность к общению I степени.

Правильный ответ: 1

19. Критерии для определения III группы инвалидности:

1) способность к передвижению и обучению I степени;

2) способность к обучению II степени;

3) способность к общению III степени.

Правильный ответ: 1

16. Обязанности возлагающиеся на государственную службу медико-социальной экспертизы:

1) лечение и реабилитация инвалидов;
2) определение группы инвалидности, ее причины и сроков;
3) оказание медико-социальной помощи инвалидам;
4) социальная защита инвалидов.

Правильный ответ: 2

17. Государственный орган занимающийся реабилитацией инвалидов в масштабе государства:

1) Правительство РФ;
2) МЗ РФ;
3) Государственная служба реабилитации инвалидов;
4) агентство социальной защиты населения

Правильный ответ: 3

18. Что относится к основным причинам роста инвалидности с детства:

1) научно - технический прогресс;
2) неблагоприятные условия труда женщины;
3) снижение рождаемости и рост хронической заболеваемости;
4) рост младенческой смертности.

Правильный ответ: 3

19. Выберите из перечисленных методов средства реабилитации:

1) психологическая коррекция и методы физической терапии;
2) клубные формы работы;
3) спортивные мероприятия;
4) интенсификация образовательной деятельности.

Правильный ответ: 1

20. Основными задачами, стоящими перед санаторно-курортными учреждениями являются:

1) всеобщий охват населения;
2) медицинское обслуживание хронических больных;
3) медицинское обслуживание острых больных;
4) диагностические мероприятия.

Правильный ответ: 2

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

Оценка

Критерии оценки теста:

Оценка уровня подготовки		
Балл (отметка)	Результат	
5	Отлично	более 89% правильных ответов
4	Хорошо	70%-89% правильных ответов
3	Удовлетворительно	51%-69% правильных ответов
2	Неудовлетворительно	менее 51% правильных ответов

20.2 Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы.

Практическая работа №1

Задачи на выявление основной категории граждан которые нуждаются в социальной защите.

Практическая работа №2

Решение ситуационных задач «Нормы позитивного социального поведения».

Практическая работа №3

Использование законных прав. Право и закон.

Практическая работа №4

Решение практических задач по использованию своих прав адекватно законодательству.

Практическая работа №7

Решение ситуационных задач по гражданскому и семейному праву.

Практическая работа №8

Применение норм закона. Решение задач по обращению в надлежащие органы за квалифицированной помощью.

Практическая работа №9

Анализ и осознанное применение норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации.

Практическая работа № 10

Составление плана поиска работы.

Практическая работа №11

Составление резюме для устройства на работу по профессии или специальности.

Практическая работа №12

1.Составление заявления на проведение МСЭ для определения степени утраты профессиональной трудоспособности.

2. Составление заявления на проведение МСЭ для разработки (коррекции) Индивидуальной программы реабилитации или абилитации инвалида (ИПРА).

Практическая работа №13

1. Составление плана поиска работы.

2.Составление резюме для устройства на работу по профессии или специальности.

3.3 Темы самостоятельной работы студентов

№ п\п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые компетенции	Объем в часах
1	2	3		
Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия				
1.	Тема 1.1 Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия.	Работа с конспектом лекций		1
2.	Тема 1.2 Механизмы социальной адаптации	Проработка конспектов занятий, работа с литературой	ОК 2,3,4	1
Раздел 2 Законодательство о правах инвалидов				
3.	Тема 2.1	Проработка	ОК	1

	Международные договоры о правах инвалидов.	конспектов занятий, работа с литературой. Ознакомление с текстом Конвенции о правах ребенка; Ознакомление с текстом Конвенции о правах инвалидов.	2,3,5	
Раздел 3. Основы гражданского и семейного законодательства.				
4.	Тема 3.1 Основы гражданского законодательства.	Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.	ОК 4	
5.	Тема 3.2 Основы семейного законодательства.	Решение ситуационных задач по вопросам семейного права.	ОК 2,6,7	1
Раздел 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов				
6.	Тема 4.1 Основы трудового законодательства.	Работа с учебником	ОК 2	1
7.	Тема 4.2 Особенности регулирования труда инвалидов.	Подготовить сообщение: «Право работников на забастовку».	ОК 2	1
Раздел 5. Профессиональная подготовка и трудоустройство инвалидов.				
8.	Тема 5.1 Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов.	Подготовка реферата	ОК 2,4,6,7	1
Раздел 6. Медико-социальная экспертиза				
9	Тема 6.1 Порядок направления гражданина на МСЭ.	Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.		1
Раздел 7. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалидов.				
10	Тема 7.1. Сущность понятия «Реабилитация инвалидов».	Подготовка к дискуссии: «Новые изменения в законах об инвалидах».		2

	Всего			

3.4 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

1.Основополагающие международные документы по правам человека.
2 Основы конституционного строя РФ.
3 Конституционные права и свободы граждан.
4 Основы наследственного права.
5 Законодательство о защите прав потребителей.
6 Семейное законодательство РФ.
7 Заключение трудового договора.
8 Изменение и прекращение трудового договора.
9 Рабочее время и время отдыха.
10 Трудовой распорядок. Дисциплина труда.
11.Особенности регулирования отдельных категорий граждан (особенности регулирования
труда женщин, инвалидов несовершеннолетних).
12.Формы самозащиты прав работника**.**
13. Социальные требования к физическому здоровью работающего населения.
14. Социальные требования к психическому здоровью работающего населения.
15. Значение физической подготовленности для обеспечения социальной и профессиональной деятельности.
16. Вредные привычки и их последствия для здоровья
17. Здоровый образ жизни.
18. Содержание процесса целеполагания личностного развития
19. Содержание процесса целеполагания профессионального развития
20. Способы реализации целедостижения при решении профессиональных задач.
21. Креативность и творчество.
22. Особенности творческого процесса.
23. Личностные и профессиональные ценности.
24. Соотношение собственных возможностей и требований рынка труда.
25. Принципы организации работы в коллективе в сфере профессиональной деятельности
26. Особенности поведения лиц с различными культурными эталонами..
27. Конституционные предпосылки толерантности.
28. Правовой механизм реализации толерантности.
29. Особенности управления коллективом.
30. Различия между командой и коллективом.
31. Приемы саморегуляции.
32. Способы разрешения конфликтных ситуаций.

21. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

21.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий

дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

21.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,2, 3,6,7, 10,	1,2	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	2,3,5	1, 6	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	5, 7,9	1,3	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	2, 5, 8,9	2,3	

	коллегами, руководством, клиентами.			
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	6, 7	4,6	
ОК 6.	Правовые основы профессиональной деятельности.	6, 7	2,4	
ОК 7.	Информационные технологии в профессиональной деятельности.	6, 7	5,6	
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	2, 3, 4	1,3,5	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	2, 3, 4	2,5,6	
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7,9	5,6	
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.	5, 6, 7	3,4,5	
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7,10,11	2,4,5	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента..	5, 6, 7	5,7	
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.	5, 6, 7,9,10	1,4	
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.	5, 6, 7	3,4,6	
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое	1,2,	1,2	

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3,6,7, 10,		
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.	2,3,5	1, 6	
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 7,9	1,3	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	2, 5, 8,9	2,3	
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6, 7	4,6	
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6, 7	2,4	
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.	6, 7	5,6	
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.	2, 3, 4	1,3,5	
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое	2, 3, 4	2,5,6	

	оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с 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.	5, 6, 7,9	5,6	
ПК 4.1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7	3,4,5	
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.	5, 6, 7,10,11	2,4,5	
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.	5, 6, 7	5,7	
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.	5, 6, 7,9,10	1,4	
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.	5, 6, 7	3,4,6	
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.	1,2, 3,6,7, 10,	1,2	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест,	2,3,5	1, 6	

	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.	5, 7,9	1,3	
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 обслуживания.	2, 5, 8,9	2,3	
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.	6, 7	4,6	
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.	6, 7	2,4	
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	6, 7	5,6	
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2, 3, 4	1,3,5	
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	2, 3, 4	2,5,6	
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	5, 6, 7,9	5,6	
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	5, 6, 7	3,4,5	

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

$З_1$ - влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе, микробиология важнейших пищевых продуктов;

$З_2$-физиологию питания. Рациональное питание и физиологические основы его организации;

$З_3$-питание детей и подростков, значение пищевых веществ в питании детей и подростков;

$З_4$-потребность и сбалансированность пищевых веществ в питании детей и подростков;

$З_5$-диетическое и лечебно-профилактическое питание;

$З_6$-гигиену и санитарию общественного питания;

$З_7$-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания;

З8-санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию, и оборудованию предприятий общественного питания;

З9- гигиенические основы проектирования, устройства предприятий общественного питания;

З10-санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки инвентаря и т.п. Взятие смывов с рук, одежды, инвентаря;

З11- принципы построения диетического питания.

Уметь:

$У_1$-работать с технической документацией, справочной литературой и другими информационными источниками;

$У_2$- владеть техникой микрокопирования;

$У_3$- подготавливать препараты в живом и окрашенном виде из различных культур микроорганизмов;

$У_4$- микроскопировать бактерии, плесневых грибов и дрожжей;

$У_5$- приготовить питательные среды. Выращивать колонии микроорганизмов на различных питательных средах чашечным методом;

У6 - анализировать санитарно-бактериологическое состояние проб воздуха, воды, смывов с рук.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код ком-петенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Ауди торная	СРС		
Раздел 1 Тема 1.1	**Микробиология** Введение. Задачи и содержание	устный опрос, выполнение практических расчетов,	-	ОК 1,4	Знать: историческое развитие микробиологии

	предмета.	тестирование			как науки Уметь: организовать свою самостоятельную работу по изучению основной и дополнительной литературы.
Тема 1.2.	Морфология микроорганизмов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2,3,4	Знать основные группы микроорганизмов; Уметь различать основные группы микроорганизмов
Тема1.3.	Физиология микроорганизмов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	--	ОК 2,3,5	Знать: строение микроорганизмов Уметь: осуществить группировку данных в соответствии с поставленными целями и задачами, определить вид представленной группировки
1.4.	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 4 ПК 1.1 2.2	Знать: влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания; Уметь: анализировать санитарно-бактериологиче

					ское состояние проб воздуха, воды, смывов с рук.
Тема 1.5.	Патогенные микроорганизмы и их биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность).	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Подготовка сообщений по теме «Понятие об ультрамикробах, их основные свойства и значение. Процессы гниения их роль в природе, порче пищевых продуктов»	ОК 2,6,7 ПК 4.1	Знать: санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки инвентаря Уметь: осуществлять и контролировать санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки инвентаря
Тема 1.6.	Микробиология важнейших пищевых продуктов.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2 ПК4.1	Знать: микробиологию важнейших пищевых продуктов. Уметь: анализировать санитарно-бактериологическое состояние продуктов.
Раздел 2. Тема 2.1.	**Физиология питания** Пищеварение.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2, 3 ПК 4.4	Знать: физиологию питания. Рациональное питание и физиологическ

					ие основы его организации; Уметь: учитывать принципы и нормы рационального питания
Тема 2.2.	Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-5 ПК2.2	Знать: потребность и сбалансированность пищевых веществ в питании Уметь: рассчитывать потребность и сбалансированность пищевых веществ в питании.
Тема 2.3.	Традиционное питание и физиологические основы его организации.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: физиологические основы организации питания. Уметь: учитывать физиологические основы организации питания
Тема 2.4	Питание детей и подростков. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: питание детей и подростков, значение пищевых веществ в питании детей и подростков Уметь: рассчитать рацион питания с учетом потребности организма в диетическом питании.
Раздел 3.	**Гигиена и санитария общественного**	устный опрос, выполнение практических	-	ОК 2-7,9	Знать: гигиенические требования к

Тема 3.1.	**питания.** Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания. эпидемиологическое значение воды.	расчетов, тестирование			факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания. Уметь: использовать знания гигиенических требований к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания.
Тема 3.2	Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки инвентаря. Уметь: использовать знания способов санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки инвентаря.
Тема 3.3	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, производству мучных кондитерских изделий и	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, производству

	реализации готовой продукции.				мучных кондитерских изделий и реализации готовой продукции. Уметь: работать с учетом санитарно-гигиенических требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, производству мучных кондитерских изделий и реализации готовой продукции.
Тема 3.4	Личная гигиена работников общественного питания. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. Санитарно-пищевое законодательство.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки инвентаря и т.п. Взятие смывов с рук, одежды, инвентаря; Уметь: использовать знания способов санитарно-бактериологиского контроля качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки инвентаря. Соблюдать

					личную гигиену.

Показатели, критерии оценки компетенций
Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1. 1.1	**Микробиология.** Введение. Задачи и содержание предмета.	ОК 1,4	Вопросы для текущего контроля Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.2.	Морфология микроорганизмов.	ОК 2,3,4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.3.	Физиология микроорганизмов.	ОК 2,3,5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.4.	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	ОК 4 ПК 1.1, 2.2	Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
1.5.	Патогенные микроорганизмы и их биологические особенности (специфичность, вирулентность,	ОК 2,6,7 ПК 4.1	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад,	Задания для контрольной работы

	токсичность).		сообщение, проект	
1.6.	Микробиология важнейших пищевых продуктов.	ОК 2 ПК4.1	Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
2. 2.1	**Физиология питания** Пищеварение.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
2.2.	Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
2.3..	Традиционное питание и физиологические основы его организации.	ОК 4, 5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
2.4. 2.1.	Питание детей и подростков. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.	ОК 2, 3 ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
3 3.1.	**Гигиена и санитария общественного питания.** Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания. эпидемиологическое значение воды.	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы

3.2.	Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
3.3	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, производству мучных кондитерских изделий и реализации готовой продукции.	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
3.4	Личная гигиена работников общественного питания. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. Санитарно-пищевое законодательство.	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает

		отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

22. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

22.1 Вопросы для устного опроса

Раздел 1 Микробиология

Что изучает микробиология?
Каковы основные формы бактерий?
Что могут образовывать бактериальные клетки при неблагоприятных условиях?
Какие грибы используются в промышленности и для каких целей?
На какие два вида по своей природе делятся дрожжи?
Какую роль играют дикие дрожжи в жизнедеятельности человека?
Какие микроорганизмы являются специфическими паразитами обычных бактерий и грибов?
Где используются бактериофаги?
Какие микроорганизмы называются паразитами?
Какие микроорганызмы называются аэробными?
Какие микроорганизмы называются анаэробными?
Какие факторы внешней среды влияют на жизнедеятельность микроорганизмов?
Какие существуют два способа обработки продуктов высокими температурами?
Какие существуют типы взаимоотношений между микробами?
Что представляют собой антибиотики и фитонциды? Приведите примеры их практического применения.
Какие существуют два способа обработки продуктов низкими температурами?
Какие антисептики могут быть использованы в пищевой промышленности для консервирования?
Какими способами дезинфицируют, или очищают воздух помещений от микробов?
Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к питьевой воде и воде, используемой в пищевой промышленности?
Какая среда (почва, вода, воздух) является самой благоприятной для жизнедеятельности микроорганизмов и почему?
Значение поддержания чистоты рук и тела человека в профилактике распространения микроорганизмов - возбудителей порчи пищевых товаров и возбудителей заболеваний.

Почему необходимо предохранять пищевые продукты от загрязнений почвой?
О чем говорит факт обнаружения на руках кишечной палочки?
Каковы условия возникновения и развития инфекционных заболеваний?
При каких условиях человек может стать бактерионосителем?
Чем характеризуется инкубационный период?
Что такое иммунитет и какие его виды известны?
Кто является источником сальмонелл в природных условиях?
В каких случаях кишечная палочка вызывает пищевые отравления?
Почему дизентерию называют "болезнью грязных рук"?
Как происходит обсеменение мяса микроорганизмами?
Почему рыба и рыбопродукты менее стойки к воздействию микробов, чем мясо?
По каким признакам можно судить о свежести рыбы?
Какие существуют виды бомбажа?
Что такое «бактерицидная фаза» и какова ее продолжительность у молока?

Раздел 2. Физиология питания

Физиология питания, функции питания
Роль питания в жизни человека
Пищеварительная система и функции органов пищеварения.
Пищеварение в ротовой полости.
Пищеварение в глотке и желудке.
Пищеварение в тонком кишечнике.
Пищеварение в толстом кишечнике.
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
Белки. Их роль в организме человека
Жиры. Их роль в организме человека
Углеводы. Их роль в организме человека
Витамины. Их роль в организме человека
Минеральные вещества. Их роль в организме человека
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
Энергозатраты организма человека. Суточный расход энергии в организме человек
Рациональное питание
Режим питания
Физиологические особенности пищеварения у детей. Принципы рационального питания детей и школьников
Особенности рационального питания беременных женщин, кормящих матерей
Принципы питания практически здоровых пожилых людей
Система диет в лечебном питании

Раздел 3. Санитария и гигиена предприятий общественного питания

Каковы гигиенические нормативы температуры и влажности воздуха на предприятиях общественного питания?
Какие гигиенические требования предъявляются к вентиляции?
Какие существуют способы очистки и дезинфекции воды?
Какими показателями пользуются при санитарной оценке качества питьевой воды?
Что такое канализация?
Какие гигиенические требования предъявляются к отоплению?

Какие требования предъявляются к освещенности помещений и к естественному освещению?
Какие требования предъявляются к материалам, из которых изготавливается оборудование на предприятиях общественного питания?
Какое гигиеническое значение имеет механизация производственных процессов?
Для чего необходимо строго поддерживать чистоту в производственных помещениях и на территории предприятий общественного питания?
Какие санитарные требования предъявляются к ручной мойке посуды?
Что такое дезинфекция, дезинсекция и дератизация?
Почему разделочные доски должны быть маркированы?
Где должен храниться уборочный инвентарь?
В каких случаях повар, кондитер, официант обязаны дезинфицировать руки?
Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук повара, кондитера и официанта?
Что входит в полный комплект санитарной одежды повара и кондитера?
Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия общественного питания?

Вопросы контрольных работ

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

Контрольные тесты для текущего контроля знаний

(ОК 1-7, 9-10)

Вариант 1

1. К шаровидным бактериям относятся:
А) вибрионы;
Б) сарцины;
В) диплобактерии;
Г) спириллы.

2. В виде цепочки располагаются:
А) стафилококки;
Б) стрептококки;
В) тетракокки;
Г) менингококки.

3. В виде «виноградных гроздей» располагаются:
А) менингококки;
Б) стрептококки;
В) стафилококки;
Г) тетракокки.

4. Стафилококки располагаются в виде:
А) пакетов;
Б) цепочек;
В) одиночных клеток;
Г) гроздьев винограда.

5. Спирохеты вызывают:
А) брюшной тиф;
Б) сифилис;
В) грипп;
Г) менингит.

6. В почве длительное время сохраняется:
А) вирусы кори;
Б) вирусы краснухи;
В) возбудители ботулизма;
Г) стафилококки.

7.**Пища служит фактором передачи:**
А) инфекции наружных покровов;
Б) кровяных инфекций;
В) кишечных инфекций;
Г) инфекций дыхательных путей.
8. Воздух служит фактором передачи:
А) эшерихиоза;
Б) туберкулеза;
В) ящура;
Г) малярии.

9. Наиболее благоприятные условия для развития микробов в:
А) сыром мясе;
Б) вареном мясе;
В) сырых овощах;
Г) сыром мясном фарше.

10. Стерилизованное молоко нагревают до температуры:
А) 50^0С;
Б) 90^0С;
В) 140^0С;
Г) 200^0С.

11. Мышцы и кровь здорового скота микробов:
А) содержит
Б) не содержит
В) зависит от вида упитанности убойного животного
Г) зависит от возраста убойного животного

12. Дезинфекция – это уничтожение:
А) грызунов;
Б) растений;
В) насекомых;
Г) микробов.

13. Срок хранения фарша:
А) 28 часов;
Б) 18 часов;
В) 36 часов;
Г) 24 часа.

14. Водителю, перевозящему пищевые продукты выдается:
А) санитарный паспорт с номером машины;
Б) накладная;
В) свой паспорт;
Г) путевой лист.

15. Резкое изменение состава микрофлоры кишечника:
А) отравление;
Б) энтероколит;
В) дисбактериоз;
Г) вздутие кишечника.

16. В баночных консервах могут обнаруживаться:
А) споры ботулинуса;
Б) возбудители брюшного тифа;
В) кишечная палочка;
Г) гнилостная палочка.

17. Сохранившие жизнеспособность микроорганизмы в консервах выделяют CO_2, вызывая вспучивание банок, это явление называется:
А) вредоносные газы;
Б) консервные газы;
В) атомный «гриб»;
Г) биологический бомбаж.

18. К отравлениям группы микотоксикозы относят фузариотоксикоз, афлотоксикоз:
А) ботулизм;
Б) бруцеллез;
В) эрготизм;
Г) ящур.

19. Невосприимчивость организма к тем или иным инфекционным заболеваниям называется:
А) иммунитет;
Б) нейтралитет;
В) авторитет;
Г) устойчивость.

20. К зоонозным инфекциям относят:
А) корь;
Б) сибирская язва;
В) дизентерия;
Г) брюшной тиф.

2 вариант

1.Через воду передается:
А) гепатит С;
Б) малярия;
В) корь;
Г) брюшной тиф.

2.В виде тюков или пакетов располагаются:
А) сарцины;
Б) миктококки;
В) стафилококки;
Г) стрептококки.

3.Палочковидную форму имеют:
А) спириллы;
Б) сарцины;
В) бактерии;
Г) спирохеты.

4**. К зоонозным инфекциям относят:**
А) грипп;
Б) ящур
В) холеру;
Г) шигеллез.

5. Споры образует:
А) возбудитель ботулизма;
Б) брюшнотифозная палочка;
В) кишечная палочка;
Г) холерный вибрион.

6. К антропонозным инфекциям относят:
А) сибирскую язву;
Б) сап;
В) ящур;
Г) корь.

7. Через воздух передается:
А) столбняк;
Б) бешенство;
В) корь;
Г) эшерихиоз.

8. Патогенность – способность:
А) вызывать инфекционный процесс;
Б) сенсибилизировать организм;
В) расщеплять глюкозу;
Г) расщеплять.

9. Через пищу передается:
А) малярия;
Б) корь;

В) грипп;
Г) сальмонеллез.

10. Прямым контактом передается:
А) скарлатина;
Б) дифтерия;
В) сальмонеллез;
Г) сифилис.

11. Антибиотики продуцируют:
А) грибы;
Б) острицы;
В) клещи;
Г) москиты.

12. Дератизация – это уничтожение:
А) насекомых;
Б) микробов;
В) грызунов;
Г) растений.

13. Инфекционное заболевание, поражающее чаще всего легкие и лимфатические железы:
А) ящур;
Б) туберкулез;
В) бруцеллез;
Г) сибирская язва.

14. Симптомы пищевых отравлений:
А) боли в животе, тошнота, головные боли;
Б) рвота, повышенная температура, онемение языка;
В) головокружение, понос, боли в горле, затрудненное дыхание;
Г) боли в животе, тошнота, рвота, повышенная температура, понос, головокружение.

15. Отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи, пораженной ядами микроскопических грибов:
А) микотоксикозы;
Б) токсикозы ;
В) ботулизм;
Г) стафилококковое отравление.

16. Период, от проникновения микробов в организм человека до проявления болезни:
А) изоляционный;
Б) инкубационный;
В) временный;
Г) инфекционный.

17. Круглые черви длиной 15-40 см, паразитируют в кишечнике человека:
А) описторхисы;
Б) трихинеллы;

В) аскариды;
Г) бычий цепень.

18. Наиболее благоприятные условия для развития микробов в:
А) сыром мясном фарше;
Б) вареном мясе;
В) сырых овощах;
Г) сыром мясе.

19. Резкое изменение состава микрофлоры кишечника:
А) отравление;
Б) дисбактериоз;
В) энтероколит;
Г) вздутие кишечника.

20. Мышцы и кровь здорового скота микробов:
А) содержит;
Б) не содержит;
В) зависит от вида упитанности убойного животного;
Г) зависит от возраста убойного животного.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

Вариант *номер задания*	*1*	*2*
1	Б	Г
2	Б	А
3	В	В
4	Г	Б
5	Б	А
6	В	Г
7	В	В
8	Б	А
9	Г	Г
10	В	Г
11	Б	А
12	Г	В
13	Б	Б
14	А	Г
15	В	А
16	А	Б
17	Г	В
18	В	А
19	А	Б
20	Б	Б

Основные показатели оценки результата	Оценка

Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	*90-100% -5* *80-89 %- 4* *70-79 % -3* *Менее 70% -2*

3.2. Темы самостоятельной работы студентов

№ п\п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые компетенции	Объем в часах
1	**2**	**3**	**4**	**5**
9.	Микробиология	Написание доклада «Понятие об ультрамикробах, их основные свойства и значение». «Процессы гниения их роль в природе, порче пищевых продуктов»	ОК 2,3,4	2
10.	Санитария и гигиена предприятий общественного питания	Составление плана-конспекта глистные инвазии человека (гельминтозы). Написание доклада «Характеристика возбудителей, заражение, меры профилактики».	ОК 2,3,5 ОК 4 ПК 1.1, 2.2	2
	Всего			4

3.4 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации :

Вариант 1.

1.Функции клеточной стенки бактерий:

a) Контакт с внешней средой
b) Участие в обмене веществ
c) Защита от действия внешних вредных факторов
d) Поддержание постоянной формы

2. Основные морфологические разновидности бактерий:

a) Кокки
b) Палочки
c) Извитые
d) Ветвящиеся

3.Какие органеллы имеются в клетках бактерий?

a) Ядро, цитоплазма.
b) Пластиды.
c) Митохондрии.
d) Рибосомы.

4. К извитым бактериям относится

a) коринебактерии
b) спирохеты
c) клостридии
d) бациллы

5.Размножение одной клетки бактерии при благоприятных условиях, протекает

a) 20…30 мин.
b) 10…15 мин.
c) 30…40 мин.
d) 5…10 мин

6. Какие бактерии являются автотрофными?

a) Бактерии молочнокислого брожения.
b) Болезнетворные.
c) Азотобактерии.
d) Серобактерии

7. Какие способы размножения характерны для бактерий?

a) Вегетативный.
b) Половой.
c) Бесполый.
d) почкование

8. Благодаря чему бактерии живут в самых неблагоприятных (экстремальных) для них условиях существования?

a) Высокая способность к размножению.
b) Упрощенная организация структуры белка.
c) Примитивное строение тела.
d) Совершенство организации

9. Вирусы отличаются от бактерий тем, что содержат:

a) ДНК и РНК;
b) ДНК или РНК;
c) не содержат ДНК

10. Бактерии, растущие при температуре 0 – 10°С, называются:

a) психрофилами;
b) мезофилами;
c) термофилами

Вариант 2

1. Взаимовыгодные взаимоотношения между разными организмами называются:

a) коменсализм;
b) мутуализм;
c) конкуренция.
d) метабиоз

2. Защищает клетку от проникновения в нее избыточного количества влаги:

a) ЦПМ;
b) клеточная стенка;
c) капсула
d) рибосомы

3. Мясо каких животных может быть причиной заражения трихинеллезом?

a) крупного рогатого скота;
b) барана;
c) свиньи;
d) кабана;

4. Источником каких глистных заболеваний может быть рыба?

a) финноз;
b) трихинеллез;
c) эхиноккоз;
d) описторхоз.

5.Какое дыхание характерно для бактерий брожения?

a) Кислородное.
b) Бескислородное.
c) Отсутствие дыхания.

6.К пищевым отравлениям немикробного характера не относятся

a) отравления алкоголем (этанолом), пищевые аллергии;
b) отравления фазином, соланином;
c) отравления пестицидами, нитратами;
d) стафиллококковое отравление

7.Причины возможного микробного загрязнения пищевой продукции

a) нарушение поточности технологического процесса на пищевом объекте, нарушение правил личной гигиены персонала пищевого объекта;
b) нарушение технологии приготовления (рецептуры) продуктов и блюд;
c) несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов и блюд;
d) все выше перечисленное

8. Оптимальная температура роста дрожжей составляет:

a) 10-15°C;
b) 40-45°C;
c) 25-35°C;
d) 15-20°C

9.Вирусы, поражающие клетки бактерий называются:

a) вирионы;
b) бактериофаги;

c) риккетсии;
d) спирохеты

10. Основная форма бактерий:
a) звёздчатые;
b) овоидные;
c) сферические;
д) извитые.

Вариант 3.

1. Назовите представителей плесневых грибов
a) аспергилл;
b) дрожжи;
c) актиномицеты;
d) мукор.

2.Назовите формы существования бактериальной клетки:
a) вегетативная форма;
b) мезосомальная форма;
c) капсульная форма;
d) споровая форма.

3. Почкование характерно для:
a) дрожжей;
b) шляпочных грибов;
c) низших грибов;
d) плесневых грибов.

4.Сальмонеллез относится:
a) к зоонозам;
b) к кишечным инфекциям;
c) к пищевым отравлениям;
d) к вирусам.

5. Структурными компонентами, характерными только для эукариотических клеток, являются:
a) обособленное ядро;
b) нуклеоид;
c) мезосомы;
d) митохондрии.

6. Морфологические формы грибов:
a) дрожжевая;
b) палочковидная;
c) извитая;
d) мицеллярная.

7. Какие структуры обязательны для обычных бактериальных клеток:
a) жгутики;
b) капсула;
c) клеточная стенка;

d) ЦПМ.

8. Какие компоненты образуют клеточную стенку грамотрицательных бактерий:

a) пептидогликан;
b) липиды;
c) тейхоевые кислоты;
d) белок.

9. Бациллы – это:

a) грамотрицательные веретенообразные палочки;
b) грамположительные спорообразующие кокки;
c) грамположительные спорообразующие палочки;
d) грамотрицательные извитые формы.

10 .Какие микроорганизмы называют паразитами?

a) питаются органическими веществами живых организмов;
b) для синтеза органических веществ получают углерод и азот из не органических веществ;
c) питаются органическими веществами мёртвых организмов;
d) не питаются вообще

Вариант 4

1. Бактерии передвигаются при помощи:

a) лизосом;
b) рибосом;
c) микроворсинок;
d) митохондрий

2. Споры:

a) погибают при стерилизации в течение 20 мин;
b) нуждаются в питании;
c) способны размножаться;
d) не сохраняют свою жизнеспособность при, высушивании, замораживании в течение нескольких месяцев или лет;

3. Клетки плесневых грибов имеют форму:

a) жгутиков;
b) мелких шариков соединённых в одно целое;
c) вытянутых переплетающихся нитей;
d) изогнутых длинных нитей;

4.Какой из факторов влияет на рост бактерий:

a) давление кислорода;
b) содержание в окружающей среде неорганических ионов;
c) содержание в окружающей среде органических соединений;
d) наличие ростовых факторов;
e) все перечисленные.

5. Под термином «стерилизация» понимают:

a) освобождение объекта только от вегетативных форм;
b) освобождение только от аэробных микробов;

c) освобождение от спор и вегетативных форм;
d) уничтожение только анаэробных форм бактерий.

6. Нуклеоид бактерий:
a) Содержит 2-3 ядрышка
b) Нить ДНК замкнута в кольцо
c) Не имеет ядерной оболочки

7.Ботулизм может возникнуть при приготовлении с санитарными нарушениями продуктов:
a) пирожные с заварным кремом
b) вяленая рыба лососевых или осетровых пород
c) окорока домашнего приготовления
d) мясные полуфабрикаты (фарш, рагу)

8.Стафилококковые интоксикации чаще связаны с продуктами:
a) салаты из овощей;
b) консервированные мясные продукты;
c) яйца водоплавающей птицы;
d) молочные продукты.

9. Яйца водоплавающей птицы могут быть причиной:
a) стафилококковой интоксикации;
b) сальмонеллеза;
c) брюшного тифа;
d) афлотоксикоза.

10. Трихинеллезное мясо является продуктом:
a) фальсифицированным;
b) санитарно - опасным;
c) пониженной пищевой ценности;
d) условно годным.

Эталон ответов

Вариант /задание	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Вариант 1	C	a	d	b	a	d	c	a	b	b
Вариант 2	B	b	c	d	b	d	b	c	b	d
Вариант 3	A	a	a	b	b	a	c	a	b	a
Вариант 4	C	a	c	d	c	b	b	d	b	b

Перечень зачетных вопросов.

1. Объяснить понятие гигиена и санитария. Личная и производственная гигиена. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требование к чистоте рук.

2. Охарактеризовать основные группы микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов. Особенности их строения, размножения, принципы систематики. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.

3. Система диет в лечебном питании.

4. Объяснить понятие производственная гигиена. Санитарная одежда, ее виды, правила пользования и хранения. Требование к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика.

5. Охарактеризовать основные понятия: микробиология, физиология питания, санитария, гигиена.

6. Обмен веществ как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки.

7. Особенности рационального питания беременных женщин, кормящих матерей.

8. Объяснить понятие ферменты, их свойства; факторы, влияющие на ферментативную активность; использование.

9. Охарактеризовать медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования.

10. Принципы рационального питания детей и школьников.

11. Объяснить понятие гигиена и санитария. Основные направления гигиенической науки. Личная и производственная гигиена.

12. Охарактеризовать физиология микроорганизмов. Понятие о питании микроорганизмов, сущность, назначение; понятие о плазмолизе, плазмоптисе, тургорном давлении.

13. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.

14. Объяснить особенности строения микробов, размножения, принципы систематики. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.

15. Охарактеризовать возбудителей инфекционных заболеваний, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.

16. Режим питания.

17. Объяснить, как происходит дыхание микроорганизмов: понятие, назначение. Классификация микроорганизмов по типу дыхания: аэробы, анаэробы.

18. Охарактеризовать пищевые заболевания и их классификацию. Пищевые инфекции. Виды: кишечные /дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифы, гепатит А/ и зоонозы /туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез/.

19. Энергозатраты организма человека. Суточный расход энергии в организме человек.

20. Объясните причины возникновения и меры профилактики сальмонеллеза. Кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность.

21. Охарактеризовать брожения. Классификация на типичные брожения: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое. Сущность. Краткая характеристика микроорганизмов-возбудителей. Конечные продукты брожения. Влияние условий на интенсивность брожения.

22. Белки. Их роль в организме человека.

23. Объясните, причины возникновения пищевых отравлений микробного происхождения: токсикозы /ботулизм, стафилококковое отравление, микотоксикозы/ токсикоинфекции /в т.ч., вызванные условно-патогенными микроорганизмами/. Их профилактика.

24. Охарактеризуйте, использование брожений при производстве продукции пищевой промышленности и общественного питания. Аэробные окислительные процессы: уксуснокислое, лимоннокислое. Понятие.

25. Жиры. Их роль в организме человека.

26. Объясните, сущность гниения, микроорганизмы- возбудители, образующиеся при гниении вещества. Условия разложения белковых веществ микроорганизмами. Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессах порчи пищевых продуктов.

27. Охарактеризовать гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.

28. Углеводы. Их роль в организме человека.

29. Объяснить задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека. Общие положения об охране окружающей среды.

30. Охарактеризовать факторы, влияющие на микроорганизмы /температура, влажность, pH-среды, концентрация среды, излучения/. Влияние температуры.

31. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.

32. Объяснить микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном виде. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору.

33. Охарактеризуйте санитарные требования к территории предприятия. Гигиена воздуха /физические свойства, химический состав, микробное загрязнение/. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.

34. Пищеварение в ротовой полости.

35. Объясните, влияние концентрации растворенных веществ в среде обитания на микроорганизмы. Осмофильные и галофильные микроорганизмы, их роль в процессах порчи пищевых продуктов.

36. Охарактеризовать гигиену водоснабжения. Источники, способы очистки и дезинфекции воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.

37. Пищеварительная система и функции органов пищеварения.

38. Объясните, санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора. Гигиена почвы.

39. Охарактеризовать влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. Микроорганизмы- продуценты антибиотических веществ.

40. Роль питания в жизни человека.

41. Объясните, санитарно-гигиенические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки.

42. Охарактеризуйте, распространение микроорганизмов в природе. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмов, процессы самоочищения почвы. Микрофлора почвы. Состав. Типичные сапрофитные микроорганизмы. Выживаемость патогенных микроорганизмов, процессы самоочищения почвы.

43. Физиология питания, функции питания.

44. Объяснить санитарно- гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений.

45. Охарактеризовать микрофлору воды. Ее состав. Методы очистки и обеззараживания природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям.

46. Витамины. Их роль в организме человека.

47. Объясните, каково происхождение, состав микрофлоры воздуха. Особенность микрофлоры воздуха в предприятиях общественного питания. Микрофлора тела человека, ее состав и значение.

48. Охарактеризовать гигиенические требования к естественному и искусственному освещению.

49. Минеральные вещества. Их роль в организме человека.

50. Объяснить понятие, биологические особенности /специфичность, вирулентность, токсичность патогенных микроорганизмов.

51. Охарактеризовать гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды.

52. Рациональное питание.

53. Объясните, необходимость соблюдения санитарного режима, уборки помещений. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала.

54. Охарактеризовать понятие, источники инфекции. Пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека через продукты питания.

55. Физиологические особенности пищеварения у детей.

56. Объяснить необходимость дезинфекции на ПОП. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства

57. Охарактеризуйте бактерионосительство. Защитные силы организма человека. Иммунитет, его виды. Вакцины и сыворотки. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма.

58. Принципы питания практически здоровых пожилых людей.

59. Объясните необходимость микробиологического контроля на предприятиях общественного питания, как средство предупреждения пищевых заболеваний.

60. Охарактеризовать понятие, средства, дезинсекции и дератизации, профилактические и истребительные меры.

61. Принципы питания подростков.

62. Объясните, значение санитарно-бактериологического контроля качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки посуды, инвентаря.

63. Охарактеризуйте, основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы. Показатели микробиологической обсемененности.

64. Пищеварение в глотке и желудке.

65. Объясните суть санитарных требований к приготовлению холодных блюд /студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов/ и других изделий повышенного эпидемиологического риска.

66. Охарактеризовать микрофлору рыбных пищевых продуктов. Состав. Источники обсемененности продуктов. Факторы, влияющие на обсемененность.

67. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

68. Объясните необходимость соблюдения санитарных требований к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Гигиенические требования к таре.

69. Охарактеризуйте микробиологическое обоснование условий и сроков хранения и реализации,правил транспортировки кулинарной и кондитерской продукции.

70. Пищеварение в тонком кишечнике.

71. Объясните суть санитарных требований к приготовлению рубленых изделий, омлетов и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра.

72. Охарактеризовать микрофлору молочных пищевых продуктов. Состав. Источники обсемененности продуктов. Факторы, влияющие на обсемененность.

73. Пищеварение в толстом кишечнике.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии,

проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

23. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

23.1 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,2, 3,6,7, 10,	2	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	2,3,5,10	1, 5	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	5, 7	1	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде,	2, 5	4,5	

	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.			
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	6, 7	1,3	
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	6, 7	2,3	
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	6, 7	4,5	
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	2, 3, 4	3,4	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	2, 3, 4	4	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	5, 6, 7	3,4,6	
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	5, 6, 7	3,4,6	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	5, 6, 7,9	5,6	
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7	1,2	
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.	5, 6, 7	3	
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7,11	2,5	

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента..	5, 6, 7,13	2	
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.	5, 6, 7,13,16	1, 5	
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.	5, 6, 7,16	1	
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.	5, 6, 7,11	4,5	
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.	5, 6, 7,13	1,3	
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7,13,16	2,3	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	5, 6, 7,16	4,5	
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7,11	3,4	
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	5, 6, 7,13	4	

	салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
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.	5, 6, 7,13,16	1,2	
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.	5, 6, 7,16	3	
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.	5, 6, 7,11	2,5	
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.	5, 6, 7,13	2	
ПК 4.1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7,13,16	1, 5	
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.	5, 6, 7,16	1	
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.	5, 6, 7,11	4,5	
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	5, 6, 7,13	1,3	

	холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
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.	5, 6, 7,13,16	2,3	
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.	5, 6, 7,16	4,5	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	5, 6, 7,11	3,4	
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	5, 6, 7,13	4	
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 обслуживания.	5, 6, 7,13,16	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.	5, 6, 7,16	3	
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.	5, 6, 7,11	2,5	
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	5, 6, 7,13	2	

ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7,13,16	1, 5	
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	5, 6, 7,16	1	
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	5, 6, 7,11	4,5	
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	5, 6, 7,13	1,3	

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

$З_1$ - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

$З_2$- общие требования к качеству сырья и продуктов;

$З_3$- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

$З_4$- методы контроля качества продуктов при хранении;

$З_5$- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

$З_6$- виды снабжения;

$З_7$- - виды складских помещений и требования к ним;

З8-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

З9- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

З10- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движения блюд;

З11- современные способы обеспечения правильной сохранности продуктов производстве;

З12- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

З13- правила оценки состояния запасов на производстве;

З14- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

З15- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

З16- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Уметь:

$У_1$- определять наличие запасов и расход продуктов;

$У_2$- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

$У_3$- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

$У_4$- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

$У_5$- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная	СРС		
Раздел 1. 1.1	**Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров** Введение. Цели и задачи дисциплины.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 1,4	Знать: краткий исторический обзор развития науки Уметь: организовать свою самостоятельную работу по изучению основной и дополнительной литературы.
1.2.	Зерно и продукты его переработки.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2,3,4 ПК 5.1, ПК 6.2	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья. Уметь: организовать соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.3.	Крупы. Мука. Хлебобулочные и макаронные изделия. Условия хранения.	устный опрос, выполнение практических расчетов,	-	ОК 2,3,5 ПК 5.1 ПК 6.2	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к

		тестирование			качеству сырья. Уметь: организовать соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.4.	Овощи, плоды, грибы. Продукты переработки овощей и плодов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 4 ПК 1.1 2.2	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья. Уметь: организовать соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.5.	Условия хранения, упаковки и реализации плодоовощных товаров.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2,6,7 ПК 4.1; 5.1; 6.2	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья. Уметь: организовать соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.6.	Сахаристые продукты. Требования к качеству и условиям хранения.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирован	-	ОК 1,2 ПК4.1	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья.

		ие			Уметь: организовать соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.7	Вкусовые товары. Требования к качеству. Условия хранения.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 1,2 ПК4.1	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья. Уметь: организовать соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.8	Молоко и молочные продукты. Ассортимент.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 1,2 ПК4.1	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья. Уметь: организовать соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.9	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных продуктов.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Составление схем по ассортиментным признакам: молочных.. Характеристика продовольственных товаров.	ОК 2,3 ПК4.1,6.2-6.4	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья. Уметь:

					организовать соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.10	Мясо и мясные продукты: ассортимент и характеристики основных групп.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2, 3 ПК 4.4	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья. Уметь: организовать соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.11	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Условия хранения.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-5 ПК2.2	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья. Уметь: организовать соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.12	Рыба. Рыбные консервы и пресервы.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья. Уметь: организовать

					соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.13	Икра и морепродукты. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья. Уметь: организовать соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.14	Яйцо и продукты переработки яиц. Требования к качеству, условия хранения.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья. Уметь: организовать соответствующие условия хранения, упаковки и транспортировки данной группы товаров
1.15	Пищевые жиры и масла: ассортимент и характеристика.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров, требования к качеству сырья. Уметь: организовать соответствующи

					е условия хранения, упаковки и транспортировк и данной группы товаров
1.16	Требования к качеству, условия хранения пищевых жиров.	устный опрос, выполнени е практическ их расчетов, тестирован ие	---	ОК 2-7,9	Знать: ассортимент и характеристику основных групп продовольствен ных товаров, требования к качеству сырья. Уметь: организовать соответствующи е условия хранения, упаковки и транспортировк и данной группы товаров
Раздел 2. 2.1.	**Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.** Определение наличия запасов и расходов продуктов, оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов.	устный опрос, выполнени е практическ их расчетов, тестирован ие	-	ОК 2-7,9	Знать: источники и виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; технику безопасности. Уметь: определять запас и расход сырья, организовать хранение и отпуск товаров и сырья, соблюдать технику безопасности
2.2.	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды снабжения.	устный опрос, выполнени е практическ их расчетов, тестирован ие	-	ОК 2-7,9	Знать: источники и виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; технику безопасности.

					Уметь: определять запас и расход сырья, организовать хранение и отпуск товаров и сырья, соблюдать технику безопасности
Тема2. 3.	Виды складских помещений и требования к ним, организация работы складских помещений.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Заполнение технологической документации. Расчет площади складских помещений с учётом товарных запасов.	ОК 2-7,9	Знать: источники и виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; технику безопасности. Уметь: определять запас и расход сырья, организовать хранение и отпуск товаров и сырья, соблюдать технику безопасности
Раздел 3. 3.1.	**Нормативная документация складского хозяйства.** Технологическая документация по контролю за расходованием запасов и сырья.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: технологическую документацию; правила оформления заказа и приема на продукты со склада и от поставщиков; виды сопроводительных документов. Уметь: оформлять технологическую документацию, принимать и отпускать продукты со

					склада.
3.2	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков..	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: технологическую документацию; правила оформления заказа и приема на продукты со склада и от поставщиков; виды сопроводительных документов. Уметь: оформлять технологическую документацию, принимать и отпускать продукты со склада.
3.3	Виды сопроводительных документов: сертификат соответствия, ветеринарная справка, удостоверения о качестве.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: технологическую документацию; правила оформления заказа и приема на продукты со склада и от поставщиков; виды сопроводительных документов. Уметь: оформлять технологическую документацию, принимать и отпускать продукты со склада.
3.4	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	устный опрос, выполнение практических расчетов,	-	ОК 2-7,9	Знать: технологическую документацию; правила оформления заказа и приема

		тестирование			на продукты со склада и от поставщиков; виды сопроводительных документов. Уметь: оформлять технологическую документацию, принимать и отпускать продукты со склада.
Раздел 4. 4.1	**Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля.** Государственный и ведомственный контроль и надзор за качеством сырья, готовой продукции. Методика оценки качества сырья.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Составление схемы «Органы государственного контроля». Подготовка опорного конспекта по теме «Методика оценки качества сырья». Работа со справочным материалом. Работа с сопроводительными документами.	ОК 2-7,9	Знать: органы государственного и ведомственного надзора за качеством сырья; методы контроля; способы и формы инструктирования персонала. Уметь: осуществлять надзор за качеством продукции, проводить инструктаж персонала
4.2	Оценка состояния запасов на производстве, инвентаризация запасов продуктов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: органы государственного и ведомственного надзора за качеством сырья; методы контроля; способы и формы инструктирования персонала. Уметь: осуществлять надзор за качеством продукции,

					проводить инструктаж персонала
4.3	Способы обеспечения сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	-	ОК 2-7,9	Знать: органы государственного и ведомственного надзора за качеством сырья; методы контроля; способы и формы инструктирования персонала. Уметь: осуществлять надзор за качеством продукции, проводить инструктаж персонала
4.4	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	--	ОК 2-7,9	Знать: органы государственного и ведомственного надзора за качеством сырья; методы контроля; способы и формы инструктирования персонала. Уметь: осуществлять надзор за качеством продукции, проводить инструктаж персонала

24. Показатели, критерии оценки компетенций

24.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел1. 1.1	**Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров** Введение. Цели и задачи дисциплины.	ОК 1,4	Вопросы для текущего контроля Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.2.	Зерно и продукты его переработки.	ОК 2,3,4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.3.	Крупы. Мука. Хлебобулочные и макаронные изделия. Условия хранения.	ОК 2,3,5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.4.	Овощи, плоды, грибы. Продукты переработки овощей и плодов.	ОК 4 ПК 1.1, 2.2	Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
1.5.	Условия хранения, упаковки и реализации плодоовощных товаров.	ОК 2,6,7 ПК 4.1	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение,	Задания для контрольной работы

			проект	
1.6.	Сахаристые продукты. Требования к качеству и условиям хранения.	ОК 2 ПК4.1	Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
1.7	Вкусовые товары. Требования к качеству. Условия хранения.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов	Задания для контрольной работы
1.8	Молоко и молочные продукты. Ассортимент.	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.9	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных продуктов.	ОК 4, 5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.10	Мясо и мясные продукты: ассортимент и характеристики основных групп.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.11	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Условия хранения.	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.12	Рыба. Рыбные консервы и пресервы.	ОК 4, 5	Вопросы для текущего контроля Задачи для	Задания для контрольной работы

			практических расчетов Доклад, сообщение, проект	
1.13	Икра и морепродукты. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.14	Яйцо и продукты переработки яиц. Требования к качеству, условия хранения.	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.15	Пищевые жиры и масла: ассортимент и характеристика.	ОК 4, 5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.16	Требования к качеству, условия хранения пищевых жиров.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 2. Тема2.1.	**Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.** Определение наличия запасов и расходов продуктов, оценка условий хранения и состояния продуктов и	ОК 2, 3 ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение,	Задания для контрольной работы

	запасов.		проект	
Тема2.2.	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды снабжения.	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Тема2.3.	Виды складских помещений и требования к ним, организация работы складских помещений.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
Раздел 3. 3.1	**Нормативная документация складского хозяйства.** Технологическая документация по контролю за расходованием запасов и сырья	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
3.2	Расчет потребности овощей по плану-меню в зависимости от сезона	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
3.3	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
3.4	Виды сопроводительных документов: сертификат соответствия, ветеринарная справка, удостоверения о	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад,	Задания для контрольной работы

	качестве.		сообщение, проект	
3.5	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 4. 4.1	**Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве.** **Методы контроля.** Государственный и ведомственный контроль и надзор за качеством сырья, готовой продукции. Методика оценки качества сырья.	ОК 4, 5 ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
4.2	Оценка состояния запасов на производстве, инвентаризация запасов продуктов.	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
4.3	Способы обеспечения сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов.	ОК 4, 5	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
4.4	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

25. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Вопросы контрольных работ

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

Контрольный тест для текущего контроля знаний (ОК 1,2-7)

Вариант 1.

1. Промышленное производство товаров относится к:
а) основным источникам снабжения;
б) дополнительным источникам снабжения;
в) вспомогательный источник4
г) источником снабжения не является.

2. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:
а) местным ресурсам;
б) главным ресурсам;
в) государственным ресурсам;
г) основным источникам.

3. Местные ресурсы для закупки товаров являются:
а) централизованная закупка;
б) децентрализованная закупка;
в) вспомогательная закупка;
г) дополнительная закупка.

4.Оптовые базы являются:
а) главным поставщиком;
б) вспомогательным поставщиком;
в) основным поставщиком;
г) дополнительным.

5. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:
а) поставка через посредника;
б) прямая поставка;
в) обратная поставка;
г) вспомогательная поставка.

2 вариант

1 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.

2. На поставку товара от поставщика оформляют документ:
а) акт на поставку;

б) накладная
в) договор на поставку
г) заборный лист.

3. Приемка товара по весу брутто является:
а) предварительная приемка;
б) окончательная приемка;
в) промежуточная приемка;
г) вспомогательная приемка;

4. **Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:**
а) договор;
б) акт;
в) заборный лист;
г) накладная.

5. 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.

3 вариант

1. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:
а) по количеству;
б) по качеству;
в) по весу брутто;
г) по весу нетто.

3. 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.

3 Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:
а) накладная;
б) договор;
в) односторонний акт;
г) счет- фактура.

4. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:
а) ненормируемым;
б) нормируемым;
в) обязательным;
г) случайным;

5. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:

а) ненормируемым;
б) нормируемым;
в) обязательным;
г) случайным.

4 вариант

1 . Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:
а) ненормируемым;
б) нормируемым;
в) обязательным;
г) случайным.

2 Принцип цеонабиоза:
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) подавление вредной микрофлоры за счет создания условий для жизнедеятельности полезной микрофлоры, способствующей сохранению продуктов (квашение, молочнокислое и спиртовое брожение при производстве и хранении кисломолочных продуктов.

3. Охлаждение, замораживание является:
а) **т**ермоанабиозом;
б) ксероанабиозом;
в) осмоанабиозом;
г) ацидоанабиозом.

4. Сушка продуктов является:
а) термоанабиозом;
б) ксероанабиозом;
в) осмоанабиозом;
г) ацидоанабиозом.

5 Маринование продуктов является:
а) термоанабиозом;
б) ксероанабиозом;
в) осмоанабиозом;
г) ацидоанабиозом.

5 вариант

1 Соление продуктов является:
а) термоанабиозом;
б) ксероанабиозом;
в) осмоанабиозом;
г) ацидоанабиозом.

2. 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 .

3 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 .

4. 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 .

5 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 .

Эталон ответов

варианты/задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
вариант 1	а	в	б	в	б
вариант 2	б	в	б	г	б
вариант 3	б	а	в	б	б
вариант 4	г	г	а	а	г
вариант 5	в	а	г	б	в

Основные показатели оценки результата	Оценка
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	*90-100% -5* *80-89 %- 4* *70-79 % -3* *Менее 70% -2*

Тесты для текущего контроля знаний (ОК 1-7,9)

Вариант 1

1.На какие группы подразделяются предприятия общественного питания.
2.Какие виды снабжения различают на предприятии общественного питания.
3. Какие предъявляются требования к организации снабжения п.о.п.
4.Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
5.Способ хранения продуктов штабелем.

Вариант 2

1. Какие типы заготовочных предприятий существуют.
2.Какие существуют обязанности предприятий общественного питания.
3. Для чего предназначено суповое отделение.
4. Организация работы раздаточной.

5.Что является визитной карточкой предприятия общественного питания**.**

эталоны ответов

Вариант 1

1.Ответ:По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются *на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.*

2.Ответ:Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания: *продовольственное и материально-техническое.*

3.Ответ:К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:

* обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;

* своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;

* оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, издержки, связанные с организацией снабжения.

4.Ответ:Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов.

Стеллажный, штабельный,ящичный, насыпной, подвесной.

5.Ответ*:Штабельный*— продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в устойчивый штабель высотой т 2.не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков.

Вариант 2

1.Ответ:Существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика: по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

2.Ответ:Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных актах обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны:

- соответствовать целевому назначению;
- точно и своевременно предоставляться;
- быть безопасны и экологичны;
- эргономичны и комфортны;
- эстетичны;
- отвечать культуре обслуживания;
- социально адресованы;
- быть информативны.

3.Ответ:Суповое отделения предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

4.Ответ:Вобеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами —свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы.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 °С, вторых — 65 °С, соусов — 75^0С, холодных и сладких блюд — 7°-14 °С, заказных блюд — 80^oС—90^oС.

5.Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

Основные показатели оценки результата	Оценка
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	*90-100% -5* *80-89 %- 4* *70-79 % -3* *Менее 70% -2*

3.2 Темы самостоятельной работы студентов

№ п\п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые компетенции	Объем в часах
1	2	3	4	5
11.	**Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров**	Составление схем по ассортиментным признакам: молочных, мясных товаров. Характеристика продовольственных товаров.	ОК 2,3,4	2

12.	**Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.**	Заполнение технологической документации. Расчет площади складских помещений с учётом товарных запасов.	ОК 2,3,5 ОК 4 ПК 1.1, 2.2	2
13.	**Нормативная документация складского хозяйства**	Составление схемы «Органы государственного контроля». Подготовка опорного конспекта по теме «Методика оценки качества сырья». Работа со справочным материалом. Работа с сопроводительными документами.	ОК 2,3,5 ОК 4 ПК 1.1, 2.2	4
	Всего			6

3.4 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации :

1.Организация продовольственного снабжения.

1. Рациональная организация снабжения ПОП – это:
а) заключение договоров на поставку;
б) своевременная доставка продуктов;
в) наличие графика завоза сырья и продуктов;
г) все ответы верны.

2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:
а) фермерские хозяйства;
б) супермаркеты;
в) оптовые базы;
г) магазины-кулинарии.

3. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:
а) купли-продажи
б) аренды;
в) поставки;
г) трудовой договор

4. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:
а) четыре основных раздела;
б) шесть основных разделов;

в) пять основных разделов;
г) все ответы верны.

5. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:
а) перечень разногласий между сторонами;
б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;
г) все ответы верны.

6. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:
а) что и сколько купить;
б) как сэкономить;
в) сколько потратить;
г) где найти денег, на покупку сырья.

7. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?
а) централизованная;
б) транзитная;
в) складская;
г) децентрализованная.

8. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?
а) централизованная;
б) транзитная;
в) складская;
г) децентрализованная.

9. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?
а) транзитный;
б) централизованный;
в) складской;
г) децентрализованный.

10. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?
а) транзитный;
б) централизованный;
в) складской;
г) децентрализованный.

11. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?
а) зав. складом;
б) торговый агент;
в) продавец на рынке;
г) все ответы верны.

12. Какова главная функция посредников между изготовителем и потребителем?

а) содействие купле-продаже;
б) получение прибыли;
в) найти покупателя и продавца;
г) получить комиссионное вознаграждение.

13. Какова основная задача посредников?

а) содействие купле-продаже;
б) получение прибыли;
в) найти покупателя и продавца;
г) получить комиссионное вознаграждение.

1**4. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:**

а) выговор;
б) прибыль;
в) штраф;
г) комиссионное вознаграждение.

15. Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку:

а) «Овощи»;
б) «Хлеб»;
в) «Молоко»;
г) «Продукты».

16. Машины для перевозки продуктов должны иметь:

а) санитарный паспорт;
б) медицинский паспорт;
в) разрешение на перевозку продуктов;
г) заключение Роспотребнадзора.

17. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?

а) транзитным;
б) изотермическим;
в) термостойким;
г) охлаждаемым.

18. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?

а) транзитная;
б) складская;
в) смешанная;
г) кольцевая.

19. Какая форма доставки используется для не скоропортящихся продуктов?

а) транзитная;
б) складская;
в) смешанная;
г) кольцевая.

2.Организация материально – технического снабжения.

1. Организация материально – технического снабжения ПОП – это:
а) снабжение предметами материально-технического оснащения;
б) своевременная доставка предметов материально-технического оснащения;
в) списание предметов материально-технического оснащения;
г) ремонт предметов материально-технического оснащения.

2. К предметам материально-технического оснащения относятся:
а) различные виды технологического оборудования;
б) кухонная и столовая посуда, различный инвентарь;
в) спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие средства;
г) все ответы верны.

3. Для приобретения материально-технического оснащения ПОП с продавцом заключает договор:
а) купли-продажи;
б) аренды;
в) поставки;
г) трудовой договор.

4. Потребность в материально-технических средствах определяется на основе:
а) норм и правил проектирования;
б) санитарных норм и правил;
в) норм расходов и потерь;
г) норм оснащения.

5. В зависимости от назначения нормы делятся на:
а) эксплуатационные нормы;
б) нормы расхода;
в) нормы оснащения;
г) все ответы верны.

6. Нормы столовой посуды на одно посадочное место составляют:
а) 2 – 2,5 комплекта;
б) 3 – 3,5 комплекта;
в) 4 – 4,5 комплекта;
г) 1 комплект.

7. Нормы спецодежды для работников общественного питания составляют:
а) 1 комплект на год;
б) 2 комплекта на год;
в) 3 комплекта на год;
г) 4 комплекта на год.

8. Какие требования должны предъявляться к организации материально-технического снабжения?
а) своевременность и комплектность;
б) бесперебойность;
в) надёжность и высокое качество поставок;
г) все ответы верны.

9. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить:

а) соответствие техническим условиям;
б) работоспособность оборудования;
в) целостность упаковки;
г) все ответы верны.

3. Организация складского хозяйства.

1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:
а) в три этапа;
б) в два этапа;
в) в четыре этапа;
г) все ответы верны.

2. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:
а) по товарно-транспортным накладным;
б) по требованиям-накладным;
в) по счетам-фактурам;
г) по сертификатам качества.

3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
а) 48 часов;
б) 72 часа;
в) 24 часа;
г) все ответы верны.

4. Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет:
а) до 15 дней;
б) до 10 дней;
в) до 5 дней;
г) все ответы верны.

5. При обнаружении недостачи или брака в товаре составляется односторонний акт:
а) в трёх экземплярах;
б) в пяти экземплярах;
в) в четырёх экземплярах;
г) все ответы верны.

6. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:
а) по химическим показателям;
б) по органолептическим показателям;
в) по физическим показателям;
г) все ответы верны.

7. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?
а) «Об обеспечении единства измерений»;
б) «О защите прав потребителей»;
в) «О конкуренции»;
г) «О техническом регулировании».

8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:
а) сверхнормативными;
б) минимальными;
в) нормированными;
г) все ответы верны.

9. Складские помещения в ПОП служат:
а) для обработки сырья и продуктов;
б) для приёмки и кратковременного хранения;
в) для приготовления полуфабрикатов;
г) все ответы верны.

10. Определите последовательность складских операций:
а) размещение на хранение;
б) приёмка товаров;
в) разгрузка транспорта;
г) отпуск товаров из мест хранения.

11. Организация снабжения ПОП предполагает:
а) поставку строительных материалов;
б) поставку сырья и продуктов;
в) поставку оборудования;
г) все ответы верны.

12. Режим хранения сырья и продуктов – это:
а) определённая температура и относительная влажность;
б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
в) искусственное освещение и влажная уборка;
г) все ответы верны.

13. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:
а) стеллажный;
б) штабельный;
в) ящичный;
г) насыпной.

14. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:
а) стеллажный;
б) штабельный;
в) ящичный;
г) насыпной.

15. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:
а) стеллажный;
б) штабельный;
в) ящичный;
г) насыпной.

16. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:

а) стеллажный;
б) штабельный;
в) ящичный;
г) подвесной.

17. Для хранения продуктов на подтоварниках, высотой не более 2-х метров, используют способ хранения:
а) стеллажный;
б) штабельный;
в) ящичный;
г) насыпной.

18. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:
а) к нормируемым потерям;
б) к нормируемым излишкам;
в) к ненормируемым потерям;
г) к ненормируемым излишкам.

19. Нормируемые потери – это:
а) потери в пределах норм естественной убыли;
б) порча продуктов материально-ответственными лицами;
в) потери в случае стихийных бедствий;
г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

20. При получении продуктов со склада, необходимо:
а) проверить продукты по качеству и количеству;
б) проверить срок реализации;
в) проверить накладные;
г) осмотреть тару.

4. Организация тарного хозяйства.

1. Тара – это:
а) материал для склеивания поверхностей;
б) чистящее средство;
в) товарная упаковка;
г) все ответы верны.

2. Упаковка – это:
а) потребительская тара;
б) чистящее средство;
в) материал для склеивания поверхностей;
г) все ответы верны.

3. Тара предназначена для:
а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
б) проверки качества товара;
в) уничтожения продуктовых отходов;
г) сжигания мусора.

4**. Сколько признаков классификации тары Вы знаете**:
а) четыре;
б) шесть;

в) восемь;
г) десть.

5. Классификация тары производится по основным признакам:
а) по степени жёсткости;
б) по кратности использования;
в) по степени специализации;
г) все ответы верны.

6. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:
а) товарооборот;
б) тарооборот;
в) кругооборот;
г) все ответы верны.

7. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?
а) договор купли-продажи;
б) договор аренды;
в) договор поставки;
г) все ответы верны.

8. К деревянной таре можно отнести:
а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
б) бутылки, банки и др.;
в) мешки;
г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

9. К металлической таре можно отнести:
а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
б) бутылки, банки и др.;
в) мешки;
г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

10. К стеклянной таре можно отнести:
а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
б) бутылки, банки и др.;
в) мешки;
г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

11. К тканевой таре можно отнести:
а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
б) бутылки, банки и др.;
в) мешки;
г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

12. По принадлежности тара подразделяется:
а) общего пользования;
б) предприятий общественного питания;
в) тара поставщика;
г) все ответы верны.

13. Что относится к разной таре?

а) банки, бутылки;
б) корзины плетёные, короба, кули и др.;
в) мешки и паковочная ткань;
г) ящики из гофр картона, коробки бумажные и др.

14. За несвоевременный возврат тары поставщику, предусматривается:
а) выговор;
б) расторжение договора;
в) отказ от услуг поставщика;
г) штраф в зависимости от вида тары.

15. От чего зависит сохранность и качество тары?
а) от времени года;
б) от влажности воздуха;
в) от условий хранения;
г) от температуры воздуха.

16. Каковы способы маркировки тары?
а) выжигание номера;
б) нанесение несмываемой краски;
в) крепление ярлыка или бирки;
г) все ответы верны.

5.Весоизмерительное оборудование.

1. Весоизмерительное оборудование служит для:
а) проверки веса товара;
б) качественного измерения веса товаров;
в) количественного измерения веса товаров;
г) проверки качества товара.

2. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:
а) точность учёта;
б) правильность расчёта с посетителями;
в) срок службы весов;
г) все ответы верны.

3. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется:
а) налоговой инспекцией;
б) Роспотребнадзором;
в) полицией;
г) городскими органами управления.

4. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП:
а) циферблатные;
б) проекционные;
в) гирные;
г) шкальные.

5. Что означает техническое требование к весам – точность показаний:
а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;

б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;

в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;

г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

6. Что означает техническое требование к весам – чувствительность:

а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;

б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;

в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;

г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

7. Что означает техническое требование к весам – устойчивость:

а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;

б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;

в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;

г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

8. Что означает техническое требование к весам – постоянство показаний:

а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;

б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;

в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;

г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

9. К эксплуатационным требованиям весов относятся*:*

а) наглядность показаний;

б) пределы взвешивания;

в) быстрота взвешивания;

г) все ответы верны.

10. «Правила пользования мерами и измерительными приборами» являются:

а) не обязательными для применения;

б) на усмотрение администрации предприятия;

в) обязательными для применения;

г) все ответы верны.

Эталон ответов

в/в	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

1	б	а	в	а	б	а	Б	в	б	г	б	а	в	г	г	а	б	а	б	-
2	а	г	а	г	г	б	Б	г	в	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	б	а	в	б	а	б	Б	в	б	в,б,а,г	б	г	г	в	а	г	б	в	а	а
4	в	а	а	а	г	б	В	г	а	б	в	г	б	г	в	г	-	-	-	-
5	в	б	г	в	в	а	Б	г	г	в	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Дополнительные вопросы к промежуточной аттестации

1.Значение рациональной организации снабжения в общественном питании.

2. Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения.

3. Основные источником продовольствия для предприятия общественного питания.

4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.

5. В чём состоит функция брокеров и торговых агентов?

6. Основной документ, определяющий права и обязанности сторон по поставкам всех видов продуктов.

7. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?

8. Какие функции выполняет складское хозяйство?

9. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?

10. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании.

11. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?

12. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?

13. Какую роль в снабжении продуктами, выполняет транспорт и каковы требования к нему.

14. Как организуется приёмка продовольственных товаров?

15. Дайте характеристику этапов при приёмке продовольствия.

16. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?

17. Назовите последовательность складских операций.

18. Перечислите оборудование складских помещений.

19. Перечислите требования, предъявляемые к складским помещениям.

20. Назовите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям.

21. Назовите условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.

22. Перечислите способы хранения продовольствия.

23. Виды потери при хранении продовольственных товаров.

24. Сформулируйте правила отпуска продукции в производство.

25. Понятие тары, и её назначение.

26. Классификация тары.

27. Требования, предъявляемые к таре.

28. Назовите правила приёмки, возврата и оплаты тары.

29. Перечислите основные мероприятия по сокращению расходов по таре.

30. Назовите виды весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.

Перечень зачетных вопросов.

1. Классификация продовольственных товаров по использованию на предприятиях общественного питания.
2. Сливочное масло. Химический состав. Пищевая ценность. Виды. Требование к качеству. Упаковка и хранение.
3. Объясните увеличение в объеме круп, макаронных изделий при варке
4. Складское хозяйство: понятие, виды, характеристика, оснащение.
5. Мясокопчености. Классификация. Ассортимент. Характеристика. Требование к качеству
6. Определите, какое количество сливок 10% жирности равноценно по энергетической ценности 75 г сметаны 30% жирности
7. Пищевая ценность продуктов. Биологическая и энергетическая ценность продуктов.
8. Классификация тары и организация тарного хозяйства
9. Определите возможность использования в пищу мяса по следующим показателям: поверхность слегка липкая, потемневшая, на разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Запах слегка кисловатый, жир серовато-матовый, липнет к пальцам. Суставные поверхности слегка покрыты слизью.
10. Свежие плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.
11. Правила и критерии приема продовольственных товаров на производство.
12. Масса соленой рыбы 20 кг. При хранении в течение 3 х суток усушка рыбы составила 0,10%. Определите массу соленой рыбы после хранения.
13. Хранение продуктов: режимы и способы.
14. Дайте определение тары и её назначение. Классифицируйте тару по виду материала, постепени жесткости, по степени специализации, по кратности использования.
15. Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подвергалась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы 8* С. Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли.
16. Икра. Ассортимент. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение.
17. Перечислите процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
18. Определите вид, категорию и качество яйца по следующим показателям: срок хранения 7 дней, масса яйца - 46 г, скорлупа целая, чистая; воздушная камера -3 мм, состояние белка плотный, просвечивающийся; состояние желтка прочный, едва заметный.
19. Порядок отпуска сырья и продуктов на производство.
20. Перечислите процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
21. Дайте заключение о качестве тихоокеанской сельди, если при проверке ее качества обнаружены такие дефекты, как легкое поверхностное пожелтение, поломанная жаберная крышка, плотная консистенция мяса.
22. Кисло-молочные продукты. Виды. Пищевая ценность. Способы производства. Требования к качеству.
23. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.
24. При разделке осьминога отходы составляют 20% от массы сырца. Определите массу нетто осьминога, если масса сырца 20 кг.

25. Яйца и яйцепродукты. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.
26. Инвентаризация. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.
27. Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 200 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1% массы туши**.**
28. Чай. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение.
29. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Очередность отпуска товаров и продуктов.
30. Определите качество свежих огурцов, имеющих следующие показатели: Огурцы с пожелтевшей кожицей, целые, чистые, правильной формы, без плодоножки, с кожистыми семенами**.**
31. Способы хранения продовольственных товаров и продуктов.
32. Ягоды. Виды. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение.
33. Рассчитать энергетическую ценность 100 г хлеба, если белка содержится 7,6 г, жира 0,9 г, 49,7 г углеводов.
34. Классификация методов консервирования, их назначение и сущность.
35. Вкусовые, ароматические, красящие и прочие вещества в пищевых продуктах их характеристика.
36. Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 244 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1,2% массы туши.
37. Виды круп. Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки.
38. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Очередность отпуска товаров и продуктов.
39. Определите возможность использования в пищу живой рыбы по следующим показателям качества: механические повреждения, с тусклой чешуей, мутными глазами, с запахом нефтепродуктов**.**
40. Упаковка продовольственных товаров и продуктов. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.
41. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение.
42. Средняя масса гребешка 200 г. Масса съедобного мяса составляет 22 %. 76. Определите выход съедобной части гребешка.
43. Сыры. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение.
44. Значение и использование вкусовых товаров в питании. Ассортимент вкусовых продуктов используемых на предприятиях общественного питания.
45. Определите энергетическую ценность 9 г жареного кофе, если в 100 г содержится 13,2 белка, 4,1 г углеводов, 14,1 г жира**.**
46. Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов на складе и на производстве.
47. Мясо птицы. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.
48. При разделке осьминога отходы составляют 20% от массы сырца. Определите массу нетто осьминога, если масса сырца 30 кг**.**
49. Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов.
50. Мясо убойных животных. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству.
51. Распределите продукты по камерам с температурой и относительной влажностью: а) колбаса с/к; б) овощи свежие в) сливочное масло г) молоко; д) мука е)

крупнокусковые полуфабрикаты ж) рыба охлажденная; и) язык говяжий.

52. Колбасные изделия. Ассортимент. Особенности производства. Требования к качеству.
53. Правила приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
54. Укажите сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания. (Крупнокусковые полуфабрикаты), (мелкокусковые - бефстроганов, азу, гуляш, поджарка, говядина для тушения, мясо для шашлыка), (молоко пастеризованное, сливки), (морковь, свекла, лук репчатый, сырые очищенные).
55. Правила приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
56. Свежие грибы. Химический состав. Классификация. Требования к качеству, кулинарное использование.
57. Рассчитать энергетическую ценность 100 г хлеба, если белка содержится 7,6 г, жира 0,9 г, 49,7 г углеводов
58. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.
59. Десертные овощи. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству.
60. Перечислите материально-ответственных лиц, которые принимают продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты на предприятии общественного питания по количеству и качеству.

26. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

26.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

26.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,2, 3,6,7, 10,	1,2
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	2,3,5	1, 6
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	5, 7,9	1,3
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	2, 5, 8,9	2,3
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	6, 7	4,6
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	6, 7	2,4
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	6, 7	5,6
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	2, 3, 4	1,3,5
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	2, 3, 4	2,5,6
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	5, 6, 7	3,4,6

	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.	5, 6, 7	3,4,6
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	5, 6, 7,9	5,6
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7,9	5,6
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.	5, 6, 7	3,4,5
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7,10,11	2,4,5
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента..	5, 6, 7	5,7
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.	5, 6, 7,9,10	1,4
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.	5, 6, 7	3,4,6
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.	1,2, 3,6,7, 10,	1,2
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.	2,3,5	1, 6
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в	5, 7,9	1,3

	том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	2, 5, 8,9	2,3
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6, 7	4,6
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6, 7	2,4
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.	6, 7	5,6
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.	2, 3, 4	1,3,5
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.	2, 3, 4	2,5,6
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.	5, 6, 7,9	5,6
ПК 4.1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7	3,4,5
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.	5, 6, 7,10,11	2,4,5
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое	5, 6, 7	5,7

	оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
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.	5, 6, 7,9,10	1,4
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.	5, 6, 7	3,4,6
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.	1,2, 3,6,7, 10,	1,2
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1,2, 3,6,7, 10,	1,2
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2,3,5	1, 6
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 обслуживания.	5, 7,9	1,3
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.	2, 5, 8,9	2,3
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.	6, 7	4,6
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	6, 7	2,4
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,	6, 7	5,6

	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.	2, 3, 4	1,3,5
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	2, 3, 4	2,5,6
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	5, 6, 7,9	5,6

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

$З_1$- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

$З_2$- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

$З_3$- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

$З_4$- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

$З_5$- методики расчета производительности технологического оборудования;

З6 - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

З7- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

З8- правила охраны труда в организациях питания.

Уметь:

$У_1$ - − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

$У_2$-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

$У_3$- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

$У_4$- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

$У_5$- оценивать эффективность использования оборудования;

$У_6$- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

$У_7$- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

У8- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

У9- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;

У10- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Ауди торная	СРС		
Раздел 1. Тема 1.1	**Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания.** Введение. Задачи и содержание предмета.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 1,4	Знать: кратк исторический обзор развит науки Уметь: организовать св самостоятельную работу изучению основн и дополнительн литературы.
Тема1.2.	Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки муки и теста..	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 2,3,4 ПК 5.1, ПК 6.2	Знать виды, назначение, устройство, принцип действи правила безопасн эксплуатации машин; Уметь: использовать знания устройству приемам работы оборудовании
Тема1.3.	Машины для обработки мяса и рыбы.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 2,3,5 ПК 5.1 ПК 6.2	Знать виды, назначение, устройство, принцип действи правила безопасн эксплуатации машин; Уметь: использовать знания устройству приемам работы оборудовании

Тема1.4.	Классификация теплового оборудования, варочное оборудование.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 4 ПК 1.1 2.2	Знать виды, назначение, устройство, принцип действи правила безопасн эксплуатации машин; Уметь: использовать знания устройству приемам работы оборудовании.
Тема 1.5.	Жарочно-пекарное оборудование.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 2,6,7 ПК 4.1; 5.1; 6.2	Знать виды, назначение, устройство, принцип действи правила безопасн эксплуатации машин; Уметь: использовать знания устройству приемам работы оборудовании
Тема1.6.	Оборудование для раздачи пищи.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 1,2 ПК4.1	Знать виды, назначение, устройство, принцип действи правила безопасн эксплуатации машин; Уметь: использовать знания устройству приемам работы оборудовании
Тема1.7	Классификация и принцип работы холодильных машин и установок.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 1,2 ПК4.1	Знать виды, назначение, устройство, принцип действи правила безопасн эксплуатации машин; Уметь: использовать знания устройству приемам работы оборудовании

Тема1.8	Подъемно-транспортное оборудование. Посудомоечные машины.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 1,2 ПК4.1	Знать виды, назначение, устройство, принцип действи правила безопасн эксплуатации машин; Уметь: использовать знания устройству приемам работы оборудовании
Тема1.9	Безопасная эксплуатация производственного оборудования предприятий общественного питания.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 2,3 ПК4.1,6. 2-6.4	Знать техн безопасности эксплуатации производственно оборудования Уметь: провод инструктаж по соблюдать прав безопасной эксплуатации производственно оборудования.
Раздел 2. Тема2.1.	**Обеспечение условий охраны труда на производстве.** Нормативно-правовая база охраны труда. Государственный контроль и надзор за охраной труда на предприятии.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 2, 3 ПК 4.4	Знать: норматив техническую документацию Уметь: пользоваться нормативно-технической документацией
Тема2.2.	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих факторов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	Подготовка сообщений по теме	ОК 2-5 ПК2.2	Знать: прав электробезопасно и, пожарн безопасности; правила охра труда организациях питания. Уметь: провод инструктаж безопасной эксплуатации технологическог оборудования.
Тема2.3.	Нормализация воздуха рабочей зоны. Производственное освещение.	устный опрос, выполнение практических расчетов,		ОК 2-7,9	Знать: нор показателей состава возду уровня шума

	Производственный шум и вибрация. Электробезопасность..	тестирование			Уметь: рационально распределить технологическое оборудование в соответствие с нормами
Тема 2.4	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека поражающих факторов, принципы их идентификации.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 2-7,9	Знать: анатомофизиолог ческие последст воздействия человека вредн факторов, принципы идентификации. Уметь: классифицирова анатомо -физиологически последствия воздействия человека поражающих факторов
Тема 2.5	Прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработка их последствий. Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 2-7,9	Уметь: прогнозировать чрезвычайные ситуаций разрабатывать пл ликвидации последствий. Знать: мето исследования устойчивости функционирован объектов экономики технических сист в чрезвычайн ситуациях
Тема 2.6	Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 2-7,9	Уметь: управл безопасностью труда и оказыв первую помощь Знать: психофизиологич кие эргономические основы безопасности труда.

Тема 2.7	Первая помощь при поражении электрическим током, кровотечении, переломе, ожогах. Первая помощь при обморожении, носовом кровотечении, потере сознания, солнечном ударе.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование		ОК 2-7,9	Уметь: управл безопасностью труда и оказыв первую помощь Знать: психофизиологич кие эргономические основы безопасности труда.

27. Показатели, критерии оценки компетенций

27.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Тема 1.1	**Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания.** Введение. Задачи и содержание предмета.	ОК 1,4	Вопросы для текущего контроля Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Тема1.2.	Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки муки и теста..	ОК 2,3,4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Тема1.3.	Машины для обработки мяса и рыбы.	ОК 2,3,5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы

Тема1.4.	Классификация теплового оборудования, варочное оборудование.	ОК 4 ПК 1.1, 2.2	Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
Тема1.5.	Жарочно-пекарное оборудование.	ОК 2,6,7 ПК 4.1	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Тема1.6.	Оборудование для раздачи пищи.	ОК 2 ПК4.1	Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
Тема1.7	Классификация и принцип работы холодильных машин и установок.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Тема1.8	Подъемно-транспортное оборудование. Посудомоечные машины.	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Тема1.9	Безопасная эксплуатация производственного оборудования предприятий общественного питания.	ОК 4, 5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 2. Тема2.1.	**Обеспечение условий охраны труда на производстве.** Нормативно-правовая база охраны труда. Государственный контроль и надзор за охраной труда на предприятии.	ОК 2, 3 ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы

Тема2.2.	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих факторов.	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Тема2.3.	Нормализация воздуха рабочей зоны. Производственное освещение. Производственный шум и вибрация. Электробезопасность..	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Тема 2.4	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека поражающих факторов, принципы их идентификации.	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Тема 2.5	Прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработка их последствий. Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Тема 2.6	Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда.	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Тема 2.7	Первая помощь при поражении электрическим током, кровотечении, переломе, ожогах. Первая помощь при обморожении, носовом кровотечении, потере сознания, солнечном ударе.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной работы
Тема2.2.	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих факторов.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Задания для тестированного опроса	Задания для контрольной работы
Тема2.3.	Нормализация воздуха	ОК 2,4,6,7	Доклад, сообщение,	Задания для

	рабочей зоны. Производственное освещение. Производственный шум и вибрация. Электробезопасность..	ПК 2.2, ПК 4.4	проект	контрольной работы
Тема 2.4	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека поражающих факторов, принципы их идентификации.	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Тема 2.5	Прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработка их последствий. Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности.	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так

		и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

28. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

28.1Вопросы для устного опроса

1. Характеристика основных типов организаций питания, их функция и классификация.
2. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.
3. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции.
4. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.
5. Организация работы заготовочных цехов и зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
6. Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции.
7. Организация зон кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции. Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции.
8. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; (по индивидуальным заданиям).
9. Организация работы кондитерского цеха. Способы организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции.
10. Организация реализации готовой кулинарной продукции Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.

11. Организация реализации готовой кондитерской продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кондитерской продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кондитерской продукции для различных форм обслуживания.

12. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.

13. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

14. Оборудование для обработки овощей. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

15. Оборудование для обработки зелени.. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

16. Оборудование для обработки грибов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

17. Оборудование для обработки плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

18. Оборудование для обработки мяса. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

19. Оборудование для обработки рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

20. Оборудование для обработки мяса . Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

21. Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

22. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

23. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

24. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

25. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.

26. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

27. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

28. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

29. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

30. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство.
Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

31. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство.
Правила электробезопасности, пожарной безопасности.

31. Классификация и характеристика холодильного оборудования.

32. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).

Правила электробезопасности, пожарной безопасности. Правила охраны труда в организациях питания.

33. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены Правила охраны труда в организациях питания.

34 . Организация рабочих мест повара по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции из овощей ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;(по индивидуальным заданиям.

35. Организация рабочих мест повара по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции из рыбы, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;(по индивидуальным заданиям

36 Организация рабочих мест повара по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции из мяса ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;(по индивидуальным заданиям).

37 Организация рабочих мест повара по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции из птицы ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;(по индивидуальным заданиям).

38 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности по индивидуальным заданиям.

39. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; (по индивидуальным заданиям).

40. Использование правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

41. Использование правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

42. Использование правил безопасной эксплуатации теплового оборудования Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.

43. Использование правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.

44. Использование правил техники безопасности эксплуатации холодильного оборудования. Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.

Вопросы контрольных работ

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

Контрольная работа для текущего контроля знаний
(ОК 1-7, 9-10)

1. Составные части приводного механизма?

а) электропривод

б) электродвигатель

в) горловина

г) станина

д) передаточный механизм

2. Действия по окончанию работы с оборудованием:

а) сборка машины

б) проведение инструктажа

в) проверка комплектности поставки

г) санитарная обработка

д) санитарно-техническая обработка.

3. Загрузка картофеля в картофелечистку осуществляется?

а) при выключенном двигателе

б) при включенном двигателе

в) при выключенном двигатели и поступлении воды в камеру.

г) при включенном двигателе и поступлении воды в камеру

д) при поступлении воды в камеру.

4. Жарочная поверхность электроплит имеет?

а) прямоугольную форму б) круглую форму

5. Тепловой изоляцией сковороды СЭСМ – 0,2 является:

а) асбест б) слюда в) фольга г) перлит

6. Назначение автоматической защиты от «сухого хода» у СЭСМ – 0,2?

а) обеспечивает отключение сковороды при опрокидывании чаши

б) обеспечивает отключение сковороды при понижении уровня минерального масл
рубашке.

7 Температура нагрева жира во фритюрнице?

а) 90 – 100 ºС б) 230-250 ºС в) 160 -180 ºС

Ответьте на вопросы:

8. Что является промежуточным теплоносителем у сковороды СКЭ – 0,3?

9. Через сколько часов жир для фритюрницы непригоден?

10. Из каких клапанов состоит двойной предохранительный клапан у КПЭ – 100?

11. С помощью чего осуществляется нагрев жира во фритюрнице ФЭСМ – 20?

12. В чем заключается причина неисправности, если пламя газовой горелки неравномерное?

Установите соответствие:

13. Соотнесите нагревательные элементы и соответствующее ему оборудование

а) Открытый а) электрическая плита

б) Закрытый
б) газовая плита

14. Определите, какой взбиватель соответствует предложенному виду теста

а) крюкообразный
б) прутковый
в) плоскорешетчатый

а) песочное тесто
б) пельменное тесто
в) масляный крем
г) белковый крем

15. Установите соответствие нагревательного элемента и типа сковороды?

а) Электрические спирали
б) Тены
в) Нагревательный элемент закрытого типа
г) Газовая горелка

а) СЭ-2
б) СГСМ-0,5
в) СКЭ-0,3
г) СЭСМ-0,2

Установите правильную последовательность:

16. Последовательность сборки деталей мясорубки на палец шнека?

а) решетка d = 9 мм
б) подрезной нож
в) двухсторонний нож
г) прижимное кольцо
д) зажимная гайка
е) двухсторонний нож
ж) решетка d = 3 мм

17. Последовательность операций при эксплуатации электрической сковороды

а) загорание лампы «нагрев»
б) переключение температурного режима
в) контроль за работой
г) проверить санитарно – техническое состояние
д) налить необходимое количество жира
е) закладывать продукт
ж) включить в работу на полную мощность
з) выключить аппарат

18. Последовательность включения нагрева электрической плиты перед началом рабо

а) Включаем на «сильный» нагрев
б) Включаем на «слабый» или «средний» нагрев

Допишите:

19. Зубчатая передача состоит из прижатых друг к другу ……..?
20. Ножи и ножевые решетки сушат на ……?
21. Загружать продукты во взбивальную машину необходимо при …… двигателе?
22. В зависимости от способа обогрева различают пищеварочные котлы с непосредственны
…….. обогревом?

КЛЮЧ ОТВЕТОВ

За каждый правильный ответ один балл

№ вопроса	Правильный ответ	Количество баллов
1	б, д	1 балл
2	а, г	1 балл
3	Г	1 балл
4	а,б	1 балл
5	а, в	1 балл
6	а,б	1 балл
7	В	1 балл
8	Минеральное масло	1 балл
9	40 часов работы	1 балл
10	Паровой и вакумный	1 балл
11	Тены	1 балл
12	засорена горелка	1 балл
13	а-б б- а	2 балла
14	а-б б-г в-в	3 балла
15	а-г б-в в-а г-б	4 балла
16	б в (е) а е (в) ж г д	1 балл
17	г д ж а б е в з	1 балл
18	а б	1 балл
19	Шестеренок	1 балл
20	Воздухе	1 балл
21	выключенном	1 балл
22	косвенным	1 балл

Основные показатели оценки результата	Оценка
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	*90-100% -5* *80-89 %- 4* *70-79 % -3* *Менее 70% -2*

Контрольный тест для текущего контроля знаний
1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

_____

_____

2.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200.

М - _____;

Р - _____;

О - _____;

200 - _____.

3.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?

а) покрытую съемными абразивными сегментами;

б) гладкую;

в) покрытую несъемными сегментами.

4.Назовите рабочие органы мясорубки.

а) рабочий вал с лопастями;

б) шнек;

в) подрезная.

5.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.

_____

_____

6.**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.

7.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

_____

_____

8.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.

_____

_____

9.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

_____

_____

2 вариант.

1.Дать определение понятию «Рабочие органы машины».

_____

_____

2.Перечислить виды машин для обработки овощей и картофеля.

_____

_____

3.. Правила эксплуатации электрических плит.

_____
_____
_____

4.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.

а) тены;

б) пароводяная рубашка;

в) манометр.

5. Рабочие органы в тестомесильной машине.

а) дежа;

б) рычаг месильный;

в) электродвигатель.

6.Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.

_____
_____

7.Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

8.Организация работы овощного цеха.

_____
_____
_____

9.Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

_____
_____
_____

3 вариант.

1.Перечислите машины для обработки мяса.

_____
_____

2.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофеле очистительной машины.

_____
_____
_____

3 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.

_____
_____

4.Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:

а) тэны;

б) пароводяная рубашка;

в) манометр.

5. Расшифруйте маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3

_____
_____

6.Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.

_____
_____

7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

а) разнообразные блюда,

б) различные полуфабрикаты;

в) продукция из определенного вида сырья

8. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

_____
_____

9. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.

_____
_____

4 вариант.

1.Перечислить виды холодильного оборудования.

_____
_____

2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.

_____
_____
_____

3.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

_____
_____
_____

4.Что является рабочей камерой в взбивальной машине:

а) бачок;

б) сменные взбиватели;

в) электродвигатель.

5.Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.

_____
_____

6.Дать определение понятию « Общедоступные предприятия общественного питания:

а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта;

б) обслуживают определенный контингент;

в) обслуживание небольших коллективов.

7.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

а) для большей загрузки в рабочую камеру;

б) для равномерной очистки;

в) для быстрой загрузки.

8.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

_____
_____
_____
_____

9. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.

_____
_____
_____

Эталон ответов

1 вариант.

1.Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь

2.М – машина; Р – резательная ; О – овощей; 200 – кг в час.

3. а)

4.в).

5..Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э –электрический; С – секционный М – модулированный; 2К – 2 камеры.

6.а).

7.Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.

8.Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.

9. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1.Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. Сортировочные, моечные, очистительные, резательные, протирочные

3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.

2.Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.

3.Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.

4. По окончанию работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.

5.После остывания произвести санитарную обработку плиты.

4. а)

5. б)

6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.

7.в).

8.Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.

9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1.Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.

2. 1. проверка санитарного и технического состояния машины.

2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру.

3. проверка работы машины на « холостом ходу».

4. загрузка машины картофелем.

5. контролировать работу машины.

6. по окончанию работы отключить машину, произвести санитарную обработку.

3. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..

4.а)

5.М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный;

М –модульный; 3- комфорки.

6. М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час

7.в).

8.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электричекие плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

9.Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона,

меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1.Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.

3. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

4.а).

5. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час.

6.а).

7.б)

8.1.Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2.Не ставить горячую продукцию.

3.Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4.Не очищать испаритель механически, только размораживание.

9. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.

Тесты для текущего контроля знаний

Вариант 1

1.На какие группы подразделяются предприятия общественного питания.

2.Какие виды снабжения различают на предприятии общественного питания.

3. Какие предъявляются требования к организации снабжения п.о.п.

4.Способы хранения и укладки сырья и продуктов.

5.Способ хранения продуктов штабелем.

Вариант 2

1. Какие типы заготовочных предприятий существуют.

2.Какие существуют обязанности предприятий общественного питания.

3. Для чего предназначено суповое отделение.

4. Организация работы раздаточной.

5.Что является визитной карточкой предприятия общественного питания**.**

эталоны ответов

Вариант 1

1.Ответ:По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются *на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.*

2.Ответ:Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания: *продовольственное и материально-техническое.*

3.Ответ:К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:

* обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;

* своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;

* оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, издержки, связанные с организацией снабжения.

4.Ответ:Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов.

Стеллажный, штабельный,ящичный, насыпной, подвесной.

5.Ответ*:Штабельный*— продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в устойчивый штабель высотой т 2.не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков.

Вариант 2

1.Ответ:Существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика: по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

2.Ответ:Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных актах обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны:

- соответствовать целевому назначению;
- точно и своевременно предоставляться;
- быть безопасны и экологичны;
- эргономичны и комфортны;
- эстетичны;
- отвечать культуре обслуживания;
- социально адресованы;
- быть информативны.

3.Ответ:Суповое отделения предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

4.Ответ:Вобеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами —свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы.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 °С, вторых — 65 °С, соусов — 75^0С, холодных и сладких блюд — 7°-14 °С, заказных блюд — 80^oС—90^oС.

5.Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

Основные показатели оценки результата	Оценка
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	*90-100% -5* *80-89 %- 4* *70-79 % -3* *Менее 70% -2*

3.2 Темы самостоятельной работы студентов

№ п\п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые компетенции	Объем в часах
1	2	3	4	5
14.	**Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания.**	Написание доклада «Рациональное размещение оборудования в производственных цехах.» «Использование современных видов холодильного оборудования на предприятиях общественного питания разных типов.»	ОК 2,3,4	2

15.	**Обеспечение условий охраны труда на производстве.**	Способы защиты от физических и химических негативных факторов.	ОК 2,3,5 ОК 4 ПК 1.1, 2.2	2
	Всего			4

3.4 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Перечень зачетных вопросов.

1. Основные части и детали машин
2. Устройство, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82.
3. Организация работы в мясном цехе.
4. Дать характеристику зубчатой передаче.
5. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на универсальном приводе.
6. Организация работы рыбного цеха.
7. Дать характеристику червячной передаче.
8. Устройство, правила эксплуатации картофелечистки МОК-250
9. Организация работы холодного цеха.
10. Дать характеристику цепной передаче.
11. Устройство, правила Эксплуатации, техника безопасности при работе на овощерезке МС 10-160.
12. Организация работы горячего цеха.
13. Дать характеристику сменных механизмов универсальных приводов.
14. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на МКП-60.
15. Организация работы моечной столовой посуды и приборов.
16. Режим питания.
17. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на рыбоочистителе РО-1.
18. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.
19. Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря.
20. Машина для рыхления мяса МРМ-13 устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
21. Первая помощь при несчастных случаях на предприятии общественного питания.
22. Организация работы раздаточной.
23. Классификация машин для приготовления теста.
24. Машина для нарезания хлеба МРХ-200. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
25. Организация работы помещения для нарезания хлеба.
26. Тестомесильная машина ТММ-1М Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
27. Классификация теплового оборудования.
28. Характеристика помещения для приёма, хранения и отпуска товаров.
29. Взбивальная машина МВ-35М. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
30. Тепловая обработка продуктов.
31. Характеристика складского помещения.
32. Машина для нарезания гастрономических товаров МРГ-300А Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
33. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.
34. Характеристика сервизной.
35. Классификация и устройство пищеварочного котла КПЭСМ-60М.

36. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.
37. Характеристика торгового зала детского кафе.
38. Правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭСМ-60М техника безопасности при работе.
39. Мармит для I блюд. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.
40. Характеристика входной зоны.
41. Классификация оборудования, используемого на предприятии общественного питания.
42. Техника безопасности при работе на фаршемешалке МС-150.
43. Организация работы в овощном цехе.
44. Классификация пароварочных аппаратов.
45. Мармит для II блюд. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
46. Организация производства кондитерского цеха.
47. Электрическая кофеварка КВЭ-7. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
48. Классификация оборудования для раздачи пищи.
49. Общие правила сервировки стола.
50. Электрическая сосисковарка СНЭ-15 Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
51. Классификация варочно-жарочного оборудования.
52. Функции предприятий общественного питания.
53. Аппарат пароварочный электрический АПЭСМ-4 Устройство правила эксплуатации, техника безопасности.
54. Сведения о холодильном оборудовании.
55. Классификация предприятия общественного питания.
56. Сковорода СЭСМ-0,2 Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
57. Холодильник бытовой Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
58. Функциональное назначение производственных помещений.
59. Фритюрница ФЭСМ-20 устройство, правила эксплуатации. Техника безопасности.
60. Правила эксплуатации просеивательной машины МПМ-800.
61. Цеховая структура производства.
62. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
63. Правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240.
64. Виды столового белья.
65. Плита электрическая ПЭСМ-4. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
66. Сборка мясорубки для измельчения мяса крупным куском.
67. Виды столовой посуды.
68. Холодильные прилавки и витрины устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
69. Источники теплоты.
70. Виды столовых приборов.
71. Виды торгово-холодильного оборудования.
72. Производственный травматизм.
73. Характеристика торгового зала специализированного предприятия общественного питания.
74. Кипятильник КНЭ-25 устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
75. Способы охлаждения.
76. Характеристика диетического зала.

29. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

29.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОП.04 Организация обслуживания

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

29.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины ОП.04 Организация обслуживания направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,2, 3,6,7, 10,	1,2
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	2,3,5	1, 6

	информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.		
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	5, 7,9	1,3
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	2, 5, 8,9	2,3
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	6, 7	4,6
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	6, 7	2,4
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	6, 7	5,6
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	2, 3, 4	1,3,5
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	2, 3, 4	2,5,6
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	5, 6, 7	3,4,6
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	5, 6, 7	3,4,6
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	5, 6, 7,9	5,6
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7,9	5,6
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.	5, 6, 7	3,4,5
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7,10,11	2,4,5
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента..	5, 6, 7	5,7
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.	5, 6, 7,9,10	1,4

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.	5, 6, 7	3,4,6
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.	1,2, 3,6,7, 10,	1,2
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.	2,3,5	1, 6
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 7,9	1,3
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	2, 5, 8,9	2,3
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6, 7	4,6
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6, 7	2,4
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.	6, 7	5,6
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.	2, 3, 4	1,3,5
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.	2, 3, 4	2,5,6
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	5, 6, 7,9	5,6

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 4.1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7	3,4,5
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.	5, 6, 7,10,11	2,4,5
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.	5, 6, 7	5,7
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.	5, 6, 7,9,10	1,4
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.	5, 6, 7	3,4,6
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.	1,2, 3,6,7, 10,	1,2
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1,2, 3,6,7, 10,	1,2
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2,3,5	1, 6
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 обслуживания.	5, 7,9	1,3
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.	2, 5, 8,9	2,3
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление,	6, 7	4,6

	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.	6, 7	2,4
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6, 7	5,6
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	2, 3, 4	1,3,5
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	2, 3, 4	2,5,6
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	5, 6, 7,9	5,6

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

З1-основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

З1-классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;

З1-методы, формы и средства обслуживания;

З2-виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья;

З3-средства информации для потребителей, правила составления и оформления меню;

З4-элементы, организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

З5-характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;

З6-основные методы подачи блюд;

З7-последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;

З8-виды приемов и банкетов;

З9-правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;

З10-порядок предоставления специальных видов услуг;

З11-особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях

Уметь:

У1-идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;

У1 -составлять и оформлять различные виды меню;

У2-осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;

У3-выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна;

У4 -организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;

У5-принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;

У6 -рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;

У7-сервировать столы для различных видов банкетов;

У8-составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.

Этапы формирования компетенций

		Ауди торная	СРС		
Тема 1.	Введение. Методы и формы обслуживания	устный опрос, тестирование	Доклад сообщение	ОК 1,4	З1-З11, У1-У8
Тема 2.	Характеристика помещений для обслуживания посетителей	устный опрос, тестирование	Доклад; сообщение;	ОК 2,3,4	З1-З11, У1-У8
Тема 3.	Столовая посуда, приборы, белье	устный опрос, тестирование	Доклад сообщение	ОК 2,3,5	З1-З11, У1-У8
Тема 4.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	устный опрос, тестирование	Доклад сообщение	ОК 4	З1-З11, У1-У8
Тема 5.	Подготовительный этап организации обслуживания	устный опрос, тестирование	Доклад сообщение	ОК 2,6,7	З1-З11, У1-У8
Тема 6.	Обслуживание потребителей в ресторанах	Устный опрос, тестирование	Доклад сообщение	ОК 2	З1-З11, У1-У8
Тема 7.	Обслуживание приемов и банкетов	устный опрос, тестирование	Доклад; сообщение;	ОК 2, 3	З1-З11, У1-У8
Тема 8.	Специальные виды услуг и формы обслуживания	устный опрос, тестирование	Доклад; сообщение;	ОК 2-5	З1-З11, У1-У8
Тема 9.	Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	устный опрос, тестирование	Доклад; сообщение;	ОК 2-7,9	З1-З11, У1-У8

30. Показатели, критерии оценки компетенций

30.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.	Введение. Методы и формы обслуживания	ОК 1,4	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной работы
Тема 2.	Характеристика помещений для обслуживания посетителей	ОК 2,3,4	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной работы
Тема 3.	Столовая посуда, приборы, белье	ОК 2,3,5	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной работы
Тема 4.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	ОК 4	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной работы
Тема 5.	Подготовительный этап организации обслуживания	ОК 2,6,7	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной работы
Тема 6.	Обслуживание потребителей в ресторанах	ОК 2	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной работы
Тема 7.	Обслуживание приемов и банкетов	ОК 2, 3	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной работы
Тема 8.	Специальные виды услуг и формы обслуживания	ОК 2-5	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной работы
Тема 9.	Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	ОК 2-7,9	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной работы

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается

		нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

31. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

3.1 Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации
Вариант 1

1. **Какие оборудования используются в овощных цехах?**
   1) МОК-5, МРО;
   2) МПМ-800;
   3) МС -1215;
   4) ЭРВ-300;
   5) МОК-15;
2. **На какие классы делятся предприятия общественного питания?**
   1) Люкс первый, второй;
   2) Люкс, Экстра, первый, второй, третий;

3) Первый, Второй;
4) Второй , экстра;
5) Третий.

3. **Перечислите виды торговых залов?**
1) Закрытые, полузакрытые, открытые сады;
2) Заготовочные;
3) Закрытые сады;
4) Полузакрытые;
5) Открытые.

4. **Торговый зал это?**
1) Помещения для складов;
2) Помещения для людей;
3) Помещения для развлечений;
4) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя;
5) Помещения для детей.

5. **Перечислите виды скатертей?**
1) Льняные;
2) Полупьяные и х\б;
3) Экстра люкс;
4) Первый вид;
5) Льняные, полульняные и х\б.

6. **К каким прибором относят нож и вилку**
1) Фруктовой;
2) Столовые;
3) Все ответы верны;
4) Закусочные;
5) Десертные.

7. **На предприятия, какого класса применяют открытое освещения?**
1) Второго и Третьего;
2) Люкс;
3) Экстра;
4) Все ответы верны;
5) Третьего.

8. **Как подают соусы?**
1) В соуснице;
2) В чесночнице;
3) В тарелках;
4) В бокалах;
5) В Турке.

9. **При подаче вин их охлаждают?**
1) 8-1°с;
2) 8°с;
3) 9°с;
4) 1°с;
5) 10°с.

10. **Как подают горячие вина?**
1) Слева от посетителей;
2) С правой стороны посетителей;
3) С передней части;
4) В начале;
5) Перед выходом.

Вариант 2

1. **Сколько видов сервисов существует?**
1) 7;
2) 1;
3) 3;
4) 5;
5) 8.

2. Сколько видов уборки посуды существует?
1) 1;
2) 7;
3) 5;
4) 6;

3. Размеры белых салфеток?
1) 46х46;
2) 30х30;
3) 20х30;
4) 10х20;
5) 5х15.

4. На сколько помещений разделяется моечная?
1) 3;
2) 4;
3) 10;
4) 1;
5) 2.

5. Метрдотель-это?
1) Официант;
2) Главный по кухне;
3) Связующие звено между руководством и посетителями;
4) Все ответы верны;
5) Администратор.

6. При подаче вин их охлаждают?
1) 8-1°с;
2) 8°с;
3) 9°с;
4) 1°с;
5) 10°с.

7. Перечислите виды торговых залов?

1) Закрытые, полузакрытые , открытые сады;
2) Заготовочные ;
3) Закрытые сады;
4) Полузакрытые ;
5) Открытые.

8. К каким прибором относят нож и вилку

1) Фруктовой;
2) Столовые;
3) Все ответы верны;
4) Закусочные;
5) Десертные.

9. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

1) Слева;
2) Справа;
3) По центру;
4) Сзади;
5) Все ответы верны.

10.Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?

1) Санитарные нормы;
2) Контроль продуктов;
3) Температура помещения;
4) Влажность помещения;
5) Все ответы верны.

Вариант 3

1. **Обычно меню завтрака входит?**

1) Чай, кофе, молоко;
2) Коньяк;
3) Вино;
4) Ром.

2.В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ?

1) 1995;
2) 1993;
3) 2001;
4) 2007;
5) 2002.

3.В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

1) Холодный цех;
2) Кулинарный цех;
3) Горячий цех;
4) Все ответы верны;
5) Кондитерский цех.

4. На сколько помещений разделяется моечная ?

1) 3;
2) 4 ;

3) 10;
4) 1;
5) 2.

5. Какими могут быть рабочие места?

1) Специализированные и универсальные;
2) Модулированные;
3) Стационарные;
4) Универсальные.

6.**Хранения фарфоровой посуды?**

1) по 10-20шт;
2) По 20-30шт;
3) 10-15шт;
4) 5-10;
5) 6-12шт.

7.Холодный цех это?

1) Выдача супов;
2) Прием грязной посуды;
3) Выдача заказов;
4) Выдача салатов;
5) Буфет.

8.Заказ-счет выписывается в ?

1) В 2-ух экземплярах;
2) В 5-ти экземплярах;
3) В 1-ом экземпляре;
4) В 6-и экземплярах;
5) Все ответы верны.

9.**Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:**

1) 65-70°С;
2) 45-55°С;
3) 35-40°С;
4) 45-50°С.
5) 85-90°С.

10. Меню это?

1) Соответствующий документ;
2) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены;
3) Накладная;
4) Сертификат;
5) Товарный чек.

Эталон ответов

Варианты/задания	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**

Вариант 1	1	2	1	4	5	3	1	1	1	2
Вариант 2	1	5	1	5	3	1	1	3	1	5
Вариант 3	1	1	3	5	1	3	4	2	4	2

Тесты для текущей аттестации
Вариант 1.

1. **В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?**
   1) Холодный цех;
   2) Кулинарный цех;
   3) Горячий цех;
   4) Все ответы верны;
   5) Кондитерский цех.

2. **Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?**
   1) Бар;
   2) Кафе;
   3) Ресторан;
   4) Закусочная;
   5) Ларек.

3. **Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?**
   1) Организация питания;
   2) Кулинарные цеха ;
   3) Складское помещение;
   4) Все ответы верны;
   5) Коридорные помещения.

4. **Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?**
   1) Руководитель ПОП;
   2) Директор ПОП;
   3) Работники;
   4) Все ответы верны;
   5) Налоговая.

5. **Режим хранения товаров это?**
   1) Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность;
   2) Срок реализации продуктов;
   3) Отпуск продуктов;
   4) Влажность продукта;
   5) Питательные вещества.

6.Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:
   1) 65-70°С;
   2) 45-55°С;
   3) 35-40°С;
   4) 45-50°С.
   5) 85-90°С.

7. Торговый зал это?

1) Помещения для складов;
2) Помещения для людей;
3) Помещения для развлечений;
4) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя;
5) Помещения для детей.

Вариант 2.

1. **Где не рекомендуется хранить продукты?**
   1) В коридорах на разгрузочных площадках
   2) Складских помещениях;
   3) В складе;
   4) В холодильнике;
   5) В Цехах.

2. **Меню это?**
   1) Соответствующий документ ;
   2) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены;
   3) Накладная;
   4) Сертификат;
   5) Товарный чек.

3. **Что такое рабочее место работника ?**
   1) Это часть производственный площадки, где работник выполняет определенные операции;
   2) Производственные помещения;
   3) Организация питания без участия работника;
   4) Санаторий;
   5) Все ответы верны.

4. **Какими могут быть рабочие места?**
   1) Специализированные и универсальные
   2) Модулированные;
   3) Стационарнные;
   4) Универсальные;
   5) Критические.

5. **Где организуют овощные цеха?**
   1) На ПОП большой и средней мощности;
   2) На ПОП малой мощности;
   3) На больших организациях;
   4) В Кафе;
   5) В ресторанах.

6. На какие классы делятся предприятия общественного питания?
   1) Люкс первый, второй
   2) Люкс, Экстра, первый, второй, третий
   3) Первый, Второй
   4) Второй, экстра
   5) Третий

7. Посуда, изготавливаемая из глины

1) керамическая
2) хрустальная
3) фарфоровая
4) металлическая
5) пластмассовая

Эталон ответов

Вариант /задание	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Вариант 1	3	3	3	1	1	4	4
Вариант 2	1	2	1	4	5	2	1

Основные показатели оценки результата	Оценка
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	*90-100% -5* *80-89 %- 4* *70-79 % -3* *Менее 70% -2*

Дополнительные вопросы к промежуточной аттестации

1. Методы и формы обслуживания, их классификация.
2. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.
3. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему.
4. Помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика.
5. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика.
6. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.
7. Разработка концепции оформления предприятия.
8. Современные направления создания интерьера.
9. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью.
10. Столовые посуда и приборы: виды, краткая характеристика. Современные требования, предъявляемые к посуде и приборам.
11. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, столовым бельем.
12. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда: ассортимент, назначение, характеристика.
13. Стеклянная (хрустальная) посуда: ассортимент, назначение, характеристика.
14. Металлическая посуда: ассортимент, назначение, характеристика. Уход за металлической посудой.

15. Посуда и приборы одноразового использования: ассортимент, назначение, утилизация.

16. Столовые приборы: ассортимент, назначение, характеристика.

17. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика.

18. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: вывеска, информационные стенды, реклама, меню, карта вин. Требования к информации.

19. Меню: понятие, назначение, виды.

20. Требования, предъявляемые к составлению меню.

21. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню.

22. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Понятие о карте коктейлей ресторана.

23. Уборка помещений и расстановка мебели в залах.

24. Порядок получения, подготовки и доставки в зал столовой посуды, приборов, столового белья, приборов со специями и приправами.

25. Сервировка столов: основные требования, виды, правила и последовательность.

26. Формы складывания салфеток. Оформление стола аксессуарами.

27. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола: для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда и ужина по меню заказных блюд.

28. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов.

29. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара. Порядок отпуска продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд.

30. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок. Правила подачи супов и горячих блюд.

31. Подготовка стола для подачи десерта. Особенности подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила обслуживания по системе VIP: транширование, фламбирование, фондю, сырная тарелка и тележка.

32. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Последовательность уборки стола после обслуживания.

33. Приемы и банкеты. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

34. Характеристика официальных приемов. Неофициальные банкеты: понятия, виды.

35. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету. Организация обслуживания.

36. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей» и т.д.

37. Прием фуршет: назначение, характеристика, особенности меню и сервировки. Порядок обслуживания.

38. Банкет коктейль: назначение, характеристика, меню, правила обслуживания посетителей.

39. Банкет чай: назначение, характеристика, составления меню. Варианты сервировки стола и правила обслуживания.

40. Специальные виды услуг: определение, классификация.

41. Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, совещаний.

42. Обслуживание проживающих в гостиницах.

43. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания.

44. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.

45. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому (кейтеринг).

46. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.

47. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение.

48. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания; особенности меню для различных контингентов потребителей; формы обслуживания и расчета.

49. Обслуживание социально-незащищенных групп населения.

Перечень вопросов к дифференцированному зачету.

1. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

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

3. Помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика.

4. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы.

5. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.

6. Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера.

7. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью.

8. Столовые посуда и приборы: виды, краткая характеристика. Современные требования, предъявляемые к посуде и приборам.

9. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, столовым бельем.

10. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда: ассортимент, назначение, характеристика.

11. Стеклянная (хрустальная) посуда: ассортимент, назначение, характеристика.

12. Металлическая посуда: ассортимент, назначение, характеристика. Уход за металлической посудой.

13. Посуда и приборы одноразового использования: ассортимент, назначение, утилизация.

14. Столовые приборы: ассортимент, назначение, характеристика.

15. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика.

16. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: вывеска, информационные стенды, реклама, меню, карта вин. Требования к информации.

17. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков.

18. Правила составления и оформления различных видов меню. Специальные виды меню: меню-вкладыши - «блюда от шеф-повара», дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение к основному меню, постное меню и т.д.

19. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Понятие о карте коктейлей ресторана.

20. Подготовительный этап: основные операции. Уборка помещений и расстановка мебели в залах.

21. Порядок получения, подготовки и доставки в зал столовой посуды, приборов, столового белья, приборов со специями и приправами.

22. Сервировка столов: основные требования, виды, правила и последовательность.

23. Формы складывания салфеток. Оформление стола аксессуарами.

24. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола: для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда и ужина по меню заказных блюд.

25. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа; досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство; подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями.

26. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара. Порядок отпуска продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд.

27. Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с расстановкой блюд на столе), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке), комбинированный.

28. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок. Правила подачи супов и горячих блюд. Подготовка стола для подачи десерта. Особенности подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила обслуживания по системе VIP: транширование, фламбирование, фондю, сырная тарелка и тележка.

29. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Последовательность уборки стола после обслуживания.

30. Приемы и банкеты. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

31. Характеристика официальных приемов. Неофициальные банкеты: понятия, виды.

32. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету. Организация обслуживания.

33. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей» и т.д.

34. Прием фуршет: назначение, характеристика, особенности меню и сервировки. Порядок обслуживания.

35. Банкет коктейль: назначение, характеристика, меню, правила обслуживания посетителей.

36. Банкет чай: назначение, характеристика, составления меню. Варианты сервировки стола и правила обслуживания.

37. Специальные виды услуг: определение, классификация.

38. Обслуживание проживающих в гостиницах.

39. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания.

40. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.

41. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому (кейтеринг).

42. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.

43. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение.

44. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания; особенности меню для различных контингентов потребителей; формы обслуживания и расчета.

45. Обслуживание социально-незащищенных групп населения.

32. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

32.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете.

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	1,27,31	1
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	2,24	5
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	6,23,12	10,11
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	13,15,16	7,8, 15
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	6,7,9	20,23
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	21,22	11,15
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	14,17,19	19
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	27,28,29	17
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	30,31	18
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	21,22	11,15
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	32	20
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	27,28	21,22

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.	12,13,16	16
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	30,31	18,19
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	14,17,19	19
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.	27,28	21,22
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	6,12	10,11
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.	6,7,9	20,23
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.	7,9	23
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,17,19	19
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6,12	10,11
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных	6,7,9	20,23

	соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	35	22
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	27,28	21,22
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	6,12	10,11
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	14,17,19	19
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	5	12,15
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.	7,9	23
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	5	12,15
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.	10,11	9,12
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	7,9	23

	потребителей, видов и форм обслуживания.		
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	30,32, 33	19,20,21
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.	35	22
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	5	12,15
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	35	22
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 обслуживания	10,11	9,12
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	32, 33	19,20
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.	30,32, 33	19,20,21
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	35	20,22
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5	12,15
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного	10,11	9,12

	персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	32, 33	19,20
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	30,32, 33	19,20,21

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

З1-понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

З2-принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

З3-виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),

З4-сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;

З5-классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

З6-цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

З7-этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

З8-факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

З9-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;

З10-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

З11-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;

З12-понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

З13-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,

З14-учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

З15понятия «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;

З16-требования к реализации продукции общественного питания;

З17-количественный и качественный состав персонала организации;

З18-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;

З19-формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

З20-состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

З21-механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;

З22-основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;

З23-понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

З24-сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

З25-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;

З26-понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

З27-сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

З28-стили управления;

З29-способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала

З30-правила делового общения в коллективе;

З31-сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;

З32-понятие сегментация рынка;

З33-методы проведения маркетинговых исследований;

З34-понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);

З35-организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

Уметь:

У1-участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;

У2-рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;

У3-анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;

У4-рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;

У5-проводить инвентаризацию на предприятиях питания;

У6-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);

У7-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

У8-анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;

У9-вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;

У10-калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;

У11-рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,

У12-рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;

У13-планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;

У14-выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;

У15-управлять конфликтами и стрессами в организации;

У16-применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;

У17-анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;

У18-составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса

У19-анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;

У20-прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;

У21-анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;

У22-грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);

У23-проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

33. Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная	СРС		
1.	**Раздел 1** **Основы экономики**				
2.	Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Устный опрос, тестирование		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	З1-З3, У1-У3
3.	Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Устный опрос, деловая игра		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	З1-З3, У1-У3
4.	Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Устный опрос, тестирование	Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	З10-З14,З20,У2-У7
5.	Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Устный опрос, тестирование		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	З21-З24,У10
6.	Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Устный опрос, тестирование		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,	З22,З23,У9

				ОК10,ОК11	
7.	Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Устный опрос, тестирование		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	З22,З23,У8
10	Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Устный опрос, тестирование		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	З26,У12,У13
	Раздел 2. Основы менеджмента				
11.	Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Устный опрос, тестирование		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	З27,У13-У15,
12	Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Устный опрос, тестирование		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	З28,З29,У14
13.	Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Устный опрос, тестирование		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	З30,У16
	Раздел 3.Основы маркетинга				
14.	Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Устный опрос, тестирование		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	З31-З34,У22

15.	Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Устный опрос, тестирование		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	З35,У23

34. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

34.1 Вопросы для устного опроса

Тема 1.1
Экономика — система общественного воспроизводства
(ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11)

1.Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура.
2. Производство. Факторы производства, их классификация.
3.Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка.
4.Монополия, антимонопольное законодательство.
5.Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.
6.Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена.
7. Эластичность спроса и предложения.

Тема 1.2.
Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.
(ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11)

1.Виды экономической деятельности.
2.Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
3. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.
4. Организационно-правовые формы предприятий.
5.Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.
6. Организация учета на предприятии питания.

Тема 1.3.
Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании
(ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11)

1.Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства.
2.Понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных.
3. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства.
4.Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании.
5.Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.
6.Понятие товарооборачиваемости.
7.Понятие и классификация издержек производства.
8.Политика государства в области оплаты труда.

Тема 1.4.
Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11)

1.Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен.

2.Методы ценообразования.
3. Виды цен и порядок их утверждения.
4.Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса

Тема 1.5.
Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11)

1.Понятия «производственная мощность» и «производственная программа».
2.Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.
3.Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов

Тема 1.6.
Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11)

1.Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования.
2.Прибыль: понятие, назначение, функции и виды.
3.Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.
4.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность

Тема 1.7.
Основы предпринимательства и бизнес-планирования
ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

1.Сущность предпринимательства.
2.Виды предпринимательских рисков и их страхование.
3. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения
4.Инновационная деятельность.
5.Понятие и принципы кредитования.
6.Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики.
7.Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания

Тема 2.1.
Сущность, цели и задачи менеджмента.
Предприятие как объект управления
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11)

1.Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения.
2.Современные подходы в менеджменте и принципы управления.
3.Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь
4.Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).
5. Управленческое решение: понятие, виды.
6.Методы принятия управленческого решения.
7.Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.

Тема 2.2.
Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11)

1.Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания.
2. Должностные инструкции и профессиональные стандарты.
3.Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания..
4.Техническое нормирование труда.
5. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания.
6. Мотивация труда

Тема 2.3.
Коммуникация как функция менеджмента
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11)

1.Коммуникация как функция менеджмента.
2.Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.
3.Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.
4.Факторы и условия повышения эффективности делового общения.
5.Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.
6.Управление конфликтами и стрессами.
7.Понятие и классификация конфликтов, способы управления.
8. Стресс: природа и причины.
9.Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации
10.Самоменеджмент.
11. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места

Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11)

1.Цели и задачи маркетинга.
2.Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.
3. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности.
4.Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.
5.Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.
6. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги
7.Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта.
8.Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса.
9.Формирование спроса и стимулирование сбыта.
10.Ценовая политика и ценовые стратегии организации.
11. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.
12.Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге.
13. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг.
14.Маркетинговые коммуникации.
15.Реклама и ее виды. Средства рекламы.

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11)

1.Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса.
2.Емкость рынка. Сегментирование рынка.
3.Методы и виды маркетинговых исследований.
4. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания.
5.Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях

Вопросы контрольных работ

Тема 1.1
Экономика — система общественного воспроизводства
(ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11)

1.Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура.
2. Производство. Факторы производства, их классификация.
3.Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка.
4.Монополия, антимонопольное законодательство.
5.Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.
6.Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена.
7. Эластичность спроса и предложения.

Тема 1.2.
Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.
(ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11)

1.Виды экономической деятельности.
2.Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
3. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.
4. Организационно-правовые формы предприятий.
5.Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.
6. Организация учета на предприятии питания.

Тема 1.3.
Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании
(ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11)

1.Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства.
2.Понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных.
3. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства.
4.Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании.
5.Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.
6.Понятие товарооборачиваемости.
7.Понятие и классификация издержек производства.

8.Политика государства в области оплаты труда.

Тема 1.4.
Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11)

1.Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен.
2.Методы ценообразования.
3. Виды цен и порядок их утверждения.
4.Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса

Тема 1.5.
Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11)

1.Понятия «производственная мощность» и «производственная программа».
2.Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.
3.Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов

Тема 1.6.
Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11)

1.Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования.
2.Прибыль: понятие, назначение, функции и виды.
3.Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.
4.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность

Тема 1.7.
Основы предпринимательства и бизнес-планирования
ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

1.Сущность предпринимательства.
2.Виды предпринимательских рисков и их страхование.
3. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения
4.Инновационная деятельность.
5.Понятие и принципы кредитования.
6.Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики.
7.Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания

Тема 2.1.
Сущность, цели и задачи менеджмента.
Предприятие как объект управления
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11)

1.Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения.
2.Современные подходы в менеджменте и принципы управления.
3.Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь

4.Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).
5. Управленческое решение: понятие, виды.
6.Методы принятия управленческого решения.
7.Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.

Тема 2.2.
Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11)

1.Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания.
2. Должностные инструкции и профессиональные стандарты.
3.Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания..
4.Техническое нормирование труда.
5. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания.
6. Мотивация труда

Тема 2.3.
Коммуникация как функция менеджмента
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11)

1.Коммуникация как функция менеджмента.
2.Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.
3.Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.
4.Факторы и условия повышения эффективности делового общения.
5.Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.
6.Управление конфликтами и стрессами.
7.Понятие и классификация конфликтов, способы управления.
8. Стресс: природа и причины.
9.Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации
10.Самоменеджмент.
11. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места

Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции
(ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11)

1.Цели и задачи маркетинга.
2.Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.
3. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности.
4.Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.
5.Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.
6. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги
7.Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта.
8.Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса.
9.Формирование спроса и стимулирование сбыта.
10.Ценовая политика и ценовые стратегии организации.

11. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.
12.Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге.
13. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг.
14.Маркетинговые коммуникации.
15.Реклама и ее виды. Средства рекламы.

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании (ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11)

1.Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса.
2.Емкость рынка. Сегментирование рынка.
3.Методы и виды маркетинговых исследований.
4. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания.
5.Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях

Задание для тестированного контроля

Раздел 1 «Основы экономики»

Вариант 1

1. Назовите типы факторов производства
A)все перечисленное
B)труд
C)земля
D)капитал
E)предпринимательство

2.Назовите существующие в экономической теории виды ресурсов
A)все перечисленное
B)природные
C)трудовые
D)финансовые
E)материальные

3.Основными факторами производства являются
A)труд, земля, капитал, предпринимательские способности
B)земля, люди, воздух, идеи людей
C)зарплата, каптал, прибыль, процент
D)макроэкономика и микроэкономика
E)деньги, валюта, проценты, рента

4.Транспорт ,торговля ,коммунальное хозяйство, бытовое обслуживание относятся

A)к отраслям, оказывающим материальные услуги
B)к отраслям оказывающим нематериальны услуги
C)к отраслям , создающим нематериальные блага
D)к отраслям , создающим материальные блага
E)к нематериальному производству

5.В предложенных соответствиях определите неверное
A)земля – заработная плата
B)предпринимательские способности – прибыль
C)земля – рента
D)труд – заработная плата
E)капитал – проценты

6.Что не характерно для натурального хозяйства
A)разделение труда и специализация
B)замкнутость экономической системы
C)непосредственная связь производства и потребления
D)специфический характер труда
E)отсутствие мобильности рабочей силы

7.Отношения по поводу производства, обмена, потребления и присвоения жизненных благ –это
A)экономические отношения
B)экономическая потребность
C)производственные отношения
D)экономические рычаги
E)экономические интересы

8.Представленная на рынке потребность в товарах и услугах, обеспеченная покупательной способностью
A)спрос
B)производство
C)предложение
D)обмен
E)торговля

9**.Функция рынка, заключающаяся в соединении продавцов**
A)посредническая
B)ценообразующая
C)стимулирующая
D)регулирующая
E)оздоравливающая

10.Затраты на приобретение факторов производства - это

A)издержки
B)прибыль
C)эффективность
D)цена
E)доход

Вариант 2

1.Фактор производства, основной целью которого является получение максимальной прибыли
A)предпринимательство
B)труд
C)земля
D)капитал
E)человек

2.Три важных вопроса экономического развития
A)что, как, для кого производить
B)что, зачем производить
C)как, зачем производить
D)почему, с какой целью производить
E)как, для кого производить

3.Воспроизводство- это
A)непрерывно возобновляющийся процесс производства
B)само производство
C)производство и обмен
D)производство и распределение
E)производство и потребление

4.Здравоохранение и образование относятся
A)к отраслям оказывающим нематериальные услуги
B)к отраслям, оказывающим материальные услуги
C)к отраслям , создающим нематериальные блага
D)к отраслям , создающим материальные блага
E)нет верного ответа

5.Факторы, воздействующие на объем предложения товара на рынке
A)все перечисленное
B)цена товара
C)технология производства
D)налоги и субсидии
E)количество товаропроизводителей

6.В предложенных соответствиях определите неверное
A)труд – рента
B)предпринимательские способности – прибыль
C)земля – рента
D)труд – заработная плата
E)капитал – проценты

7.Создание полезных продуктов
A)производство
B)распределение
C)обмен
D)потребление
E)приобретение

8.Отношения людей друг к другу в процессе производстве называются
A)производственные отношения
B)экономические отношения
C)экономические интересы
D)экономчиеские рычаги
E)гуманистические отношения

9.Способность блага удовлетворять ту или иную потребность человека
A)полезность
B)производство
C)предложение
D)обмен
E)торговля

10.Функция рынка, заключающаяся в том, что на основе спроса и предложения на рынке формируется цена товара
A) ценообразующая
B) посредническая
C) стимулирующая
D) регулирующая
E) оздоравливающая

Вариант 3

1.Экономическая категория, обозначающая уже реально вовлеченные в процесс производства ресурсы

A)факторы производства
B)предмет производства
C)метод производства
D)объект производства
E)субъект производства

2.Промышленность, сельское хозяйство , строительство относятся
A)к отраслям, создающим материальные услуги
B)к отраслям, оказывающим материальные услуги
C)к отраслям оказывающим нематериальные услуги
D)к отраслям создающим нематериальные блага
E)к нематериальному производству

3.Экономическая категория, характеризующая результативность производства, полноту и оптимальность применения имеющихся ресурсов
A)эффективность
B)экономия
C)ресурсообразность
D)объективность
E)субъективизм

4.Укажите, что характеризует экономику централизованного планирования
A)плановое распределение ресурсов и капиталовложений
B)действие рыночных регуляторов
C)многообразие форм собственности
D)свободный перелив капитала
E)свободная конкуренция

5.Что характеризует товарное производство
A)разделение труда и открытость хозяйства
B)непосредственная связь производства и потребления
C)натуральная форма продукта
D)универсальный характер труда
E)отсутствие мобильности рабочей силы

6.В дословном переводе с латинского языка «экономика»- это
A)правила ведения домашнего хозяйства
B)рациональность
C)умение считать
D)умение экономить
E)эффективность

7.Что относится к факторам производства
A)земля, труд, капитал и предпринимательская деятельность
B)земля и время

C)экология
D)информация
E)время

8.Назовите функции рынка
A)все перечисленное
B)посредническая
C)ценообразующая и регулирующая
D)стимулирующая
E)оздоравливающая

9.Функция рынка заключается в том ,что из менее выгодных отраслей капиталы перетекают в более выгодные
A)регулирующая
B)стимулирующая
C)оздоравливающая
D)ценообразующая
E)посредническая

10.Затраты фирмы, которые она несет вне зависимости от объема своей производственной деятельности
A)постоянные издержки
B)альтернативные издержки
C)бухгалтерские издержки
D)экономические издержки
E)финансовые издержки

Раздел 2 «Основы менеджмента»

Вариант 1

1. По отношению к управлению планирование рассматривают как
а) его функцию;
б) метод.

2. Определяющей характеристикой менеджера является
а) организация и управление в условиях рыночной экономики;
б) стремление к получению прибыли;
в) наличие подчиненных в организационной структуре.

3. Менеджмент как наука сформировался
а) в средние века;
б) в конце XIX — начале XX в.;
в) после Второй мировой войны.

4. Функцией менеджмента является
а) формулирование целей;
б) аттестация персонала;
в) организация работы;
г) оценка результатов деятельности.

5. Верным является следующее умозаключение
а) каждый менеджер — руководитель;
б) каждый руководитель — менеджер.

6. Определяющим фактором среды прямого воздействия промышленного предприятия является
а) научно-технический прогресс;
б)потребители продукции.

7. Перегрузка менеджеров высшего звена управления характерна для организационной структуры
а) линейного типа;
б) матричного типа.

8. Мотивация труда — это
а) планирование деятельности на перспективу;
б) организация работы коллектива;
в) формирование необходимых стимулов;
г) подведение итогов.

9. Делегированием в менеджменте является не только передача полномочий, но и ответственности подчиненным
а) да;
б) нет.

Вариант 2

1. Впервые необходимость разработки норм выработки была обоснована учеными
а) школы научного управления (1885—1920 гг.);
б) административной школы (1920—1950 гг.);
в) школы человеческих отношений (1930—1950 гг.);
г) школы количественных методов (1950 г. — настоящее время).

2. Способный менеджер в работе с людьми
а) беспокоится о том, что они не справляются с поставленной задачей;
б) обращает внимание на то, что они хорошо делают.

3 В процессе управления получение и обработка информации о состоянии объекта предшествуют выработке решений
а) да;
б) нет.

4. Верным является утверждение, что неформальные коммуникации обладают высокой степенью достоверности
а) да;
б) нет.

5. Оптимальным вариантом действий менеджера в условиях лимита времени является отсутствие какого-либо решения
а) рациональное решение;
б) интуитивное решение.

6. Долгосрочное планирование деятельности предприятия в условиях рыночной экономики — это
а) нонсенс;
б) полезно, но вряд ли возможно;
в) вполне осуществимо.

7. Корпоративная культура базируется
а) на правилах внутреннего распорядка организации;
б) национальных традициях;
в) убеждениях и ценностях, разделяемых большинством сотрудников;
г) общепринятых нормах поведения.

8. Компромисс — наилучший способ разрешения конфликтной ситуации
а) да;
б) нет.

Вариант 3

1. Среду прямого воздействия как составляющую внешней среды предприятия формируют следующие факторы
а) потребители, конкуренты;
б) экономика, научно-технический прогресс.

2. Обратная связь в коммуникационном процессе может повысить эффективность обмена информацией
а) да;
б) нет.

3. Структура аппарата управления предприятием определяется, как правило
а) объемом работы, сложностью продукции, численностью работающих;
б) местом расположения предприятия, принадлежностью к конкретной отрасли, требованиями профсоюза.

4. На глубоких знаниях и большом опыте работы менеджера основано следующее решение
а) организационное;
б) основанное на суждениях;
в) компромисс;
г) рациональное.

5. Элементы коммуникационного процесса — это
а) отправитель, сообщение, канал, получатель;
б) разработка идеи, кодирование, выбор канала, передача сообщения.

6. Менеджер должен наказывать распространителей неформальных коммуникаций (слухов)
а) да;
б) нет.

7. Факторы внутренней среды предприятия — это
а) структура, персонал, технология;
б) поставщики ресурсов, законы.

8. Менеджмент как наука сформировался
а) в средние века;
б) в конце XIX — начале XX в.;
в) после Второй мировой войны.

9. Мотивация труда — это
а) планирование деятельности на перспективу;
б) организация работы коллектива;
в) формирование необходимых стимулов;
г) подведение итогов.

10. Делегированием в менеджменте является не только передача полномочий, но и ответственности подчиненным
а) да;
б) нет.

Раздел 3 «Основы маркетинга»

Вариант № 1

1. К каналам личной коммуникации можно отнести
а) общение одного лица с аудиторией;
б) прямую почтовую рекламу;
в) рекламу по телевидению;

г) печатную рекламу.

2. К какой классификационной группе можно отнести хлеб и молоко, реализуемые населению

а) товары импульсной покупки
б) товары особого спроса
в) товары постоянного спроса
г) товары предварительного выбора
д) товары пассивного спроса

3. Согласно теории мотивации Маслоу в первую очередь индивид желает удовлетворить

а) потребность в любви;
б) потребность в безопасности;
в) физиологические потребности;
г) потребность в саморазвитии.

4. Что является главным в определении маркетинг

а) сбыт товара;
б) снижение издержек производства;
в) удовлетворение потребностей потребителей;
г) установление цены товара;

5. К какому критерию сегментирования относится формирование сегмента по составу семьи

а) географическому;
б) демографическому;
в) поведенческому.

6. Обязательным элементом процесса коммуникации должен быть

а) реклама;
б) стимулирование сбыта;
в) обратная связь;
г) все перечисленные.

7.Конкурсы, премии и льготы являются специфическими приемами

а) прямого маркетинга;
б) пропаганды;
в) рекламы;
г) стимулирования сбыта.

8. Определите, в какое из направлений маркетинговых исследований входит установление емкости рынка

а) изучение товара;
б) изучение рынка;
в) изучение покупателей;
г) изучение конкурентов.

9. К какому виду маркетинговых исследований рынка относится изучение справочников и статистической литературы
а) кабинетное исследование;
б) панельное исследование;
в) полевое исследование;

10.Паблик рилейшнз это
а) специализированные выставки;
б) персональные продажи;
в) связи с общественностью;
г) пропаганда.

Вариант № 2

1. К стимулированию сбыта можно отнести
а) конкурсы с подарками;
б) беспроигрышные лотереи;
в) зачетные купоны, скидки;
г) все вышеперечисленное.

2. Метод сбора первичной информации это
а) эксперимент;
б) работа с научной литературой;
в) работа со статистическими данными;
г) работа с документацией предприятия;

3. К услугам более применимы следующие средства стимулирования
а) реклама;
б) пропаганда;
в) стимулирование сбыта;
г) личная продажа.

4. Нужда становится мотивом совершения покупки, когда
а) человек удовлетворяет ее;
б) она достигает максимального уровня;
в) в процессе ее удовлетворения;
г) с момента ее появления.

5.В случае, если потребители знают только название товара, они находятся в состоянии
а) неосведомленности;
б) осведомленности;
в) благорасположения;
г) знания.

6. Позиционирование рынка это-
а) определение места для своего товара в ряду аналогов;
б) сегментирование рынка;
в) широкомасштабная рекламная кампания.

7. К каналам личной коммуникации можно отнести
а) общение одного лица с аудиторией;
б) прямую почтовую рекламу;
в) рекламу по телевидению;
г) печатную рекламу.

8. К какой классификационной группе можно отнести хлеб и молоко, реализуемые населению
а) товары импульсной покупки
б) товары особого спроса
в) товары постоянного спроса
г) товары предварительного выбора
д) товары пассивного спроса

9. Согласно теории мотивации Маслоу в первую очередь индивид желает удовлетворить
а) потребность в любви;
б) потребность в безопасности;
в) физиологические потребности;
г) потребность в саморазвитии.

10. Что является главным в определении маркетинг
а) сбыт товара;
б) снижение издержек производства;
в) удовлетворение потребностей потребителей;
г) установление цены товара;

Темы самостоятельной работы студентов
ПК 6.1-6.5,ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

№ п\п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые компетенции	Объем в часах
	Раздел 1.			
3.	Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Составление плана-конспекта Написание реферата Написание доклада	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	2
7.	Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Составление плана-конспекта Написание реферата Написание доклада	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	2
	Раздел 2. Основы менеджмента			
	Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Составление плана-конспекта Написание реферата Написание доклада	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	**2**

Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура.
2. Производство. Факторы производства, их классификация.
3. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка.
4. Монополия, антимонопольное законодательство.
5. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.
6. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена.
7. Эластичность спроса и предложения.
8. Виды экономической деятельности.
9. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
10. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.
11. Организационно-правовые формы предприятий.
12. .Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.
13. Организация учета на предприятии питания.
14. Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства.
15. Понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных.
16. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства.
17. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании.
18. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.
19. Понятие товарооборачиваемости.
20. Понятие и классификация издержек производства.
21. Политика государства в области оплаты труда.
22. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен.
23. Методы ценообразования.
24. Виды цен и порядок их утверждения.
25. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса
26. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа».
27. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов
28. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. 2.Прибыль: понятие, назначение, функции и виды.
29. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.
30. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность
31. Сущность предпринимательства.
32. Виды предпринимательских рисков и их страхование.
33. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения
34. Инновационная деятельность.
35. Понятие и принципы кредитования.
36. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики.
37. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания
38. Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения.
39. Современные подходы в менеджменте и принципы управления.
40. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь
41. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).
42. Управленческое решение: понятие, виды.
43. Методы принятия управленческого решения.
44. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.

45. .Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания.
46. Должностные инструкции и профессиональные стандарты.
47. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания.. Техническое нормирование труда.
48. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания.
49. Мотивация труда
50. Коммуникация как функция менеджмента.
51. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.
52. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.
53. Факторы и условия повышения эффективности делового общения.
54. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.
55. Управление конфликтами и стрессами.
56. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.
57. Стресс: природа и причины.
58. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации
59. Самоменеджмент.
60. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места
61. Цели и задачи маркетинга.
62. .Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.
63. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности.
64. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.
65. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.
66. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги
67. Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта.
68. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса.
69. Формирование спроса и стимулирование сбыта.
70. Ценовая политика и ценовые стратегии организации.
71. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.
72. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге.
73. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг.
74. Маркетинговые коммуникации.
75. Реклама и ее виды. Средства рекламы.
76. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса.
77. Емкость рынка. Сегментирование рынка.
78. Методы и виды маркетинговых исследований.
79. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания.
80. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических задач, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

34.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности направлено на формирование следующих компетенций:

Код	Содержание компетенции	Компонентный состав

компетенции		компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1,2	1,3	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	3	1,2,3	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	3	1,2,3	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	2	1,2,3	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	3,14	1,2,3	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	1,2,3	1,2,3	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	7,8,14	1,2,3	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		1,2,3	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		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.			
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.			
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.			
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.			

34.3 Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате освоения дисциплины студенты должны:

уметь:

У1 − использовать необходимые нормативно-правовые документы;

У2− защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

У3- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

знать:

З1- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;

З2 - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

З3 - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

З4 - законодательные акт и другие нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

З5 - основные положения нормативных документов, регулирующих взаимоотношения с потребителями в Российской Федерации;

З6 - организационно-правовые формы юридических лиц;

З7 - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

З8 - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

З9 - порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;

З10 - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

З11 - право социальной защиты граждан;

З12 - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

З13 - виды административных правонарушений и административной ответственности;

З14 - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная	СРС	
1.	Основные положения Конституции РФ			ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10
1.1	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	устный опрос	-	З1,З2 У1,У2, У3
1.2	Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации		-	З1,З2 У1,У2
2.	Основы гражданского права			ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10

2.1	Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц		-	З3, З4,З5, З6, З7, З8 У1,У2, У3
2.2	Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение		подготовка сообщений по теме	З9, З11, З12, З13 У1,У2, У3
3.	Основы трудового права	устный опрос		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10
3.1	Правовое регулирование трудовых отношений	устный опрос	-	З4, З7 У1,У2, У3
3.2	Материальная ответственность сторон трудового договора	устный опрос	-	З4, З7 У1,У2, У3
3.3	Защита трудовых прав работников	устный опрос	-	З4, З7 У1,У2, У3
4.	Административные правонарушения и административная ответственность			ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10
4.1	Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	устный опрос	-	З14 У1,У2, У3
4.2	Административные правонарушения и административная ответственность	устный опрос	-	З14 У1,У2, У3
4.3	Административные наказания	устный опрос	-	З14 У1,У2, У3
5.	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности			ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10
5.1	Правовая охрана хозяйственных прав	устный опрос, тестирование	-	З14 У1,У2, У3
5.2	Судебный порядок разрешения споров	устный опрос	-	З14 У1,У2, У3

35. Показатели, критерии оценки компетенций

35.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Наименование оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная

			аттестация
1.	Основные положения Конституции РФ		
1.1	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	Вопросы для текущего контроля, доклад, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
1.2	Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Вопросы для текущего контроля, доклад, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
2.	Основы гражданского права		
2.1	Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Вопросы для текущего контроля, доклад, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
2.2	Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Вопросы для текущего контроля, доклад, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
3.	Основы трудового права		
3.1	Правовое регулирование трудовых отношений	Вопросы для текущего контроля, доклад, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
3.2	Материальная ответственность сторон трудового договора	Вопросы для текущего контроля, доклад, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
3.3	Защита трудовых прав работников	Вопросы для текущего контроля, доклад, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
4.	Административные правонарушения и административная ответственность		
4.1	Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Вопросы для текущего контроля, доклад, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
4.2	Административные правонарушения и административная ответственность	Вопросы для текущего контроля, доклад, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
4.3	Административные наказания	Вопросы для текущего контроля, доклад, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
5.	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		
5.1	Правовая охрана хозяйственных прав	Вопросы для текущего контроля, доклад, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета

5.2	Судебный порядок разрешения споров	Вопросы для текущего контроля, доклад, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

36. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

36.1 Вопросы для устного опроса

1. Основные положения Конституции РФ

1.1 Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия (З1, З2, У1,У2, У3)

1. Основной закон – Конституция РФ.
2. Основные положения Конституции РФ.
3. Конституционные формы осуществления народовластия.

1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации (З3, З4, З5, У1, У2, У3)

1. Права и свободы человека и гражданина.
2. Механизм их реализации.

2. Основы гражданского права

2.1 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц (З4, З6, З7, З8, У1,У2,У3)

1. Классификация юридических лиц.
2. Организационно-правовые формы юридических лиц.

2.2 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение (З4, З6, З7, З8, У1,У2, У3)

1. Субъекты предпринимательской деятельности.
2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.

3.Основы трудового права

3.1 Правовое регулирование трудовых отношений (З9, З11, З12, З13, У1,У2, У3)

3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора (З9, З11, З12, З13, У1,У2, У3)

1. Материальная ответственность работника.
2. Материальная ответственность работодателя.

3.3 Защита трудовых прав работников (З9, З11, З12, З13, У1,У2, У3)

4. Административные правонарушения и административная ответственность.

4.1 Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы (З14, У1,У2, У3)

4.2 Административные правонарушения и административная ответственность (З14, У1, У2, У3)

1. Административные правонарушения.
2. Административная ответственность.

4.3 Административные наказания (З14, У1,У2, У3)

5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности.

5.1 Правовая охрана хозяйственных прав (З14, У1,У2, У3)

5.2 Судебный порядок разрешения споров (З14, У1,У2, У3)

Задание для тестированного контроля

1. **предпринимательской деятельности являются:**

а) самостоятельность;
б) рисковый характер;
в) оба утверждения верны.

2. **Юридические лица могут быть:**

а) только коммерческими;
б) только некоммерческими;
в) коммерческими и некоммерческими.

3. **Коммерческая организация, создаваемая либо государством, либо муниципальным образованием:**

а) производственный кооператив;
б) унитарное предприятие;
в) акционерное общество.

4. **Организация, созданная собственником, для осуществления функций некоммерческого характера:**

а) учреждение;
б) потребительский кооператив;
в) фонд.

5. **Учредительными документами юридического лица являются:**

а) устав;
б) учредительный договор;
в) устав и учредительный договор.

6. **Способ прекращения юридического лица, при котором правопреемство не возникает:**

а) преобразование;
б) ликвидация;
в) слияние.

7. **Индивидуальные предприниматели – это:**

а) юридические лица;
б) физические лица;
в) оба утверждения верны.

8. **Мировое соглашение можно заключить:**

а) на любой стадии рассмотрения дела о банкротстве;
б) на стадии внешнего управления;
в) верный ответ отсутствует.

9. **Экономические споры рассматриваются в:**

а) суде общей юрисдикции;

б) арбитражном суде;
в) верный ответ отсутствует.

10. Безработным признается гражданин, если он:

а) не имеет работы и заработка, но трудоспособен;
б) зарегистрирован в органах службы занятости в целях поиска работы;
в) оба утверждения верны.

2 Вариант

1. В гражданском праве предложение заключить договор называется:

а) акцепт;
б) оферта;
в) претензия.

2. В гражданском праве ответ на предложение заключить договор называется:

а) акцепт;
б) оферта;
в) требование.

3. Дисциплинарным взысканием является:

а) предупреждение;
б) штраф;
в) увольнение.

4. Записи о дисциплинарных взысканиях:

а) вносятся в трудовую книжку;
б) не вносятся в трудовую книжку.

5. Заключение договора о полной материальной ответственности возможно:

а) с отдельным работником;
б) с целым коллективом (бригадой);
в) оба утверждения верны.

6. Общий размер удержаний из заработной платы работника не может превышать:

а) 50 %;
б) 30 %;
в) 20 %.

7. К существенным условиям трудового договора не относятся:

а) условия труда;
б) испытательный срок;
в) должность.

8. Основной документ о трудовой деятельности гражданина:

а) трудовая книжка:
б) диплом об образовании;
в) санитарная книжка.

9. Прием на работу производится:

а) с 16 лет;
б) с 14 лет;
в) оба утверждения верны.

10. Испытательный срок устанавливается сроком на:

а) 1 год;
б) 7 месяцев;
в) 3 месяца.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

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

Вопросы для контроля остаточных знаний

1 вариант

1. **Признаками предпринимательской деятельности являются:**

а) самостоятельность;
б) рисковый характер;
в) оба утверждения верны.

2. **Индивидуальные предприниматели – это:**

а) юридические лица;
б) физические лица;
в) оба утверждения верны.

3. **Юридические лица могут быть:**

а) только коммерческими;
б) только некоммерческими;
в) коммерческими и некоммерческими.

4. **Коммерческая организация, создаваемая либо государством, либо муниципальным образованием:**

а) производственный кооператив;
б) унитарное предприятие;
в) акционерное общество.

5. **Организация, созданная собственником, для осуществления функций некоммерческого характера:**

а) учреждение;
б) потребительский кооператив;
в) фонд.

6. **Учредительными документами юридического лица являются:**

а) устав;
б) учредительный договор;
в) устав и учредительный договор.

7. **Способ прекращения юридического лица, при котором правопреемство не возникает:**

а) преобразование;
б) ликвидация;
в) слияние.

8. **Индивидуальные предприниматели – это:**

а) юридические лица;
б) физические лица;
в) оба утверждения верны.

9. **Мировое соглашение можно заключить:**

а) на любой стадии рассмотрения дела о банкротстве;
б) на стадии внешнего управления;
в) верный ответ отсутствует.

10. Экономические споры рассматриваются в:

а) суде общей юрисдикции;
б) арбитражном суде;
в) верный ответ отсутствует.

11. Основной документ о трудовой деятельности гражданина:

а) трудовая книжка:
б) диплом об образовании;
в) санитарная книжка.

12. Дисциплинарным взысканием не является:

а) увольнение;
б) выговор;
в) арест.

13. Безработным признается гражданин, если он:

а) не имеет работы и заработка, но трудоспособен;
б) зарегистрирован в органах службы занятости в целях поиска работы;
в) оба утверждения верны.

14. Безработными не могут быть признаны граждане:

а) не достигшие 16 лет;
б) не достигшие 18 лет;
в) не достигшие 21 года.

15. Экономические споры рассматриваются в:

а) суде общей юрисдикции;
б) арбитражном суде;
в) верный ответ отсутствует.

2 Вариант

1. **Индивидуальные предприниматели – это:**

а) юридические лица;
б) физические лица;
в) оба утверждения верны.

2. **В гражданском праве предложение заключить договор называется:**

а) акцепт;
б) оферта;
в) претензия.

3. **В гражданском праве ответ на предложение заключить договор называется:**

а) акцепт;
б) оферта;
в) требование.

4. **Способ прекращения юридического лица, при котором правопреемство не возникает:**

а) преобразование;
б) ликвидация;
в) слияние.

5. **Юридические лица могут быть:**

а) только коммерческими;
б) только некоммерческими;
в) коммерческими и некоммерческими.

6. **Дисциплинарным взысканием является:**

а) предупреждение;
б) штраф;

в) увольнение.

7. Записи о дисциплинарных взысканиях:

а) вносятся в трудовую книжку;
б) не вносятся в трудовую книжку.

8. Заключение договора о полной материальной ответственности возможно:

а) с отдельным работником;
б) с целым коллективом (бригадой);
в) оба утверждения верны.

9. Общий размер удержаний из заработной платы работника не может превышать:

а) 50 %;
б) 30 %;
в) 20 %.

10. К существенным условиям трудового договора не относятся:

а) условия труда;
б) испытательный срок;
в) должность.

11. Основной документ о трудовой деятельности гражданина:

а) трудовая книжка:
б) диплом об образовании;
в) санитарная книжка.

12. Прием на работу производится:

а) с 16 лет;
б) с 14 лет;
в) оба утверждения верны.

13. Испытательный срок устанавливается сроком на:

а) 1 год;
б) 7 месяцев;
в) 3 месяца.

14. Безработным признается гражданин, если он:

а) не имеет работы и заработка, но трудоспособен;
б) зарегистрирован в органах службы занятости в целях поиска работы;
в) оба утверждения верны.

15. Экономические споры рассматриваются в:

а) суде общей юрисдикции;
б) арбитражном суде;
в) верный ответ отсутствует.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
1 вариант	в	б	в	б	а	в	б	б	а	б	а	в	в	а	б
2 вариант	б	а	б	б	в	в	б	в	в	б	а	в	в	в	б

Критерии оценки теста:

Оценка уровня подготовки		
Балл (отметка)	Результат	
5	Отлично	более 89% правильных ответов

4	Хорошо	70%-89% правильных ответов
3	Удовлетворительно	51%-69% правильных ответов
2	Неудовлетворительно	менее 51% правильных ответов

Ситуационные задачи

Раздел 3. Трудовое право

Задача I

При увольнении в качестве замены компенсации за неиспользованный отпуск рабочему продовольственного магазина была выдана справка о том, что он не пользовался отпуском и не получал денежную компенсацию. Работодатель объяснил рабочему, что на новом месте, благодаря этой справке, он получит отпуск независимо от времени работы в новой организации.

Вопросы

1. Правомерны ли действия работодателя?
2. Каким категориям работников не предоставляется замена отпуска денежной компенсацией?

Задача II

Штукатур Марычев был принят на работу в СМУ с недельным испытательным сроком. Через два дня он заболел и отсутствовал на работе по этой причине полтора месяца.

Администрация СМУ уволила Марычева, как не выдержавшего испытательный срок.

Вопросы

1. Какой испытательный срок по трудовому законодательству мог быть установлен Марычеву?
2. Каковы правила увольнения работников, принятых на работу с испытательным сроком?
3. Как определяются сроки испытания по трудовому законодательству?

Задача III

Слесарь Фетисов в нетрезвом состоянии был задержан на проходной при выходе с территории завода начальником охраны, который предложил Фетисову пройти медицинское освидетельствование. Был составлен акт. Через три дня после этого приказом по заводу Фетисов был лишен 50% выплаты за выслугу лет, кроме того, ему был объявлен выговор.

Фетисов обратился в Комиссию по трудовым спорам (КТС) с опровержением законности его наказания, ссылаясь на то, что в тот день он был трезв.

Вопросы

1. Каким должно быть решение КТС?
2. Правильно ли поступила администрация завода, лишив Фетисова 50% выплаты за выслугу лет и объявив ему выговор?

Задача IV

Шаталова приняли на работу в транспортное предприятие в качестве слесаря-ремонтника

с месячным испытательным сроком. Шаталов обратился в соответствующий профсоюзный орган с требованием отменить испытательный срок, так как он был принят на работу в порядке перевода.

Вопросы

1. Законны ли требования Шаталова?
2. Должен ли быть в данном случае установлен испытательный срок при приеме на работу?

Задача VI

Во время очередного отпуска у Ивановой болел малолетний сын, продолжительностью семь дней. Однако администрация предприятия, на котором работала Иванова, отказала ей в оплате больничного листа по уходу за ребенком и в продлении на этот период отпуска.

Вопросы

1. Правильно ли поступила администрация предприятия?
2. Какой ст. ТК РФ может быть урегулирована данная ситуация?

Задача VII

Преподаватель колледжа Волков О.Г. 12 октября 2017 г. при получении расчета в связи с увольнением обнаружил, что ему неправильно начислена заработная плата за март 2017 г. Проведенной ревизией факт нарушения был установлен, однако с тех пор прошло более шести месяцев.

Вопросы

1. Можно ли в данной ситуации провести перерасчет Волкову?
2. Будут ли наказаны лица виновные в этом?

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность

Задача I.

От старожилов рабочего поселка Зубов узнал, что в заброшенном и выработанном Каннском карьере в давние времена при добыче полезной руды попадались и дорогостоящие камни, из которых изготавливались женские украшения. Зубов и его двое знакомых Шмелев и Бедов самостоятельно стали заниматься добычей дорогостоящих камней и добыли несколько десятков, которые попытались сбыть заинтересованным лицам. При попытке сбыта все трое были задержаны правоохранительными органами.

Вопросы

1. Есть ли в действиях Зубова, Шмелева и Бедова состав правонарушения, и если да, то за что они будут привлекаться и к какому виду ответственности?
2. Какие будут к ним применены виды наказания?

Задача II.

Местные жители Соколов и Вернадский в темное время суток проникли на территорию церкви и на соборной стене несмывающейся темной краской из распылителя, крупным текстом написали слова, оскорбляющие достоинство прихожан. 20 мая 2017 года они были задержаны сотрудниками полиции, которым они объяснили, что сделали это в порядке шутки без злого умысла.

Вопросы

1. Есть ли в действиях Зубова, Шмелева и Бедова состав правонарушения, и если да, то за что они будут привлекаться и к какому виду ответственности?

2. Какие будут к ним применены виды наказания?

Задача III.

Учительница пятого класса общеобразовательной школы № 1 Савельева несколько дней обращала внимание на странное поведение своего ученика Головачева Саши на занятия он являлся какой-то вялый, полусонный, вид у него был болезненный, на замечания он реагировал раздраженно, во время уроков был очень невнимательный.

Учительница решила отвезти Сашу к школьному врачу. Осмотрев его, врач пришла к выводу, что Саша находится в легком состоянии алкогольного опьянения. Он рассказал, что в течение нескольких вечеров приехавший к ним в гости его дядя заставлял его выпивать с ним за компанию. После выпивки мальчик поздно ложился спать и не высыпался. На основании заключения школьного врача учительница Савельева обратилась в суд.

Вопросы

1. Будет ли рассматривать суд данное дело?
2. Какое решение может вынести суд?

Задача IV.

Гражданин Тихомиров, находясь в состоянии сильного алкогольного опьянения, был задержан ночью патрульным нарядом полиции в тот момент, когда отломав указательный дорожный знак, стоял на проезжей части шоссе и размахивал им, создавая помехи для дорожного движения.

Вопросы

1. Какую ответственность может понести Тихомиров за совершенные действия?
2. Какая мера наказания может быть применена за подобные действия?

Задача V.

Лебедев и Кузьмин, приехав в воскресенье на брег реки Арон, взорвали в воде толовую шашку, чтобы наловить, рыбы на уху, но были задержаны. При составлении акта о нарушении правил об охране окружающей природной среды, Лебедев заявил, что озеро-это общественное достояние, и каждый гражданин может использовать его в своих интересах.

Вопросы

1. Есть ли состав правонарушения в действиях Лебедева и Кузьмина?
2. В пределах действия, какого законодательства может наступить ответственность за совершенные ими действия?

Задача VI.

Колосков, проживающий летом 2017 года на даче в поселке Колбовщина, заготавливал дрова для растопки личной бани в одном из ближайших лесных массивов, вырубая для этого, в основном, подрастающие березовые деревья. Проходящий в это время. Местный житель гражданин Шмелев, увидев Колоскова за этим занятием, попытался предупредить его о том, что своими действиями он наносит вред окружающей природной среде, но Колосков на замечания не отреагировал, тогда Шмелев сообщил об этом в территориальные органы полиции.

Вопросы

1. Есть ли в действиях Колоскова состав правонарушения?
2. Какое решение может принять полиция по отношению к Колоскову?

Задача VII.

У гражданина Иванова под оконном его квартиры рос кустистый тополь, который, по его мнению, затенял свет. 10 октября 2017 года Иванов самовольно срубил тополь, а заодно еще несколько других деревьев. Через несколько дней его пригласили в местную префектуру по факту содеянного.

Вопросы

1. За какие действия может быть привлечен Иванов?
2. Какое наказание ему может последовать?

Задача VIII.

Гражданин Серов проживал в коммунальной квартире, где кроме него проживало еще две семьи. 12 мая 2017 года на кухне возникла ссора из –за пользования электропечью, в результате чего соседка Зуева бросила в Серова крышку от кастрюли, а он резко оттолкнул ее и ударил по лицу, на котором от удара появился синяк в виде кровоподтека. По этому факту Зуева обратилась с заявлением в суд.

Вопросы

1. Можно ли данную ситуацию рассматривать как нарушение общественного порядка?

2. Кто именно и за какие конкретно действия может быть привлечен к ответственности?

3.1 Комплект заданий для самостоятельной работы.

3.2.1 Темы самостоятельной работы студентов

3.2 Темы самостоятельной работы студентов

№ п\п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые компетенции	Объем в часах
1	**2**	**3**		**5**
16.	Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Написание рефератов	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, У1, У2, У3, У4,У5, З1, З2, З3, З4, З5,З6, З7, З8, З9, З10, З11, З12, З13, З14	2
	Всего	-	-	**2**

3.3 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

1. Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ.
2. Конституционные формы осуществления народовластия.
3. Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина.
4. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина.
5. Право социальной защиты граждан.
6. Предмет, принципы и источники российского гражданского права.
7. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью.
8. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.
9. Классификация субъектов предпринимательской деятельности.
10. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица
11. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности.
12. Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования.
13. Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы.
14. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).
15. Трудовые отношения: понятие, основания возникновения.
16. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения.
17. Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений.
18. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора.
19. Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника.
20. Материальная ответственность работодателя перед работником.
21. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.
22. Способы защиты трудовых прав работника.
23. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения.
24. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.
25. Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность.
26. Формы вины.
27. Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).
28. Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности.
29. Административные наказания: понятие, цели, виды.

30. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика.
31. Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав.
32. Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.
33. Третейские суды в РФ.

Билеты для проведения экзамена
(приводятся все варианты билетов с полным содержанием)
Учебным планом экзамен не предусмотрен

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

36.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1, 2, 3	1,2
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	1, 2, 3, 4	1,2, 3
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	3, 4	1, 3
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	4,5	3-5
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	1, 2, 3, 4	1,2, 3
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	1-4	4,7
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	6	5
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	1-6	1-7
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	3,5	2,5
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	4-6	5-7
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3,5,6	4,6,7
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	3-6	2-5

ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	5,6	2-7
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	1-6	1-7

Перечень требуемого компонентного состава знаний и умений

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У1 - пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;

У2 - обрабатывать текстовую и табличную информацию;

У3 - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

У4 - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

У5 - обеспечивать информационную безопасность;

У6 - применять антивирусные средства защиты информации;

У7 - осуществлять поиск необходимой информации

знать:

З1 - основные понятия автоматизированной обработки информации;

З2 - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

З3 - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

З4 - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

З5 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

З6 - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Этапы формирования компетенций

№ раз-дела	Раздел дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения)
		Аудиторная	СРС		
1	Информация и информационные процессы	устный опрос	-	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	З1, З2, З3, У1,У4, У7
2	Технические средства информационных технологий	устный опрос	-	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	З1, З2, З3, У1,У4, У7
3	Информационные системы	устный опрос	-	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	З1, З2, З3, У1,У4, У7
4	Технология обработки текстовой информации	устный опрос, тестирование	-	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	З1, З3, З4, З5, У2, У3, У4, У7
5	Технология обработки графической информации	устный опрос	-	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	З1, З3, З4, З5, У2, У3, У4, У7
6	Компьютерные презентации	устный опрос	-	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	З1, З3, З4, З6 У2, У3, У4, У7
7	Технологии обработки числовой информации	устный опрос	работа с конспектом лекций	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	З1, З3, З4, З5, У2, У3, У4, У7
8	Технологии хранения, отбора и сортировки информации	устный опрос, тестирование	работа с конспектом лекций	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	З1, З3, З4, З5, У2, У3, У4, У7
9	Компьютерные сети, сеть Интернет. Защита информации в информационных системах	устный опрос, тестирование	работа с конспектом лекций	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	З4, З6 У4, У5-6

37. Показатели, критерии оценки компетенций

37.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Информация и информационные процессы	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы д дифференцированно зачета
2	Технические средства информационных технологий	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы д дифференцированно зачета
3	Информационные системы	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы д дифференцированно зачета
4	Технология обработки текстовой информации	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	Вопросы для текущего контроля, тестирование	Вопросы д дифференцированно зачета
5	Технология обработки графической информации	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы д дифференцированно зачета
6	Компьютерные презентации	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы д дифференцированно зачета
7	Технологии обработки числовой информации	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	Вопросы для текущего контроля, тестирование	Вопросы д дифференцированно зачета
8	Технологии хранения, отбора и сортировки информации	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы д дифференцированно зачета
9	Компьютерные сети, сеть Интернет. Защита информации в информационных системах	ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.4	Вопросы для текущего контроля	Вопросы д дифференцированно зачета

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

Тест по разделу «Текстовый процессор MicrosoftWord»

1 вариант

В1. Таблица кодировки символов устанавливает соответствие между:

1) символами, их десятичными номерами и двоичными кодами;
2) символами разных алфавитов;
3) символами и количеством байтов, которые они занимают;
4) символами и клавишами.
5) символами и номерами ячеек памяти, которые они занимают;

В2. Код (номер) буквы jв таблице кодировки символов равен 106. Какая последовательность букв будет соответствовать слову « file»? Алфавит латинских букв: abcdefghijklmn …

1) 110 107 104 111;
2) 74 98 120 66;
3) 132 112 90 140;
4) 102 105 108 101;
5) 90 102 114 86.

В3. Последовательность кодов 105 162 109 таблицы кодировки шифрует некоторые символы. Вставить вместо многоточия верное утверждение: «Среди этих символов…»:

1) не могут быть буквы русского алфавита;
2) не могут быть буквы латинского алфавита;
3) могут быть буквы русского и латинского алфавитов;
4) не могут быть буквы русского и латинского алфавитов;
5) может быть только одна буква латинского алфавита.

В4. Для хранения текста требуется 10 Кбайт. Сколько страниц займет этот текст, если на странице размещается 40 строк по 64 символа в строке?

1) 4;
2) 40;
3) 160;
4) 256;
5) 320.

В5. Для перемещения фрагмента текста из одного места документа в другое необходимо выполнить команду(ы):

1) Копировать, Вставить;
2) Вырезать;
3) Вырезать, Вставить;
4) Сохранить, Вставить;
5) Вставить.

В6. Выберите фразу, написание которой соответствует правилам набора текста на компьютере:

1) Во всех трамваях окна изо льда . Белы деревья, крыши, провода.
2) Я светлый образ в сердце берегу :у зимней Волги Ярославль в снегу.
3) Во всех трамваях окна изо льда. Белы деревья , крыши , провода.
4) Я светлый образ в сердце берегу: у зимней Волги Ярославль в снегу.
5) Во всех трамваях окна изо льда.Белы деревья, крыши , провода.

В7. Выбрать действие, относящееся к форматированию текста:

1) копирование фрагментов текста;
2) исправление опечаток;
3) проверка орфографии;
4) изменение размера полей
5) перемещение фрагментов текста.

В8. При печати документа на странице умещается 60 строк по 80 символов в каждой. Какие параметры необходимо изменить, чтобы на странице умещалось меньшее количество символов?

1) изменить кодировку;
2) изменить начертание шрифта;
3) уменьшить размер полей страницы;
4) уменьшить гарнитуру шрифта;
5) увеличить интервал между строками.

В9. В текстовом процессоре можно использовать только один шрифт и две кнопки для установки таких эффектов, как полужирное начертание и курсив. Сколько различных начертаний символов можно получить?

1) 1;
2) 2;
3) 3;
4) 4;
5) 6;

B10. Размер окна текстового процессора – 20 строк по 64 символа в строке. Курсор находится в левом верхнем углу экрана и указывает на символ, стоящий в 25-й строке и 5 позиции текста. Какой из указанных символов будет виден в окне?

1) стоящий в 25-й строке и 70-й позиции текста;
2) стоящий в 35-й строке и 50-й позиции текста;
3) стоящий в 1-й строке и 1-й позиции текста;
4) Стоящий в 46-й строке и 57-й позиции текста;
5) стоящий в 20-й строке и 5-й позиции текста.

ОТВЕТЫ к 1 варианту

№ вопроса	№ ответа
1.	1
2.	4
3.	3
4.	1
5.	3
6.	4
7.	4
8.	5
9.	3
10.	2

2 вариант

В1. В минимальный набор функций, которые должен выполнять текстовый процессор, не входит:

1) сохранение файлов;
2) загрузка файлов;
3) форматирование текста;
4) работа с графикой;
5) редактирование текста.

В2. Для редактирования неверно набранных символов используются клавиши:

1) Backspace, Delete, Insert;
2) Home, End, Insert;
3) Home, End;
4) Backspace, Delete;
5) Shift, Enter.

В3. Буфер обмена – это:

1) раздел оперативной памяти;
2) раздел жесткого магнитного диска;
3) часть устройства ввода;
4) раздел ПЗУ;
5) часть устройства вывода.

В4. Последовательность кодов 105 162 109 таблицы кодировки шифрует некоторые символы. Вставить вместо многоточия верное утверждение: «Среди этих символов…»:

1) не могут быть буквы русского алфавита;
2) не могут быть буквы латинского алфавита;
3) могут быть буквы русского и латинского алфавитов;
4) не могут быть буквы русского и латинского алфавитов;
5) может быть только одна буква латинского алфавита.

В5. Код (номер) буквы hв таблице кодировки символов равен 104. Какая последовательность букв будет соответствовать слову « open»? Алфавит латинских букв: abcdefghijklmnopqrst …

1) 132 112 90 140;
2) 74 98 120 66;
3) 111 112 101 110;
4) 102 105 108 101;
5) 90 102 114 86.

В6. Для перемещения фрагмента текста из одного места документа в другое необходимо выполнить команду(ы):

1) Копировать, Вставить;
2) Вырезать;
3) Вырезать, Вставить;
4) Сохранить, Вставить;
5) Вставить.

В7. Текст состоит из 50 строк по 60 символов в каждой. Размер окна текстового процессора – 20х50 символов. Курсор находится в левом верхнем углу рабочего поля и в строке состояния отображается его позиция: (11, 11). Сколько символов будет видно на экране?

1) 20;
2) 200;
3) 100;
4) 500;
5) 1000.

В8. Сколько слов (с точки зрения текстового процессора) имеется в следующем тексте, содержащем ряд ошибок: *Раз, два три, четыре, пять. Вышел зайчик по гулять. В друг охотник выбегает.*

1) 9;
2) 10;
3) 11;
4) 12;
5) 13.

В9. Текст занимает 0,25 Кбайт памяти компьютера. Сколько символов содержит текст?

1) 32;
2) 64;

3) 128;

4) 256;

5) 512.

В10. Координаты курсора текстового процессора фиксируются:

1) в меню текстового процессора;

2) в словаре текстового процессора;

3) в строке состояния текстового процессора;

4) в окне текстового процессора;

5) в буфере для копирования.

ОТВЕТЫ ко 2 варианту

№ вопроса	№ ответа
1.	4
2.	4
3.	1
4.	3
5.	3
6.	3
7.	5
8.	5
9.	4
10.	3

Тест «Электронные таблицы Excel»

А1. Сколько клеток входит в диапазон A5:D8?

1) 2;
2) 5;
3) 8;
4) 16;
5) 13.

А2. Ячейка электронной таблицы называется текущей, если:

1) ячейка видна на экране;
2) в ней находится информация;
3) ячейка является пустой;
4) ячейка содержит формулу;
5) в ней находится курсор.

А3. Диапазон ячеек электронной таблицы – это:

1) множество ячеек, образующих область произвольной формы;
2) множество заполненных ячеек электронной таблицы;
3) множество ячеек, образующих область прямоугольной формы;
4) множество пустых ячеек электронной таблицы;
5) множество ячеек, образующих область квадратной формы.

А4. Адрес ячейки электронной таблицы – это:

1) имя, состоящее из любой последовательности символов;
2) имя, состоящее из имени столбца и номера строки;
3) адрес байта оперативной памяти, отведенного под ячейку;
4) адрес машинного слова оперативной памяти, отведенного под ячейку;
5) имя, состоящее из номера столбца и номера строки.

А5. Арифметическое выражение $\frac{4^{\frac{5+3}{6}} * 7}{2} : \frac{14 * 23}{8}$ может быть записано в электронной таблице в следующем виде:

1) (4^5 + 3/6 * 7) /2/14 * 23/8;

2) 4^(5 + 3)/6 * 7/2/14 * 23/8;

3) 4^(5 + 3)/6 * 7/2 * 8/14 * 23;

4) 4^(5 + 3)/6 * 7/2 * 8/14/23;

5) 4^((5 + 3)/6) * 7/2 * 8/14/23.

А6. Какое логическое выражение примет значение ИСТИНА только при одновременном выполнении условий B2 < 5 и B3 = 0:

1) ЕСЛИ (И (B2<5; B3=0); «нет»; «да»);

2) ЕСЛИ (И (B2<5; B3=0); «да»; «нет»);

3) ЕСЛИ (ИЛИ (B2<5; B3=0); «да»; «нет»);

4) ЕСЛИ (ИЛИ (B2<5; B3=0); «нет»; «да»);

5) ЕСЛИ (И (НЕ (B2<5); B3=0); «да»; «нет»).

А7. В электронной таблице записано арифметическое выражение 2/3^2 – (13–6)/2/4. Выбрать математическую запись, соответствующую этому выражению:

1) $(\frac{2}{3})^2 - \frac{13-6}{2*4}$;

2) $\frac{2}{3^2} - \frac{13-6}{2/4}$;

3) $\frac{2}{3^2} - \frac{13-6}{2}$;

4) $\frac{2}{3^2} - \frac{13-6}{2*4}$;

5) $(\frac{2}{3})^2 - \frac{13-6}{2/4}$.

А8. Числовая константа 12,3E+4 может быть записана в виде:

1) 1230;

2) 123;

3) 123000;

4) 12,3000;

5) 0,00123

А9. Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B	C	D
1	1	8	5	9
2	9	5	3	4
3	0	0	9	5
4	3	24	3	6

Определить, какое из утверждений истинно для этого фрагмента таблицы:

1) в ячейку D4 введена формула (A1 + B2 + C3)/3

2) в ячейку D1 введена формула СУММ (A2 : B3);

3) в ячейку D2 введена формула СУММ (B3 : C4)/СУММ(A3 : C3);

4) в ячейку D3 введена формула C3 * C4 – (C1 – C2)/5;

5) в ячейку A4 введена формула СУММ (A1 : C2) – 1;

А10. Дан фрагмент электронной таблицы в режиме отображения формул:

	A	B
1	10	= A1 + A2
2	20	
3	30	
4	40	

Чему будут равны значения клеток B2 и B3 (после выхода из режима отображения формул), если в них было скопировано содержимое клетки B1?

1) 30 и 30;

2) 50 и 70;

3) 30 и 50;

4) 50 и 30;

5) будет выдано сообщение об ошибке.

A11. Дан фрагмент электронной таблицы в режиме отображения формул:

	A	B	C
1	10	15	=B1 + A2
2	20	20	
3	30	25	
4	40	30	

Чему будет равно значение клетки C3 (после выхода из режима отображения формул), если в неё было скопировано содержимое клетки C1?

1) 35;

2) 60;

3) 55;

4) 45;

5) 65.

A12. Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B	C	D	E
1	1		2		
2	3	9	3	24	
3	0,5	=A2+A1/C1		=(A2+A1)/C1	
4					
5	4				

Определить, какое из утверждений истинно для этого фрагмента таблицы:

1) значение D3 больше значения B3;

2) значение D3 меньше значения B3;

3) значения D3 и B3 равны;

4) сравнение недопустимо.

A13. Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B	C	D	E
1	1		2		

2	3	9	3	24	
3	0,5		=C1*D2/A1	=C1/A1*D2	
4					
5	4				

Определить, какое из утверждений истинно для этого фрагмента таблицы:

1) значение C3 больше значения D3;

2) значение C3 меньше значения D3;

3) значения C3 и D3 равны;

4) сравнение недопустимо.

A14. Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B	C	D	E
1	1		2		
2	3	9	3	24	
3	0,5		= СУММ(A1:D2)	= СУММ(A2:D2)	
4					
5	4				

Определить, какое из утверждений истинно для этого фрагмента таблицы:

1) значение C3 больше значения D3;

2) значение C3 меньше значения D3;

3) значения C3 и D3 равны;

4) сравнение недопустимо.

A15. Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B	C	D	E
1	1		2		=СУММ(A1:A3)/5*0,3
2	3	9	3	24	
3	0,5				

4					
5	4				

Определить, какое из утверждений истинно для этого фрагмента таблицы:

1) значение E1 большое значения A3;
2) значения E1 меньше значения A3;
3) значения E1 и A3 равны;
4) сравнение недопустимо.

A16. Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B	C	D	E
1	1		2		
2	3	9	3	24	=A2*B2/C2
3	0,5				=A2/C2*B2
4					
5	4				

Определить, какое из утверждений истинно для этого фрагмента таблицы:

1) значение E2 большое значения E3;
2) значения E2 меньше значения E3;
3) значения E2 и E3 равны;
4) сравнение недопустимо.

A17. Дан фрагмент электронной таблицы в режиме отображения формул:

	A	B

1	1	5
2	=A1 + 1	=2*B1
3		

Какие формулы будут отображены в ячейках А3 и В3, если в клетку А3 скопирована ячейка В2, а в клетку В3- ячейка А2?

1) А3 = А2 + 1, В3 = 2 * В2;
2) А3 = 2 * А2, В3 = В2 + 1;
3) А3 = 2 * А1, В3 = В1 + 1;
4) А3 = 2 * В1, В3 = А1 + 1;
5) А3 = 2 * В2, В3 = А2 +1.

А18. Какой из указанных диапазонов клеток не существует?

1) BZ10000: IA9999;
2) GC8000: GC8001;
3) JA1000: JC2000;
4) A12000: B15000;
5) HD100: IA200;

А19. Укажите верно записанную формулу для электронной таблицы:

1) = 2А*8;
2) = В+Y8/5;
3) =D3:3;
4) = 8В3+9;
5) Н7+СУММ (В8:С9).

А20. Для какой из приведенных ниже таблиц может быть построена следующая круговая диаграмма:

1) 2) 3) 4) 5)

	A		A		A		A		A
1	100	1	100	1	25	1	100	1	25
2	=A1*0,2	2	=A1*0,8	2	=A1*0,2	2	=A1*0,8	2	=A1*0,2
3	=A1*0,15	3	=A1*0,6	3	=A1*0,15	3	=A2*0,6	3	=A2*0,15
4	=A1*0,4	4	=A1*1,6	4	=A1*0,4	4	=A3*1,6	4	=A3*0,4

Ответы

№ вопроса	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19	A20
№ ответа	4	5	1	2	3	2	5	3	3	2	4	2	3	1	2	3	2	1	3	1

Критерии оценки самостоятельных работ:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если работа выполнена полностью без ошибок и недочетов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если работа выполнена полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнено не менее 2/3 всей работы или допущено не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочетов, при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы, либо студент не выполнил ни одного задания.

3.3 Материал для промежуточной аттестации

3.3.1 Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

1. Информационная технология и этапы её развития.
2. Свойства информации. Виды информации.
3. Классификация и особенности современных компьютеров и технических средств
4. Классификация ПО
5. История возникновения сетей.
6. Виды компьютерных сетей и особенности информационных технологий на их основе.
7. Локальные компьютерные сети.
8. Сеть Интернет и сетевые информационные технологии.
9. Правовая охрана программ и данных. Защита информации
10. Технология обработки информации средствами табличного процессора в профессиональной деятельности
11. Сводные таблицы в профессиональной деятельности. Консолидация в MSExcel
12. Способы обмена данными между Excel и Word
13. Реляционные базы данных. Однотабличные и много табличные базы данных
14. Внешние устройства ПК и их характеристики.
15. Программное обеспечение ПК.
16. Назначение и основные функции текстового редактора.
17. Понятия слайда, графические элементы, вставляемые.
18. Вставка в презентацию эффектов анимации.
19. Методы вставки мультимедийных эффектов в презентации.
20. Элементы окна текстового процессора и их назначение, правила создания, открытия и сохранения документов.
21. Порядок работы с командами меню и инструментами текстового процессора, способы форматирования символов и абзацев.
22. Основные операции при работе с рисунками, таблицами, диаграммами в текстовом процессоре.
23. Подготовка документа к печати. Правила задания параметров печати.
24. Назначение и основные функции табличного процессора Excel.
25. Структура электронных таблиц: ячейка, строка, столбец. Панели инструментов.
26. Ввод данных в таблицу. Типы и формат данных.
27. Редактирование, копирование информации. Наглядное оформление таблицы.

28. Порядок применения формул и стандартных функций.
29. Построение диаграмм и графиков.
30. Способы поиска информации в электронной таблице.
31. Назначение и основные функции систем управления базами данных.
32. Основные элементы базы данных в СУБД Access. Режимы работы
33. Создание формы и заполнение базы данных.
34. Оформление, форматирование и редактирование данных.
35. Способы сортировки информации.
36. Организация поиска и выполнение запроса в базе данных. Режимы поиска. Формулы запроса.
37. Понятие и структура отчёта. Создание и оформление отчёта.
38. Гипертекстовые способы хранения и представления информации

4. **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

4.1.Критерии оценки знаний студентов на зачете

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОП.08 Охрана труда

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета в 6-ем семестре.

ФОС разработан на основании нормативных документов:

- основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочая программа дисциплины ОП 08 Охрана труда;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

На изучение учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда учебным планом предусмотрено 32 часа, в том числе:

- лекции – 19 часов;

- практические занятия – 10 часов;
- самостоятельная работа обучающихся – 3 часа.

Требования к результатам обучения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать*:***

– системы управления охраной труда в организации;

– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

– обязанности работников в области охраны труда;

– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

– порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Обучающийся должен освоить **общие 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 традиционных общечеловеческих ценностей.

- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Специалист поварского и кондитерского дела должен обладать профессиональными компетенциями:

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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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.

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.

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.

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.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с 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.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

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.

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 обслуживания.

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.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Перечень видов контрольных заданий

Текущий контроль:
- устный и письменный опрос;
- практическое занятие;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

Промежуточный контроль:
- контрольные вопросы и тесты к экзамену.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и практических занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

Критерии оценки знаний

Оценка знаний и умений, обучающихся осуществляется по четыре балльной системе.

Результаты обучения должны соответствовать ФГОС СПО, общим задачам дисциплины и требованиям к ее усвоению. При оценке следует учитывать следующие качественные показатели ответов:

1) глубина ответа – соответствие требуемым теоретическим обобщениям;

2) осознанность ответа – соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию;

3) полнота ответа – соответствие объему программы дисциплины.

При оценке учитывается число и характер ошибок – существенные или несущественные.

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа.

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки и описки, допущенные по невнимательности.

Критерии оценки устного и письменного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале. Материал изложен литературным языком в определенной логической последовательности.

Оценка «4»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале. Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по замечанию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

Вариант 1.

1. Что означает понятие охраны труда?

1. Охрана труда – это система организационно-технических мероприятий и средств, направленных на защиту работников от вредных и опасных производственных факторов;

2. Охрана труда – это система сохранения здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

3. Охрана труда – это система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические и иные мероприятия.

2. В каком случае электротехнический персонал обязан пройти производственное обучение на рабочем месте?

1. До назначения на самостоятельную работу или при переходе на другую работу, связанную с эксплуатацией электроустановок.

2. При перерыве в работе в качестве электротехнического персонала свыше 6 месяцев.

3. При модернизации электроустановки, которую он обслуживает.

4. При нарушении им правил обслуживания электроустановки, вызвавших появление неисправностей или отклонений от нормы.

3. Можно ли работать в спецодежде с короткими или засученными рукавами в электроустановках напряжением до 1000В при работе под напряжением?

1. Да, можно.

2. Нет, нельзя.

3. Можно в жаркое время года.

4. Никаких специальных требований к спецодежде не существует.

4. К чему приводит воздействие на работника вредного производственного фактора?

1. К травме;

2. К заболеванию;

3. К смерти.

5. Что делать, если у пострадавшего нет сознания и нет пульса на сонной артерии?

1. Проверить пульс на запястье.

2. Приступить к реанимации.

3. Проверить наличие дыхания.

4. Наложить жгут на сонную артерию.

6. Какие помещения относятся к особо опасным (в отношении опасности поражения людей электрическим током)?

1. Помещения с высокой температурой

2. Помещения, где возможно одновременное прикосновение к заземленным металлоконструкциям зданий с одной стороны, и к металлическим корпусам

электрооборудования – с другой.

3. Помещения с особой сыростью.

4. Помещения с наличием сырости или токопроводящей пыли.

7. Каковы сроки очередной проверки знаний электротехнического персонала, обслуживающего действующие электроустановки?

1. 1 раз в год.
2. 1 раз в 2 года.
3. 1 раз в 3 года.

8. Какие меры предосторожности необходимы при работе под напряжением в электроустановках напряжением до 1000 В?

1. Ограждение расположенных вблизи рабочего места других токоведущих частей, к которым возможно случайное прикосновение.
2. Обязательное использование диэлектрических галош или изолирующей подставки либо диэлектрического ковра.
3. Применение изолированного инструмента, использование диэлектрических перчаток.
4. Необходимы все вышеперечисленные меры.

9. Что необходимо сделать в первую очередь перед проведением реанимационных мероприятий?

1. Очистить ротовую полость и запрокинуть голову.
2. Проверить наличие дыхания.
3. Освободить грудную клетку и расстегнуть поясной ремень.
4. Вызвать врача.

10. Какова продолжительность стажировки электротехнического персонала до назначения на самостоятельную работу?

1. От 2 до 5 смен.
2. От 5 до 10 смен.
3. От 2 до 14 смен.

11. Каких способов защиты от шума не существуют?

1. Беруши, антифоны, наушники.
2. Шумопоглащающие и шумоизолирующие экраны.
3. Дистанционное управление, средства автоматического контроля и сигнализации.
4. Обогрев работников.

12. Какие организационные мероприятия обеспечивают безопасность работ в электроустановках?

1. Оформление работ нарядом, распоряжением или перечнем работ, выполняемых в порядке текущей эксплуатации.
2. Допуск к работе и надзор во время работы.
3. Оформление перерыва в работе, перевода на другое место, окончания работы.
4. Все перечисленные выше мероприятия.

13. Какой плакат устанавливается на рабочих местах после наложения заземлений и ограждения рабочего места?

1. "Работать здесь".
2. "Стой. Напряжение".
3. "Не влезай. Убьет!".

4. "Не влезай. Убьет!" или "Стой. Напряжение".

14. Кто несет ответственность за правильность действий обучаемого и соблюдение им правил?

1. Обучаемый.
2. Обучающий работник.
3. Как сам обучаемый, так и обучающий его работник.

15. Разрешается ли обучаемому производить оперативные переключения, осмотры и другие работы в электроустановках?

1. Разрешается только с разрешения и под надзором обучающего работника.
2. Не разрешается.
3. Разрешается самостоятельно производить осмотры электроустановки, переключения и другие работы - не разрешается.

Вариант 2.

1. Как должен перемещаться человек в зоне «шагового напряжения»?

1. Прыжками.
2. Бегом от токоведущих частей.
3. «Гусиным шагом».
4. Широкими шагами.

2. Кто может осуществлять эксплуатацию электроустановок потребителей?

1. Местный электротехнический персонал (данной организации).
2. Электротехнический персонал специализированной организации.
3. Любой из вышеперечисленных персоналов.

3. Допускается ли оставлять двери помещений электроустановок, камер, щитов и сборок (кроме тех, в которых проводятся работы) незапертыми?

1. Допускается только с разрешения работника, ответственного за электрохозяйство организации, во время планового ремонта.
2. Допускается только с разрешения работника, ответственного за электрохозяйство организации, во время ликвидации аварии.
3. Допускается с разрешения администрации.
4. Не допускается

4. Какое напряжение должно применяться для питания переносных (ручных) электрических светильников в помещениях с повышенной опасностью?

1. Не выше 12 В.
2. Не выше 24 В.
3. Не выше 42 В.
4. Не выше 220 В.

5. На какую глубину необходимо продавливать грудную клетку пострадавшего (взрослого человека), при проведении непрямого массажа сердца?

1. Не более 1-2 см.
2. Не более 2-3 см
3. Не менее 3-4 см
4. Больше 4-5 см

6. Какими средствами индивидуальной защиты нужно пользоваться при проверке указателем напряжения отсутствия напряжения до 1000 в?

1. Изолирующей подставкой.
2. Диэлектрическим ковром.
3. Диэлектрическими перчатками.
4. Средствами индивидуальной защиты допускается не пользоваться, т.к. достаточно наличия изолирующих частей у указателя.

7. Какое напряжение должно применяться для питания переносных (ручных) электрических светильников в особо опасных помещениях?

1. Не выше 12 В.
2. Не выше 24 В.
3. Не выше 42 В.
4. Не выше 220 В.

8. Что относится к основным защитным изолирующим средствам в электроустановках до 1000В?

1. Диэлектрические перчатки, инструмент с изолированными ручками, указатели напряжения.
2. Диэлектрические перчатки, диэлектрические галоши, инструмент с изолированными рукоятками.
3. Диэлектрические перчатки, диэлектрические резиновые коврики, изолирующие подставки.

9. По сколько надавливаний на грудину необходимо выполнять спасателю, если он один проводит комплекс реанимационных мероприятий (искусственное дыхание и непрямой массаж сердца)

1. 2 надавливания;
2. 5 надавливаний;
3. 10 надавливаний;
4. 15 надавливаний.

10. Какие запрещающие плакаты должны быть вывешены на приводах коммутационных аппаратов с ручным управлением во избежание подачи напряжения на рабочее место?

1. «Не включать! Работают люди».
2. «Не включать! Работа на линии».
3. Любой из перечисленных выше плакатов.

11. Какие мероприятия не относятся к организационным мероприятиям, обеспечивающим безопасность работ в электроустановках?

1. Оформление технологической карты производственного процесса.
2. Оформление перерыва в работе, перевода на другое место, окончания работы.
3. Допуск к работе.
4. Надзор во время работы.

12. Что такое шаговое напряжение?

1. Разность напряжения между двумя точками цепи тока, находящимися одна от другой на расстоянии шага (0,8м) и на которых одновременно стоит человек.
2. Разность потенциалов между двумя точками, касающимися одновременно земли.
3. Верны ответы «1» и «2».
4. Верный ответ отсутствует.

13. Каким образом следует располагаться при производстве работ около не

ограждённых токоведущих частей электроустановки?

1. Таким образом, чтобы эти части находились только спереди от работника.
2. Таким образом, чтобы эти части не находились сзади от работника.
3. Таким образом, чтобы эти части не находились с двух боковых сторон от работника.
4. Таким образом, чтобы эти части не находились сзади или с двух боковых сторон от работника.

14. По сколько надавливаний на грудину необходимо выполнять пострадавшему, если комплекс реанимационных мероприятий проводит группа спасателей?

1. 2
2. 5
3. 10
4. 15

15. В каком случае проводится внеочередная проверка знаний по охране труда работников?

1. При нарушении работниками требований нормативных актов по охране труда.
2. По требованию органов государственного надзора.
3. При проверке знаний после получения неудовлетворительной оценки.
4. Во всех вышеперечисленных случаях.

Вариант 3.

1. Какие технические мероприятия обеспечивают безопасность работ со снятием напряжения в электроустановках?

1. Отключение и принятие мер, препятствующих ошибочной подаче напряжения.
2. Проверка отсутствия напряжения и наложение заземления.
3. Вывешивание запрещающего и указательного плакатов.
4. Все перечисленные выше мероприятия.

2. Какое действие оказывает электрический ток на организм человека?

1. Термическое, электролитическое, электрическое.
2. Термическое, электролитическое, биологическое.
3. Термическое, изотермическое.
4. Электрическое, электролитическое, биологическое.

3. Для чего к голове прикладывается холод во время реанимационных мероприятий?

1. Чтобы уменьшить прилив крови.
2. Чтобы снизить давление.
3. Для сохранения жизни головного мозга.
4. Чтобы у пострадавшего не было болевого шока.

4. Каковы сроки повторной проверки знаний лиц электротехнического персонала, получивших неудовлетворительную оценку?

1. Не ранее 2 недель и не позднее 1 месяца со дня последней проверки.
2. Не ранее 1 недели и не позднее 3 недель со дня последней проверки.
3. Не позднее 3 недель со дня последней проверки.
4. Не позднее 1 месяца со дня последней проверки.

5. Обязан ли работодатель предусматривать средства на финансирование мероприятий по охране труда?

1. Сумма средств определяется коллективным договором.
2. Не менее норматива, установленного постановлением Правительства.
3. В зависимости от величины прибыли предыдущего года.
4. Не менее 0,1 процента от суммы затрат на производство продукции (работ, услуг).

6. В каком положении пострадавшего можно проводить комплекс реанимационных мероприятий?

1. В положении «сидя» и «лежа».
2. В любом положении пострадавшего.
3. В положении «лежа на спине» на ровной жесткой поверхности.
4. В положении пострадавшего на животе.

7. Какова последовательность снятия переносного заземления?

1. Переносное заземление сначала нужно снять с токоведущих частей, а затем отсоединить его от заземляющего устройства.
2. Переносное заземление сначала нужно отсоединить от заземляющего устройства, а затем снять его с токоведущих частей.
3. Порядок снятия переносного заземления не важен.

8. К организационным мероприятиям, обеспечивающим безопасность работ в электроустановках, не относятся…

1. Надзор во время ведения работ.
2. Допуск к работам.
3. Подготовка рабочих мест.
4. Проверка отсутствия напряжения на токоведущих частях.

9. Каким образом присоединяются к сети заземления элементы электроустановки, подлежащие заземлению?

1. С помощью отдельного проводника.
2. Несколько элементов электроустановки последовательно соединяются заземляющими проводниками.
3. Любым из вышеперечисленных способов.

10. Что должен изучить работник в процессе стажировки?

1. Приобрести необходимые практические навыки в выполнении производственных операций.
2. Схемы, производственные инструкции и инструкции по охране труда, знание которых обязательно для работы в данной должности (профессии).
3. Приемы и условия безаварийной, безопасной и экономичной эксплуатации обслуживаемого оборудования.
4. В процессе стажировки работник должен изучить все вышеуказанное в пунктах 1-3.

11. Какого вида времени отдыха не существует?

1. Отпуск.
2. Выходной день.
3. Праздничный день.
4. Больничный.

12. Какие действия необходимо выполнить после полного окончания работ перед включением электроустановки?

1. Убедиться в готовности электроустановки к включению (проверить чистоту рабочего места, отсутствие инструмента и т.п.).
2. Снять временные ограждения, переносные плакаты безопасности и заземления, установленные при подготовке рабочего места оперативным персоналом.
3. Восстановить постоянные ограждения.
4. Выполнить все вышеперечисленные действия.

13. Что необходимо сделать в первую очередь, если несчастный случай произошел на высоте?

1. Как можно быстрее спустить пострадавшего с высоты.
2. Вызвать врача.
3. Не тратя время, приступить к оказанию помощи на высоте.
4. Выяснить причину несчастного случая.

14. Каким инструментом необходимо пользоваться при снятии и установке предохранителей под напряжением до 1000 в?

1. Изолирующими клещами.
2. Изолирующей подставкой и средствами защиты лица и глаз.
3. Изолирующими клещами или диэлектрическими перчатками и средствами защиты лица и глаз.

15. К техническим мероприятиям, обеспечивающим безопасность работ со снятием напряжения, не относятся…

1. Отключение напряжения.
2. Проверка отсутствия напряжения.
3. Вывешивание плакатов.
4. Перевод на другое рабочее место.

ВАРИАНТ 4.

1. Какова продолжительность рабочего времени для подростков в возрасте от 16 до 18 лет:

1. Не более 28 часов в неделю;
2. Не более 26 часов в неделю;
3. Не более 36 часов в неделю;
4. Не более 38 часов в неделю.

2. Можно ли извлекать из раны инородные предметы на месте происшествия?

1. Да, если рана небольшая.
2. Да, если есть влажные салфетки.
3. Да, если инородное тело небольшое.
4. Нет.

3. Можно ли единолично работнику выполнять наложение переносного заземления в установках до 1000 В?

1. Да.
2. Нет.

4. Выбор средств индивидуальной защиты зависит от:

1. Вида работ;
2. Настроения;
3. Метеорологических условий;
4. Внимания к работе.

5. Какими средствами индивидуальной защиты необходимо пользоваться при снятии и установке предохранителей под напряжением в электроустановках до 1000 в?

1. Изолирующими клещами и средствами защиты лица и глаз.
2. Диэлектрическими перчатками и средствами защиты лица и глаз.
3. Применим любой из вышеперечисленных вариантов.

6. Какие требования предъявляются к работникам, осуществляющим оперативное обслуживание электроустановок?

1. Все ниже перечисленное.
2. Не моложе 18 лет, прошедшие обучение и проверку знаний Правил.
3. Знающие оперативные схемы, должностные и эксплуатационные инструкции.

7. Является ли член бригады ответственным за безопасное ведение работ?

1. Да, является.
2. Нет, так как ответственными являются: выдающий наряд, ответственный руководитель и производитель работ.
3. Нет, так как ответственными являются: допускающий, производитель работ и наблюдающий.

8. Какова последовательность установки переносного заземления?

1. Переносное заземление сначала нужно присоединить к заземляющему устройству, а затем, после проверки отсутствия напряжения, установить на токоведущие части.
2. Проверить отсутствие напряжения, установить переносное заземление на токоведущие части, а затем присоединить к заземляющему устройству.
3. Сначала необходимо проверить отсутствие напряжения, дальнейший порядок присоединения не важен.

9. К средствам индивидуальной защиты относятся:

1. Огнетушитель;
2. Защитные очки;
3. Временные ограждения.

10.Может ли работник отказаться от выполнения работы в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья вследствие нарушения требований охраны труда?

1. Не может;
2. Может отказаться от работы до устранения опасности;
3. Только по решению руководителя работ.

11. По опасности поражения человека электрическим током помещения делятся на помещения:

1. Сухие, влажные, пыльные, пожароопасные, с химически активной средой;
2. Особо опасные, взрывоопасные, без повышенной опасности;

3. Особо опасные, с повышенной опасностью, без повышенной опасности;
4. Пожароопасные, с химически активной средой, взрывоопасные.

12. На какие группы подразделяются защитные средства?
1. Основные и дополнительные;
2. Основные, вспомогательные и дополнительные;
3. Основные и неосновные.

13.Укажите тип плаката с надписью «Не влезай – убьет»?
1. Предупреждающий;
2. Запрещающий;
3. Предписывающий;
4. Указательный.

14. Каким огнетушителем необходимо тушить загоревшуюся электроустановку, находящуюся под напряжением?
1. Водным;
2. Пенным;
3. Воздушно-пенным;
4. Углекислотным.

15. В обязанности работодателя входит…
1. Наказание работника;
2. Поощрение работника;
3. Увольнение работника;
4. Страхование работника.

Эталон ответов

Задания	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант4
1	3	3	4	3
2	1	3	2	4
3	2	4	3	1
4	2	3	4	1
5	2	3	4	3
6	3	4	3	1
7	1	1	1	1
8	4	1	4	1
9	3	4	1	2
10	3	1	4	2
11	4	1	4	3
12	4	3	4	1
13	1	4	1	1
14	1	2	3	4

15	1	4	4	4

Тесты для текущего контроля знаний

Вариант 1

1. В обязанности работника в области охраны труда входят:
а) соблюдение требований охраны труда, прохождение обучения безопасным методам и приемам работ, стажировки, инструктажей, проверки знаний;
б) правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты, проходить предварительные и периодические медосмотры, извещать руководителю о любых чрезвычайных ситуациях, об ухудшении своего здоровья;
в) оба ответа верны.

2.Производственный фактор, воздействие которого на человека приводит к ухудшению самочувствия или, при длительном воздействии к заболеваниям – это …
а) негативный фактор;
б) опасный производственный фактор;
в)вредный производственный фактор;

3.К какому виду травм относят нарушение целостности тканей и органов?
а) химические;
б) механические;
в) баротравмы.

4. Как называют травмы, вызванные быстрым изменением атмосферного воздуха?
а)баротравмы;
б) психические;
в) термические.

5. Бытовая травма – это …
а) травма, сочетающая несколько видов травм;
б) повреждения в организме человека, не связанные с работой;
в) травма, полученная в процессе трудовой деятельности на производстве.

6. Лечебно – профилактические меры – это …
а) применение технических методов и средств, обеспечивающих безопасность трудовой деятельности;
б) меры направленные на обеспечение санитарии и гигиены;
в) профилактические медицинские осмотры, лечебное и профилактическое питание, витаминизация.

7.СИЗ И СКЗ – это …
а) защита работников от производственных факторов на производстве;
б) система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих вероятность воздействия на работников опасных производственных факторов, в процессе трудовой деятельности;
в) технические средства, используемые для предотвращения или уменьшения воздействия на работников вредных и опасных производственных факторов, а также для защиты от загрязнений.

8. Какого типа инструктажей не существует?
а) внепланового;
б) повторного;
в) вторичного.

9. Какой инструктаж проводят со вновь принятыми на предприятие, направленными из одного подразделения в другое, командированными?
а) первичный;
б) повторный;
в) внеплановый.

10. Какой инструктаж проводят при выполнении опасных работ с оформлением наряда-допуска?
а) плановый;
б) внеплановый;
в) целевой.

Вариант 2

1.Какой вид ответственности предусматривается за несоблюдение законодательных актов, правил, норм, инструктажей?
а) дисциплинарная;
б) административная;
в) материальная.

2.Какой орган контролирует соблюдение предприятиями мероприятий по безопасному обслуживанию электрических установок?
а) технический надзор профсоюза;
б) ГосЭнергонадзор;
в) экологический надзор.

3.Какой инструктаж знакомит работника с правилами внутреннего распорядка, правилами поведения на предприятии, с опасными и вредными производственными факторами?
а) вводный;
б) первичный;
в) внеплановый.

4.Какой вид инструктажа проводится с целью напоминания работникам о требованиях безопасности, проверки знаний рабочих?
а) первичный;
б) повторный;
в) внеплановый.

5.Какой вид ответственности предусматривает объявление виновнику выговора, строгого выговора, вплоть до увольнения?
а) административная;
б) экономическая;
в) дисциплинарная.

6. В чьи обязанности входит осмотр перед началом работы оборудования,

механизмов, инвентаря и устранение выявленных неисправностей?
а) начальника цеха;
б) главного инженера;
в) бригадира.

7.Что контролирует Роспотребнадзор?
а) соблюдение предприятиями санитарно-гигиенических и санитарно - противоэпидемиологических правил;
б) устройство и эксплуатацию грузоподъемных механизмов;
в) мероприятия по безопасному обслуживанию электрических и теплоиспользующих установок;

8.Какой срок наказания предусматривается при уголовной ответственности?
а) до двух лет;
б) до трех лет;
в) до пяти лет.

9.Какой вид инструктажа проводят при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования?
а) плановый;
б) внеплановый;
в) целевой.

10.Производственный травматизм и профессиональные заболевания являются показателями …
а)уровня состояния охраны труда на предприятии;
б) уровня техники безопасности на предприятии;
в) уровня производственной санитарии.

Вариант 3.

1.Совокупность производственных травм, получаемых работающими на производстве, называется
а) производственной санитарией;
б) производственным травматизмом;
в) опасным производственным фактором.

2.К какому виду причин производственного травматизма относятся недостатки оборудования машин, механизмов, инструментов и т. д.
а) к санитарно-гигиеническим;
б) к органолептическим;
в) к техническим.

3.К каким повреждениям относятся открытые и закрытые переломы челюсти, вывихи и переломы конечностей и т. д.?
а) к механическим;
б) к статическим;
в) к термическим.

4.Какие меры нужно произвести при переломах?
а) наложить холодный компресс;

б) наложить шину;
в) оба ответа верны.

5.В какой ситуации пострадавшего человека выводят на свежий воздух?
а) при обморожении;
б) при тепловом ударе;
в) при вывихах.

6.К какой классификации причин производственного травматизма можно отнести: загрязнение полов и рабочего места, несоблюдение норм расположения оборудования и т. д.?
а) к организационным причинам;
б) к техническим причинам;
в) к санитарно-гигиеническим.

7.В каких случаях пострадавшему делают искусственное дыхание?
а) при ожоге;
б) при прекращении дыхания;
в) при потере сознания.

8.Заболевание, вызванное воздействием на работника вредного производственного
фактора, называют
а) производственным травматизмом;
б) несчастным случаем;
в) профессиональным заболеванием.

9.Группы опасных и вредных производственных факторов делятся на:
а) физические, токсические, канцерогенные;
б) физические, химические, биологические, психофизиологические;
в) психофизиологические, нервно-психические, эмоциональные, статические.

10.К механическим повреждениям тяжелых производственных травм относят
а) повреждения головы;
б) ожоги;
в) обморожения.

Вариант 4.

1.При кровотечении запрещается:
а) поднимать раненную конечность вверх;
б) сдавливать кровеносные сосуды сгибанием конечности в суставах;
в) промывать рану водой или лекарственными веществами, засыпать порошком, смазывать мазями.

2.При ожогах кислотой накладывают примочку из …
а) слабого раствора уксуса;
б) слабого раствора борной кислоты;
в) содового раствора.

3.Схема освобождения пострадавшего от поражения электрическим током

а) обесточить пострадавшего, провести реанимационные мероприятия;
б) проверить пульс, вызвать «Скорую помощь»;
в) обесточить пострадавшего с применением средств защиты от поражения электрическим током, провести при необходимости реанимационные мероприятия, вызвать «Скорую помощь».

4.При носовом кровотечении необходимо…

а) уложить пострадавшего и наклонить голову назад, наложить на переносицу теплую примочку;
б)уложить пострадавшего и слегка наклонить голову вперед, наложить на переносицу холодную примочку;
в) оба ответа верны.

5.При повреждении головы необходимо наложить на голову…

а) холодный компресс;
б) давящую повязку;
в) теплую примочку.

6.Какие из перечисленных факторов не относятся к вредным производственным:

а) высокая влажность;
б) недостаточная освещенность;
в) нет верного ответа.

7.Вредные производственные факторы – это …

а) факторы, которые способствуют поломке оборудования;
б)факторы, которые приводят к образованию бракованных изделий;
в)факторы, которые при длительном воздействии на работника могут вызвать профессиональное заболевание.

8.Состояние воздушной среды помещения, характеризующееся температурой, влажностью и скоростью движения воздуха, называют …

а) проветриваемостью;
б) микроклиматом;
в) освещенностью.

9.Каких видов физических работ не существует?

а) легких;
б) средней легкости;
в) тяжелых.

10.Работы, выполняемые сидя, стоя или связанные с передвижением, но не требующие поднятия тяжести, относят к …

а) легким;
б) супер легким;
в) тяжелым.

Вариант 5.

1.Тяжелые работы связаны с …

а) постоянной ходьбой, выполняемые сидя или стоя, но не требующие перемещения

тяжестей;
б) с ходьбой и переносом небольших тяжестей;
в) с физическим, систематическим напряжением.

2.Какого типа освещения не бывает?
а) искусственного;
б) аварийного;
в) дневного.

3.Постоянный шум может вызвать:
а) потерю слуха;
б) потерю зрения;
в) потерю координации.

4.При проникающем ранении живота необходимо…
а) вправить выпавшие органы, дать попить пострадавшему;
б) приподнять ноги и расстегнуть поясной ремень, положить холод на живот, положение «лежа на спине» с приподнятыми и согнутыми в коленях ногами;
в) наложить повязку, положить холод.

5.Для чего необходимо очищать запыленные загрязненные светильники?
а) для чистоты помещения;
б) для наилучшей освещенности;\
в) нет верного ответа.

6.По временным характеристикам шум подразделяется:
а) широкополосные; тональные;
б) постоянные и непостоянные;
в) оба ответа верны.

7.Вибрация, передаваемая человеку через ноги:
а) общая;
б) локальная;
в) оба ответа верны.

8.Промышленная безопасность опасных производственных объектов - это …
а) состояние защищенности жизненно важных интересов личности и общества от аварий на опасных производственных объектах и последствий указанных аварий;
б) система сохранения жизни и здоровья работника в процессе его трудовой деятельности;
в) нет правильного ответа.

9.Цель периодических медицинских осмотров:
а) это наблюдение за состоянием здоровья работников и его возможным изменением в условиях воздействия вредных или опасных производственных факторов;
б) предупреждение аварий из-за здоровья рабочего;
в) написано в контракте.

10. К первичным средствам пожаротушения относятся:
а) огнетушители, ящики с порошковыми составами и песком;
б) земля, цемент;
в) правильный ответ отсутствует.

Таблица кодов правильных ответов.

Вариант/задание	***1***	***2***	***3***	***4***	***5***	***6***	***7***	***8***	***9***	***10***
1вариант	в	в	б	а	б	в	в	в	а	в
2 вариант	б	б	а	б	в	в	а	в	б	а
3 Вариант	б	в	а	б	б	а	б	в	б	а
4 Вариант	в	в	в	б	а	в	в	б	б	а
5 вариант	в	в	а	б	б	б	а	а	а	а

Основные показатели оценки результата	Оценка
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	*90-100% -5* *80-89 %- 4* *70-79 % -3* *Менее 70% -2*

Дополнительные вопросы к промежуточной аттестации

1.Права и обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда.
2.Основные обязанности работника в области охраны труда.
3.Трудовой договор, порядок оформления.
4.Коллективный договор и ответственность сторон за его выполнение.
5.Трудовая деятельность человека.
6.Основные принципы обеспечения безопасности и охраны труда.
7.Оказание первой доврачебной помощи при переломах костей конечностей.
8.Порядок допуска работника к выполнению работ по специальности.
9.Оказание первой доврачебной помощи при ожогах.
10.Компенсации за тяжелую работу и работу с вредными и опасными условиями труда.
11.Порядок применения дисциплинарных взысканий.
12.Обязанности работника в области охраны труда.
13.Ответственность за нарушение трудового законодательства и иных актов, содержащих нормы трудового права.
14.Виды инструктажей. Допуск к самостоятельной работе работников.
15.Нормы трудового законодательства, регулирующие труд женщин.
16.Нормы трудового законодательства, регулирующие труд молодёжи
17.Льготы и компенсации за тяжёлые работы и работы с вредными и опасными условиями труда
18.Общественный контроль выполнения требований охраны труда.
19.Требования к состоянию рабочего места.
20.Рабочее время и время отдыха.
21.Обязанности работодателя при несчастном случае на производстве.
22.Правила внутреннего трудового распорядка.

23.Обеспечение работающих и служащих моющими и обезвреживающими веществами и средствами личной гигиены.

24.Средства индивидуальной защиты работников, порядок обеспечения и нормы выдачи.

25.Права и гарантии права работников на труд в соответствии с требованиями охраны труда.

26.Порядок пользования средствами индивидуальной защиты.

27.Порядок выполнения комплекса реанимационных мероприятий при наступлении обморока.

28.Порядок выполнения комплекса реанимационных мероприятий при наступлении обморока

29.Порядок транспортировки пострадавшего.

30.Порядок расследования и учёта несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.

31.Порядок оценки состояния пострадавшего и оказание первой доврачебной медицинской помощи.

32.Порядок расследования несчастного случая на производстве.

33.Порядок содержания и комплектования медицинской аптечки.

34.Порядок организации и выполнения работ повышенной опасности.

35.Порядок проведения и оформления первичного инструктажа на рабочем месте и допуск к самостоятельной работе рабочих.

36.Порядок учета профессиональных заболеваний на производстве.

37.Порядок расследования несчастного случая на производстве.

38.Порядок содержания и комплектования медицинской аптечки.

39.Порядок организации и выполнения работ повышенной опасности.

40.Порядок проведения и оформления первичного инструктажа на рабочем месте и допуск к самостоятельной работе рабочих.

41.Порядок учета профессиональных заболеваний на производстве. Организация первой доврачебной помощи пострадавшему при несчастных случаях на производстве

42.Оказание первой доврачебной помощи при кровотечении.

43.Оказание первой доврачебной помощи при поражении работника электротоком.

44.Оказание первой доврачебной помощи при тепловом ударе.

45.Оказание первой доврачебной помощи при травме глаз.

46.Оказание первой доврачебной помощи при ожогах.

47.Оказание первой доврачебной медицинской помощи при кровотечениях.

48.Оказание первой доврачебной помощи при проникающих ранениях груди и живота.

49.Оказание первой доврачебной помощи при переломе костей.

50.Оказание первой доврачебной помощи при отравлении.

51.Оказание первой доврачебной помощи при сдавливании конечностей.

52.Оказание первой доврачебной помощи при автодорожных происшествиях.

53.Оказание доврачебной помощи при ранениях.

54.Основные принципы страхования от несчастных случаев.

55.Переноска и перевозка пострадавшего.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

37.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7,8
ОК 2.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7,8
ОК 3.	Планировать и реализовывать профессиональное и личностное развитие.	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7,8
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7,8
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7,8
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7,8
ОК 9.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7,8
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7,8

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

З1- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

З2 - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

З3 - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

З4 - способы защиты населения от оружия массового поражения;

З5 - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

З6 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;

З7 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, со-стоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

З8 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

З9 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

уметь:

У1 - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У2 - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

У3 - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

У4 - применять первичные средства пожаротушения;

У5 - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

У6 - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

У7 - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

У8 - оказывать первую помощь пострадавшим.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная	СРС		
1. 1.1	**Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения.** Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Причины и следствие.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
1.2.	Терроризм-угроза обществу	устный опрос		ОК 2,3,4	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
1.3.	Создание МЧС России, структура, органы управления.	устный опрос		ОК 2,3,5	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
1.4.	Цели и задачи МЧС России	устный опрос		ОК 4	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
1.5.	Гражданская оборона, цели и задачи	устный опрос, тестирование		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
1.6.	Нормативно-правовые акты по действиям в чрезвычайных ситуациях	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
1.7	Инженерная защита населения в чрезвычайной ситуации	устный опрос, тестирование		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
1.8.	Устойчивость функционирования экономики в чрезвычайных ситуациях.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
1.9.	Обеспечение устойчивости объектов	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8

	экономики			10	
1.10	Перевод объектов на аварийный режим работы	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.	**Основы медицинских знаний. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (для девушек)**				
2.1.	Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях.	устный опрос, тестирование	Доклад; сообщение; проект	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.2.	Помощь при травматических повреждениях.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.3.	Перевязочный материал, их характеристика.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.4.	Помощь при кровотечениях.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.5.	Помощь при переломах.	устный опрос, тестирование		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.6.	Помощь при синдроме длительного сдавливания.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.7.	Помощь при отравлениях.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.8.	Помощь при шоке. Помощь при ожоге.	устный опрос, тестирование		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.9.	Помощь в чрезвычайных ситуациях: при отмораживаниях, при сильной жаре, засухе.	устный опрос, тестирование		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.10.	Помощь при электрошоке. Способы искусственного дыхания.	устный опрос, тестирование		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.11.	Помощь при землетрясении, наводнении, снежных лавинах, гололеде, сильной метели. Основные виды	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8

	потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и в быту.				
2.12.	Первая медицинская помощь при массовых поражениях.	устный опрос	Доклад; сообщение; проект	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2. 2.1.	**Основы военной службы (для юношей)** Обеспечение национальной безопасности страны.	устный опрос, тестирование	Доклад; сообщение; проект	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.2.	Военная организация и Вооруженные Силы Структура Вооруженных Сил.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.3.	Воинская обязанность и воинский учет.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.4.	Прохождение воинской службы по призыву. Прохождение военной службы в добровольном порядке по контракту.	устный опрос, тестирование		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10.1	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.5.	Нормативно-правовые документы, регламентирующие военную службу.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.6.	Боевые традиции Вооруженных Сил России.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.7.	Мероприятия по обеспечению безопасности военной службы.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.8.	Порядок дня и регламентация служебного времени.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.9.	Качества личности военнослужащего как защитника Отечества.	устный опрос, тестирование		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.10.	Воинская дисциплина и ответственность.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.11.	Ритуалы Вооруженных сил РФ. Символы воинской чести.	устный опрос, тестирование		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8

2.12.	Строевые приемы и движение без оружия.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.13.	Выполнение строевых приемов.	устный опрос п\з		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.14.	Строй подразделения.	устный опрос, тестирование		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.15.	Суточный наряд и его состав и обязанности.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.16.	Назначение, боевые свойства и устройство АКМ.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.17.	Назначение, боевые свойства и устройство АКМ.	устный опрос п\з		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.18.	Выполнение упражнений начальных стрельб.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.19.	Выполнение упражнений начальных стрельб.	устный опрос п\з		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.20.	Перемещение солдата в бою.	устный опрос п\з		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.21.	Обязанности наблюдателя.	устный опрос п\з		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.22.	Средства индивидуальной защиты.	устный опрос п\з	Доклад; сообщение; проект	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8
2.23.	Порядок действий личного состава в случае применения противником оружия массового поражения.	устный опрос		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**Знать:** З1 – З9 **Уметь:** У1 – У8

38. Показатели, критерии оценки компетенций

38.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета

1.1	населения. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Причины и следствие.			
1.2.	Терроризм-угроза обществу.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
1.3.	Создание МЧС России, структура, органы управления. Цели и задачи МЧС России.	ОК 2,3,4	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
1.4.	Гражданская оборона, цели и задачи. Нормативно-правовые акты по действиям в чрезвычайных ситуациях.	ОК 4	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
1.5.	Инженерная защита населения в чрезвычайной ситуации.	ОК 2,3,4	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
1.6.	Устойчивость функционирования экономики в чрезвычайных ситуациях.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
1.7	Обеспечение устойчивости объектов экономики. Перевод объектов на аварийный режим работы.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2. 2.1.	**Основы медицинских знаний. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (для девушек)** Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
2.2.	Помощь при травматических повреждениях.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета

2.3.	Перевязочный материал, их характеристика.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.4.	Помощь при кровотечениях.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
2.5.	Помощь при переломах.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
2.6.	Помощь при синдроме длительного сдавливания.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос п\з	Задания для дифференцированного зачета
2.7.	Помощь при отравлениях.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.8.	Помощь при шоке Помощь при ожоге.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
2.10.	Помощь в чрезвычайных ситуациях: при отмораживаниях, при сильной жаре, засухе.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
2.11.	Помощь при электрошоке. Способы искусственного дыхания.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.12.	Помощь при землетрясении, наводнении, снежных лавинах, гололеде, сильной метели. Основные виды потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и в быту.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.13.	Первая медицинская помощь при массовых поражениях.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2. 2.1.	**Основы военной службы (для юношей)** Обеспечение национальной безопасности страны.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
2.2.	Военная организация и Вооруженные Силы Структура	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета

	Вооруженных Сил. Воинская обязанность и воинский учет.			
2.3.	Прохождение воинской службы по призыву. Прохождение военной службы в добровольном порядке по контракту.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.4.	Прохождение воинской службы по призыву.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
2.5.	Прохождение военной службы в добровольном порядке по контракту.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.6.	Нормативно-правовые документы, регламентирующие военную службу.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.7.	Боевые традиции Вооруженных Сил России.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
2.8.	Мероприятия по обеспечению безопасности военной службы.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.9.	Порядок дня и регламентация служебного времени.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.10.	Суточный наряд и его состав и обязанности.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.11.	Строевые приемы и движение без оружия.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.12.	Выполнение строевых приемов.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.13.	Строй подразделения.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.14.	Качества личности военнослужащего как защитника Отечества.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос, тестирование	Задания для дифференцированного зачета
2.15.	Воинская дисциплина и ответственность.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.16.	Воинская дисциплина	ОК1- ОК4,	устный опрос	Задания для

	и ответственность.	ОК6, ОК8-10	п\з	дифференцированного зачета
2.17.	Назначение, боевые свойства и устройство АКМ.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.18.	Назначение, боевые свойства и устройство АКМ.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос п\з	Задания для дифференцированного зачета
2.19.	Выполнение упражнений начальных стрельб.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.20.	Выполнение упражнений начальных стрельб.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос п\з	Задания для дифференцированного зачета
2.21.	Перемещение солдата в бою.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос	Задания для дифференцированного зачета
2.22.	Обязанности наблюдателя.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос п\з	Задания для дифференцированного зачета
2.23.	Средства индивидуальной защиты.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос, тестирование п\з	Задания для дифференцированного зачета
2.24.	Порядок действий личного состава в случае применения противником оружия массового поражения.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	устный опрос п\з	Задания для дифференцированного зачета

2.2 Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы

		недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

39. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

39.1 Вопросы для устного опроса

1.Перечислите правила безопасного поведения в случае, если вас захватили заложники.

2.С какого возраста и за какие преступления несовершеннолетнего могут привлечь к ответственности.

3.Какие виды наказаний могут быть назначены несовершеннолетнему, совершившему преступление.

4.С какой целью в нашей стране была создана единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.

5. Перечислите основные задачи, решаемые (РС ЧС).

6.Перечислите задачи гражданской обороны.

7.Какие поражающие факторы ядерного оружия вы знаете?

8.Перечислите основные виды отравляющих веществ.

9. Назовите поражающие факторы бактериологического оружия.

10. Дайте характеристику основных видов защитных сооружений гражданской обороны и их назначении.

11. Назовите простейшие виды укрытий и требования к их оборудованию.

12. Каково предназначение противорадиационных укрытий.

13. Перечислите и охарактеризуйте простейшие средства защиты кожи.

14.Какие мероприятия проводятся при выполнении задания аварийно-спасательных работ.

15. Воинская обязанность, ее предназначение и содержание.

16. Воинский учет и его организация.

17.Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе.

18. Профессиональный психологический отбор граждан при первоначальной постановке на воинский учет, его цели и организация.

19.Для чего создан запас Вооруженных Сил Российской Федерации.

20. Военные сборы, их предназначение, порядок освобождения от воинских сборов.

21. Военная служба и ее особенности.

22.Законы Российской Федерации, определяющие правовую основу военной службы.

23.Статус военнослужащих.

24. Общие воинские Уставы и их предназначение.

25. Устав внутренней службы и что он определяет.

26. Порядок приведения военнослужащих к военной присяге.

27. Текст военной присяги.

28.Время призыва на военную службу.

29.Военная служба по контракту.

30. Воинская дисциплина, ее сущность и значение.

31. Патриотизм, его основные понятия и определения.

32.Основные обязанности военнослужащих.

33. Значение физической культуры для подготовки к военной службе.

34.Как подразделяются воинские должности?

35.Основные требования к уровню профессиональной подготовки военнослужащих.

36.Виды ответственности военнослужащих за определенные нарушения.

37. Преступления против военной службы.

38. Размещение военнослужащих.

39. Требования международных правил, которые необходимо соблюдать в бою

40.Добровольная подготовка граждан к военной службе.

41.Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи.

42.Способоы остановки кровотечения.

43. Первая медицинская помощь при травмах опорно-двигательного аппарата.

44.Первая медицинская помощь при различных видах травм.

45. Понятие клинической смерти и реанимации.

46. Правила непрямого массажа сердца.

47 .Правила искусственной вентиляции легких.

48. Правила сердечно-легочной реанимации.

49. Основные компоненты первой медицинской помощи при переломах и вывихах.

50.Разновидности черепно-мозговых травм.

Тест по теме «Гражданская оборона»

1. Гражданская оборона (ГО) – это:

а) мероприятия, направленные на защиту населения от терроризма, бандитизма силами мирных граждан;

б) мероприятия, направленные на сохранение, бережное использование и воспроизводство природных ресурсов;

в) система оборонных заказов, которые выполняются на гражданских предприятиях и военно-промышленных комплексах;

г) система мероприятий по подготовке и защите населения, материальных и культурных ценностей от опасностей, возникающих при ведении военных действий и при возникновении чрезвычайных ситуаций (ЧС).

2. Общее руководство ГО в Российской Федерации осуществляет:

а) министр МЧС России;

б) министр МВД России;

в) Председатель Правительства России;

г) министр обороны России.

3. Основным способом оповещения населения о ЧС является:

а) передача информации по телефонной сети, посредством SMS;

б) передача информации от человека к человеку;

в) передача информации посредством громкоговорящей связи;

г) передача речевой информацией по сети проводного, радио и телевизионного вещания.

4. РСЧС состоит из таких уровней, как:

а) районный, региональный, федеральный, трансграничный;

б) частный, объектовый, местный, региональный;

в) федеральный, республиканский, краевой;

г) федеральный, региональный, территориальный, местный, объектовый.

5. Какие специальные, самостоятельные структурные подразделения созданы в организациях и ведомствах Российской Федерации:

а) отделы ГО и ЧС;

б) группы ГО и ЧС;

в) штабы ГО и ЧС;

г) специальные отделы и управления ГО и ЧС.

6. К силам ГО относятся:

а) государственный комитет по статистике;

б) аварийно-спасательные формирования;

в) федеральная служба геодезии и картографии России;

г) подразделения вневедомственной охраны.

7. Комиссия РСЧС на объектах экономики отвечает за организацию деятельности по:

а) снабжению населения;

б) продовольственному снабжению населения;

в) вопросам ГО и ЧС;

г) защите окружающей природной среды.

8. Дезинфекция – это:
а) уничтожение во внешней среде возбудителей инфекционных заболеваний;
б) проветривание и уборка помещений;
в) уничтожение одежды больного;
г) уничтожение во внешней среде полезных микроорганизмов.

9. Прослушав сообщения местных органов власти о ЧС, необходимо:
а) проверить достоверность информации, позвонив по телефону «112»;
б) посоветоваться с соседями;
в) действовать в соответствии с полученными указаниями;
г) выключить все каналы связи.

10. Комиссию по ЧС в образовательных учреждениях возглавляет:
а) заместитель директора школы по безопасности;
б) директор школы;
в) председатель профсоюзного комитета школы;
г) преподаватель-организатор ОБЖ.

11. Безопасность жизнедеятельности при ЧС достигается за счет:
а) проведения комплекса мероприятий;
б) правильного поведения граждан;
в) благоприятных природных и погодных условий;
г) проведения санитарной обработки населения.

12. Эвакуация населения – это:
а) временный выход населения из районов боевых действий в безопасную зону;
б) организованный вывод или вывоз населения из зон ЧС и временное размещение в безопасных районах;
в) организованный выход или вывоз населения для проживания в благоприятные регионы;
г) организованный выход или вывоз населения с оккупированной территории.

13. К противорадиационным укрытиям относятся:
а) естественные понижения в рельефе местности;
б) оборудованные чердачные и подвальные помещения многоэтажных зданий:
в) оборудованные цокольные этажи и подвальные помещения зданий и сооружений;
г) оборудованные чердачные и подвальные помещения одноэтажных зданий.

14. Комбинированный способ эвакуации населения – это:
а) вывоз всего населения различными видами транспорта из опасной зоны;
б) выход населения из районов боевых действий определенными группами;
в) часть населения выводится из опасной зоны в пешем порядке, а часть вывозится различными видами транспорта;
г) выход населения из опасных районов вместе аварийно-спасительными формированиями.

15. Средства индивидуальной защиты человека – это группа предметов предназначенных для:
а) индивидуальной защиты органов дыхания и кожи;
б) индивидуальной защиты эндокринной и пищеварительной систем;

в) индивидуальной защиты нервной и лимфатической систем;
г) индивидуальной защиты зрения и дыхательной системы.

16. Противогаз защищает:
а) слизистую оболочку глаз и зрение;
б) кожу лица и волосяной покров;
в) органы дыхания;
г) органы дыхания, зрение и кожу лица.

17. При подборе противогаза необходимо:
а) подобрать противогаз по размеру окуляров;
б) измерить ширину и высоту лба;
в) измерить голову по замкнутой линии от затылка до подбородка;
г) измерить окружность ворота и ширину скул.

18. Санитарная обработка человека – это:
а) удаление отравляющих и иных веществ с кожи пострадавшего;
б) обработка различного рода ран, ожогов и наложение стерильных повязок;
в) обеззараживание и
удаление биологических, отравляющих и радиоактивных веществ с поверхности тела, одежды, обуви;
г) механическая обмывка зараженных людей со сменой белья.

19. Пакет перевязочный индивидуальный (ППИ) предназначен для:
а) удаления пыли, грязи и стерилизации ран и ожогов;
б) очищения зараженных участков кожи;
в) наложения окклюзионной повязки на грудную клетку и на другие раны и ожоги;
г) обеззараживания и удаления отравляющих веществ с кожных покровов.

20. Дезактивация – это:
а) обеззараживание и удаление людей с зараженной территории;
б) обеззараживание и удаление радиоактивных веществ с зараженной территории и поверхностей;
в) обеззараживание и удаление радиоактивных веществ из воздуха;
г) термическая обработка одежды.

Ответы к тестовым вопросам:

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

19. В
20. Б

Тест по теме «Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов ЧС мирного и военного времени»

1. Вставить пропущенное слово.

……- герметичное сооружение, обеспечивающее защиту укрываемых в нём людей от всех поражающих факторов ядерного взрыва, а также от отравляющих веществ, бактериальных средств, высоких температур и вредных газов в зоне пожаров.

2. Укрытие должно вентилироваться через какой промежуток времени?
А) 3 – 4 ч.; Б) 5 – 6 ч.; В) 7 – 8 ч.; Г) 9 – 10 ч.

3. Какова вместимость малого убежища?
А) 2000 человек;
Б) до 600 человек;
В) от 600 человек до 2000 человек;

4. Как называется помещение в убежище, где находится система фильтрации воздуха?
……

5. Как разделяются щели по конструкции?
А) открытые и перекрытые;
Б) открытые и не перекрытые;
В) открытые и закрытые.

6. Какова наибольшая вместимость щели?
А) 10 -12 чел. Б) 20 – 25; В) 50 человек.

7. Какое максимальное количество людей может вмещать убежище?
…….

8. Что может использоваться в качестве противорадиационных укрытий?
Два примера: …

9. Вставить пропущенное слово. Наиболее доступные простейшие укрытия – это…….?

10. На сколько дней должен быть запас продуктов в убежище?
А) 5; Б) 7; В) 2; Г) 3.

Тест по теме «Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях»

1. К мероприятиям первой медицинской помощи не относятся:
А) временная остановка кровотечения
Б) наложение стерильной повязки на рану или ожоговую поверхность
В) борьба с терроризмом
Г) тушение горящей одежды

2. Что не относится к видам раневых повреждений:
А) резаные раны
Б) укусы
В) ушибы
Г) стресс
Д) ожоги

3. Что такое пневмоторакс?
А) рана от сдавливания
В) термический ожог
Б) ножевая или осколочная рана
Г) электротравма

4. Какой вид травматического повреждения характеризуется неправильной формой, загрязнением слюной?
А) колотая рана
В) укусы животных
Б) рубленая рана
Г) огнестрельные ранения

5. При каком кровотечении кровь имеет тёмно – вишнёвый цвет?
А) артериальное
В) венозное
Б) капиллярное
Г) смешанное

6. Какова максимальная продолжительность наложения кровоостанавливающего жгута?
А) 40-60 минут
В) 60-90 минут
Б) 30-40 минут
Г) 90-120 минут

7. Что называют полным или частичным нарушением целостности костей?
А) вывих
В) перелом
Б) токсикоз
Г) рубленая рана

8. Главным в оказании первой медицинской помощи при переломах является:
А) вправление вышедшей наружу кости
В) наложение тугой бинтовой повязки
Б) соединение обломков кости

Г) иммобилизация

9. Назвать наиболее распространённый вид травматического повреждения при крупных землетрясениях и обрушениях зданий:
А) травматический токсикоз
В) ожоги
Б) отравление ядовитыми парами и газами
Г) обморожения

10. Для чего накладывают жгут при синдроме длительного сдавливания конечностей?
А) чтобы остановить кровотечение
Б) чтобы приостановить всасывание токсических веществ из раздавленных мягких тканей
В) чтобы активизировать артериальный пульс
Г) чтобы уменьшить боль

11. Главным в оказании первой медицинской помощи при пищевом отравлении является:
А) промывание желудка и приём активированного угля
Б) искусственное дыхание
В) наложение стерильной повязки
Г) непрямой массаж сердца

12. Как называется острая кислородная недостаточность?
А) гиподинамия
В) гипоксия
Б) гиперемия
Г) гипокинезия

13. Главным в оказании первой медицинской помощи при отравлении угарным газом является:
А) промывание желудка и приём активированного угля
Б) остановка кровотечения
В) наложение стерильной повязки
Г) срочная эвакуация пострадавшего на свежий воздух или обеспечение кислородом из кислородной подушки

14. Какова смертельная доза алкоголя для человека?
А) 15 – 20 г водки на 1 кг массы тела
Б) 6-8 г чистого спирта на 1 кг массы тела
В) 3 бутылки водки
Д) 2 бутылки водки

15. Главным в оказании первой медицинской помощи при отравлении алкоголем является:
А) промывание желудка с добавлением соды и приём солевого слабительного
Б) остановка кровотечения
В) наложение стерильной повязки
Г) закрытый массаж сердца

Тест «Первая помощь при ушибах, растяжениях, вывихах и переломах»

Задание 1

Расставить по порядку правила оказания первой помощи при открытом переломе:
Укажите порядок следования всех 4 вариантов ответа:
1) наложить стерильную повязку
2) остановить кровотечение
3) обработать рану
4) доставить пострадавшего в больницу

Задание 2

Соотнесите вид повреждения и его характеристику.
Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:
1) повреждение костей
2) повреждение связок
3) повреждение сустава
__ перелом
__ растяжение
__ вывих

Задание 3

Для чего при переломах человеку накладывают шину?
Выберите один из 4 вариантов ответа:
1) шина уменьшает кровотечение
2) шина препятствует проникновению микробов внутрь организма
3) шина предохраняет от смещения обломков кости
4) шина уменьшает отёк и боль при переломе

Задание 4

... - приспособление, которое накладывается пострадавшему при закрытом переломе, и которое обеспечивает неподвижность суставов и мягких тканей.

Задание 5

У вашего одноклассника случился вывих. Какие действия вы предпримите, чтобы помочь ему?
Выберите несколько из 5 вариантов ответа:
1) попытаетесь вправить вывих самостоятельно, без помощи врача
2) к суставу приложить холод, например снег, лёд или холодную мокрую ткань
3) наложить шину
4) наложить на сустав согревающий компресс, чтобы уменьшить боль
5) положить вывихнутую конечность так, чтобы отсутствовали болевые ощущения, и зафиксировать её с помощью повязки

Задание 6

При переломах кости необходимо наложить:
Выберите один из 4 вариантов ответа:
1) холодный компресс
2) повязку с шиной, которая захватывает только сломанный сустав
3) повязку с шиной, которая захватывает два ближайших здоровых сустав
4) повязку с шиной, которая захватывает один ближайший здоровый сустав

Задание 7

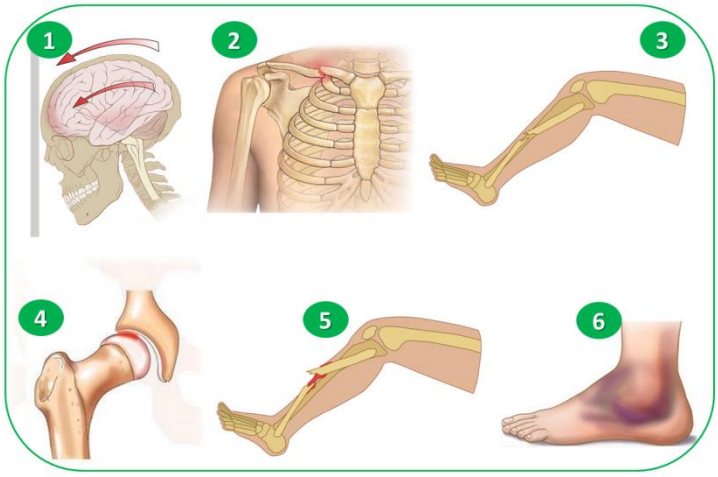
Что такое вывих?
Выберите несколько из 4 вариантов ответа:
1) смещение костей в суставе
2) растяжение и разрыв связок
3) появление трещины в кости
4) кровоизлияние в ткани

Задание 8

В результате травмы у вас появилась сильная боль, появилась припухлость, образовался синяк, но целостность костей не нарушена и сохранилась в норме подвижность сустава. Какую травму вы получили?
Выберите один из 5 вариантов ответа:
1) закрытый перелом костей голени
2) вывих
3) растяжение связок
4) закрытый перелом костей предплечья
5) открытый перелом костей голени

Задание 9

Укажите, на каких рисунках изображены: а) закрытый перелом, б) вывих, в) закрытый перелом ключицы, г) ушиб головы, д) открытый перелом, е) растяжение. Ответ запишите в виде сочетания букв и цифр без пробелов и запятых, соблюдая алфавитную последовательность букв, например а4б2в1



Задание 10

При растяжении связок необходимо:
Выберите несколько из 4 вариантов ответа:
1) наложить холод
2) наложить шину
3) сделать согревающий компресс
4) туго забинтовать сустав

Тест по теме «Первая медицинская помощь при травматическом шоке»

Вариант 1.

1. К признакам первичного травматического шока относится:
1) снижение температуры тела
2) нервное возбуждение
3) холодный пот
4) угнетенное сознание
2. Признаки биологической смерти:

1) отсутствие пульса на сонной артерии
2) окоченение конечностей
3) отсутствие слуха
4) отсутствие реакции зрачков на свет
5) признак «кошачий глаз»

3. Определите, какие действия НЕ производятся на этапе диагностики экстренной реанимационной помощи:
1) определить наличие отечности нижних и верхних конечностей
2) убедиться в отсутствии дыхания
3) убедиться в отсутствии речи у пострадавшего
4) убедиться в отсутствии пульса на сонной артерии
5) убедиться в отсутствии сознания
6) убедиться в наличии у пострадавшего ушибов, травмы головы или позвоночника

4. Определите последовательность реанимационной помощи пострадавшему:
1) произвести прекардиальный удар в области грудины
2) положить пострадавшего на спину на жесткую поверхность
3) приступить к непрямому массажу сердца и искусственной вентиляции легких
4) определить отсутствие признаков биологической и наличие признаков клинической смерти
5) проверить проходимость дыхательных путей

5. Каковы правильные действия по нанесению предкардиального удара в области грудины:
1) прекардиальный удар, короткий и достаточно резкий, наносится в точку, расположенную на грудине выше мечевидного отростка на 2—3 см, локоть руки, наносящей удар, должен быть направлен вдоль тела пострадавшего, сразу после удара выяснить возобновилась ли работа сердца
2) прекардиальный удар наносится ладонью в точку, расположенную на грудине выше мечевидного отростка на 2—3 см и на 2 см влево от центра грудины, локоть руки, наносящей удар, должен быть направлен поперек тела пострадавшего, удар должен быть скользящим;
3) прекардиальный удар наносится ребром сжатой в кулак ладони в точку, расположенную на грудине в область мечевидного отростка на 2—3 см, сразу после удара выяснить возобновилась ли работа сердца

6. Из приведенных примеров выберите те, при которых необходимо проводить искусственную вентиляцию легких:
1) отсутствует сердцебиение и дыхание
2) отсутствует координация и речь
3) когда сохранено сердцебиение и самостоятельное дыхание, но частота дыхательных движений не превышает 10 раз в минуту

Вариант 2.

1. К признакам вторичного травматического шока относится:
1) отсутствие реальной оценки своего состояния
2) нервное возбуждение
3) угнетенное сознание
4) сбивчивая речь

2. Признаки клинической смерти:
1) отсутствие пульса на сонной артерии
2) окоченение конечностей
3) отсутствие слуха
4) отсутствие реакции зрачков на свет
5) признак «кошачий глаз»

3. Определите, какие действия производятся на этапе диагностики экстренной реанимационной помощи:
1) определить наличие отечности нижних и верхних конечностей
2) убедиться в отсутствии дыхания
3) убедиться в отсутствии речи у пострадавшего
4) убедиться в отсутствии пульса на сонной артерии
5) убедиться в отсутствии сознания
6) убедиться в наличии у пострадавшего ушибов, травмы головы или позвоночника
4. Какая последовательность действий двух спасателей на этапе реанимации:
1) приступить к искусственной вентиляции легких и непрямому массажу сердца в соотношении 1:5
2) нанести прекардиальный удар
3) проверить проходимость дыхательных путей
4) после нанесения прекардиального удара проверить наличие пульса на сонной артерии
5) положить пострадавшего на спину на жесткую поверхность
5. Пострадавшему необходимо сделать непрямой массаж сердца. Какова последовательность ваших действий:
1) положить пострадавшего на ровную твердую поверхность, встать на колени с левой стороны от пострадавшего параллельно его продольной оси, на область сердца положить разом две ладони, при этом пальцы рук должны быть разжаты, поочередно надавливать на грудину сначала правой, потом левой ладонью;
2) положить пострадавшего на кровать или на диван и встать от него с левой стороны, в точку проекции сердца на грудине положить ладони, давить на грудину руками с полусогнутыми пальцами поочередно ритмично через каждые 2—3 секунды;
3) положить пострадавшего на ровную твердую поверхность, встать на колени с левой стороны от пострадавшего параллельно его продольной оси, положить ладонь одной руки на нижнюю треть грудины (на 2—2,5 см выше мечевидного отростка), ладонью другой руки накрыть первую для усиления давления. Пальцы обеих кистей не должны касаться грудной клетки, большие пальцы должны смотреть в разные стороны, давить на грудь только прямыми руками, используя вес тела, ладони не отрывать от грудины пострадавшего, каждое следующее движение производить после того, как грудная клетка вернется в исходное положение.
6. Какие ошибки могут быть при проведении искусственной вентиляции легких:
1) частота вдохов менее 8-10 раз в минуту
2) объем вдуваемого воздуха более 1,5 литра
3) объем вдуваемого воздуха менее 1,5 литра

Тест по темам «Ожог и обморожение»

1вариант.

1. Ожог – это:

а) повреждение тканей организма под воздействием низких температур. Нередко сопровождается общим переохлаждением организма и особенно часто затрагивает выступающие части тела, такие как ушные раковины, нос, недостаточно защищённые конечности, прежде всего пальцы рук и ног

б) повреждение тканей организма, вызванное действием высокой температуры или действием некоторых химических веществ (щелочей, кислот, солей тяжёлых металлов и др.)+

в) расстройство жизнедеятельности организма, возникшее вследствие попадания в организм яда или токсина, а также действие, вызвавшее такое заболевание (например, убийство или самоубийство с помощью яда).

2. По глубине поражения тканей ожоги делятся на:
а) на 2 степени
б) на 3 степени
в) на 4 степени +

3. Какие существуют виды ожогов?
а) химические и термические ожоги
б) термические и солнечные ожоги
в) химические, термические, электрические и лучевые ожоги +

4. Резкая краснота, боли, отёк и пузыри беспокоят пострадавшего 3- 5 дней. Признаки ожога кожи иногда дополняются признаками общего перегревания тела. К какому виду ожогов относится данный признак?
а) солнечный ожог (лучевой) +
б) химический ожог
в) термический ожог

5. Первая помощь при химических ожогах:
а) необходимо быстро удалить, пострадавшего из зоны огня. Если на человеке загорелась одежда, нужно немедля снять ее или набросить на пострадавшего покрывало, пальто, мешок, шинель, то есть прекратить к огню доступ воздуха.
б) необходимо сбросить пропитанную кислотой одежду, обильно промыть пораженные участки водой (под струей), затем обмыть их 2 % раствором питьевой соды или мыльной водой, чтобы нейтрализовать кислоту, и наложить сухие повязки. +
в) пострадавшего следует обмыть, облить холодной водой, хорошенько напоить прохладной водой, чаем, молоком, смазать кожу борным вазелином.

6. К особым формам ожога относят:
а) химические ожоги
б) лучевые ожоги (солнечные, рентгеновские и др.) и поражение электричеством +
в) термические ожоги

7. Какие факторы поражения при термических ожогах?
а) кислоты, щёлочи, соли тяжёлых металлов
б) пламя, жидкость, пар +
в) световое и ионизирующее излучение

8. Какие факторы поражения при химических ожогах?
а) кислоты, щёлочи, соли тяжёлых металлов +
б) пламя, жидкость, пар
в) световое и ионизирующее излучение

9.Первая медицинская помощь?
а) разрезать и снять одежду
б) устранить источник +
в) обезболить

10. Понятие отморожение или обморожение-это…
а) повреждение тканей организма под воздействием низких температур. Нередко сопровождается общим переохлаждением организма и особенно часто затрагивает выступающие части тела, такие как ушные раковины, нос, недостаточно защищённые конечности, прежде всего пальцы рук и ног +
б) повреждение тканей организма, вызванное действием высокой температуры или действием некоторых химических веществ (щелочей, кислот, солей тяжёлых металлов и др.)
в) расстройство жизнедеятельности организма, возникшее вследствие попадания в организм яда или токсина, а также действие, вызвавшее такое заболевание (например, убийство или самоубийство с помощью яда)

11. Чаще всего отморожения возникают
а) в холодное зимнее время при температуре окружающей среды ниже -10… -20 °С +

б) осенью при температуре 0 … -4 °С
в) весной при температуре +5 … +10 °С

12. Какие различают степени обморожения
а) лёгкую и тяжёлую
б) лёгкую, среднюю и тяжелую +
в) простую и сложную

13. При тяжёлой степени обморожения наблюдается:
а) температура тела 29-32 °С, характерны резкая сонливость, угнетение сознания, бессмысленный взгляд. Кожные покровы бледные, синюшные, иногда с мраморной окраской, холодные на ощупь. Пульс замедляется до 50-60 ударов в минуту, слабого наполнения. Артериальное давление снижено незначительно. Дыхание редкое — до 8-12 в минуту, поверхностное. Возможны отморожения лица и конечностей I—IV степени.
б) Кожные покровы бледные, синюшные, появляются «гусиная кожа», озноб, затруднения речи. Пульс замедляется до 60-66 ударов в минуту. Артериальное давление нормально или несколько повышено. Дыхание не нарушено. Возможны отморожения I—II степени.
в) температура тела ниже 31 °С. Сознание отсутствует, наблюдаются судороги, рвота. Кожные покровы бледные, синюшные, очень холодные на ощупь. Пульс замедляется до 36 ударов в минуту, слабого наполнения, имеет место выраженное снижение артериального давления. Дыхание редкое, поверхностное — до 3-4 в минуту. Наблюдаются тяжёлые и распространённые отморожения вплоть до оледенения. +

14. Возникновению обморожений способствуют влажность и ветер. Зачастую возникновение подобных травм возможно при положительной температуре воздуха, при сильном ветре и высокой влажности. Ветер и высокая влажность усиливают теплоотдачу, снижают термоизолирующие свойства одежды и обуви. К какой причине обморожения относится данное описание?
а) состояние теплоизоляции конечности
б) погодные условия +
в) общее состояние организма

15. При обморожении пальцев, ушных раковин или других частей тела запрещено:
а) растирать обмороженные участки кожи снегом +
б) согревать эти места, прикрыв их руками в сухих тёплых перчатках
в) согревать руки, спрятав их в подмышках

16. Отморожению чаще всего подвергаются:
а) пальцы ног и рук, нос, ушные раковины +
б) голова
в) колени

17. Контактное обморожение возникает …
а) при воздействии низких температур
б) при температурах близких к нулю (в том числе положительных) и длительном нахождении во влажной среде
в) при контакте с холодным предметом +

18. При попадании в холодную воду:
а) особое внимание следует уделить шее и затылку. Постараться не опускать их в воду. Принять позу эмбриона. Одежду не сбрасывать, она будет продолжать греть. +
б) особое внимание следует уделить рукам, постараться не опускать их в воду
в) особое внимание следует уделить ногам

19. Обморожению больше всего подвержены:
а) взрослые
б) старики
в) пожилые люди и дети +

20. Как одеваться во время морозов, чтобы избежать обморожений?
а) необходимо одеваться таким образом, чтобы слои одежды не плотно прилегали друг к

другу и оставляли между собой прослойки воздуха, которые отлично удерживают тепло. +
б) необходимо одеваться таким образом, чтобы слои одежды плотно прилегали друг к другу, не оставляя прослойку воздуха
б) необходимо одеваться, так чтобы было удобно двигаться

2 вариант.

1. Что такое ожог?

а) повреждение тканей организма под воздействием низких температур. Нередко сопровождается общим переохлаждением организма и особенно часто затрагивает выступающие части тела, такие как ушные раковины, нос, недостаточно защищённые конечности, прежде всего пальцы рук и ног
б) повреждение тканей организма, вызванное действием высокой температуры или действием некоторых химических веществ (щелочей, кислот, солей тяжёлых металлов и др.)+
в) расстройство жизнедеятельности организма, возникшее вследствие попадания в организм яда или токсина, а также действие, вызвавшее такое заболевание (например, убийство или самоубийство с помощью яда).

2. Чаще всего отморожения возникают

а) в холодное зимнее время при температуре окружающей среды ниже -10… -20 °С +
б) осенью при температуре 0 … -4 °С
в) весной при температуре +5 … +10 °С

3. Какие различают степени обморожения

а) лёгкую и тяжёлую
б) лёгкую, среднюю и тяжелую +
в) простую и сложную

4. Какой степени тяжести ожоги относят к глубоким термическим ожогам?

а) II
б) III +
в) I

5. Выделите характерный признак отморожения II степени:

а) некроз всей толщи кожи
б) обратимая сосудистая реакция
в) мраморность кожи
г) образование пузырей+

6. Какова причина ожогового шока?

а) нарушение дыхания
б) интоксикация
в) болевой фактор+
г) психическая травма

7. При электротравме сначала необходимо:

а) ввести спазмолитики
б) наложить асептическую повязку
в) прекратить воздействие тока на пострадавшего+
г) ввести эифиллин

8. Выберите препарат, который нужно ввести, если возникли судороги при электротравме:

а) эуфиллин
б) седуксен+
в) кордиамин
г) анальгин

9. Определите, какое среднее систолическое давление наблюдается при шоке II ст.:
а) 105мм рт. ст.
б) 100мм рт. ст.
в) 85мм рт. ст.+
г) 75мм рт. ст.

10. Определите, что характерно для ожогов, которые были получены в помещениях?
а) большая площадь
б) отравление угарным газом+
в) ожог дыхательных путей+
г) судороги

11. Признаки отморожения IV степени:
а) некроз кожи и подкожной клетчатки
б) побеление кожи
в) некроз всей толщи кожи
г) некроз глубжележащих тканей+

12. Признак термического ожога IIIA степени:
а) обугливание тканей
б) некроз до сосочкового слоя+
в) некроз всей толщи кожи
г) обратимая сосудистая реакция

13. Признак ожогового шока:
а) падение артериального давления+
б) потеря сознания
в) кровотечение
г) бледность кожных покровов

14. Отметьте, что характерно для торпидной фазы ожогового шока:
а) апатия+
б) возбуждение
в) судороги
г) повышение АД

15. Признак ожога крепкими кислотами:
а) образование пузырей
б) гиперемия кожи
в) колликвационный некроз
г) коагуляционный некроз+

16. Площадь ожога нижней конечности:
а) 7%
б) 9%
в) 27%
г) 18%+

17. К особым формам ожога относят:
а) химические ожоги
б) лучевые ожоги (солнечные, рентгеновские и др.) и поражение электричеством +
в) термические ожоги

18. Площадь ожога головы, шеи:
а) 9%+
б) 10%
в) 12%
г) 11%

19. Признак термического ожога IIIБ степени:
а) обугливание тканей

б) некроз до сосочкового слоя
в) некроз всей толщи кожи+
г) обратимая сосудистая реакция

20. Какова должна быть доврачебная помощь при отморожении кистей и стоп:
а) удаление пузырей
б) наложение термоизолирующей повязки+
в) растирание снегом
г) футлярная новокаиновая блокада

Тест по теме “Национальная безопасность страны”

1. В соответствии с Законом «О безопасности» основным субъектом обеспечения безопасности является:
а) Правительство РФ
б) Президент РФ
в) Государство +

2. Проявления и последствия режимного кризиса совершенно:
а) непредсказуемы +
б) предсказуемы
в) ясны

3. Весьма опасны техногенные аварии и катастрофы:
а) в лесах
б) за чертой города
в) в черте больших городов +

4. Совет Безопасности Российской Федерации:
а) совещательный орган Президента РФ
б) федеральный орган власти по вопросам безопасности России
в) конституционный орган, осуществляющий подготовку решений Президента РФ +

5. Управление Вооруженными Силами РФ осуществляет:
а) Президент РФ
б) Министр обороны РФ +
в) Правительство РФ

6. Внутренние угрозы безопасности проистекают в первую очередь от факторов, воздействующих на общество и:
а) его граждан +
б) транспорт
в) промышленность

7. Одна из правовых основ военной службы:
а) Всероссийский закон “О воинской обязанности и военной службе”
б) Конституция Российской Федерации +
в) решение Правительства РФ

8. Одна из правовых основ военной службы:
а) Федеральный закон “О воинской обязанности и военной службе” +
б) Всероссийский закон “О воинской обязанности и военной службе”
в) решение Президента РФ

9. Одна из правовых основ военной службы:
а) решение Правительства РФ
б) Всероссийский закон “О воинской обязанности и военной службе”
в) международные договоры Российской Федерации +

10. Экономическая безопасность – состояние, в котором общество и государство:
а) имеет достаточные запасы валюты

б) может самостоятельно определять пути и формы своего экономического развития +
в) имеет большой объём естественных ресурсов

Тест по теме «Прохождение военной службы по призыву»

1. Призыву на военную службу подлежат граждане мужского пола в возрасте…
а)от 20 до 25 б)от 18 до 27 в)от 16 до 30

2. Какие категории граждан освобождают от призыва на военную службу?
а) признанных негодными или ограниченно годными к военной службе по состоянию здоровья;
б) проходящих или прошедших военную службу в Российской Федерации;
в) представителей мужского пола в возрасте от 18 до 27 лет;
г) проходящих или прошедших альтернативную гражданскую службу;
д) прошедших военную службу в другом государстве.
3. Какие граждане не подлежат призыву на военную службу?
а) отбывающие наказание в виде обязательных работ, исправительных работ, ограничения свободы, ареста или лишения свободы;
б) имеющие неснятую или непогашенную судимость за совершение преступления;
в) имеющие более одного ребёнка;
г) в отношении которых ведётся дознание либо предварительное следствие, или уголовное дело в отношении которых передано в суд.
4. Предоставляется ли отсрочка от призыва на военную службу?
а) да
б) нет
5. Срок военной службы для военнослужащих по призыву, не имеющих воинского звания офицера, составляет …
а) 12 месяцев
б) 18 месяцев
в) 24 месяца
6. Призыв граждан на военную службу осуществляют на основании:
а) указов губернаторов;
б) приказов командиров воинских частей;
в) указов Президента Российской Федерации.
7. Отсрочку от призыва на военную службу предоставляют гражданам:
а) признанным в установленном Федеральным законом «О воинской обязанности и военной службе» порядке временно не годными к военной службе по состоянию здоровья (на срок до одного года);
б) имеющим ребёнка, воспитываемого без матери;
в) имеющим ребёнка-инвалида в возрасте до трёх лет;
г) имеющим двух и более детей;
д) имеющим ребёнка и жену, срок беременности которой составляет не менее 26 недель;
е) поступившим на службу охранником.
8. Право на отсрочку от призыва на военную службу имеют граждане:
а) обучающиеся в очной форме обучения;
б) обучающиеся в заочной форме обучения;
в) обучающиеся в очно - заочной форме обучения;
г) обучающиеся в вечерней форме обучения.
9. Для проведения призыва создают призывную комиссию. В её состав кроме председателя и его заместителя входят:
а) секретарь;

б) врач, руководящий работой по медицинскому освидетельствованию граждан, подлежащих призыву на военную службу;
в) представитель соответствующего органа внутренних дел;
г) представитель соответствующего органа управления образованием;
д) представитель соответствующего органа службы занятости населения (для рассмотрения вопросов, касающихся альтернативной гражданской службы);
е) родители (законные представители) одного из призывников.
10. Призывная комиссия в отношении граждан, не пребывающих в запасе, принимает одно из следующих решений:
а) о призыве на военную службу;
б) о направлении на альтернативную гражданскую службу;
в) о предоставлении отсрочки от призыва на военную службу;
г) об освобождении от призыва на военную службу;
д) о зачислении в запас;
е) об освобождении от исполнения воинской обязанности;
ж) о направлении на контрактную военную службу.

Ответы по тесту на тему: «Прохождение военной службы по призыву»
1- б
2- а, б, г, д
3- а, б, г
4- а
5- а
6- в
7- а, б, в, г, д
8- а
9- а, б, в, г, д
10- а, б, в, г, д, е

Тест «Боевые традиции Вооружённых сил, символы воинской чести России»

1.Дополните предложение.
Боевые традиции-это…
а. система межличностных отношений в воинских коллективах;
б. народные обычаи, перенесённые в сферу военных отношений;
в. исторически сложившиеся в армии и на флоте и передающиеся из поколения в поколение правила, обычаи и нормы поведения военнослужащих, связанные с выполнением боевых задач и населением воинской службы;
г. исторически сложившиеся в армии и на флоте и передающиеся из поколения в поколение уставные и неуставные взаимоотношения.

2.Что характерно для любого воинского коллектива?
а. автономия, означающая определённую самостоятельность и проявляющаяся в выполнении функций, свойственных только этому коллективу;
б. способность сохранять структуру и функции;
в. минимальная численность и состав, позволяющие выполнять возложенные на коллектив функции;
г. оптимальная численность и состав, позволяющие полностью выполнять возложенные на коллектив функции с минимальными затратами труда и средств;
д. способность быстро изменять организационную структуру.

3.Дополни предложение.

Ордена-это…

а. почётные ведомственные награды за успехи в различной деятельности;

б. наградные государственные знаки за успехи на производстве;

в. почётные государственные награды за воинские и другие отличия и заслуги.

г. почётные награды министра обороны РФ за безупречное служение Родине.

4.Какие государственные награды России и бывшего СССР сохранены в системе госнаград Российской Федерации?

а. орден Святого Георгия и знак отличия Георгиевский крест;

б. орден «За заслуги перед Отечеством»;

в. военные ордена Суворова, Ушакова, Кутузова, Александра Невского, Нахимова;

г. орден и медаль « За заслуги перед отечеством».

5.На какие виды условно можно подразделить воинские ритуалы?

а. парадной деятельности;

б. боевой деятельности;

в. учебно-боевой деятельности;

г. повседневной деятельности;

д. гарнизонной и караульной служб;

е. боевой учёбы.

Тест по теме «Качества личности военнослужащего»

1. Что является главным качеством военнослужащего?

Патриотизм и верность воинскому долгу

Физическая и психологическая подготовка

Стремление к совершенству

2. Кто такой военнослужащий?

Защитник Отечества, на него возлагаются обязанности по подготовке к вооружённой защите и вооружённая защита Российской Федерации

Нанятый государством человек, занимающийся охраной и защитой интересов внутренней и внешней политики РФ

Призванный во время мобилизации человек

3. Как называется чувство любви к своему народу, гордость за его успехи и победы и горечь за неудачи и поражения?

Гуманизм

Нацинализм

Патриотизм

4. Что определяют понятия долг и честь?

Правовые и моральные нормы

Чувство патриотизма

Военная служба

5. Что есть выражение способности личности осуществлять нравственный самоконтроль, самостоятельно формулировать для себя нравственные обязанности, требовать от себя их выполнения и производить самооценку совершаемых поступков?

Чувство самооценки

Совесть

Честь

6. К чему обязывает воинский долг в мирной повседневной жизни?

Осознать личную ответственность за защиту Отечества

Самостоятельно приходить в военную часть

Принять воинскую присягу

7. Чем полезна военная служба?

Развитием здоровых и полезных привычек

Это эффективное средство нравственного воспитания граждан, приобретения личной ответственности за защиту Отечества

Возможностью самовыражаться

8. Как объяснить понятие долга родине?

Это внешний долг человека перед государством

Долг есть нравственные обязанности человека, выполняемые из побуждений совести

Это необходимость быть призванным на службу в ВС РФ

9. Чем определяются нормы поведения?

Формируются их памяти народа и представляют собой общепринятые нормы морали и нравственности

Воспитанием родителей

Исключительно конституционными правами и обязанностями

10. Каково определение морали и нравственности?

Это всё то, что создавали наши предки, это то место, где будут жить наши дети, это всё то, что мы обязаны любить, беречь, охранять и улучшать

Особая форма общественного сознания и вид общественных отношений, один из основных способов регуляции действий человека в обществе с помощью норм

Понятие, близкое понятию Родины, но с более глубоким содержанием

Тест по теме «Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации»

1.«Скажите, пожалуйста, что такое присяга?»

a) Военная присяга – клятва воина на верность.
b) Военная присяга – обещание воина на верность Отечеству.

2.«Где находятся истоки возникновения и ритуала принятия Военной присяги?»

a) От письменного заявления дружинников Святослава.
b) От устного заявления дружинников Святослава.

3.«В чем смысл военной присяги?»

a) Ценой своей крови отстоять интересы Отечества.
b) Ценой своей крови и даже жизни отстоять интересы Отечества.

4.«Кто приводиться к Военной присяге?»

a) Граждане России, впервые поступившие на государственную службу.
b) Граждане России, впервые поступившие на военную службу.

5.«В каком документе изложен порядок приведения к Военной присяге?»

a) В Уставе караульной службы Вооруженных сил Российской Федерации.
b) В Уставе внутренней службы Вооруженных сил Российской Федерации.

6. «Что такое Боевое Знамя воинской части?».

a) Боевое Знамя воинской части есть особо почетный знак, отличающий особенности боевого предназначения, истории и заслуг воинской части, а также указывающий на ее принадлежность к Вооруженным Силам Российской Федерации.
b) Боевое Знамя воинской части есть особо почетный знак, отличающий особенности боевого предназначения.

7.«Какие условия должны соблюдаться при сохранении Боевого Знамени?»

a) Боевое Знамя сохраняется за воинской частью на время боя.

b) Боевое Знамя сохраняется за воинской частью на все время независимо от изменения наименования и нумерации воинской части.

8. «Какое наказание следует при утрате Боевого Знамени?»
   1) При утрате Боевого Знамени командир воинской части и военнослужащие, непосредственно виновные в таком позоре, подлежат суду, а воинская часть - расформированию.
   2) При утрате Боевого Знамени командир воинской части подлежат суду.

Тест по теме «Коллективные и индивидуальные средства защиты»

1. От чего защищают коллективные средства защиты?
а) от действия обычного оружия
б) от действия ядерного оружия
в) от действия ОВ
г) от действия БС
д) все выше перечисленное
2. Что относится к индивидуальным средствам защиты органов дыхания?
а) общевойсковой защитный комплект
б) противогаз
в) аптечка АИ-1, АИ-2
г) противохимический пакет ИПП-8, 9, 10, 11
д) вентилируемый блиндаж
3. К средствам коллективной защиты относятся:
а) убежища б) укрытия в) противогаз г) респиратор
4. Что является подручным средством защиты органов дыхания
а) любая ткань, носовой платок
б) противогаз
в) ватно-марлевая повязка
г) противопыльная тканевая маска
5. Что относится к индивидуальным медицинским средствам защиты?
а) респиратор
б) ватно-марлевая повязка
в) индивидуальная аптечка
г) противогаз
д) легкий защитный костюм
6. Для чего предназначен изолирующий противогаз?
а) для защиты органов дыхания, кожи лица и глаз от ОВ, РВ
б) для защиты глаз и кожи лица от ОВ, БС
в) для защиты органов дыхания, кожи лица и глаз от ОВ и БС
г) для защиты органов дыхания, кожи лица и глаз от ОВ, РВ, БС
д) для защиты органов дыхания от ОВ, РВ, БС
7. Что запрещается приносить в убежище:
а) сильно пахнущие вещества
б) принадлежности туалета
в) продукты питания
г) громоздкие вещи
д) приводить животных
8. Клапанная коробка – составная часть:
а) Противогаза
б) Респиратора
в) ПТМ
г) Л – 1

9. Средства защиты по применению делятся на:
а) фильтрующие и изолирующие
б) общевойсковые и специальные
в) индивидуальные и коллективные
г) средства защиты органов дыхания и кожи
д) индивидуальные и специальные
10. Для чего предназначен активированный уголь фильтрующего противогаза?
а) для очистки воздуха от БС
б) для очистки воздуха от РВ
в) для очистки воздуха от пыли
г) для очистки воздуха от ОВ в виде аэрозоли
д) для превращения паров ОВ в жидкость и обезвреживания их
11. Убежища, вмещающие от 200 до 600 человек имеют:
а) малую вместимость
б) среднюю вместимость
в) большую вместимость г
г) одиночную вместимость
12. Назовите группы СИЗ организма человека по характеру их воздействия:
а) средства защиты кожи
б) средства защиты слизистых оболочек
в) средства защиты органов дыхания
г) химические средства защиты
д) медицинские средства защиты
13. Сколько входов (выходов) имеет убежище:
а) один
б) два
в) три
г) четыре
д) пять
14. Из чего состоит фильтрующий противогаз?
а) а) лицевой части с очками и обтекателями регенеративного патрона
б) лицевой части, противогазной коробки и дыхательного мешка
в) лицевой части, гофрированной трубки и противогазовой коробки
г) лицевой части, противогазовой коробки, регенеративного патрона
д) лицевой части и регенеративного патрона
15. Средства защиты по принципу защиты делятся на:
а) фильтрующие и изолирующие
б) общевойсковые и специальные
в) индивидуальные и коллективные
г) средства защиты органов дыхания и кожи
д) индивидуальные и специальные

Ответы
1. д 2. б 3. а, б 4. а 5. в 6. г 7. а, г, д 8. а 9. в 10. д 11. б 12. а, в, д 13. б, в 14. а, в 15. в 16. а

Задание для тестированного контроля по текущим знаниям

Вариант 1

1. Опасные изменения состояния суши, воздушной среды, гидросферы и биосферы по сфере возникновения относятся к:
1.техногенным ЧС
2.природным ЧС

3.экологическим ЧС
4.социальным ЧС
5.нет верного ответа

2. РСЧС состоит из:
1.республиканских и областных подсистем
2.региональных и местных подсистем
3.краевых и областных подсистем
4.территориальных и функциональных подсистем
5.все ответы верны

3. К угрозам государственной безопасности относятся:
1.угроза американо-иракского конфликта
2.угроза распространения СПИДа
3.угроза подъема уровня Мирового океана
4.угроза терроризма

4. К местной относится ЧС, в результате которой пострадало свыше __ человек, при условии, что зона ЧС не выходит за пределы населенного пункта, города, района:
1. 20, но не более 90 человек
2. 15, но не более 70 человек
3. 30, но не более 100 человек
4. 10, но не более 50 человек
5. нет верного ответа

5. Заблаговременный вывоз или вывод населения из зоны чрезвычайной ситуации это:
1. принцип защиты населения
2. основной способ защиты населения
3. защитное мероприятие
4. средство защиты населения
5. все ответы верны

6. К региональной относится ЧС, в результате которой пострадало свыше _____ при условии, что зона ЧС охватывает территорию двух субъектов РФ:
1. 100, но не более 500 человек
2. 50, но не более 500 человек
3. 10, но не более 50 человек
4. 10 человек
5. нет верного ответа

7. К территориальной относится ЧС, в результате которой пострадало свыше _____ при условии, что зона ЧС не выходит за пределы субъекта РФ:
1. 50, но не более 500 человек
2. 10, но не более 50 человек
3. 20, но не более 50 человек
4. 10 человек
5. 30 человек

8. Марлевую повязку для лучшей защиты органов дыхания от паров хлора нужно смачивать:
1. 2% раствором питьевой соды
2.5% раствором уксусной или лимонной кислоты
3. слабым раствором марганцовки
4. любой жидкостью
5. растительным маслом

9. К защитным сооружениям ГО относятся: 1) убежища 5 классов, 2) ПРУ 3 классов, 3) погреба, подвалы и приспособленные жилые помещения, 4) специально оборудованные подземные переходы, метро, горные выработки, 5) леса, овраги,

придорожные канавы.
1. 1,2,3,4,5
2. только 1,2,3
3. только 4,5
4. только 1,2,3,4
5. нет верного ответа

10. Аварии, пожары, взрывы на предприятиях, транспорте и коммунально-энергетических сетях по сфере возникновения относятся к:
1. техногенным ЧС
2. природным ЧС
3. экологическим ЧС
4. социальным ЧС
5. нет верного ответа

Вариант 2

1. Принцип фильтрации (информационное манипулирование) предполагает:
1. ссылку на авторитетное мнение
2. использование ложной информации
3.отбрасывание ненужной (для манипулятора) информации
4. смещение фокуса внимания манипулятором
5. использование контрастов

2. Геологические, метеорологические, гидрологические, природные пожары, массовые заболевания людей и животных по сфере возникновения относятся к:
1. техногенным ЧС
2. природным
3. экологическим
4. социальным
5. все не верно

3. РСЧС состоит из:
1. республиканских и областных подсистем
2. региональных и местных подсистем
3. краевых и областных подсистем
4. территориальных и функциональных подсистем
5. все ответы верны

4. Флаги катастроф в неинтерактивной системе:
1. неизбежность
2. глобальность
3. ветвление
4. гистерезис
5.непрерывность
6. микромодальность

5. Угрозы в социальной сфере обусловлены:
1. расслоением общества
2. сокращением ВВП
3. тенденцией к преобладанию в экспортных поставках топливно-сырьевой и энергетической составляющих
4. спадом рождаемости

6. Укажите основные способы защиты населения от ЧС:
1. оповещение населения, локализация районов ЧС
2. эвакуация, укрытие в защитных сооружениях, использование ИСЗ
3. проведение спасательных работ, тушение пожаров

4. оказание мед. помощи, разбор завалов
5. все ответы верны

7. Аварии, пожары, взрывы на предприятиях, транспорте и коммунально-энергетических сетях по сфере возникновения относятся к:
1. техногенным ЧС
2. природным ЧС
3. экологическим ЧС
4. социальным ЧС
5. нет верного ответа

8. Какие катастрофические явления считаются катастрофами в интерактивной системе:
1. землетрясения
2. извержение вулкана
3. социальный взрыв
4. развод в семье

9. Какое сильное ядовитое вещество применяется в промышленных холодильных установках?
1. хлор
2. аммиак
3. формальдегид
4. тетраэтилсвинец
5. хлорпикрин

10. Использование индивидуальных средств защиты населением в ЧС – это:
1. принцип защиты населения
2. защитное мероприятие
3. средство защиты населения
4. способ защиты населения
5. способ защиты территорий

№ вопроса / Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Вариант 1	**3**	**4**	**4**	**4**	**2**	**2**	**1**	**1**	**4**	**1**	**2,3**	**3**	**3**	**2**	**2,4**

Вариант 2	**3**	**2**	**4**	**4**	**1,5**	**2**	**2**	**1,2**	**2**	**4**	**3**	**2**	**3**	**3**	**1**

Эталон ответов

(на контрольный срез текущих знаний по БЖ)

3.2 Темы самостоятельной работы студентов

№ п\п	**Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения**	**Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения**	**Осваиваемые компетенции**	**Объем в часах**
1	**2**	**3**		
17.	(***для девушек)*** Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях.	Составление плана - конспекта	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	2
18.	Первая медицинская помощь при массовых поражениях.	Составление плана-конспекта	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	2
	Всего		ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	**4**
19.	***(для юношей)*** Обеспечение национальной безопасности страны.	Подготовка доклада	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	2
20.	Средства индивидуальной защиты.	Составление плана-конспекта.	ОК1- ОК4, ОК6, ОК8-10	2
	Всего			**4**

3.3 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

1.Перечислите правила безопасного поведения в случае, если вас захватили заложники.
2.С какого возраста и за какие преступления несовершеннолетнего могут привлечь к ответственности.
3.Какие виды наказаний могут быть назначены несовершеннолетнему, совершившему преступление.
4.С какой целью в нашей стране была создана единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.
5. Перечислите основные задачи, решаемые (РС ЧС).
6.Перечислите задачи гражданской обороны.
7.Какие поражающие факторы ядерного оружия вы знаете?
8.Перечислите основные виды отравляющих веществ.
9. Назовите поражающие факторы бактериологического оружия.
10. Дайте характеристику основных видов защитных сооружений гражданской обороны и их назначении.
11. Назовите простейшие виды укрытий и требования к их оборудованию.
12. Каково предназначение противорадиационных укрытий.
13. Перечислите и охарактеризуйте простейшие средства защиты кожи.
14.Какие мероприятия проводятся при выполнении задания аварийно-спасательных работ.
15. Воинская обязанность, ее предназначение и содержание.
16. Воинский учет и его организация.
17.Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе.
18. Профессиональный психологический отбор граждан при первоначальной постановке на воинский учет, его цели и организация.
19.Для чего создан запас Вооруженных Сил Российской Федерации.
20. Военные сборы, их предназначение, порядок освобождения от воинских сборов.
21. Военная служба и ее особенности.
22.Законы Российской Федерации, определяющие правовую основу военной службы.
23.Статус военнослужащих.
24. Общие воинские Уставы и их предназначение.
25. Устав внутренней службы и что он определяет.
26. Порядок приведения военнослужащих к военной присяге.
27. Текст военной присяги.
28.Время призыва на военную службу.
29.Военная служба по контракту.
30. Воинская дисциплина, ее сущность и значение.
31. Патриотизм, его основные понятия и определения.
32.Основные обязанности военнослужащих.
33. Значение физической культуры для подготовки к военной службе.
34.Как подразделяются воинские должности?
35.Основные требования к уровню профессиональной подготовки военнослужащих.
36.Виды ответственности военнослужащих за определенные нарушения.
37. Преступления против военной службы.
38. Размещение военнослужащих.
39. Требования международных правил , которые необходимо соблюдать в бою
40.Добровольная подготовка граждан к военной службе.
41.Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи.
42.Способоы остановки кровотечения.
43. Первая медицинская помощь при травмах опорно-двигательного аппарата.
44.Первая медицинская помощь при различных видах травм.
45. Понятие клинической смерти и реанимации.

46.П правила непрямого массажа сердца.
47 .Правила искусственной вентиляции легких.
48. Правила сердечно-легочной реанимации.
49. Основные компоненты первой медицинской помощи при переломах и вывихах.
50.Разновидности черепно-мозговых травм.

40. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

40.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОП.10 Метрология, стандартизация и сертификация.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Метрология, стандартизация и сертификация.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

40.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины Метрология и стандартизация направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)	
		Знает:	Умеет:
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	1, 2	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	2,5	6,7,8
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	2,4,5	6,7,9
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	1,2,4	6,8
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	3,5	7,8,9
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	4	6,7,8,9
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	1,2,3,4	6,8,9
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	1,2,4	7
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной	3,4	

	деятельности		
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках		

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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

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.

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.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

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.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

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.

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 обслуживания.

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.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать: (ОК 1-9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5)

1. основные понятия метрологии;
2. задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
3. формы подтверждения соответствия;
4. основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
5. терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Уметь: (ОК 1-9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5)

6. применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов;
7. оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
8. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
9. приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел / тема дисциплины	Виды работ		код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		аудиторная	СРС		
1.	Предмет, задачи и структура курса	Лекция	Работа с конспектом лекции. Изучение рекомендованной литературы. Составление структуры курса в виде блок-схемы. Написание реферата на тему: «Роль метрологии в развитии народного хозяйства». Составление плана-конспекта на тему: «Величины и их определения».	ОК 1	**Знать:** понятия стандартизации, метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
2.	Структурные элементы метрологии	Лекция Практическое занятие	Составление словаря терминов. Работа с учебной литературой. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Международная	ОК 1,4 ПК 3.5	**Знать:** понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ **Уметь:** применять требования

			система единиц измерений». Написание реферата «Обеспечение единства измерений».		нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой
3.	Объекты и субъекты метрологии	Лекция Практическое занятие	Работа с учебной литературой и конспектом лекций. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Госстандарт России», «Государственные научные метрологические центры и службы». Написание реферата «Международные и региональные метрологические организации».	ОК 1,5 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 3.4	**Знать**: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. **Умеет:** применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой
4.	Средства и методы измерений	Лекция Практическое занятие	Работа с учебной литературой и конспектом лекций. Написание плана-конспекта по теме: «Порядок проведения поверки средств измерений». Написание реферата «Классификация методов по видам измерений и их характеристика».	ОК 2,3,4 ПК 1.1 ПК 2.2	**Знает**: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. **Умеет:** применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой
5.	Основы теории измерений	Лекция Практическое занятие	Работа с учебной литературой и конспектом лекций. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Рабочие средства измерения», «Абсолютные и относительные измерения». Подготовка сообщения на тему: «Международная система единиц измерений: основные и	ОК 3,5,9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.4	**Знает**: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. **Умеет:** применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой

			дополнительные единицы».		
6.	Государственная система обеспечения единства измерений	Лекция	Работа с учебной литературой и конспектом лекций. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Объекты государственного метрологического контроля и надзора».	ОК 5,9 ПК 2.1 ПК 2.2	**Знает**: основные понятия метрологии; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. **Умеет:** применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой
7.	Методологические основы стандартизации	Лекция Практическое занятие	Составление словаря терминов. Работа с учебной литературой. Составление плана-конспекта по теме: «Объекты стандартизации».	ОК 8,9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	**Знает**: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; **Умеет:** использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
8.	Принципы и методы стандартизации	Лекция Практическое занятие	Работа с учебной литературой. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Взаимосвязь принципов и методов стандартизации». Написание реферата «Характеристика методов стандартизации».	ОК 1,4 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.4	**Знает**: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; **Умеет:** использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
9.	Средства	Лекция	Работа с учебной	ОК 2,4,5,	**Знает**: задачи стандартизации,

	стандартизации	Практическое занятие	литературой и конспектом лекций. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Виды стандартов». Подготовка сообщений на темы: «Основополагающие стандарты», «Стандарты на продукцию», «Стандарты на работы»	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.5	ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; **Умеет:** использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
10.	Система стандартизации	Лекция Практическое занятие	Работа с учебной литературой. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Межгосударственная система стандартизации», «Межотраслевые системы стандартизации». Написание реферата «Объекты Государственной системы стандартизации».	ОК 5,9	**Знает**: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; **Умеет:** использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
11	Экономическая и правовая база стандартизации	лекция	Работа с учебной литературой. Ознакомление с нормативными актами по стандартизации. Подготовка сообщений по теме: «Соглашение по техническим барьерам в торговле», «Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер».	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4	**Знает**: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; **Умеет:** использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
12	Международное и	Лекция Практичес	Составление словаря терминов. Работа с	ОК 5,9	**Знает**: задачи стандартизации, ее экономическую

	региональное сотрудничество в области стандартизации	кое занятие	учебной литературой, конспектом лекций и нормативными документами. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Главный объект международной стандартизации и основные задачи России в международном сотрудничестве в области стандартизации».		эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; **Умеет:** использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
13	Сертификация: содержание, формы, направления	Лекция Практическое занятие		**ОК 1-9 ПК 2.1-2.3 $У_1$, $У_2$, $У_3$, $У_4$ $З_3$, $З_4$, $З_5$**	**Знает:** формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. **Умеет:** применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
14	Механизм подтверждения соответствия	Лекция Практическое занятие		**ОК 1-9 ПК 2.1-2.3 $У_1$, $У_2$, $У_3$, $У_4$ $З_3$, $З_4$, $З_5$**	**Знает:** формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной

					системой единиц СИ. **Умеет:** применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой
15	Роль стандартизации, метрологии и сертификации в повышении эффективности производства и качества продукции	Лекция Практическое занятие		**ОК 1-9** **ПК 2.1-2.3** **$У_1$, $У_2$, $У_3$, $У_4$** **$З_3$, $З_4$, $З_5$**	**Знает:** формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. **Умеет:** применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой
16	Информационное обеспечение	Лекция Практическое занятие	Работа с учебной литературой. Ознакомление с нормативными актами по стандартизации. Подготовка сообщений по теме: «Соглашение по техническим	**ОК 1-9** **ПК 2.1-2.3** **$У_1$, $У_2$, $У_3$, $У_4$** **$З_3$, $З_4$, $З_5$**	**Знает:** формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в

			барьерам в торговле», «Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер».		соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. **Умеет:** применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой

41. Показатели, критерии оценки компетенций

41.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	Предмет, задачи и структура курса	ОК 1	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой
2.	Структурные элементы метрологии	ОК 1,4 ПК 3.5	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой
3.	Объекты и субъекты метрологии	ОК 1,5 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 3.4	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой
4.	Средства и методы измерений	ОК 2,3,4 ПК 1.1 ПК 2.2	Вопросы для текущего контроля Составление плана-конспекта	Работа с основной и дополнительной литературой
5.	Основы теории измерений	ОК 3,5,9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.4	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой
6.	Государственная система обеспечения единства измерений	ОК 5,9 ПК 2.1 ПК 2.2	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой

7.	Методологические основы стандартизации	ОК 8,9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Вопросы для текущего контроля составление плана-конспекта	Работа с основной и дополнительной литературой
8.	Принципы и методы стандартизации	ОК 1,4 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.4	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой
9.	Средства стандартизации	ОК 2,4,5, ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.5	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой, с конспектом лекций
10.	Система стандартизации	ОК 5,9	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой
11.	Экономическая и правовая база стандартизации	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой
12.	Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации	ОК 5,9	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой, конспектом лекций
13.	Сертификация: содержание, формы, направления	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой, конспектом лекций
14.	Механизм подтверждения соответствия	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой, конспектом лекций
15.	Роль стандартизации, метрологии и сертификации в повышении эффективности производства и качества продукции	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	Вопросы для текущего контроля	Работа с основной и дополнительной литературой, конспектом лекций
16.	Информационное обеспечение	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	Вопросы для текущего контроля. Подготовить сообщение	Работа с основной и дополнительной литературой, конспектом лекций

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной

		проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

42. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

42.1 Вопросы для устного опроса

1. **Основные понятия в области метрологии стандартизации. Цели, задачи и структура курса.** (ОК 1)
    1. Метрология, стандартизация, сертификация. Предмет, цели и задачи курса.
    2. Структура курса в виде блок-схемы. Общность и различия отдельных разделов курса.
    3. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве.
    4. Профессиональная значимость курса. Межпредметные связи с другими дисциплинами
    5. История возникновения стандартизации и метрологии в России.
2. **Структурные элементы метрологии** (ОК 1,4; ПК 3,5)

1. Разделы метрологии: теоретическая, практическая, и законодательная.
2. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства.
3. Применение знаний основ метрологии в коммерческой деятельности. История возникновения метрологии в России и за рубежом
4. Цели, задачи и основные направления развития стандартизации в России.

3. Объекты и субъекты метрологии (ОК 1,5; ПК 2.2, 3.2, 3.4)

1. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности.
2. Субъекты метрологии: Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМС, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции.

43. Средства и методы измерений (ОК 2,3,4; ПК 1.1, 2.2)

1. Характеристики величин: размер и размерность.
2. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические.
3. Измерения - основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений.
4. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам.
5. Средства измерений. Определение. Классификация. Назначение.
6. Средства поверки и калибровки.
7. Поверочные схемы: государственные, ведомственные, локальные.

44. Основы теории измерений (ОК 3,5,9; ПК 2.1, 2.2, 3.4)

1. Единицы физических величин. Понятие.
2. Основные, дополнительные и производные единицы измерений.
3. Кратные и дольные единицы.
4. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России.
5. Эталонная база. Порядок проведения поверки средств измерений.
6. Поверочные клейма и свидетельства.
7. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика.
8. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений. Определение, краткая характеристика.

45. **Государственная система обеспечения единства измерений** (ОК 5,9; ПК 2.1-2.2)

1. Правовые основы обеспечения единства измерений.
2. Государственный метрологический контроль и надзор.
3. Калибровка и сертификация средств измерений.

46. Методологические основы стандартизации (ОК 8,9; ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3)

1. Цели и задачи стандартизации в России.
2. Основы направления развития стандартизации.
3. Объекты стандартизации. Понятие. Классификация объектов.
4. Субъекты стандартизации: органы и службы. Определение.
5. Уровни субъектов: международный, региональный, национальный. Уровни национальной стандартизации.
6. Функции, права и обязанности субъектов национальной стандартизации разных уровней, их взаимосвязь.

8. Принципы и методы стандартизации (ОК 1,4; ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.4)

1. Категории и виды стандартов. Порядок разработки, принятия, учета и применения.
2. Принципы стандартизации. Определение.
3. Научные Принципы: эффективность, динамичность, комплексность, взаимовыгодность, перспективность, обязательность.
4. Организационные принципы: экономичность, применимость, совместимость, взаимозаменяемость, безопасность, охрана окружающей среды. Краткая характеристика отдельных принципов.
5. Методы стандартизации: унификация, типизация, систематизация, селекция, агрегатирование, оптимизация. Краткая характеристика перечисленных методов. Взаимосвязь принципов и методов.

9. Средства стандартизации (ОК 2,4,5; ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5)

1. Средства стандартизации - нормативные документы (НД). Понятия. Виды НД, их определение. Правовая нормативная база НД.
2. Стандарты. Категории и виды стандартов. Классификационные признаки.
3. Порядок разработки, согласования, принятия, учета и применения стандартов разных категорий.
4.Требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий.
5. Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения.
6.Техническая политика в области стандартизации. Информационное обеспечение стандартизации.

10. Система стандартизации (ОК 5,9)

1. Государственная система стандартизации России. Понятие.
2. Объекты стандартизации. Структура ГСС. Назначение.
3. Межгосударственная система стандартизации. Понятия. Цели, задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации.
4. Объекты. Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение.
5. Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены межгосударственных стандартов. Правила их применения.
6. Межотраслевые системы стандартизации. Назначение. Виды.
7. Единые системы: конструкторской документации, технической документации, в области охраны окружающей среды.

11. Экономическая и правовая база стандартизации
(ОК 1-9; ПК 1.1-1.4)

1. Экономическая база стандартизации. Направления разработки новых и совершенствования действующих стандартов.
2. Затраты на повышение качества. Затраты на проектирование, разработку и внедре ние стандартов.
3. Экономическая эффективность стандартизации: показатели, расчет, анализ.
4. Правовая база стандартизации. Федеральные законы и подзаконные акты.
5. Организационно-методические документы в области стандартизации.
6. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами.
7. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.
8. Объекты и формы. Ответственность за нарушение действующего законодатель ства.

12. Сертификация: содержание, формы, направления (ОК 1-9; ПК 2.1-2.3)

1. Основные понятия, термины и определения
2. Объекты и цели сертификации
3. Требования обязательной сертификации

13. Механизм подтверждения соответствия (ОК 1-9; ПК 2.1-2.3)

1. Критерий выбора форм подтверждения соответствия
2. Процедуры сертификации производства и систем качества
3. Аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий

14. Роль стандартизации, метрологии и сертификации в повышении эффективности производства и качества продукции (ОК 1-9; ПК 2.1-2.3)

1. Методические подходы к оценке эффективности производства и качества продукции
2. Финансирование стандартизации, метрологии и сертификации

15. Информационное обеспечение (ОК 1-9; ПК 2.1-2.3)

1. Информационные ресурсы и их организация
2. Федеральный информационный фонд в сфере технического регулирования
3. Показатели характеристик качества и безопасности продукции

Задание для тестированного контроля
(ОК 1-9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5)
Вариант 1.

Верно ли утверждение:

1. Единство измерений — состояние измерений, при котором их результаты выражены в узаконенных единицах величин, а погрешности измерений не выходят за установленные границы с заданной вероятностью.	***46.1 а/Нет***
2. Прикладная метрология занимается вопросами фундаментальных исследований, созданием системы единиц измерений, физических постоянных, разработкой новых методов измерения.	***46.2 а/Нет***
3. Метрология — область знаний и вид деятельности, связанные с измерениями.	***46.3 а/Нет***
4. Физическая величина применяется для описания материальных систем и объектов.	***46.4 а/Нет***
5. Неравноточные - измерения неизменной во времени физической величины.	***46.5 а/Не***

	m
6. Объект стандартизации — продукция, работа, процесс и услуги, подлежащие или подвергшиеся стандартизации	***46.6 a/ H e m***
7. Стандарты на методы испытаний устанавливают требования к выполнению различного рода работ на отдельных этапах жизненного цикла продукции (услуги) — разработка, изготовление, хранение, транспортирование, эксплуатация, утилизация для обеспечения их технического единства и оптимальности.	***46.7 a/ H e m***
8. В России в настоящее время преобладает добровольная сертификация, за рубежом — обязательная.	***46.8 a/ H e m***
9. К территориальным органам Госстандарта относятся центры стандартизации и метрологии.	***46.9 a/ H e m***
10. Стандарты отраслей (ОСТ) могут разрабатываться и приниматься государственными органами управления в пределах их компетенции применительно к продукции, работам и услугам отраслевого значения.	***46.10 a/ H e m***
11. Средство измерений — техническое устройство, предназначенное для измерений.	***46.11 a/ H e m***
12. Диапазон измерений — область значений величины, в пределах которых нормированы допускаемые пределы погрешности.	***46.12 a/ H e m***
13. Измерительные преобразователи – это средства измерений, служащие для преобразования измеряемой величины в другую величину или сигнал измерительной информации, удобный для обработки, хранения, дальнейших преобразований.	***46.13 a/ H e m***
14. Многозначные меры - масштабная линейка, конденсатор переменной емкости.	***46.14 a/ H e m***
15. Косвенные - это измерения, при которых искомое значение физической величины получают непосредственно при измерении.	***46.15 a/ H e m***

Вариант 2.

Верно ли утверждение:

1. Участниками сертификации являются изготовители продукции и исполнители услуг, заказчики, а также органы по сертификации, испытательные лаборатории (центры), специально уполномоченные федеральные органы исполнительной власти.	***46.16 а/ Нет***
2. Существуют основные и производные величины.	***46.17 а/ Нет***
3. Объектами метрологии являются единицы величин, средства измерений, эталоны, методики выполнения измерений.	***46.18 а/ Нет***
4. Метрологическая служба — совокупность субъектов деятельности и видов работ, направленных на обеспечение единства измерений.	***46.19 а/ Нет***
5. Теоретическая метрология занимается вопросами практического применения в различных сферах деятельности результатов теоретических исследований в рамках метрологии.	***46.20 а/ Нет***
6. Статические - измерения какой-либо величины, выполненные несколькими различными по точности средствами измерений или в нескольких разных условиях.	***46.21 а/ Нет***
7. Метод измерений — прием или совокупность приемов сравнения измеряемой физической величины с ее единицей в соответствии с реализованным принципом измерений.	***46.22 а/ Нет***
8. Наборы мер — средство измерений, предназначенное для получения значений измеряемой физической величины в установленном диапазоне.	***46.23 а/ Нет***
9. Регламент — нормативный документ по стандартизации, разработанный, как правило, на основе согласия, характеризующегося отсутствием возражений по существенным вопросам у большинства заинтересованных сторон, принятый признанным органом.	***46.24 а/ Нет***
10. Технические комитеты по стандартизации создаются на базе организаций, специализирующихся по определенным видам продукции (услуг) и имеющих в данной области наиболее высокий научно-технический потенциал.	***46.25 а/ Не***

	m
11. Показатели метрологических свойств являются их количественной характеристикой и называются метрологическими характеристиками.	***46.26 a/ Не m***
12. Требования, установленные техническими условиями, не должны противоречить обязательным требованиям государственных стандартов, распространяющимся на данную продукцию.	***46.27 a/ Не m***
13. Объектами государственного контроля и надзора являются продукция, в том числе импортная, услуги, техническая документация, технологические процессы.	***46.28 a/ Не m***
14. Измерительный прибор - набор гирь, набор калибров.	***46.29 a/ Не m***
15. Прямые - измерения, при которых искомое значение величины определяют на основании результатов прямых измерений других физических величин, функционально связанных с искомой величиной.	***46.30 a/ Не m***

Вариант 3.

Верно ли утверждение:

1. Измерение — совокупность операций, выполняемых с помощью технического средства, хранящего единицу величины, позволяющего сопоставить измеряемую величину с ее единицей и получить значение величины.	***46.31 a/ Не m***
2. Количественной характеристикой измеряемой величины служит ее размер.	***46.32 a/ Не m***
3. Относительные – измерения, изменяющиеся по размеру физической величины.	***46.33 a/ Не m***
4. Изготовители (продавцы, исполнители) при проведении сертификации обязаны реализовывать продукцию, исполнять услугу только при наличии сертификата, выданного или признанного уполномоченным на то органом или декларации о соответствии.	***46.34 a/ Не m***
5. Калибровка средства измерения — совокупность операций, выполняемых органами государственной метрологической службы с целью определения и	***46.35 a/***

подтверждения соответствия средства измерений установленным техническим требованиям.	***Нет***
6. Законодательная метрология включает совокупность взаимообусловленных правил и норм, направленных на обеспечение единства измерений, которые возводятся в ранг правовых положений, имеют обязательную силу и находятся под контролем государства.	***46.36 а/Нет***
7. Измерения равноточные - ряд измерений какой-либо величины, выполненных одинаковыми по точности средствами измерений и в одних и тех же условиях.	***46.37 а/Нет***
8. Средством измерений называют техническое средство (или их комплекс), используемое при измерениях и имеющее нормированные метрологические характеристики.	***46.38 а/Нет***
9. Однозначные меры — совокупность функционально объединенных мер, измерительных приборов, измерительных преобразователей и других устройств, предназначенных для измерений одной или нескольких физических величин и расположенных в одном месте.	***46.39 а/Нет***
10. Стандарт на продукцию — нормативный документ, имеющий широкую область распространения или содержащий общие положения для определенной области.	***46.40 а/Нет***
11. В отличие от стандартов технические условия разрабатываются в более короткие сроки, что позволяет оперативно организовать выпуск новой продукции	***46.41 а/Нет***
12. Эталон единицы величины — средство измерения, предназначенное для воспроизведения и хранения единицы величины с целью передачи ее средствам измерений данной величины.	***46.42 а/Нет***
13. Стандарт — документ, содержащий обязательные правовые нормы и принятый органом власти.	***46.43 а/Нет***
14. Набор мер, конструктивно объединенных в единое устройство, в котором имеются приспособления для их соединения в различных комбинациях, называется магазином мер.	***46.44 а/Нет***
15. Абсолютные - измерения, основанные на прямых измерениях величин и использовании значений физических констант.	***46.45 а/Не***

	m

Вариант 4.

Верно ли утверждение:

1. Изготовители (продавцы, исполнители) при проведении сертификации обязаны обеспечивать соответствие реализуемой продукции (услуги) требованиям нормативного документа, на соответствие которым она была сертифицирована, и маркирование ее знаком соответствия.	***46.46 a/ H e m***
2. Погрешность измерений — отклонение результата измерений от истинного (действительного) значения измеряемой величины.	***46.47 a/ H e m***
3. Метрология — наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности.	***46.48 a/ H e m***
4. Цель измерения — получение значения этой величины в форме, наиболее удобной для пользования.	***46.49 a/ H e m***
5. Измерительная установка - гиря 1 кг, калибр, конденсатор постоянной емкости.	***46.50 a/ H e m***
6. Стандарты на продукцию (услугу) устанавливают требования к группам однородной продукции (услуги) или конкретной продукции (услуге).	***46.51 a/ H e m***
7. Поверка средства измерений— совокупность операций, выполняемых с целью определения и подтверждения действительных значений метрологических характеристик и (или) пригодности к применению средства измерений, не подлежащего государственному метрологическому контролю и надзору.	***46.52 a/ H e m***
8. Сертификация — деятельность, направленная на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области посредством установления положений для всеобщего и многократного использования в отношении реально существующих или потенциальных задач.	***46.53 a/ H e m***
9. Погрешность — это разность между показаниями средствами измерений и истинным (действительным) значением измеряемой физической величины.	***46.54 a/ H e m***

10. Система качества — совокупность организационной структуры, методов, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством.	***46.55 a/ H e m***
11. Воспроизведение единицы представляет собой совокупность операций по материализации единицы физической величины с наивысшей в стране точностью с помощью государственного эталона или исходного рабочего эталона.	***46.56 a/ H e m***
12. Эталон, получающий размер единицы путем сличения с первичным эталоном рассматриваемой единицы, называется вторичным эталоном.	***46.57 a/ H e m***
13. Эталон, обеспечивающий воспроизведение единицы с наивысшей в стране (по сравнению с другими эталонами той же единицы) точностью, называется рабочим эталоном.	***46.58 a/ H e m***
14. Стандарты на методы контроля (испытания, измерений, анализа) должны в первую очередь обеспечивать всестороннюю проверку всех обязательных требований к качеству продукции (услуги).	***46.59 a/ H e m***
15. Динамические - измерения отношения величины к одноименной величине, выполняющей роль единицы.	***46.60 a/ H e m***

Ответы на тест для проверки остаточных знаний

по дисциплине «Метрология и стандартизация»

Номер вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4
1	Да	Да	Да	Да
2	Нет	Да	Да	Да
3	Да	Да	Нет	Да
4	Да	Да	Да	Да
5	Нет	Нет	Нет	Нет
6	Да	Нет	Да	Да
7	Нет	Да	Да	Нет
8	Нет	Нет	Да	Нет
9	Да	Нет	Нет	Да
10	Да	Да	Нет	Да
11	Да	Да	Да	Да
12	Да	Да	Да	Да
13	Да	Да	Нет	Нет
14	Да	Нет	Да	Да
15	Нет	Нет	Да	Нет

Критерии оценки теста:

Оценка уровня подготовки		
Балл (отметка)	Результат	
5	Отлично	более 89% правильных ответов
4	Хорошо	70%-89% правильных ответов
3	Удовлетворительно	51%-69% правильных ответов
2	Неудовлетворительно	менее 51% правильных ответов

3.2 Темы самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые компетенции	Объем в часах
1.	Предмет, задачи и структура курса	Работа с конспектом лекции. Изучение рекомендованной литературы. Составление структуры курса в виде блок-схемы. Написание реферата на тему: «Роль метрологии в развитии народного хозяйства». Составление плана-конспекта на тему: «Величины и их определения».	ОК 1	-
2.	Структурные элементы метрологии	Составление словаря терминов. Работа с учебной литературой. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Международная система единиц измерений». Написание реферата «Обеспечение единства измерений».	ОК 1,4 ПК 3.5	1
3.	Объекты и субъекты метрологии	Работа с учебной литературой и конспектом лекций. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Госстандарт России», «Государственные научные метрологические центры и службы». Написание реферата «Международные и региональные метрологические организации».	ОК 1,5 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 3.4	-
4.	Средства и методы	Работа с учебной литературой	ОК 2,3,4	1

	измерений	и конспектом лекций. Написание плана-конспекта по теме: «Порядок проведения поверки средств измерений». Написание реферата «Классификация методов по видам измерений и их характеристика».	ПК 1.1 ПК 2.2	
5.	Основы теории измерений	Работа с учебной литературой и конспектом лекций	ОК 3,5,9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.4	-
6.	Государственная система обеспечения единства измерений	Работа с учебной литературой и конспектом лекций	ОК 5,9 ПК 2.1 ПК 2.2	-
7.	Методологические основы стандартизации	Составление словаря терминов, работа с учебной литературой и конспектом лекций	ОК 8,9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	1
8.	Принципы и методы стандартизации	Работа с учебной литературой и конспектом лекций	ОК 1,4 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.4	-
9.	Средства стандартизации	Работа с учебной литературой и конспектом лекций. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Виды стандартов». Подготовка сообщений на темы: «Основополагающие стандарты», «Стандарты на продукцию», «Стандарты на работы» Подбор примеров	ОК 2,4,5 ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.5	1
10.	Система стандартизации	Работа с учебной литературой. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Межгосударственная система стандартизации», «Межотраслевые системы стандартизации». Написание реферата «Объекты Государственной системы стандартизации».	ОК 5,9	1
11.	Экономическая и правовая база стандартизации	Работа с учебной литературой. Ознакомление с нормативными актами по стандартизации. Подготовка сообщений по теме: «Соглашение по техническим барьерам в торговле», «Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер».	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	1

12.	Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации	Составление словаря терминов. Работа с учебной литературой, конспектом лекций и нормативными документами. Рассмотрение самостоятельно вопросов: «Главный объект международной стандартизации и основные задачи России в международном сотрудничестве в области стандартизации».	ОК 5,9	1
13.	Сертификация: содержание, формы, направления	Работа с учебной литературой и конспектом лекций	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	-
14.	Механизм подтверждения соответствия	Работа с учебной литературой и конспектом лекций	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	-
15.	Роль стандартизации, метрологии и сертификации в повышении эффективности производства и качества продукции	Работа с учебной литературой и конспектом лекций	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	-
16.	Информационное обеспечение	Работа с учебной литературой. Ознакомление с нормативными актами по стандартизации. Подготовка сообщений по теме: «Соглашение по техническим барьерам в торговле», «Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер».	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	1
	итого:			**8**

3.3 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к зачету

(ОК 1-9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.5)

1. Основные понятия в области стандартизации. Цели, задачи и структура курса.
2. История возникновения стандартизации и метрологии в России.
3. Цели, задачи и основные направления развития стандартизации в России.
4. Объекты и субъекты стандартизации.
5. Научные и организационные принципы стандартизации.
6. Методы стандартизации, их характеристика, взаимосвязь с принципами.
7. Нормативные документы. Понятия, виды. Правовая база.
8. Категории и виды стандартов. Порядок разработки, принятия, учета и применения.
9. Государственная система стандартизации. Понятия. Объекты, структура, назначение.
10. Межгосударственная система стандартизации.

11. Межотраслевые системы стандартизации.
12. Экономическая эффективность стандартизации, Показатели, их расчет, Направления повышения экономической эффективности.
13. Правовая база стандартизации.
14. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации.
15. Международное сотрудничество в области стандартизации.
16. Международная стандартизация. Ведущие международные организации.
17. Региональные организации по стандартизации.
19. Метрология: основные понятия, цели, задачи, разделы. Структурные элементы,
19. Профессиональная значимость стандартизации и метрологии.
20. Объекты метрологии.
21. Международная система единиц измерений физических величин (СИ).
22. Субъекты метрологии.
23. Средства измерения и обнаружения. Классификация.
24. Средства поверки и калибровки.
25. Поверка и поверочные схемы. Результаты поверки.
26. Средства измерений. Классификация по техническому устройствам.
27. Нормируемые метрологические характеристики.
28. Методы измерений.
29. Основы теории измерений. Основной постулат. Уравнения и шкала измерений.
30. Погрешности. Классификация. Причина возникновения, способы обнаружения. Пути устранения.
31. Правовые основы обеспечения единства измерений.
32. Государственный метрологический контроль и надзор.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

3.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении

экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины ОП.11 Приготовление блюд кухонь народов мира

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины **ОП.11 Приготовление блюд кухонь народов мира.**

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

46.61 Перечень формируемых компетенций

Изучение дисциплины ОП.11 **Приготовление блюд кухонь народов мира** направлено на формирование следующих компетенций:

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 руководителем.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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 рецептур полуфабрикатов с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

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.

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.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

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.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

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.

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 обслуживания.

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.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

знать:

З1- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З2- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З3- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;

З4- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь;

З5- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;

З6- правила проведения бракеража;

З7- правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь;

З8- температурный режим хранения;

З9- требования к качеству;

З10- способы сервировки и варианты оформления;

З11- температуру подачи;

З12- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

З13- правила их безопасного использования;

уметь:

У1- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У2- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У3- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У4- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У5- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У6- проверять органолептическим способом качество продуктов;

У7- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;

У8- использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд;

У9- оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь;

У10- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

иметь практический опыт :

ПО1- 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;

ПО2- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО3- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО4- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

ПО5- контроле хранения и расхода продуктов.

ПО6- подготовке сырья и приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная	СРС		
1. Приготовление блюд кухонь народов мира-					
Технология приготовления блюд национальной кухни					
	Тема 1.Английская кухня				
1.	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 2. Итальянская кухня				
2	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 3. Немецкая кухня				
3	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6

	Способы подачи.				
	Тема 4.Французская кухня				
4	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 5. Американская кухня.				
5	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 6. Бразильская кухня				
6	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема7. Мексиканская кухня				
7	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 8. Китайская кухня				
8	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 9. Корейская кухня				

9	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 10. Тайская кухня				
10	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 11. Японская кухня.				
11	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 12. Азербайджанская кухня				
12	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
13	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 13. Армянская кухня				
14	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
15	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 14. Грузинская кухня				

15	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 15. Узбекская кухня				
16	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
17	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 16. Украинская кухня				
18	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
19	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 17. Русская кухня				
20	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
21	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
	Тема 18. Татарская кухня				
22	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
23	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6

	Тема 19. Адыгейская кухня				
24	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6
25	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	устный опрос, тестирование	Доклад; Сообщение.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	З1-З13, У1-У10, ПО.1-ПО.6

47. Показатели, критерии оценки компетенций

47.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Приготовление блюд кухонь народов мира-				
	Тема 1.Английская кухня			
1.	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 2. Итальянская кухня			
2	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 3. Немецкая кухня			
3	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК3.1-ПК3.7; ПК5.1-ПК5.6	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 4.Французская кухня			
4	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 5. Американская кухня.			
5	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы

	Способы подачи.			
	Тема 6. Бразильская кухня			
6	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема7. Мексиканская кухня			
7	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 8. Китайская кухня			
8	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 9. Корейская кухня			
9	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 10. Тайская кухня			
10	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 11. Японская кухня.			
11	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 12. Азербайджанская кухня			
12	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
13	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 13. Армянская кухня			
14	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
15	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 14. Грузинская кухня			

15	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 15. Узбекская кухня			
16	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
17	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 16. Украинская кухня			
18	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
19	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 17. Русская кухня			
20	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
21	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 18. Татарская кухня			
22	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
23	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
	Тема 19. Адыгейская кухня			
24	Общие сведения о кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы
25	Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	ОК02-ОК.04, ПК8.1-ПК8.4	Вопросы для текущего контроля	Зачетные вопросы

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы,

		консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

48. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

48.1 Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Тестовые задания

Выберите правильные варианты ответов:

Вариант 1

1. Что использовали коренные жители Северной Америки вместо сахара:

а) финиковую пасту;
б) виноградный сок;
в) сушеный виноград;
г) кленовый сироп.

2. Как называется блюдо, приготовленное на открытом огне на свежем воздухе:

а) тандур;
б) барбекю;
в) карри;
г) пилав.

3. Любимый овощ американцев, используемый не только в кулинарии, но и как традиционное украшение:

а) тыква;
б) огурец;
в) помидоры;
г) перец.

4. Какой кухне принадлежит блюдо «ветчина в медовой глазури»:
а) немецкой;
б) американской;
в) бразильской;
г) мексиканской.

5. В какой кухне мясо и рыбу для горячих блюд не панируют:
а) мексиканской;
б) американской;
в) аргентинской;
г) бразильской.

6. Какое блюдо заменяет бразильский суп:
а) пампас;
б) пиканья;
в) фейжуадо;
г) террине.

7. Какой продукт является основным продуктом питания мексиканцев:
а) кукуруза;
б) рис;
в) нут;
г) чечевица.

8. Какой продукт является основой многих мексиканских блюд:
а) рыбный соус;
б) тортильяс;
в) каннелони;
г) ньёки.

9. Как в мексиканской кухне называют блюда на основе кукурузной каши:
а) такос;
б) энчиладос;
в) квесадильяс;
г) тамалес.

10. В кухне, какой страны существует специальная классификация остроты различных сортов перца:
а) Венгрии;
б) Мексике;
в) Бразилии;
г) Испании.

11. Способ измельчения вареного мяса и рыбы для мексиканских блюд:
а) протирание;
б) рубка;
в) деление на волокна;
г) нарезка.

12. Из какой муки готовят тортильяс в мексиканской кухне:
а) рисовой;
б) пшеничной;

в) гречневой;
г) кукурузной.

13. Каким супам отдают предпочтение американцы:
а) заправочным;
б) прозрачным;
в) пюреобразным;
г) фруктовым.

14. Чем, как правило, заправляют салаты в мексиканской кухне:
а) сметаной;
б) сливками;
в) оливковым маслом;
г) майонезом.

15. Какие салаты наиболее распространены в американской кухне:
а) зеленые;
б) с рисом;
в) мясные;
г) рыбные.

Вариант 2

1. Какая группа блюд в индийской кухне носит название «Карри»:
а) сладкие блюда;
б) горячие блюда;
в) закуски;
г) супы.

2. В какой азиатской стране широко распространено вегетарианство:
а) Японии:
б) Корее:
в) Индии:
г) Китае.

3. Мясо, каких животных не едят индусы:
а) овец;
б) коров;
в) свиней;
г) диких животных.

4. Какая группа блюд в арабской кухне называется «Мезе»:
а) мучные блюда;
б) рыбные горячие блюда;
в) супы;
г) закуски.

5. В какой кухне готовят блюда из ласточкиных гнезд:
а) японской;
б) китайской;
в) корейской;
г) вьетнамской.

6. Самая популярная приправа в Индии:
а) карри;
б) соевый соус;
в) рыбный соус;
г) букет «Гарни».

7. В какой стране готовят блюда из змей:
а) индийской;
б) японской;
в) китайской;
г) корейской.

8. От каких овощей отказываются индусы – строгие вегетарианцы:
а) лука;
б) помидоров;
в) чеснока;
г) огурцов.

9. В какой кухне готовят блюда из ядовитых рыб:
а) китайской;
б) японской;
в) корейской;
г) тайской.

10. Для приготовления какого напитка в Индии используют квашеную морковь:
а) нимбу-панч;
б) пива;
в) канжи;
г) флипа.

11. Какой продукт является синонимом слова – «пища» в кухне Юго-восточной Азии:
а) рыба;
б) рис;
в) фасоль;
г) нут.

12. В какой стране была написана первая в мире кулинарная книга:
а) Франции;
б) Италии;
в) Японии;
г) Китае.

13. Самый распространенный способ тепловой обработки продуктов в китайской кухне:
а) варка;
б) тушение;
в) припускание;
г) жарка.

14. В какой стране обед заканчивается супом:

а) Китае;
б) Индии;
в) Японии;
г) Корее.

15. Какое мясо предпочтительнее в китайской кухне:
а) телятина;
б) баранина;
в) свинина;
г) говядина.

16. В какой кухне для измельчения продуктов не пользуются мясорубками:
а) Японии;
б) Корее;
в) Китае;
г) Индии.

17. Какая приправа популярна в китайской кухне:
а) лавровый лист;
б) винный уксус;
в) соевый соус;
г) рыбная паста.

18. Чем в китайской кухне ослабляют сильный рыбный запах блюд:
а) уксусом;
б) зеленью петрушки;
в) водкой;
г) свиным салом.

19. Какой молочный продукт китайцы называют испорченным:
а) сливочное масло;
б) творог;
в) йогурт;
г) кефир.

20. Какое китайское блюдо является концентрированным белком:
а) акульи плавники;
б) консервированные яйца;
в) ласточкины гнезда;
г) побеги бамбука.

21. Время жарки основных блюд в китайской кухне:
а) 2-3 мин.;
б) 7-10 мин.;
в) 15-20 мин.;
г) 30-40 мин.

22. На сколько кусочков нарезают при подаче утку по-пекински:
а) 60;
б) 80;
в) 100;
г) 120.

23. Какие добавки китайцы добавляют в чай:
а) корицу;
б) ванилин;
в) сахар;
г) никаких.

24. Каких блюд нет в корейской кухне:
а) сладких;
б) молочных;
в) крупяных;
г) пюреобразных.

25. Из чего готовят творог в странах Юго-восточной Азии:
а) молока буйволиц;
б) кокосового молока;
в) коровьего молока;
г) сои.

26. Какой кухне принадлежит блюдо «Кимчхи»:
а) индийской;
б) японской;
в) китайской;
г) корейской.

27. В какой стране любят блюда из квашеной редьки:
а) Китае;
б) Корее;
в) Японии;
г) Индии.

28. Какой плод в тайской кухне служит для получения молока:
а) киви;
б) дуриан;
в) папайя;
г) кокос.

29. В какой кухне популярно блюдо из яиц в виде мотков из яичных нитей:
а) корейской;
б) таиландской;
в) китайской;
г) индонезийской.

30. Что является обязательной составной частью японского блюда «Суши»:
а) рыба;
б) грибы;
в) соя;
г) рис.

31. Из чего готовят тофу:
а) сои;
б) нута;

в) чечевицы;
г) гороха.

32. В каком блюде японской кухни рыба используется в сыром виде:
а) суши;
б) сашими;
в) калекукко;
г) саган-долма.

33. Какие фрукты предпочитают японцы:
а) груши;
б) яблоки;
в) хурму;
г) виноград.

34. Водой с какой температурой заваривают чай в Японии:
а) 50-60^{0}С;
б) 60-70^{0}С;
в) 70-80^{0}С;
г) 100^{0}С.

35. В культуре какого народа чайная церемония занимает одно из заметных мест:
а) Англии;
б) Китая;
в) Японии;
г) Швеции.

Вариант 3

1. Какое блюдо является неотъемлемой частью завтрака в Великобритании:
а) пудинг сухарный:
б) рогалики с джемом;
в) поридж;
г) манная каша.

2. Любимый горячий напиток англичан:
а) шоколад;
б) кофе;
в) чай с молоком;
г) чай с лимоном.

3. Какое блюдо является изобретением англичан:
а) тефтели;
б) ростбиф;
в) бифштекс рубленый;
г) кнели куриные.

4. Праздничное испанское блюдо:
а) жареный цыпленок;
б) паэлья;
в) рыбный пудинг;
г) тортильяс.

5. Из какого мяса испанцы готовят блюдо «Бандерильяс»:
а) мяса акулы;
б) бычьего мяса;
в) свинины;
г) курицы.

6. В каком блюде традиционно сочетается мясо курицы и морепродукты:
а) суп буйабес;
б) суп панадель;
в) паэлья;
г) энчиладас.

7. Любимое блюдо немцев:
а) свиные ножки с квашеной капустой;
б) бифштекс;
в) рулет с яйцом;
г) кнедлики из печени.

8. Из чего немцы готовят роль-мопс:
а) маринованных кабачков;
б) филе курицы;
в) сельди соленой;
г) папоротника соленого.

9. В какой кухне готовят супы с пивом:
а) испанской;
б) английской;
в) немецкой;
г) польской.

10. Штрудель с яблоками – изделие какой кухни:
а) венгерской;
б) греческой;
в) английской;
г) немецкой.

11. Фляки – изделие чьей кухни:
а) румынской;
б) итальянской;
в) корейской;
г) польской.

12. Из чего готовят фляки:
а) печени;
б) рубцов;
в) сердца;
г) мозгов.

13. Какая крупа используется для краковской каши:
а) рисовая;
б) пшенная;

в) гречневая;
г) ячменная.

14. Кто придумал бигос:
а) чехи;
б) поляки;
в) румыны;
г) немцы.

15. Основной компонент бигоса:
а) капуста;
б) мясо;
в) грибы;
г) помидоры.

16. Как называют кукурузную кашу в Румынии:
а) поридж;
б) мамалыга;
в) полента;
г) няня.

17. Что такое чорба:
а) напиток из ягод;
б) фаршированная тыква;
в) суп;
г) закуска из творога.

18. К каким блюдам относятся мусаки:
а) тушеным;
б) запеченым;
в) жареным;
г) вареным.

19. Какая страна оказала большое влияние на формирование греческой кухни:
а) Турция;
б) Италия;
в) Франция;
г) Болгария.

20. Любимый продукт в скандинавской кухне:
а) свинина;
б) говядина;
в) крупы;
г) рыба.

21. В каком виде скандинавы предпочитают потреблять картофель, морковь и другие овощи:
а) отварном;
б) жареном;
в) тушеном;
г) запеченом.

22. Любимый молочный продукт в скандинавских странах:
а) творог;
б) молоко;
в) сыр;
г) йогурт.

23. В каком виде используют свеклу для приготовления бифштекса в шведской кухне:
а) сыром;
б) тушеном;
в) вареном;
г) смеси сырой и вареной.

24. Любимая закуска скандинавов:
а) ветчина с хреном;
б) сельдь с луком
в) заливное из рыбы
г) бутерброд с икрой

25. Какое блюдо в русской кухне готовят по аналогии со скандинавскими клопсами:
а) фрикадельки;
б) гренки;
в) хворост;
г) клецки.

26. На каком жире скандинавы предпочитают жарить салаку:
а) оливковом масле;
б) свином жире;
в) сливочном масле;
г) топленом масле.

27. Закуски, популярные в Дании:
а) мясные рулеты;
б) фаршированная рыба;
в) салаты;
г) бутерброды.

28. Что такое клипфикс:
а) вяленая баранина;
б) сушеные яблоки;
в) сушеная треска4
г) вареные раки.

29. Старинный способ консервирования мяса в Болгарии:
а) засолка;
б) маринование;
в) вяление;
г) замораживание.

30. К какой группе блюд относится баница:

а) мучных;
б) овощных;
в) яичных;
г) крупяных.

31. Кухня какой страны более острая:
а) Румынии;
б) Болгарии;
в) Венгрии;
г) Германии.

32. Что объединяет супы типа чорба:
а) сладковатый вкус;
б) кисловатый вкус;
в) острый вкус;
г) пресный вкус.

33. Любимый овощ венгров:
а) огурцы;
б) помидоры;
в) картофель;
г) перец.
в) Венгрии
г) Турции

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

Вариант 1

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	г	9	г
2	б	10	б
3	а	11	в
4	б	12	г
5	в	13	в; г
6	в	14	в
7	а	15	а
8	б		

Вариант 2

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	б	19	а
2	в	20	в
3	б	21	а
4	г	22	г
5	б	23	г
6	а	24	б
7	в	25	г
8	б	26	г
9	б	27	б
10	в	28	г
11	б	29	б

12	г	30	г
13	г	31	а
14	а	32	б
15	в	33	в
16	в	34	в
17	в	35	в
18	в		

Вариант 3

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1	в	26	б
2	в	27	г
3	б	28	в
4	б	29	в
5	б	30	а
6	в	31	в
7	а	32	б
8	в	33	г
9	в		
10	г		
11	г		
12	б		
13	в		
14	б		
15	а; б		
16	б		
17	в		
18	б		
19	а		
20	г		
21	а		
22	б		
23	в		
24	б		
25	а		

Ситуационные задания

Ситуация № 1

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Оцените предложенную производственную ситуацию.
3. Ответьте на вопросы, указанные в задании.
4. Время выполнения задания – 30 минут.

Вы работаете в горячем цехе.

Готовите блюдо «Рыба в маринаде».

Вам необходимо приготовить 10 порций.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
2. Технология приготовления блюда «Рыба в маринаде».
3. Правила подачи блюда «Рыба в маринаде» и их кулинарное использование, требования к качеству.
4. Подберите оборудование для приготовления блюда «Рыба в маринаде».
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению блюда «Рыба в маринаде».
6. Техника безопасности при работе с варочно-жарочным оборудованием (плиты).
7. Санитарные правила при приготовлении блюда «Рыба в маринаде».

Ситуация № 2

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Оцените предложенную производственную ситуацию.
3. Ответьте на вопросы, указанные в задании.
4. Время выполнения задания – 30 минут.

Вы работаете в горячем цехе в горячем отделении.

Готовите «стеклянные» баклажаны.

Вам необходимо приготовить 10 порций блюда.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
2. Технология приготовления блюда «Стеклянные баклажаны».
3. Правила подачи этих блюд, требования к качеству.
4. Подберите оборудование для приготовления блюда «Стеклянные баклажаны».
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению блюда «Стеклянные баклажаны».
6. Техника безопасности при работе с варочно-жарочным оборудованием (плиты).
7. Санитарные правила при приготовлении блюда «Стеклянные баклажаны».

Ситуация № 3

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Оцените предложенную производственную ситуацию.
3. Ответьте на вопросы, указанные в задании.
4. Время выполнения задания – 30 минут.

Вы работаете в холодном цехе.

Готовите салат из огурцов.

Вам необходимо приготовить 10 порций.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.
2. Технология приготовления салата из огурцов.
3. Правила подачи салата из огурцов, требования к качеству.
4. Подберите оборудование для приготовления салата из огурцов.
5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению салата из огурцов.
6. Техника безопасности при работе с оборудованием холодного цеха.
7. Санитарные правила при приготовлении салата из огурцов.

Ситуация № 4

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Оцените предложенную производственную ситуацию.
3. Ответьте на вопросы, указанные в задании.
4. Время выполнения задания – 30 минут.

Вы работаете в горячем цехе.

Готовите картофельный суп с мясом.

Вам необходимо приготовить 10 порций.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.

2. Технология приготовления картофельного супа с мясом.

3. Правила подачи картофельного супа мясом.

4. Подберите оборудование для приготовления картофельного супа с мясом.

5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению картофельного супа с мясом.

6. Техника безопасности при работе с оборудованием горячего цеха.

7. Санитарные правила при приготовлении картофельного супа с мясом.

Ситуация № 5

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Оцените предложенную производственную ситуацию.

3. Ответьте на вопросы, указанные в задании.

4. Время выполнения задания – 30 минут.

Вы работаете в горячем цехе.

Готовите блюдо «Минтай в соевом соусе».

Вам необходимо приготовить 10 порций.

1. Сделайте расчет сырья для приготовления этого количества порций.

2. Технология приготовления блюда «Минтай в соевом соусе».

3. Правила подачи блюда «Минтай в соевом соусе».

4. Подберите оборудование для приготовления блюда «Минтай в соевом соусе».

5. Организуйте рабочее место повара по изготовлению блюда «Минтай в соевом соусе».

6. Техника безопасности при работе с оборудованием горячего цеха.

7. Санитарные правила при приготовлении блюда «Минтай в соевом соусе».

Ситуация № 6

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 10 минут.

Выберите все правильные варианты ответов или вставьте недостающую информацию

Алене Д., повару-стажеру в кафе «МОРИС», было дано задание, приготовить блюдо «Салат с раками».

Алена Д.: взяла майонез смешала со сметаной, хреном, оливковым маслом и соусом чили.

Репчатый лук очистила, нарезала и соединила с майонезной заправкой. Затем Алена Д. добавила уксус, лимонный сок, соль. Зеленый салат нарезала соломкой, кресс-салат вымыла, промокнула салфеткой и мелко нарезала. Салаты смешала с мясом раков, выложила в салатницу, полила соусом и сразу подала.

При дегустации шеф-повар отметил, что соус приготовлен правильно, консистенция однородная на вкус нежная, с характерным привкусом хрена и соусом чили. Зеленый салат нарезан соломкой, а кресс салат имеет мелкую нарезку, однако шеф-повар также заметил, что репчатый лук имеет крупную нарезку.

1. Салат с раками готовят в:

а) горячем цехе;
б) холодном цехе;
в) отделении супов.

2. При приготовлении заправки для салата с раками майонез смешают:
а) с сметаной;
б) с яйцами;
в) с мясом крабов.

3. В процессе приготовления салата с раками зеленый салат нарезают:
а) соломкой;
б) брусочками;
в) дольками.
4. В процессе приготовления салата с раками кресс-салат:
а) нарезают мелко;
б) нарезают крупно;
в) рвут руками.

5. В процессе приготовления салата с раками репчатый лук:
а) нарезают мелко;
б) нарезают крупно;
в) кладут целиком.

6. В процессе приготовления салат _____ с мясом раков:

7. Оцените выполнения действий Алены Д. с подготовленными салатами и луком:
а) соответствуют;
б) не соответствуют.
8. Бракеражная комиссия, согласно критериям, может оценивать блюда на:
а) отлично;
б) хорошо;
в) удовлетворительно;
г) не удовлетворительно.
9. Спроектируйте технологическую последовательность действий Алены Д. при приготовлении
блюда «салат с раками»:
Майонез _____со сметаной, _____, оливковым маслом и _____. Репчатый лук _____, очень _____нарезать и соединить с _____. Добавить _____, лимонный сок, _____.
Зеленый салат нарезать_____, кресс-салат _____, _____ салфеткой и _____нарезать.
Салаты смешать с _____раков, выложить в _____, полить _____и сразу _____.

Ситуация №7

Внимательно прочитайте задание.
Оцените предложенную производственную ситуацию.
Ответьте на вопросы, указанные в задании.
Время выполнения задания – 10 минут.

Выберите все правильные варианты ответов или вставьте недостающую информацию

Свете Д., повару-стажеру в кафе «ВЕТЕР», было дано задание, приготовить первое блюдо «Суп с авокадо».

Света Д. очистила лук, нарезала и обжарила в сливочном масле с эстрагоном.

Добавила муку и карри, влила бульон, довела до кипения и варила 10 минут на слабом огне, не накрывая крышкой и периодически помешивая.

Затем взяла чеснок очистила и выдавила ручным прессом.

В бульон добавила чеснок, лимонный сок, ароматизированный уксус, хрен, соль и душистый перец. Авокадо разрезала пополам и удалила косточку.

Из мякоти сделала пюре.

Пюре добавила в бульон, тщательно перемешала, влила молоко со сливками и довела до кипения. Затем оставила на 5 минут на выключенной плите.

Приправила солью, перцем и лимонным соком. Протерла через сито и посыпала оставшимися листочками эстрагона.

При дегустации шеф-повар отметил, что суп приготовлен правильно, консистенция однородная на вкус нежная, с характерным привкусом хрена и соусом чили. Зеленый салат нарезан соломкой, а кресс салат имеет мелкую нарезку, однако шеф-повар также заметил, что суп с авокадо имеет привкус сырой муки.

1. Первое блюдо «Суп с авокадо» готовят в:
а) горячем цехе;
б) холодном цехе;
в) овощном цехе.

2. При приготовлении первого блюда «Суп с авокадо» лук очищают, нарезают и обжаривают на:
а) растительном;
б) сливочной масле;
в) оливковом масле.

3. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» в муку добавляют:
а) карри;
б) тмин;
в) базилик.

4. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят:
а) 1 час;
б) 30 минут;
в) 10 минут.

5. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят на:
а) сильном огне;
б) слабом огне;
в) медленном огне.

6. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» авокадо разрезают пополам и:
а) делают пюре;
б) нарезают соломкой;
в) нарезают на дольки;

7. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» пюре добавляют:
а) в бульон;
б) в воду;
в) оставляют как есть.

8. Оцените выполнение действий Светой Д. с подготовкой муки:
а) соответствуют;
б) не соответствуют;

9. Бракеражная комиссия, согласно критериям, может оценивать блюда на:
а) отлично;
б) хорошо;
в) удовлетворительно;
г) не удовлетворительно.

9. Спроектируйте технологическую последовательность действий Алены Д. при приготовлениипервого блюда «Суп с авокадо»:

Лук очистить, нарезать и _____в _____масле с эстрагоном.
Добавить муку и карри, слегка _____, при постоянном_____.
Влить _____, довести до _____ и варить _____минут на _____огне, не накрывая крышкой и периодически помешивая.
Чеснок _____и выдавить ручным прессом.
В бульон добавить _____, _____, _____ароматизированный, _____, _____соль и _____перец.
Авокадо разрезать пополам и удалить косточку. Из мякоти сделать _____.
Пюре добавить в _____, тщательно перемешать, влить _____ и довести до кипения.
Затем оставить на _____ минут на выключенной плите.
Приправить _____, перцем и лимонным соком.
Протереть через ____и посыпать оставшимися _____.

Демонстрационные задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда национальной и зарубежных кухонь в соответствии с методами и приемами действий (по выбору):

- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда американской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда бразильской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда мексиканской кухни**;**
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда китайской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда корейской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда тайской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда японской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда индийской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда испанской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда немецкой кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда венгерской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда русской кухни;
- супы, холодные закуски, горячие закуски, горячие блюда адыгейской кухни.

2. Составить технологические карты (расчет производить на одну порцию). Сырьё используется рационально.

Порядок выполнения демонстрационного задания

1. Организовать рабочее место для выполнения задания с учетом рациональных и санитарных требований.

2. Приготовить блюдо:

а) в соответствии с разработанной технологической картой;

б) с учетом соблюдения и применения:

- рациональных приемов тепловой обработки сырья;
- технологического процесса производства продукции;
- правил санитарии, гигиены и обеспечением безопасности готовой продукции.

3. Подготовить блюдо к подаче, соблюдая:

- температуру подачи блюд;
- соответствие современным требованиям оформления;
- соответствие посуды подаваемой продукции.

4. Сервировать и оформить приготовленное блюдо для подачи с учетом требований к качеству готовой продукции.

5. Дать оценку качества приготовленного блюда.

6. Произвести презентацию блюда.

7. Время выполнения задания – 2 часа

Перечень зачетных вопросов

1. Общие сведения об английской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.
2. Общие сведения итальянской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.
3. Общие сведения о немецкой кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.
4. Общие сведения о французской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.
5. Общие сведения о американской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.
6. Общие сведения о бразильской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.
7. Общие сведения о мексиканской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи
8. Общие сведения о китайской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.
9. Общие сведения о корейской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.
10. Общие сведения о тайской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.
11. Общие сведения о японской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.
12. Общие сведения о азербайджанской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.
13. Сладкие блюда и напитки азербайджанской кухни. Контроль качества. Способы подачи.
14. Общие сведения о армянской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.

15. Сладкие блюда и напитки армянской кухни. Контроль качества. Способы подачи.

16. Общие сведения о грузинской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.

17. Общие сведения о узбекской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.

18. Сладкие блюда и напитки узбекской кухни. Контроль качества. Способы подачи.

19. Общие сведения о украинской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.

20. Сладкие блюда и напитки украинской кухне. Контроль качества. Способы подачи.

21. Общие сведения о русской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.

22. Сладкие блюда и напитки русской кухни. Контроль качества. Способы подачи

23. Общие сведения о татарской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.

24. Сладкие блюда и напитки украинской кухни. Контроль качества. Способы подачи.

25. Общие сведения о адыгской кухне. Супы. Холодные закуски. Горячие закуски. Соусы.

26. Сладкие блюда и напитки адыгской кухни. Контроль качества. Способы подачи.

49. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

49.1 Критерии оценки знаний студентов на зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

50.

51. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу **производственной практики (преддипломной)**

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме зачета.

51.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика (преддипломная) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломная) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

- формирование профессиональных компетенций:

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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

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.

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.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

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.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

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.

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 обслуживания.

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.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

- формирование общих компетенций:

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 руководителем.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Задачами преддипломной практики являются:

- обобщение и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в

процессе обучения;

- формирование практических умений и навыков по специальности;
- приобретение первоначального профессионального опыта;
- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести;
- сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы.
- разработка основных разделов выпускной квалификационной работы.

Объектами прохождения практики могут быть организации, областью профессиональной деятельности которых является:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;
- 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;
- организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 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;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер).

Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Тестовые задания

Укажите цифровой код правильного ответа

Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:

1. Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.

2. Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.

3**.** Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

4. Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

Услуги общественного питания должны отвечать:
1. Требованиям безопасности и экологичности.
2. Требованиям экономичности.
3. Требованиям управляющего.
4. Требованиям производства кулинарной продукции.

Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:
1. Культура обслуживания.
2. Этикет.
3. Метод планирования.
4. Анкетирование.

Норма площади на одно посадочное место в кафе:
1. 2 $м^2$
2. 1,8 $м^2$
3. 1,6 $м^2$
4. 1,7 $м^2$

Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:
1. Хостес.
2. Официант.
3. Бармен.
4. Сомелье.

Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм., при легком ударе издает чистый продолжительный звук:
1. Фарфоровая.
2. Керамическая.
3. Фаянсовая.
4. Стеклянная.

Мерная посуда должна иметь:
1. Клеймо Госстандарта.
2. Клеймо ГОСТ.
3. Клеймо Роспотребнадзора.
4. Без клейма.

Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина:
1. Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую.
2. Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую.
3. Нет различий.
4. Одинаковые.

Выбери бокал, предназначенный для шампанского:
1. Пусс-кафе.
2. Айриш.

3. Флюте.
4. Фраппе.

Каким видом приборов являются фруктовые приборы:
1. Основными приборами.
2. Вспомогательными приборами.
3. Дополнительными приборами.
4. Столовыми приборами.
Выбери вспомогательный прибор:
1. Ложка для бульона.
2. Вилка для раков.
3. Вилка кокотная.
3. Десертная ложка.

Выбери неверный метод обслуживания посетителей:
1. Бригадный метод.
2. Венская система.
3. Английская система.
4. Индивидуальный метод.

На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы:
1. 5-15.
2. 15-25.
3. 25-35.
4. 35-45.

Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку:
1. Столовая тарелка.
2. Рюмка для вина.
3. Столовая ложка.
4. Салфетка.

Чем из ниже перечисленного сервируется стол в первую очередь:
1. Столовые приборы.
2. Скатерть.
3. Салфетка.
4. Столовая посуда.

Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения:
1. Два.
2. Три.
3. Четыре.
4. Пять.

Дополнительная сервировка стола зависит:
1. От заказа потребителя.
2. От норм заведения.
3. От предпочтения официанта.
4. От администратора.

Какая характеристика не учитывается при составлении меню:
1. Тип предприятия.
2. Ассортиментный минимум.
3. Экологичность заведения.
4. Сезонность.

От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах:
1. От репутации.
2. От класса.
3. От бармена.
4. От управляющего.
Что в меню располагается в третью очередь:
1. Супы.
2. Холодные закуски.
3. Вторые блюда из мяса.
4. Вторые блюда из рыбы.

Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:
1. Меню дежурных блюд.
2. Меню комплексных обедов.
3. Меню банкета.
4. Меню дневного рациона.

Что стоит на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:
1. Настольные лампы.
2. Подоконники.
3. Пол.
4. Мебель.

Столы, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:
1. 10-20 см от стены.
2. 15-20 см от стены.
3. 20-25 см от стены.
4. 25-35 см от стены.

Не существующий вариант расстановки столов:
1. Буквой П.
2. Зигзагом.
3. Елочкой.
4. Змейкой.

Дополнительные проходы в кафе должны быть не менее:
1. 1,2 м.
2. 1,0 м.
3. 0,9 м.
4. 0,8 м.

Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал стопками:
1. От 4-6 шт.

2. От 6-8 шт.
3. От 8-10 шт.
4. От 10-12 шт.

Правила переноса столовых предметов на подносе:
1. Более тяжелые предметы дальше от официанта.
2. Высокие предметы по краям.
3. Низкие предметы в центре подноса.
4. Поднос на обеденный стол не ставят.

Перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:
1. Французский способ.
2. Русский способ.
3. Английский способ.
4. Европейский способ.

Выберите правильную температуру подачи горячих закусок:
1. 70-75ºС.
2. 75-80ºС.
3. 80-85ºС.
4. 85-90ºС.

Выбери правильную температуру подачи холодных закусок:
1. 10ºС.
2. 12ºС.
3. 14ºС.
4. 16ºС.

Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:
1. Национальные блюда.
2. Заправочные супы.
3. Супы-пюре.
4. Обеденные супы.

Выбери правильную температуру подачи горячих вторых блюд в ресторане:
1. 85-90ºС.
2. 70-75ºС.
3. 60-65ºС.
4. 75-80ºС.

Что предлагают к горячим мясным блюдам:
1. Сухие белые вина.
2. Красные сухие вина.
3. Крепкие вина.
4. Шампанское.

Что предлагают к горячим закускам:
1. Крепкие вина.
2. Водка, горькие настойки.
3. Белые столовые вина.
4. Красные столовые вина.

Какова норма официантов, обслуживающих банкеты с полным обслуживанием:

1. На 3-4 человека.
2. На 6-8 человек.
3. На 2-3 человека.
4. На 8-10 человек.

Сколько метров приходится на одного человека пространства за банкетным столом:

1. 0,6 м.
2. 1,2 м.
3. 1,0 м.
4. 0,8 м.

Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:

1. Носит неофициальный характер.
2. Размещение гостей за столом произвольное.
3. Гостям наливают напитки официанты.
4. Банкет начинается с аперитива.

Выбери верное преимущество шведского стола:

1. Еду можно уносить с собой.
2. Напитки включены в стоимость блюд.
3. Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд.
4. Трапеза может продолжаться до пяти часов.

Выбери верное начало работы поэтажного буфета:

1. 6:00.
2. 6:30.
3. 7:00.
4. 7:30.

Выбери правильное определение кофе-брейк:

1. Завтрак, перетекающий в обед.
2. Обслуживание участников совещаний, конференций.
3. Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни.
4. Зал, для обслуживания комплексными обедами.

Выбери верное время организации дипломатического завтрака:

1. От 12 до 15 часов.
2. От 8 до 10 часов.
3. От 10 до 12 часов.
4. От 6 до 9 часов.

Выбери правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:

1. Банкет-коктейль длится 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа.
2. Банкет-коктейль длится 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа.
3. Банкет-коктейль длиться 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа.
4. Банкет-коктейль длиться 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа.

Выбери верный класс туристических документов, которые приобретают иностранные туристы:

1. Люкс.
2. Бизнес-тур.
3. Туристический класс.
4. Пансион.

Выбери правильную продолжительность времени обслуживания иностранных туристов завтраком и ужином:

1. 20 минут.
2. 30 минут.
3. 40 минут.
4. 50 минут.

Какой это фактор условий труда - обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха:

1. Социальный.
2. Бытовой.
3. Гигиенический.
4. Эстетический.

К какой из задач организации труда относятся рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания:

1. Экономическая.
2. Психофизическая.
3. Социальная.
4. Культурная.

Какой это критерий сегментации - учитываются уровень дохода, принадлежность к профессиональным группам, уровень образования:

1. Социально-экономический.
2. Географический.
3. Демографический.
4. Политический.

Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания - необходимо:

1. Анкетирование.
2. Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях.
3. Привлечение экспертов.
4. Использование опыта конкурентов.

Выбери неверный метод продвижения ресторанных услуг:

1. Скидки.
2. Реклама.
3. Почтовая рассылка.
4. Телефонные звонки.

Назовите мероприятия, направленные на привлечение дополнительных клиентов и удержание постоянных клиентов:

1. Проведение презентаций.

2. Выдача клубных карт.
3. Проведение конференций.
4. Организация специальных концертных программ.

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных и горячих напитков»:

1. НОРМА ЗАКЛАДКИ МОЛОТОГО КОФЕ НА ОДНУ ПОРЦИЮ
А) 5-6 г
Б) 6-8 г
В) 8-11 г

2. В СОСТАВ НАПИТКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ВХОДИТ
А) желатин
Б) агар-агар
В) апельсиновый сок
Г) апельсиновая цедра
Заполните пропуски в предложениях

3. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____С.

В задании 3 установи соответствие
1.по-восточному
А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки,
взбитые с рафинадной пудрой
2.по-венски
Б) отпускают в чашка с молочной пенкой
3.чёрный
В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают
холодную кипячёную воду
4.по-варшавски
Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

4. Установи соответствие
1.хлебный квас
А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или
бокалы и отпускают по 150 мл на порцию.
Температура их должна быть 5-8^{0}С.
2.апельсиновый напиток
Б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и
подают с кусочками пищевого льда.
3.молочный коктейль
В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах,
а при групповом обслуживании – в кувшинах.

Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

В задания 5 и 6 установи правильную последовательность.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ НА МОЛОКЕ
А) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают
Б) добавляют сахар и горячее молоко
В) готовый кофе процеживают
Г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут
Д) насыпают молотый кофе по норме
Е) разливают в чашки и подают
Ж) кофейник ополаскивают кипятком
З) напиток доводят до кипения

6. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ
А) наливают кипяток на 1/3 объёма
Б) доливают оставшийся кипяток
В) в чайник насыпают заварку
Г) заварку наливают в чашку, доливают кипяток
Д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку
Е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут
Ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

В задании 7 установить истинность / ложность утверждений колонок 1и 2 и выбрать один из ответов, отмеченных буквами
А) Оба утверждения истинны
Б) Оба утверждения ложны
В) Истинно только утверждение колонки
Г) Истинно только утверждение колонки
1
Аромат чая зависит от содержания в нём эфирных масел, которые улетучиваются при длительном нагревании или кипячении.
Кофе крупного помола
даёт более ароматный
и прозрачный напиток
2
В горячем виде подают крюшоны, морсы, кофейные напитки, напитки из молока и сливок
Горячие напитки готовят
по мере спроса,
небольшими порциями,
лишь доведя до кипения,
не допуская длительного
нагревания и разогревания
3
При приготовлении вкусного, ароматного кофе необходимо как можно лучше извлечь экстрактивные вещества из сухого кофе. Для этого кофе не следует размалывать перед варкой
Чтобы не терялись
ароматические вещества
чая, сухой чай хранят
упакованным.
4

Нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа, так как он приобретает неприятный запах, теряет свой аромат и вкус
Температура подачи
горячих напитков 55^0С

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

8. НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК ПРОЦЕЖИВАЮТ
А) да Б) нет

9. В СОСТАВ ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА ВХОДИТ САХАР
А) да Б) нет

10. ПОДАЧА КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ
А) с молочными пенками от топлёного молока
Б) со взбитыми сливками
В) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой

11. НОРМА ОТПУСКА КОФЕ НАТУРАЛЬНОГО
А) 50-75 г
Б) 45-100 г
В) 100-150 г
12. ДЛЯ РАЗНЫХ СПОСОБОВ ЗАВАРИВАНИЯ НЕОБХОДИМО КОФЕ, РАЗМОЛОТОЕ ДО РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ. ВЫБЕРИ ВИД ПОМОЛА КОФЕ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВАРКИ НАСТОЯЩЕГО ТУРЕЦКОГО КОФЕ С ПОМОЩЬЮ ТУРКИ (ДЖЕЗВЫ)
А) средний помол
Б) грубый помол
В) тонкий экспресса помол
Г) тонкий помол
Д) порошкообразный помол

13. СРОК ХРАНЕНИЯ ЧАЯ
А) 30 минут
Б) 40 минут
В) 60 минут

Выберите согласны ли вы с утверждением
14. КОМПОТЫ ПРИГОТАВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ
А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.

15. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ С МОРОЖЕНЫМ
А) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают
Б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком
В) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты
Г) молоко соединяют с кофейным сиропом

Д) настаивают 10-15 минут
Е) процеживают
Ж) добавляют мороженое
З) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

В заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях
16. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ САХАР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО _____ В ВОДЕ И ПРОЦЕДИТЬ.
17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____ С.
18. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ _____.
19. ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ _____%.

Критерии оценивания:
18-19- «5»
15-17 - «4»
12 -14 –«3»
Менее 12- неудовлетворительно

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 °С
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 льезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»
а) яица, 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 250ºС);
в) не выдержали в форме для остывания.
7.Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»
1)_____
2)_____
3)_____
4)_____

52. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

52.1 Перечень формируемых компетенций

Изучение профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,2, 3,6,7	2	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	2,3,5	1, 5	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	5, 7	1	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	2, 5	4,5	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную	6, 7	1,3	

	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, применять стандарты антикоррупционного поведения.	6, 7	2,3	
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	6, 7	4,5	
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	2, 3, 4	3,4	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	2, 3, 4	4	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	5, 6, 7	1,2	
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	5, 6, 7	3	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	5, 6, 7	2,5,7,8	
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7	2,4 ,8	

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

$З_1$ - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З3 - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

З4 - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

З5 - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

З6 - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

З7 - правила составления заявок на продукты.

Уметь:

$У_1$- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Код ком-петен-ции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Ауди торная		
Раздел1. 1.1	**Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Введение. Цели и задачи дисциплины.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 1,4	Знать: краткий исторический обзор развития науки Уметь: организовать свою самостоятельную работу по изучению основной и дополнительной литературы.
1.2.	Термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2,3,4 ПК 1.1, ПК 1.2	Знать: термины, понятия в области обработки экзотических и ред-ких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них, Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент,

	полуфабрикатов из них			разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
1.3	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2,3,4 ПК 1.1, ПК 1.2	Знать: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;. Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
Раздел 2 2.1	**Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.** Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 4 ПК 1.1 1.2	Знать: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
2.2	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2,6,7 ПК 1.1; 1.2, 1.4	Знать: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
2.3.	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 1,2 ПК1.1	Знать: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; Уметь: обеспечивать

				наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
Раздел 3 3.1	**Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.** Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 1,2 ПК1.1	Знать: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.2	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов, методы оптимизации	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 1,2 ПК1.1	Знать: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.3	Требования к организации рабочих мест	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2,3 ПК1.1,1.2-1.4	Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.4	Виды, назначение, правила безопасной	устный опрос, выполнение	ОК 2, 3 ПК 1.4	Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

	эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов.	практических расчетов, тестирование		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.5	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-5 ПК1.2	Знать: правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; Уметь: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
МДК 02 Раздел 1 1.2.	**Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.** Подготовка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Уметь: использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
Раздел 2 2.1	**Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.**	устный опрос, выполнение практических расчетов,	ОК 2-7,9	Знать: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного

	Характеристики, требования к качеству и методам обработки редких и экзотических видов рыб.	тестирование		ассортимента; Уметь: использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
Раздел 3 3.1	**Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.** Характеристика, требования к безопасности хранения нерыбного водного сырья Методы и виды обработки.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
Раздел 4 4.1	**Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Ассортимент, методы приготовления, подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
4.2	Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
4.3	Санитарно-гигиенические требования к	устный опрос, выполнение	ОК 2-7,9	Знать: правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения

	качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	практических расчетов, тестирование		обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов. Уметь: организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Раздел 5 5.1	**Обработка, подготовка мяса диких животных.** Характеристика, требования к качеству, методы обработки мяса диких животных	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
Раздел 6 6.1.	**Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
6.2	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
6.3	Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов. Уметь: организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к

				безопасности готовой продукции
Раздел 7 7.1	**Подготовка и приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи.** Характеристика, методы обработки и подготовки пернатой дичи к изготовлению полуфабрикатов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

53. Показатели, критерии оценки компетенций

53.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел1. 1.1	**Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Введение. Цели и задачи дисциплины.	ОК 1,4	Вопросы для текущего контроля Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.2.	Термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них	ОК 2,3,4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.3	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.	ОК 2,3,5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических	Задания для контрольной работы

			расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	
Раздел 2 2.1	**Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.** Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.	ОК 4 ПК 1.1, 2.2	Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
2.2	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов.	ОК 2,6,7 ПК 4.1	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
2.3.	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	ОК 2 ПК4.1	Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
Раздел 3 3.1	**Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.** Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов	Задания для контрольной работы
3.2	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов, методы оптимизации	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
3.3	Требования к организации рабочих мест	ОК 4, 5	Вопросы для текущего контроля	Задания для контрольной работы

			Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	
3.4	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
3.5	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
МДК 02 Раздел 1 1.2.	**Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.** Подготовка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов.	ОК 4, 5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 2 2.1	**Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.** Характеристики, требования к качеству и методам обработки редких и экзотических видов рыб.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 3 3.1	**Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.** Характеристика, требования к безопасности хранения нерыбного водного сырья Методы и виды	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы

	обработки.			
Раздел 4 4.1	**Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Ассортимент, методы приготовления, подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы	ОК 4, 5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
4.2	Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд.	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
4.3	Санитарно-гигиенические требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	ОК 2, 3 ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 5 5.1	**Обработка, подготовка мяса диких животных.** Характеристика, требования к качеству, методы обработки мяса диких животных	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 6 6.1.	**Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Классификация, ассортимент,	ОК 2 ПК 4.1, ПК 4.4	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы

	кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса.			
6.2	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд.	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 4.4	Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
6.3	Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса.	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 7 7.1	**Подготовка и приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи.** Характеристика, методы обработки и подготовки пернатой дичи к изготовлению полуфабрикатов.	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать

		самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

54. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

Контрольный тест для текущего контроля знаний (ОК 1,2-7)

Укажите цифровой код правильного ответа

1. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из мяса:

1. Жиловка и зачистка.
2. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.
3. Обмывание
4. Обсушивание
5. Обвалка отрубов.
6. Удаление клейма.
7. Деление на отруба.
8. Транспортировка в горячий цех.
9. Нарезка на полуфабрикаты.

2. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:

1. Нарезка полуфабрикатов.
2. Очистка рыбы от чешуи.
3. Размораживание рыбы.
4. Транспортировка в горячий цех.
5. Удаление плавников, головы.
6. Потрошение, промывание.

3. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

4. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

5. Укажите проценты потерь при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:

а) 5 -10%;

б) 30-33%;

в) 10-15%.

6. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г:

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в)разделывают на филе.

7. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой:

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

8. У каких рыб кожу снимают «чулком»:

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

9. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука:

а) котлеты, биточки;

б) зразы, тельное;

в) тефтели, фрикадельки.

10. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук:

а) котлеты;

б) зразы;

в) тефтели.

11. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей:

а) да;

б) нет.

12. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу:

а) нет;

б) да.

13. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

а) жарка;

б) брезирование;

в) термостатирование;

г) пассерование;

д) тушение;

е) бланширование;

ж) запекание.

14. Укажите основные ткани мяса:

а) мышечная;
б) костная;
в) соединительная;
г) соединяющая;
д) жировая;
е) красная.

15. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:

а) цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;
б) цвет на поверхности и разрезах – ярко- красный с синим оттенком;
в) консистенция – твердая (при постукивании издает звук);
г) запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

16. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:

а) имеет на поверхности туши сухую корочку;
б) цвет от белого до розового;
в) цвет от бледно-розового до красного;
г) консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается);
д) консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

17. Укажите способы размораживания мяса:

а) медленный способ;
б) быстрый способ;
в) в воде с добавлением соли.

18. Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:

а) в воду переходят дубильные вещества;
б) в воду переходят растворимые пищевые вещества;
в) в воду переходят растворимые экстрактивные вещества;
г) в воду переходят нерастворимые пищевые вещества.

19. Укажите определение обвалки:

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
б) отделение мякоти от костей.

20. Укажите использование частей мяса, содержащих мало соединительной ткани, по способу тепловой обработки:

а) для варки;
б) для жарки;
в) для тушения;
г) для запекания;
д) для припускания.

21. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:

1. шейная часть;
2. лопаточная часть;
3. грудинка;
4. покромка;
5. толстый край;
6. тонкий край;
7. вырезка;
8. пашина;
9. верхний кусок тазобедренной части;
10. наружный кусок тазобедренной части;
11. боковой кусок тазобедренной части;
12. внутренний кусок тазобедренной части.

22. Выберите правильный вариант ответа - чем отличается эскалоп от шницеля:

а) не панированный полуфабрикат;

б) нарезают из безкостной части корейки;

в) натуральный порционный полуфабрикат;

г) нарезают из тазобедренной части свинины.

23. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь:

а) лопаточную;

б) тазобедренную;

в) вырезку;

г) грудинку.

24. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы:

а) рубленая масса без особенностей;

б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;

в) добавляется хлеб;

г) добавляется сливочное масло.

25. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке:

а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выпрессовывая воду;

б) превращается в глютин - растворяется в горячей воде;

в) полностью разрушается.

26. От чего зависит продолжительность размягчения мяса:

а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;

б) от количества коллагена в разных частях мяса;

в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

27. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:

а) мясо духовое;

б) бифштекс;

в) филе;

г) лангет;

д) антрекот;

е) шницель;

ж) ромштекс.

28. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:

а) шницель;

б) котлеты натуральные;

в) котлеты отбивные;

г) эскалоп;

д) плов;

е) рагу.

29. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:

а) шашлык по-карски;

б) шашлык по-кавказски;

в) каре ягненка;

г) котлеты натуральные.

30. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:

а) бефстроганов;

б) поджарка;

в) гуляш;

г) рагу;

д) пилав;

е) плов;

ж) азу.

31. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы:

1. Размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С.
2. Отрубают голову.
3. Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
4. Крылья отрубают по локтевой сустав.
5. Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
6. Опаливают.
7. Натирают мукой или отрубями.
8. Отрубают ноги на 1-2 см ниже заплюсневого сустава.
9. Тушку промывают.
10. Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
11. Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
12. Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости.

32. Как размораживают птицу:

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом.

33. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а) в «кармашек»;

б) в «мешочек»;

в) клювиком.

34. Какова цель заправки птицы:

а) придать ей компактную форму;

б) ускорить процесс тепловой обработки;

в) удобнее нарезать на порционные куски.

35. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов:

а) ножки;

б) крылышки;

в) грудки.

36. Какие полуфабрикаты готовятся из филе птицы:

а) котлеты «по-киевски»;

б) шницель «по-столичному»;

в) котлеты «поварские».

37. Укажите виды рыб используемые для фарширования:

а) сом, навага, щука;

б) щука, судак, карп;

в) судак, треска, окунь.

38. Укажите осетровые породы рыб:

а) семга, стерлядь, горбуша;

б) камбала, палтус, осетр;

в) осетр, стерлядь, белуга.

39. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:

а) сом, зубатка, угольная, камбала;

б) судак, сом, сабля;

в) нототения, треска, хек.

40. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30 сек. и быстро перекладывают в холодную воду:

а) линь;

б) камбала;

в) судак.

41. Какое тесто готовится для полуфабриката «Рыба в тесте»:

а) темпура;

б) заварное;

в) кляр.

42. При подготовке поросенка для тепловой обработки необходимо:

а) замариновать поросенка;

б) замочить поросенка в холодной воде;

в) у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость;

г) при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде.

43. Укажите признаки качества тушек ягнят:

а) Мышцы хорошо развиты, бёдра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно.

б) Мясо должно быть пронизано толстыми жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой.

в) Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 месяцев) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 месяцев).

г) На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте.

д) Масса туши не менее 3 кг.

е) Ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделёнными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделёнными почками и околопочечным жиром.

ж) Туши должны быть свежими, без посторонних запахов.

з) Поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый.

44. Укажите экзотические виды рыб:

а) тунец, палтус, камбала;

б) дорада, сибас, черная треска;

в) ледяная рыба, форель, ставрида.

45. Решите задачу:

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г; % отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%.

Ответ: _____.

46. Родиной блюда «Карпаччо» является:

а) Австрия;

б) Франция;

в) Италия;

г) Швейцария.

47. Укажите термическое состояние мяса:

а) парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное;

б) парное, охлажденное, оттаявшее;

в) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее;

г) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

48. Дефростация мяса обеспечивает:

а) удобство приготовления полуфабрикатов;

б) улучшение вкусовых качеств мяса;

в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;

г) обеззараживание поверхности мяса.

49. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:

а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками;

б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками;

в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками.

50. Укажите части туши свинины:

1. корейка;
2. лопатка;
3. грудинка;
4. тазобедренная часть;
5. вырезка;
6. шея;
7. покромка.

51. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории:

а) 26,5%;

б) 14,8%;

в) 28,5 %

Основные показатели оценки результата	Оценка
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	*90-100% -5* *80-89 %- 4* *70-79 % -3* *Менее 70% -2*

3.2 Темы самостоятельной работы студентов (ОК 1-7,9)

№ п\п	**Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения**	**Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения**	**Осваиваемые компетенции**	**Объем в часах**
1	**2**	**3**	**4**	**5**
21.	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	ОК 2,3,4	2

22.	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	ОК 2,3,5 ОК 4 ПК 1.1, 2.2	2
23.	**Нормативная документация складского хозяйства**	Составление схемы «Органы государственного контроля». Подготовка опорного конспекта по теме «Методика оценки качества сырья». Работа со справочным материалом. Работа с сопроводительными документами.	ОК 2,3,5 ОК 4 ПК 1.1, 2.2	2
	Всего			6

3.4 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Демонстрационные задания для подготовки к промежуточной аттестации :

1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд сложного ассортимента.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса.
4. Разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы.
5. Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы.
6. Разработка ассортимента полуфабрикатов из дичи и кролика.
7. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.
8. Практическое приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из говядины.
9. Практическое приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из свинины.
10. Практическое приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из баранины.
11. Практическое приготовление котлетной массы.
12. Практическое приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.
13. Практическое приготовление полуфабрикатов из рыбы.
14. Практическое приготовление полуфабрикатов из птицы.
15. Практическое приготовление полуфабрикатов из дичи.
16. Практическое приготовление полуфабрикатов из кролика.
17. Проведение охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

18. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

19. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

20. Демонстрация умений консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективного использования профессиональной терминологии.

21. Демонстрация умений поддержания визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

22. Осуществление выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

23. Осуществление текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.

Перечень экзаменационных вопросов.

1. Методы обработки и подготовки овощей для сложной нарезки. Ассортимент.
2. Куттеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
3. Порядок проведения бракеража сырья и полуфабрикатов.
4. Складское хозяйство: понятие, виды, характеристика, оснащение.
5. Мясокопчености. Классификация. Ассортимент. Характеристика. Требование к качеству
6. Определите, какое количество сливок 10% жирности равноценно по энергетической ценности 75 г сметаны 30% жирности
7. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, полуфабрикатов из кнельной массы.
8. Правила приема сырья со склада от поставщиков, методы определения их качества.
9. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
10. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом.
11. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
12. Мясорубка. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
13. Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложных блюд: (помидоры фаршированные яйцом и луком, грибами и луком; баклажаны фаршированные мясом; гогошары).
14. Мясорыхлители. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
15. Контроль осуществляемый санитарно – технологическими пищевыми лабораториями.
16. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.
17. Методы контроля качества, их классификация, краткая характеристика.
18. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления

полуфабрикатов из мяса.

19. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.
20. Правила отбора «средней пробы»
21. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
22. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Размораживание. Фарширование тушек птицы, окорочков филе, свертывания рулетом, маринование.
23. Определение массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания.
24. Холодильные шкафы. Назначение. Правила эксплуатации.
25. Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной печени, для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, окорочков, филе. Приготовление «Галантина», стейков из гусиной и утиной печени.
26. Характеристика органолептической шкалы (5 отлично, 4 хорошо, 3 удовлетворительно, 2 плохо, 1 очень плохо)
27. Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
28. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы, печени для сложных блюд.
29. Органолептический метод исследования, его преимущество и недостатки.
30. Дефростеры. Назначение. Правила эксплуатации.
31. Исследования мясных натуральных полуфабрикатов органолептическим методом.
32. Основные характеристики и пищевая ценность ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.
33. Фаршемешалки. Назначение. Правила эксплуатации.
34. Технологический процесс механической кулинарии обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки из картофеля. Причины потемнения картофеля. Режим хранения и реализация.
35. Приготовление полуфабрикат из рыбы, для фарширование, свёртывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы.
36. Миксеры. Назначение. Правило эксплуатации.
37. Приготовление полуфабрикатов фаршированной и не фаршированной рыбы целой тушкой (щуки, судака, карпа).
38. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления.
39. Исследование мясного бульона, пользуясь реакцией с сульфатом меди.
40. Приготовление фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного.
41. Исследование качества мяса и мясных полуфабрикат по универсальному индикатору (или лакмусовой бумажке).
42. Вакуумные машины для упаковки.
43. Ассортимент, Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, требование к качеству, подбор пряностей.
44. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикат из птицы. Печени для сложных блюд.
45. Мясорубка. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
46. Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикат с учётом требования безопасности.
47. Исследование мясных рубленных натуральных полуфабрикат (котлеты, бифштексы) на присутствие хлеба с помощью раствора Люголя.

48. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд..
49. Технология приготовления начинок для фарширования птицы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству.
50. Контроль, осуществляемый санитарно-технологическими пищевыми лабораториями.
51. Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
52. Методы обработки и подготовки гусиной и утиной печени. Подготовка печени для паштета. Требование к качеству.
53. Как готовят среднюю пробу мясных натуральных полуфабрикатов?
54. Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.
55. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы предназначенных для варки, жарки, запекания.
56. Исследование творожных полуфабрикат на кислотность.
57. Требования к безопасности хранения домашней птицы, печени и полуфабрикатов из них, для приготовления сложных кулинарных блюд.
58. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса.
59. Органолептический метод исследования, его преимущество и недостатки.
60. Определить массу нетто моркови, если на производстве 10 кг моркови.
61. Характеристика органолептической шкалы (5 отлично, 4 хорошо, 3 удовлетворительно, 2 плохо, 1 очень плохо)
62. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы.
63. Определить выход лопатки и грудинки при разделке 200 кг баранины 2 категории.
64. Исследование мясных натуральных полуфабрикат органолептическим методом.
65. Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
66. Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полупотрошеных 1 категории.
67. Бракеражный журнал, назначение, ведение, возможность использования для различных видов контроля.
68. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.
69. Определить массу нетто шампиньонов, если было обработано 50 кг грибов.
70. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Галантин»
71. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
72. Фаршемешалки. Назначение. Правила эксплуатации.
73. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки окорока, грудинки молочного поросенка, каре ягнёнка.
74. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложных блюд.
75. Составить технологическую схему полуфабриката для блюда паштет из печени говядины.
76. Товароведная характеристика. Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.

77. Определение массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания.
78. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса
79. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.
80. Требования к безопасности хранения домашней птицы, печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд в охлаждённом и замороженном виде.
81. Определить массу нетто капусты свежей, если брутто 300 кг.
82. Товароведная характеристика рыбного сырья, их пищевая ценность: лососевых, осетровых, щуки, карпа. Требования к качеству. Органолептическая оценка.
83. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
84. Организация контроля качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
85. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд размораживание, потрошение через спину, снятие кожи, нарезка на порционные куски.
86. Правила отбора «средней пробы»
87. Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.
88. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, кнельной массы.
89. Правила приёма сырья со склада от поставщиков. Методы определения их качества.
90. Исследование качества мяса и мясных полуфабрикат по универсальному индикатору (или лакмусовой бумажке).

55. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

55.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене (дифференцированном зачете)

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

56. Паспорт фонда оценочных средств по модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

56.1 Перечень формируемых компетенций

Изучение ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,2, 3,6,7	2	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	2,3,5	1, 5	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	5, 7	1	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	2, 5	4,5	

ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	6, 7	1,3	
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	6, 7	2,3	
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	6, 7	4,5	
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	2, 3, 4	3,4	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	2, 3, 4	4	
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	2, 3, 4	3,4	
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.	5, 6, 7	1,2	
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7	3	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	5, 6, 7	2,5,7,8	
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.	2, 3, 4	4	
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.	5, 6, 7	1,2	

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.	5, 6, 7	3	
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.	5, 6, 7	2,5,7,8	
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	5, 6, 7	2,4 ,8	

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

$З_1$ - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З3 - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

З4 - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

З5 - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

З6 - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

З7 - правила составления заявок на продукты.

Уметь:

$У_1$- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Этапы формирования компетенций по МДК 02.01 и МДК.02.02

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Код ком-петен-ции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Ауди торная		
МДК02.01 Раздел1. 1.1	**Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления** Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 1,4	Знать: краткий исторический обзор развития науки Уметь: организовать свою самостоятельную работу по изучению основной и дополнительной литературы.
1.2.	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.. Общие технические условия.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2,3,4 ПК 2.1, ПК 2.2	Знать: термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них, горячих блюд сложного ассортимента Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд сложного ассортимента в зависимости от изменения спроса;
1.3	Ассортимент горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2,3,4 ПК 2.1, ПК 2.6	Знать: ассортимент горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия;. Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры сложных горячих блюд в зависимости от изменения спроса;

Раздел 2 2.1	**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.** Принципы приготовления горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 4 ПК 2.1 2.2	Знать: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них сложных горячих блюд; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
2.2	Технологический цикл приготовления и организация хранения готовой горячей кулинарной продукции.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2,6,7 ПК 4.1; 5.1; 6.2	Знать: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, готовой горячей кулинарной продукции Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
2.3.	Органолептическая оценка качества и подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 1,2 ПК4.1	Знать: процедуру органолептической оценки качества и подготовку к реализации готовой горячей кулинарной продукции; Уметь: проводить органолептическую оценку качества и подготовку к реализации готовой горя-чей кулинарной продукции;
Раздел 3 3.1	**Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента** Правила адаптации рецептур.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 1,2 ПК4.1	Знать: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,

				требований к безопасности;
3.2	Правила разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок, оформления документов.	Устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 1,2 ПК 2.1	Знать: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления готовой горячей кулинарной продукции; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
Раздел 4 4.1	**Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.** Организация и техническое оснащение работ в зоне по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2, 3 ПК 2.4	Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
4.2	Риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-5 ПК 2.2	Знать: правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; Уметь: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения

				ароматических веществ;
4.3	Организация и техническое оснащение работ в соусном отделении горячего цеха	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 2.1-2.4	Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
4.4	Требования к организации хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 2.1-2.4	Знать: правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продук-тов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, требование по хранению отходов Уметь:
МДК 02.02 Раздел 1 1.1.	**Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.** Классификация и ассортимент. Процессы приготовления, подготовки к реализации прозрачных супов	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления супов; Уметь: использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления супов.
1.2	Процессы приготовления,	устный опрос,	ОК 4,5,6	Знать: рецептуру, технологию приготовления

	подготовки к реализации заправочных супов и супов-пюре.	выполнение практических расчетов, тестирование	ПК 2.1-2.4	горячих блюд сложного ассортимента; Уметь: использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления сложных горячих блюд
1.3	Процессы приготовления, подготовки к реализации национальных супов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 2.1-2.4	Знать: рецептуру, технологию приготовления горячих блюд сложного ассортимента; Уметь: использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления сложных горячих блюд
Раздел 2 2.1	**Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента** Классификация и технология приготовления сложных горячих соусов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: рецептуру, технологию приготовления горячих блюд сложного ассортимента; Уметь: использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления сложных горячих блюд
2.2	Классификация и технология приготовления сложных горячих молочных, сметанных, яичных соусов.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 2.1-2.4	Знать: рецептуру, технологию приготовления горячих блюд сложного ассортимента; Уметь: использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления сложных горячих блюд
Раздел 3 3.1	**Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента** Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: способы сокращения потерь в процессе тепловой обработки сложных горячих блюд; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3.2	**Требования к качеству, условия и**	устный опрос,	ОК 4,5,6	Знать:правила охлаждения, замораживания, условия и

	сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	выполнение практических расчетов, тестирование	ПК 2.1-2.4	сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Раздел 4 4.1	**Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента** Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: способы сокращения потерь в процессе тепловой обработки сложных горячих блюд; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
Раздел 5	**Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента**.	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: способы сокращения потерь в процессе тепловой обработки сложных горячих блюд; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
Раздел 6 6.1.	**Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента** Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	устный опрос, выполнение практических расчетов, тестирование	ОК 2-7,9	Знать: способы сокращения потерь в процессе тепловой обработки сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
6.2	Технология приготовления	устный опрос,	ОК 2-7,9	Знать: способы сокращения потерь в процессе тепловой

	сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	выполнение практических расчетов, тестирование		обработки сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

57. Показатели, критерии оценки компетенций

57.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел1. 1.1	**Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Введение. Цели и задачи дисциплины.	ОК 1,4	Вопросы для текущего контроля Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.2.	Термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них	ОК 2,3,4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
1.3	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.	ОК 2,3,5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для	Задания для контрольной работы

			тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	
Раздел 2 2.1	**Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.** Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.	ОК 4 ПК 2.1, 2.2	Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
2.2	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов.	ОК 2,6,7 ПК 2.1	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
2.3.	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	ОК 2 ПК 2.1	Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
Раздел 3 3.1	**Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.** Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	ОК 2 ПК 2.1, ПК 2.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов	Задания для контрольной работы
3.2	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов, методы оптимизации	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 2.4	Вопросы для текущего контроля Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
3.3	Требования к организации рабочих мест	ОК 4, 5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов	Задания для контрольной работы

			Доклад, сообщение, проект	
3.4	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов.	ОК 2 ПК 2.1, ПК 2.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
3.5	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 2.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
МДК 02 Раздел 1 1.2.	**Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.** Подготовка и приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов.	ОК 4, 5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 2 2.1	**Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.** Характеристики, требования к качеству и методам обработки редких и экзотических видов рыб.	ОК 2 ПК 2.1, ПК 2.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 3 3.1	**Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.** Характеристика, требования к безопасности хранения нерыбного водного сырья Методы и виды обработки.	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 2.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 4	**Приготовление полуфабрикатов из**	ОК 4, 5	Вопросы для текущего	Задания для контрольной

4.1	**рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Ассортимент, методы приготовления, подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы		контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	работы
4.2	Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд.	ОК 2 ПК 2.1, ПК 2.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
4.3	Санитарно-гигиенические требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	ОК 2, 3 ПК 2.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 5 5.1	**Обработка, подготовка мяса диких животных.** Характеристика, требования к качеству, методы обработки мяса диких животных	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 6 6.1.	**Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса.	ОК 2 ПК 2.1, ПК 2.4	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение	Задания для контрольной работы
6.2	Методы обработки и подготовки мяса для	ОК 2,4,6,7 ПК 2.2, ПК 2.4	Доклад, сообщение,	Задания для контрольной

	сложных блюд.		проект	работы
6.3	Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса.	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы
Раздел 7 7.1	**Подготовка и приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи.** Характеристика, методы обработки и подготовки пернатой дичи к изготовлению полуфабрикатов.	ОК 2-5 ПК2.2	Вопросы для текущего контроля Задания для тестированного опроса Доклад, сообщение, проект	Задания для контрольной работы

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой

	баллов	компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

58. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

3.1 Контрольный тест для текущего контроля знаний (ОК 1,2-7)

№ п/п	Вопросы 1-вариант
1.	Перед тепловой обработкой не промывают крупы: (множественный ответ) а) манную; б) пшенную; в) перловую; г) пшеничную.
2.	По консистенции каши подразделяются а) жидкие, крутые, откидные; б) рассыпчатые, крутые, вязкие; в) рассыпчатые, вязкие, жидкие; г) молочные, вязкие, жидкие
3.	Виды тепловой обработки при приготовлении биточков манных (множественный ответ) а) жарка основным способом; б) запекание в жарочном шкафу; в) варка на пару; г) варка на водяной бане
4.	Запеканку рисовую приготавливают из каши консистенции а) рассыпчатой; б) жидкой; в) вязкой; г) откидной
5.	Соотношение жидкости и макаронных изделий при варке сливным способом на 1 кг макарон берут жидкости: а) 2.0-3,0 л; б) 3.0- 4,0 л; в) 4-5 л;

	г) 5-6 л.
6.	Бобовые солят: а) в начале варки; б) в конце варки; в) вообще не солят; г) после закипания.
7.	Свежезамороженный зеленый горошек для сохранения витаминов следует погружать в воду: а) холодную; б) подсоленную; в) кипящую; г) теплую.
8.	Яичный порошок- это а) яйца «в мешочек»; б) утиные яйца; в) высушенная смесь белков и желтков; г) льезон
9.	Выбери правильное соотношение сроков варки для яиц различной консистенции: а) яйца всмятку 1) 2,5-3 мин б) яйца «в мешочек» 2) 10-12 мин в) яйца вкрутую 3) 4,5-5 мин Правильный ответ: а-1, б-3, в-2
10.	Сроки хранения блюд из творога: а) 72 часа; б) 24 часа и более; в) от 15 минут до 1 часа; г) 36 часов
11.	Отварные блюда из творога: а) вареники; б) сырники; в) запеканки; г) пудинги.
12.	Укажите химические разрыхлители: (множественный ответ) а) дрожжи; б) питьевая сода; в) углекислый аммоний; г) воздух.
13.	Тесто дрожжевое безопарным способом приготавливают, если: а) много сдобы; б) мало сдобы; в) нет сдобы; г) другое.
14.	Разрыхлителем песочного теста является: а) яйца; б) сахар; в) масло сливочное; г) дрожжи.
15.	Изделия расплывчатые по причине: а) длительная расстойка; б) тесто перекисло; в) тесто положено много соли; г) другое.

№ п/п	Вопросы 2-вариант
1.	Выберете операции подготовки крупы для приготовления каш из натуральной гречневой ядрицы (множественный ответ) а) перебирают; б) просеивают; в) поджаривают; г) промывают (множественный ответ)
2.	Выберете способы приготовления рассыпчатой рисовой каши (множественный ответ) а) сливной; б) припущенный; в) с полным поглощением воды; г) варят с добавлением жира
3.	Горький вкус мелким и дробленым крупам придает: а) мучель; б) крахмал; в) пектин; г) мука
4.	Для приготовления крупеника кашу варят: а) рассыпчатую; б) вязкую; в) жидкую; г) другое.
5.	Лук подвергают способу тепловой обработке для приготовления блюда «Пюре из бобовых с жиром и луком»: а) жарка; б) жарка во фритюре; в) пассерование; г) другое.
6.	Цель замачивания бобовых перед варкой: а) для сохранения формы в процессе варки; б) замедляет процесс разваривания; в) для улучшения вкуса и консистенции; г) для набухания клейковины
7.	Макароны сливным способом используют для приготовления: а) макаронника; б) лапшевника; в) макароны с томатом; г) другое.
8.	По технологии приготовления омлеты делят: а) натуральные, фаршированные, смешанные; б) из яиц, из сыра , из ветчины; в) из смеси яиц, только из яиц; г) только из гарнира
9.	Пудинг от запеканки отличается: а) в запеканку добавляют овощи и фрукты; б) в пудинг вводят взбитые в пышную массу яичные белки; в) в пудинг добавляют пищевую соду; г) в запеканку вводят взбитые в пышную массу яичные белки и овощи
10	Укажите правильную последовательность обработки яиц годных к употреблению:

	а) промываем в проточной воде; б) замачиваем на 10-15 мин.; в) обрабатываем раствором хлорамина; г) промываем в теплой воде с добавлением кальцинированной соды. Правильный ответ: б, г, в, а.
11.	Способ тепловой обработки для приготовлении пудинга из творога а) жаренье; б) запекание; в) варку; г) бланширование
12.	Разрыхлителем дрожжевого теста являются: а) дрожжи; б) лимонная кислота; в) углекислый аммоний; г) другое.
13.	Поверхность изделия покрыта трещинами по причине: а) недостаточная обминка; б) недостаточная расстойка; в) в тесто положено много соли; д) другое.
14.	Дрожжевое тесто не подходит по причине: а) тесто положено много сахара; б) тесто перегрето до температуры $55^{0;}$ в) недостаточно соли; г) другое.
15.	Механические способы разрыхления - это замес с помощью: (множественный ответ) а) дрожжей; б) взбивания; в) раскатка теста; г) другое.

1.3. Эталоны ответов к тестовым заданиям

№	Вариант 1	Вариант 2	Баллы
1	а, г	а, в, г	1
2	в	а, б, г	1
3	а, б	а	1
4	в	а	1
5	г	в	1
6	б	г	1
7	в	в	1
8	в	а	1
9	а-1; б-3; в-2	б	1
10	В	б, г,в, а.	1
11	А	б	1
12	б, в	а	1
13	Б	б	1
14	В	б,	1
15	А	б, в	1
Итого:			15

3.2.Решение расчётных задач

Задача №1.
Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 50 порций вязкой рисовой каши рецептура № 175.

Задача №2.
Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порций блюда «Пюре из бобовых с пассерованным луком и жиром». рецептура № 161.

Задача №3.
Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 20 порций блюда «Макаронник» рецептура № 573.

Задача №4
Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порции блюда «Вареники с картофельным фаршем» рецептура №1040 .

Задача №5.
Определить количество воды и крупы для приготовления кукурузной каши рассыпчатой на 5 порций

Задача №6.
Сколько необходимо крупы, соли, жидкости, сливочного масла для приготовления 120 порций каши гречневой рассыпчатой? Выход одной порции 150г

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На 5 (отлично) оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно решает ситуационную задачу. Самостоятельно решает вопрос по данной ситуации.
На 4 (хорошо) выставляется, если обучающийся допустил небольшие неточности в решении ситуационной задачи, но с заданием справился самостоятельно. Он сумел увидеть проблемы, но предложил не полный вариант решения.
На 3 (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задачу на практике.
На 2 (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся не справился с задачей.

Эталоны ответов

Задача №1.
Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 50 порций блюда «Каша вязкая рисовая молочная»рецептура № .
1.Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Каша вязкая рисовая молочная»
2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 50 порций путем умножения массы брутто и нетто на 50.
Рецептура №: 175

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Норма закладки			
	1 порция		50 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	44	44	88	88

Вода	65	65	130	130
Молоко	100	100	200	200
Сахар	6	6	12	12
Масса каши	-	*200*	-	*400*
Масло сливочное	10	10	20	20
Сахар	10	10	20	20
Выход	-	220		

Задача №2.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порций блюда «Пюре из бобовых с пассерованным луком и жиром». рецептура № 161.

1.Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Пюре из бобовых с пассерованным луком и жиром»

2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 3 порций путем умножения массы брутто и нетто на 3.

Рецептура № 410/2

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию, г		На 3 порции, г	
	брутто	Нетто	брутто	нетто
Бобовые (фасоль или горох)	72.75	72	218.25	216
Масса отварных бобовых	-	150	-	3п/150
Лук репчатый	119	100/50	357	300/150
Чеснок	0.05	0.04	0.015	0.012
Масло растительное	15	15	45	45
Выход	-	200	-	3п/200

Задача №3.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порций блюда «Макаронник» рецептура № 573.

1.Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Макаронник»

2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 3 порций путем умножения массы брутто и нетто на 3.

Рецептура № 573

Наименование продуктов	Норма закладки			
	на 1 порцию, г		На 3 порции, г	
	брутто	нетто	нетто	брутто
Макароны	75	75	225	225
Вода	150	150	450	450
Молоко	100	100	300	300
Яйца	1/2шт	20	1 1/2шт	60
Сахар	10	10	30	30
Маргарин	5	5	15	15
Сухари	5	5	15	15
Масса п/ф	-	300	-	3п/300
Масса готового макаронника	-	250	-	3п/250
Масло сливочное	10	10	30	30
Выход	-	260	-	780

Задача №4
Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порции блюда «Вареники с картофельным фаршем» рецептура № .
1.Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Вареники с картофельным фаршем»
2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 3 порций путем умножения массы брутто и нетто на 3.
Раскладка № 1040

№ п/п	Сырье	Норма закладки			
		На 1 порцию, г		На 3 порции, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
	Тесто для вареников № 1039:				
1	Мука пшеничная	57	57	171	171
2	Яйца	4	4	12	12
3	Молоко	20	20	60	60
4	Соль	1	1	3	3
	Выход	-	82	-	246
	Фарш № 1085:				
5	Картофель	128	91*	384	273*
6	Лук репчатый	32	13*	96	40*
7	Масло растительное	4	4	12	12
8	Соль	1	1	3	3
	Масса сырых вареников	-	185	-	555
	Масса вареных вареников	-	200	-	600
9	Сметана	20	20	60	60
	Выход	-	225	-	675

Задача №5.
Определить количество воды и крупы для приготовления кукурузной каши рассыпчатой на 5 порций
Решение: 200г порция – 0,2кг 0,2кг*5=1кг (каши)
333гр крупы кукурузной (из табл.) и 0,80л воды (из табл.)
Задача №6.

Сколько необходимо крупы, соли, жидкости, сливочного масла для приготовления 120 порций каши гречневой рассыпчатой? Выход одной порции 150г.
Решение:
120 ×0,150=18кг
крупа 180×,417=7,506кг
жидкость 18×0,79=14,22л
соль 180×,01=0,18кг
сливочное масло 180×,075=1,35кг

3.3 Темы самостоятельной работы студентов (ОК 1-7,9)

№	Разделы и темы рабочей	Перечень домашних	Осваиваемые	Объем в

п\п	программы самостоятельного изучения	заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	компетенции	часах
1	2	3	4	5
24.	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	ОК 2,3,4	2
25.	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	ОК 2,3,5 ОК 4 ПК 1.1, 2.2	2
26.	**Нормативная документация складского хозяйства**	Составление схемы «Органы государственного контроля». Подготовка опорного конспекта по теме «Методика оценки качества сырья». Работа со справочным материалом. Работа с сопроводительными документами.	ОК 2,3,5 ОК 4 ПК 1.1, 2.2	4
	Всего			6

3.4 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Демонстрационные задания

1. Практическое приготовление сложных супов.

2. Оформление и подача сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.

3. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов.

4 Практическое приготовление сложных горячих соусов.

5. Оформление и подача сложных горячих соусов.
6. Практическое приготовление сложных блюд из круп.
7. Практическое приготовление сложных блюд из макаронных изделий.
8. Оформление и подача сложных блюд из круп.
9. Оформление и подача сложных блюд из макаронных изделий.
10. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей.
11. Практическое приготовление сложных блюд из овощей.
12. Оформление и подача сложных блюд из овощей.
13. Практическое приготовление сложных блюд из грибов и сыра.
14. Оформление и подача сложных блюд из грибов и сыра.
15. Практическое приготовление сложных блюд из яиц.
16. Оформление и подача сложных блюд из яиц.
17. Практическое приготовление сложных блюд из творога.
18. Оформление и подача сложных блюд из творога.
19. Практическое приготовление сложных блюд из рыбы.
20. Практическое приготовление сложных блюд из морепродуктов.
21. Оформление и подача сложных блюд из рыбы.
22. Оформление и подача сложных блюд из морепродуктов.
23. Приготовление сложных блюд из мяса.
24. Приготовление сложных блюд из птицы.
25. Оформление и подача сложных блюд из мяса.
26. Оформление и подача сложных блюд из птицы.

Темы курсовых работ

1. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в ресторане «Рис», предложения по улучшению деятельности.
2. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в сети ресторанов «McDonald’s», предложения по улучшению деятельности.
3. Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП в сети ресторанов «Prosushi»
4. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд в общедоступной столовой по требованиям ХАССП
5. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд в дошкольных предприятиях по требованиям ХАССП
6. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в ресторане «SUBWAY»
7. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в сети ресторанов быстрого питания «Бургер Кинг» , предложения по улучшению деятельности.
8. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в столовой колледжа , предложения по улучшению деятельности.
9. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в ресторане японской кухни «Тануки» , предложения по улучшению деятельности.
10. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в столовой при школьном учреждении пгт Яблоновский, предложения по улучшению деятельности.
11. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в мясном ресторане, предложения по улучшению деятельности.
12. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в сети магазинов ЗАО «Тандер» , предложения по улучшению деятельности.

13. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в кафе - кулинария «Русский аппетит». , предложения по улучшению деятельности.
14. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в ресторане быстрого обслуживания «Петрушка» , предложения по улучшению деятельности.
15. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в ресторане кавказской кухни «Бумбараш» , предложения по улучшению деятельности.
16. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в кафе «Ложка» , предложения по улучшению деятельности.
17. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в ресторане при «гостинично - ресторанном комплексе» , предложения по улучшению деятельности.
18. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в сети ресторанов «Чо - чо». , предложения по улучшению деятельности.
19. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в ресторане «Cafe Krasnodar» , предложения по улучшению деятельности.
20. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в ресторане открытой кухни «Голый повар» , предложения по улучшению деятельности.
21. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в ресторане «Старый город» , предложения по улучшению деятельности.
22. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в ресторане итальянской кухни «IL PATIO» , предложения по улучшению деятельности.
23. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в ресторане «Катенька - Катюша», предложения по улучшению деятельности.
24. Оценка организации и технологии приготовления горячих блюд разных категорий в ресторане "Чин Чинарем" , предложения по улучшению деятельности.

Билеты для проведения экзамена

1. Значение супов в питании, классификация супов.
2. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбной рубленой массы, правила отпуска, требования к качеству.
3. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика, правила приготовления и подачи, требования к качеству, подбор гарниров и соусов.
4. Характеристика пищевой ценности различных бульонов.
5. Ассортимент, технология приготовления различных видов бульонов с учетом происходящих изменений.
6. Правила варки рыбы. Приготовление, отпуск, требования к качеству сложных блюд из отварной рыбы, подбор гарниров и соусов.
7. Приготовление и отпуск блюд из рубленой птицы, дичи и кролика, требования к качеству.
8. Правила варки заправочных супов.
9. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из запеченных овощей: овощи, запеченные в соусе; фаршированные овощи.
10. Правила тушения мяса крупным куском. Ассортимент, технология приготовления и правила подачи блюд из мяса, тушенного крупным куском.
11. Щи, их характеристика, технология приготовления, правила подачи. Ассортимент, требования к качеству.

12. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Ассортимент блюд.
13. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса: изменение белков мышечной и соединительной ткани, изменение массы и содержания растворимых веществ, формирование вкуса и запаха мясных блюд.
14. Борщи, их характеристика, технология приготовления, правила подачи. Ассортимент, требования к качеству.
15. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из овощных масс в запеченном виде: запеканок, пудингов, суфле.
16. Приготовление и отпуск блюд из натуральной рубленой массы из мяса, подбор гарниров и соусов, требования к качеству
17. Рассольники, их характеристика, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент, требования к качеству.
18. Обосновать правила жарки рыбы с учетом происходящих изменений с пищевыми веществами. Подберите ассортимент жареных блюд из рыбы для вашего предприятия и дайте рекомендации по их приготовлению и отпуску.
19. Приготовление и отпуск блюд из филе птицы, дичи и кролика, требования к качеству. Технологический процесс приготовления блюд из тушёной птицы.
20. Солянки, их характеристика, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент, требования к качеству.
21. Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченной рыбы, ассортимент блюд, требования к качеству, принципы подбора соусов.
22. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
23. Супы с овощами и картофелем, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент. Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми.
24. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков мышечной и соединительной ткани, изменения массы и содержания растворимых веществ.
25. Приготовление, способы подачи блюд из мяса, жаренного порционными натуральными кусками; подбор гарниров и соусов
26. Пюреобразные супы, их классификация, общие правила приготовления, хранение и отпуск. Ассортимент пюреобразных супов.
27. Правила припускания рыбы. Приготовление, отпуск, требования к качеству сложных блюд из припущенной рыбы, подбор гарниров и соусов.
28. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного порционными кусками: мясо духовое; зразы отбивные; говядина в кисло-сладком соусе; говядина, тушенная с черносливом; чанахи.
29. Прозрачные супы, их характеристика, способы осветления прозрачных бульонов: мясных, рыбных, бульона-борщка. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульона.
30. Блюда из нерыбного водного сырья, ассортимент, особенности приготовления, правила отпуска.
31. Правила жарки птицы, дичи и кролика целыми тушками, порционирование, подбор гарниров и соусов.
32. Приготовление гарниров для прозрачных супов: тостов, различных гренок, профитролей, мучных изделий, гарниров из риса и др.
33. Ассортимент запеченных блюд из каш, технология приготовления и отпуск.
34. Приготовление, способы подачи блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками; подбор гарниров и соусов.

35. Характеристика ассортимента и технология приготовления холодных супов: окрошек, борща холодного, щей зеленых, свекольника, ботвиньи.
36. Приготовление и отпуск блюд из тушеных овощей, ассортимент, требования к качеству. Блюда из грибов.
37. Технологический процесс приготовления и отпуск сложных блюд из мяса, жаренного крупными кусками, ассортимент блюд, требования к качеству, подбор гарниров.
38. Значение соусов в питании, их классификация. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов: бульоны, мучная и овощная пассеровка.
39. Правила варки каш различных консистенций, отпуск, требования к качеству. Изделия из каш: запеканка, пудинг, крупеник, котлеты.
40. Правила варки и припускания мясопродуктов. Ассортимент, технология приготовления, правила отпуска сложных блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов.
41. Соус красный мясной и его производные, технология приготовления и использование.
42. Правила варки бобовых, приготовление и подача блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий, ассортимент, технология приготовления блюд из макаронных изделий
43. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного мелкими кусками из говядины, свинины и баранины. Требования к качеству блюд..
44. Соусы белые мясные, ассортимент, технология приготовления и использование.
45. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
46. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. .
47. Соусы рыбные, ассортимент, технология приготовления и использование.
48. Ассортимент запеченных блюд из каш, технология приготовления и отпуск.
49. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из жареных и тушёных субпродуктов. Требования к качеству блюд.
50. Соусы грибные, сметанные и молочные, их ассортимент, технология приготовления и использование.
51. Значение блюд из яиц в питании. Характеристика яичных продуктов, их подготовка к тепловой обработке. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Блюда из вареных яиц, их приготовление и отпуск.
52. Правила запекания мяса. Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченного мяса. Блюда из мяса диких животных.
53. Приготовление и использование яично-масляных соусов и масляных смесей.
54. Приготовление и отпуск блюд из жареных и запеченных яиц.
55. Приготовление и отпуск блюд из натуральной рубленой массы из мяса, подбор гарниров и соусов, требования к качеству.
56. Соус-майонез и заправки, физико-химическая структура, характеристика, технология приготовления и использование.
57. Приготовление и отпуск блюд из жареных и запеченных яиц.
58. Приготовление и отпуск блюд из натуральной котлетной массы из мяса, подбор гарниров и соусов, требования к качеству.
59. Приготовление и использование соусов на уксусе. Характеристика и использование соусов промышленного производства.
60. Значение блюд из творога в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога, приготовление и отпуск горячих и холодных блюд из творога.
61. Правила жарки птицы, дичи и кролика целыми тушками, порционирование, подбор гарниров и соусов. Приготовление сложных блюд из птицы.

59. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

59.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене (дифференцированном зачете)

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

60. Паспорт фонда оценочных средств по 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

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.03Организация 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**.**

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

60.1 Перечень формируемых компетенций

Изучение профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,2, 3,6,7 ,8	1,2.4	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	2,3,5	2,3,4	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	5, 6,7	1,3,5	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1,2, 5	4,5	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	2,5	1,3	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	1,6	2,3	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	1,6	2,3	
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	1	2	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	2, 3, 4	1,3	
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	1,2,3	1,2	

4,	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**			

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, видов и форм обслуживания	2,4,5	2,3,4,6,7	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	1,2	4,6	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,4,6,7	2,5,6,7	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,4,6,8	5,6,7	
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	3,4,6,8	5,6,7	
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	3,4,6,8	5,6,7	
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	4,6,7,8	5,6,7	
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	3,4,5,6	1,5,6	

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

З1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
З5	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
З7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
З8	- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;

Уметь:

У1	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;
У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Этапы формирования компетенций по МДК. 03.01 и МДК 03.02

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Код ком-петенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический
		Аудиторная		

				опыт)
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
1	Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд	устный опрос, тестирование	ОК 2,3,4 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
2	Классификация и ассортимент холодных кулинарных изделий и закусок	устный опрос, тестирование	ОК 4 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
3	Характеристика процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	устный опрос, тестирование	ОК 2,6,7 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
4	Характеристика подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Устный опрос, тестирование	ОК 1,2 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
5	Характеристика хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Устный опрос, тестирование	ОК 1,2 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд	Устный опрос, тестирование	ОК 1,2 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
7	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кулинарных изделий и закусок	Устный опрос, тестирование	ОК 2,3 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
8	Организация и техническое оснащение работ по хранению холодных блюд	устный опрос, тестирование	ОК 2, 3 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
9	Организация и техническое оснащение работ по хранению кулинарных изделий и закусок	устный опрос, тестирование	ОК 2-5 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
10	Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	устный опрос, , тестирование	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК 03.02Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				

11	Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
12	Хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
13	Приготовление салатов сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
14	Подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
15	Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
16	Подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7
17	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	З1-З8, У1-У7

61. Показатели, критерии оценки компетенций

61.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел модуля 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
1.	Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд	ОК 2,3,4 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
2.	Классификация и ассортимент холодных кулинарных изделий и закусок	ОК 4 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
3.	Характеристика процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ОК 2,6,7 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
4.	Характеристика подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ОК 1,2 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
5.	Характеристика хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ОК 1,2 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
6.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд	ОК 1,2 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
7.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кулинарных изделий и закусок	ОК 2,3 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
8.	Организация и техническое оснащение работ по хранению холодных блюд	ОК 2, 3 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
9.	Организация и техническое оснащение	ОК 2-5 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего	Экзаменационные вопросы

	работ по хранению кулинарных изделий и закусок		контроля	
10.	Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
11	Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
12	Хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
13	Приготовление салатов сложного ассортимента	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
14	Подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
15	Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
16	Подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
17	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ОК 2-7,9 ПК3.1-ПК3.7	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

3.Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Типовые задания для проведения промежуточного контроля:

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:

а) повышает калорийность;

б) придает цвет;

в) придают вкус и аромат.

2. Какой алгоритм приготовления 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 с закрытой крышкой.

3. С какой целью овощи для супов пассируют:

а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;

б) сокращения продолжительности варки;

в) изменения консистенции.

4. Какой формой нарезают капусту для борща «Московский»:

а) соломка;

б) шашки;

в) рубят.

5. Какие составляющие соуса красного основного:

а) красная мучная пассеровка, пассерованные коренья и репчатый лук, пассерованная томат-паста;

б) белая мучная пассеровка, пассерованные коренья и репчатый лук, пассерованная томат-паста;

в) белая жировая мучная пассеровка, пассерованные коренья и репчатый лук, пассерованная томат-паста.

6. Как размораживают сельскохозяйственную птицу:

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированный способ.

7. Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки:

а) тазобедренная часть, вырезка, грудинка;

б) вырезка, тонкий и толстый край;

в) вырезка, тонкий и толстый край; внутренний и верхний кусок.

8. У каких рыб кожу снимают «чулком»:

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

9. Какие овощи допускается хранить при температуре +4+2 в течение дня:

а) овощи жареные;

б) овощи тушеные;

в) овощи запеченные.

10. Картофельные зразы:

а) жарят во фритюре;

б) жарят основным способом;

в) запекают.

11. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания:

а) остывшая;

б) охлажденная;

в) мороженная.

12. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы:

а) пашина, обрезки;

б) покромка II категории;

в) вырезка.

13. Температура отпуска горячих овощных блюд:

а) не ниже 55°С;

б) не ниже 65°С;

в) не ниже 74°С.

14. Не добавляют манную крупу в котлеты:

а) свекольные;

б) капустные;

в) картофельные.

15. Для того, чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

а) стерилизация;

б) защипывание;

в) бланширование;

г) процеживание.

16. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:

а) сухая;

б) жировая;

в) холодная.

17. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции:

а) протирают;

б) сильно разваривают;

в) припускают мелко нарезанными.

18. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

19. 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.

20. 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.

21. Большую дичь с маленьким содержанием жировой ткани, после заправки:

а) филейную часть шпигуют шпиком;

б) заворачивают в тонкий слой шпика;

в) смазывают сметаной.

22. При варке картофеля наблюдаются следующие изменения крахмала:

а) декструкция крахмальных полисахаридов;

б) модификация крахмальных полисахаридов;

в) ретроградация крахмальных полисахаридов.

23. Шашлык по-карски нарезают из:

а) почечной части корейки;

б) мякоти окорока;

в) мякоти лопатки.

24. Какие питательные вещества содержатся в рыбе:

а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;

б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;

в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

25. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке:

а) 18-20%;

б) 15-20%;

в) 20-25%.

26. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим;

б) теплым;

в) остывшим.

27. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:

а) с открытой крышкой;

б) с закрытой крышкой.

28. Для приготовления белой пассеровки, просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

а) 80-90°С;
б) 50-60°С;
в) 110-120°С;
г) 130-140°С.

29. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус:
а) сметанного;
б) белого;
в) молочного;
г) красного.

30. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица:
а) потрошеная;
б) не ощипанная;
в) упитанная.

31. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости – промывают - вырезают место прикрепления плодоножки:
а) сладкий перец;
б) баклажан;
в) помидор;
г) огурец.

32. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:
а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу.

33. Чему способствуют экстрактивные вещества, которые в процессе тепловой обработки переходят в бульон:
а) улучшению цвета;
б) повышению калорийности;
в) возбуждению аппетита.

34. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:
а) сом, зубатка, угольная, камбала;
б) судак, сом, сабля;
в) нототения, треска, хек.

35. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом:
а) «Московский»;
б) «Украинский»;
в) «Флотский».

36. 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.

37. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов:
а) пассерование;
б) варка;
в) припускание.

38. К натуральным жареным блюдам относятся:

а) поджарка, бефстроганов;
б) бифштекс, лангет;
в) антрекот, гуляш.
39. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке:
а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при t = 40°С;
б) свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;
в) белки свертываются;
г) глютин при охлаждении образует желе.
40. Как определить готовность жареной рыбы:
а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
в) по вкусу, по внешнему виду.
41. Для варки в молоке, картофель нарезают:
а) брусочками;
б) ломтиками;
в) кубиками.
42. При температуре 170-180°С овощи жарят:
а) основным способом;
б) во фритюре;
в) в жарочном шкафу.
43. Производным какого соуса является соус томатный:
а) белого;
б) красного;
в) молочного;
г) лукового.
44. Для борщей «Флотский» и «Сибирский» белокочанную капусту нарезают:
а) шашками;
б) соломкой;
в) дольками
45. Продукты, входящие в натуральную рубленую массу:
а) мясо, лук, соль, перец;
б) мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец;
в) мясо, соль, перец, молоко или вода.
46. Шашлык по-карски нарезают:
а) кубиками;
б) по одному куску в виде брусочка;
в) соломкой.
47. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 сек. и быстро перекладывают в холодную воду:
а) линь;
б) камбала;
в) судак.
48. Для жарки из отварного, картофель нарезают:
а) брусочками;
б) ломтиками;
в) кружочками.
49. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени:
а) белое вино;
б) паровой;
в) польский;
г) рассол.
50. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась

пленка применяют прием:

а) стерилизации;

б) защипывания;

в) бланширования;

г) процеживания.

51. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд:

а) в холодную;

б) в горячую;

в) в пряный отвар.

52. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают:

а) соломкой;

б) брусочками;

в) дольками.

53. Перезрелые помидоры используют:

а) для фарширования;

б) для приготовления соусов;

в) для салатов.

54. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг:

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделывают на филе.

55. Более длительная продолжительность варки:

а) на пару;

б) в воде.

56. К каким блюдам используют соус белый основной:

а) для запекания мяса или рыбы, супов;

б) к биточкам, котлетам из кур;

в) к блюдам из овощей, к сосискам.

57. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают:

а) соломкой;

б) дольками;

в) ломтиками.

58. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их:

а) в кипящую;

б) в холодную;

в) в теплую.

59. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой:

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

60. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

а) для фаршей, крупяных супов;	**1) кольца;**
б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;	**2) полукольца;**
в) для соусов, супов;	**3) крошка;**
г) для шашлыков, жарки во фритюре.	**4) дольки.**

61. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «Рагу овощное»:

а) дольками;

б) соломкой;

в) крошкой;

г) шашками.

62. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:

а) соломка;

б) шашки;

в) рубка.

63. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:

а) варка;

б) припускание;

в) тушение.

64. Для варки не используют:

а) порционные куски круглой формы под прямым углом;

б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;

в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;

г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

65. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г.:

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделывают на филе.

66. Зачем мясо обсушивают:

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;

б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;

в) мясо после этого становится мягче.

67. Морковь пассируют:

а) для перехода в жир красящих веществ;

б) для улучшения вкуса;

в) для сохранения аромата.

68. Для чего настаивают супы после окончания варки:

а) для формирования вкуса и аромата;

б) для улучшения цвета;

в) чтобы овощи стали мягче.

69. Производным какого соуса является соус луковый:

а) белого;

б) красного;

в) томатного,

г) грибного.

70. Красный цвет мяса зависит от вещества:

а) коллаген;

б) глютин;

в) миоглобин.

71. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:

а) сухая;

б) жировая;

в) холодная.

72. Какую панировку используют для зраз рубленых:

а) сухарную;

б) двойную;

в) мучную;

г) хлебную.

73. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию:

а) 75, 100, 125;

б) 100, 125, 150;

г) 200.

74. Какой из рассольников готовят без картофеля:

а) «Ленинградский»;

б) «Московский»;

в) «Домашний».

75. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:

а) повышают калорийность;

б) придают цвет;

в) придают вкус и аромат.

76. Части мяса получаемые после обвалки свинины:

а) шея, грудинка, корейка, лопатка, окорок, обрезь;

б) толстый край, покромка, окорок, шея;

в) грудинка, лопатка, окорок.

77. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:

а) до 2 ч.;

б) 4 ч.;

в) 1 ч.;

г) 30 мин.

78. Для какого соуса используется коричневый бульон:

а) томатный;

б) луковый;

в) сметанный.

79. При отпуске блюда «Бифштекс с яйцом», яйцо кладут:

а) рядом с бифштексом;

80. Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде:

а) треску, камбалу, сома, окуня, судака, щуку, осетровую и др.;

б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку и др.;

в) лосося, зубана, ставриду, форель, сига и др.

81. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке:

а) варить при низкой температуре;

б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

82. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию:

а) картофель протерли горячим;

б) картофель протерли холодным;

в) добавили холодное молоко.

83. Какую солянку подают без сметаны:

а) сборную мясную;

б) грибную;

в) рыбную.

84. Какой вкус должен иметь борщ:

а) кислый;

б) сладковатый;

в) кисло-сладкий.

85. В состав какого рассольника входит крупа:

а) «Домашний»;

б) «Ленинградский»;

в) «Московский».

86. Для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль:

а) соус белое вино;

б) соус сухарный;

в) соус польский;

г) соус белый с яйцом.

87. Отварное мясо говядины и свинины хорошо сочетается с соусом:

а) белым;

б) красным;

в) сметанным.

88. Готовность жареного мяса крупным куском определяют:

а) по упругости;

б) по цвету сока;

в) по внешнему виду.

89. Пай-картофель, жаренный во фритюре, нарезают:

а) соломкой;

б) брусочками;

в) стружкой.

90. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции:

а) не добавили мучную пассеровку;

б) не добавили сахар, соль;

в) не добавили уксус.

91. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной:

а) составом мясных продуктов;

б) подачей;

в) отпуском.

92. Жареные блюда из домашней птицы:

а) цыплята табака, люля-кебаб;

б) котлеты по-киевски, птица по столичному;

в) чахохбили, рагу.

93. Фаршированные овощи:

а) варят;

б) запекают;

в) жарят.

94. На каких бульонах готовят солянки:

а) костных;

б) концентрированных;

в) бульонных кубиках.

95. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов:

а) до кислотосодержащих продуктов;

б) после кислотосодержащих продуктов;

в) одновременно с кислотосодержащими продуктами.

96. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют:

а) манную крупу;

б) муку;

в) крахмал.

97. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:

а) варка;

б) бланширование;

в) припускание.

98. Какой борщ готовят на грибном отваре:

а) с черносливом;

б) «Флотский»;

в) «Московский».

99. 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.

100. По способу тепловой обработке плов относят к блюдам:

а) запечённым;

б) тушёным;

в) жареным.

101. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

Демонстрационные задания

1. Приготовление открытых бутербродов.
2. Приготовление закрытых бутербродов.
3. Приготовление комбинированных бутербродов.
4. Приготовление горячих бутербродов.
5. Приготовление закусочных бутербродов (канапе).
6. Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки.
7. Приготовление салата из свежей капусты, квашенной капусты, салата витаминного.
8. Приготовление салатов из вареных овощей: картофеля, винегретов, икры грибной.
9. Приготовление салата рыбного.
10. Приготовление салата мясного.
11. Приготовление салата столичного.
12. Приготовление салата деликатесного
13. Приготовление ассорти мясного.
14. Приготовление ассорти рыбного.
15. Приготовление ветчины с гарниром.
16. Приготовление мяса заливного.
17. Приготовление студня говяжьего.
18. Приготовление закуски «русской».
19. Приготовление рыбы фаршированной.
20. Приготовление рыбы фаршированной заливной с гарниром.
21. Приготовление помидор фаршированных мясным салатом.
22. Приготовление помидор фаршированных рыбным салатом.
23. Приготовление яиц, фаршированных сельдью и луком.
24. Приготовление сельди с гарниром.
25. Приготовление сельди «Рольмопс».
26. Приготовление курицы фаршированной «Галантин».
27. Приготовление поросенка фаршированного.
28. Приготовление паштета из печени.
29. Приготовление паштета из свинины.
30. Приготовление паштета из птицы.
31. Приготовление сложных холодных соусов к закускам (по выбору).
32. Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни (по

выбору).

33. Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии (по выбору).

Перечень экзаменационных вопросов.

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления

2. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

3. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.

4. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)

5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

7. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними

8. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.

9. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос

10. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации

11. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.

12. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

13. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.

14. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

15. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.

16. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни

17. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

18. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

19. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.

20. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

21. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.

22. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.

23. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.

24. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.

25. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.

26. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

27. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента

28. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

29. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.

30. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

31. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла

32. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

33. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.

34. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).

35. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

36. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

37. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

38. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

39. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

40. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

41. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.

42. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

43. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).

44. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).

45. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос

46. . Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).

47. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

48. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

49. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

50. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.

51. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

52. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).

53. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

54. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).

55. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

4.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене (дифференцированном зачете)

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по 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.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля 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.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

61.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение профессионального модуля 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 направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
	Наименование общих компетенций			
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,3,5	1,2	1,2,3,4,5
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	2,3,6,7	2,4,6,7	2,4
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1,2,7,8	1,3	1,3
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	6,7,8	2,4	3,4
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	2,7	1	1,2
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	1,2	2	5,6
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	2,3	2,3	5
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	1,2	1,3	1,2
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	3,5,6	1,4,6	6

	иностранном языках.			
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	2,4,7	1,5	5
	Наименование профессиональных компетенций			
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	2,4	2,4,5	3
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	3,5,7	2,5,6,7	5,6
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	3,5,7	2,5,6,7	5,6
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	3,5,7	2,5,6,7	5,6
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	3,5,7	2,5,6,7	5,6
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	3,4	1,3,5,6	2

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

З1-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З2-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З3-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З4-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З5-актуальные направления в приготовлении десертов и напитков

З6-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

З7-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

З8-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

Уметь:

У1-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;

У2-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт

ПО1-разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2-разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3-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;

ПО4-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;

ПО5-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО6-контроля хранения и расхода продуктов.

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная		
1	Классификация, ассортимент холодных десертов, напитков	устный опрос, тестирование	ОК 2,3,4 ПК 4.1, ПК4.6	З1-З8, У1-У7
2	Классификация, ассортимент горячих десертов, напитков	устный опрос, тестирование	ОК 4 ПК 4.1 4.2	З1-З8, У1-У7
3	Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков	устный опрос, тестирование	ОК 2,6,7 ПК 4.1;ПК4.2	З1-З8, У1-У7
4	Характеристика подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	устный опрос, тестирование	ОК 1,2 ПК4.1	З1-З8, У1-У7
5	Характеристика хранения холодных и горячих десертов, напитков	устный опрос, тестирование	ОК 1,2 ПК4.1	З1-З8, У1-У7
6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов, напитков	устный опрос, тестирование	ОК 1,2 ПК 4.1	З1-З8, У1-У7
7	Организация и техническое оснащение работ по хранению холодных десертов, напитков	устный опрос, тестирование	ОК 2, 3 ПК 4.4	З1-З8, У1-У7
8	Организация и техническое оснащение работ по хранению горячих десертов, напитков	устный опрос, тестирование	ОК 2-5 ПК 4.2	З1-З8, У1-У7
9	Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 4.1-4.4	З1-З8, У1-У7
10	Приготовление холодных десертов сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 4.1-4.4	З1-З8, У1-У7
11	Хранение холодных десертов сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 4.1-	З1-З8, У1-У7

			4.4	
12	Приготовление горячих десертов сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9	З1-З8, У1-У7
13	Хранение горячих десертов сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 4.1-4.4	З1-З8, У1-У7
14	Приготовление холодных напитков сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9	З1-З8, У1-У7
15	Подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 4.1-4.4	З1-З8, У1-У7
16	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9	З1-З8, У1-У7

62. Показатели, критерии оценки компетенций

62.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации по МДК 04.01 и МДК 04.02

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
МДК. 04.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
1	Классификация, ассортимент холодных десертов, напитков	ОК 2,3,4 ПК 4.1, ПК4.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
2	Классификация, ассортимент горячих десертов, напитков	ОК 4 ПК 4.1 4.2	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
3	Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков	ОК 2,6,7 ПК 4.1;ПК4.2	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
4	Характеристика подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ОК 1,2 ПК4.1	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
5	Характеристика хранения холодных и горячих десертов, напитков	ОК 1,2 ПК4.1	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов, напитков	ОК 1,2 ПК 4.1	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
7	Организация и техническое	ОК 2, 3	Вопросы для	Экзаменацион

	оснащение работ по хранению холодных десертов, напитков	ПК 4.4	текущего контроля	ные вопросы
8	Организация и техническое оснащение работ по хранению горячих десертов, напитков	ОК 2-5 ПК 4.2	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
9	Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ОК 4,5,6 ПК 4.1-4.4	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
Раздел 2. Процессы приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента				
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
10	Приготовление холодных десертов сложного ассортимента	ОК 4,5,6 ПК 4.1-4.4	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
11	Хранение холодных десертов сложного ассортимента	ОК 4,5,6 ПК 4.1-4.4	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
12	Приготовление горячих десертов сложного ассортимента	ОК 2-7,9	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
13	Хранение горячих десертов сложного ассортимента	ОК 4,5,6 ПК 4.1-4.4	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
14	Приготовление холодных напитков сложного ассортимента	ОК 2-7,9	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
15	Подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	ОК 4,5,6 ПК 4.1-4.4	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
16	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	ОК 2-7,9	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает

		неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

63. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

63.1 Контрольный тест для текущего контроля знаний (ОК 1,2-11)

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Холодный цех по характеру производства относиться:
а. заготовочный
б. доготовочный
в.специализированный
г.универсальный

2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептур 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. Сюзет
г. Австрийские

7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:
а. БенМари (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. мелисса

14.Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:
а. средними кубиками
б. соломкой
в. мелким кубиком
г. целыми

15.Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:
а. бракеражном журнале
б.санитарном журнале
в.журнале контроля работников
г. другой вариант

16.Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:
а. по меню
б. по сборнику рецептур
в. по плану-меню
г. технологической карте

17. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:
а. усиления вкуса фруктов
б. сохранения витамина С
в. сохранения цвета
г. усиления аромата

18. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:
а. полухолодный

б. воздушный
в. безукоризненный
г. вознеси меня
д. варёные сливки
е. мокрый снег

19. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:
а. крекером
б. бисквитными пальчиками
в. песочным печеньем
г. зефиром
д. бисквитным печеньем
е. мармеладом
ж. курабье

20.Основанием и тортов-муссов могут быть:
а. макаронник
б. рисовый пудинг
в. кнели
г. творожная запеканка
д. бисквитный полуфабрикат

21.Фланы готовят из полуфабриката:
а. песочного
б. бисквитного
в.заварного
г. слоеного

22. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:
а. карамель
б. марципан
в.крем
г .франжипан
д. цветы

23. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:
а. карамель
б. крем
в. соус
г. нет значения

24.Сладкие омлеты готовят с добавлением:
а. джема
б. рома
в. персиком
г. яблоком

25. Продукты, составляющие основу шербетов:
а. сок фруктов
б. настой шиповника
в. коньяк
г. взбитые сливки

д. карамель
е. фруктовое пюре

26. Способы глазирования ягод:
а. сахарной пудрой
б. растопленным шоколадом
в. сахарным сиропом
г. взбитые белками
д. желейным сиропом

27. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:
а. йогурт
б. майонез
в. молоко
г. сметана
д. лимонный сок с портвейном
е. коньяк

28. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:
а. электрические плиты
б. кондитерская печь
в. фондюшница
г. пароконветомат
д. штепсельный

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
б	б	Б, г	в	в	в	а	А,г,е	А, б	в д	Б, в, г, е, ж, и, к	А,б,е	А,г,е	А,б,г	а	б	а	г	б	д	а	А,б,г	а	А, б	А,б,е	Б, д	Б,г,е	Б, г

Тестовые задания по теме «Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд»:

Выберите верный ответ:
1. КАКОВА МАССА (г) БЛЮДА «ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕНЫЕ»?
а) 140;
б) 75;
в) 100…125.

2. ГОТОВОЕ ЖЕЛЕ ХРАНЯТ НА ХОЛОДЕ НЕ БОЛЕЕ 12 ЧАСОВ
А) желе уплотняется
Б) карамелизуется
В) выделяет жидкость
Г) приобретает горький вкус

3. В КАКОЙ МОМЕНТ В ЖЕЛЕ ВВОДЯТ ОТЖАТЫЙ СОК

А) до растворения желатина
Б) во время растворения желатина
В) после растворения желатина
Г) перед подачей

4. ПОДАЮТ СО СМЕТАНОЙ, МОЛОКОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
А) землянику, клубнику, малину
Б) арбуз, дыню
В) апельсины, мандарины
Г) яблоки, груши

5. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ЯГОД ДЛЯ ПОДАЧИ
А) перебираем, промываем
Б) перебираем, промываем, обсушиваем
В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем

6. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ СОДЕРЖИТСЯ В
А) горячих сладких блюдах
Б) желированыхблюдах
В) блюдах из свежих фруктов и ягод
Г) кремах

7. ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОТЕМНЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПРИЯТНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА, НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ СМАЗЫВАЮТ
А) сахарным песком
Б) лимонным соком
В) сладким сиропом
Г) сладким соусом

8.СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТАРТАЛЕТОК
а) запекание
б) выпекание

9.НА 100 г. ЖЕЛЕ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА
а) 25 г.
б) 15 г.
в) 8 г.

10. МАННАЯ КАША И МОЛОЧНАЯ ПЕНКА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
А) пудинга
Б) самбука
В) каши гурьевской
Г) крема

11. ТЕСТО КЛЯР ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
А) шарлотки
Б) яблоки, жаренные в тесте
В) пудинга
Г) яблок печёных

12. К ПУДИНГУ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС
А) шоколадный

Б) молочный
В) сметанный
Г) грибной

13. В СОСТАВ ТЕСТА ДЛЯ ЯБЛОК ВХОДИТ
А) крахмал
Б) взбитые белки
В) сливки
Г) льезон

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением
14. НА ПРОЦЕСС СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ БОЛЬШОЕ ВЛИЯНИЕ ОКАЗЫВАЕТ ПРИРОДА ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ЕГО КОНЦЕНТРАЦИЯ И ТЕМПЕРАТУРА СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ
А) да Б) нет

15. ЧЕМ ВЫШЕ КОНЦЕНТРАЦИЯ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ТЕМ МЕНЬШЕ ПРОЧНОСТЬ СТУДНЯ И НИЖЕ ТЕМПЕРАТУРА ИХ ПЛАВЛЕНИЯ
А) да Б) нет

В задании установи правильную последовательность.
16. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ ИЗ КЛЮКВЫ
А) охлаждают, разливают в формы
Б) оформляют
В) вынимают желе из формы
Г) клюкву перебирают, промывают, ошпаривают
Д) подготавливают желатин
Е) в жидкое желе вливают отжатый сок
Ж) растирают деревянным пестиком
З) ставят желе в холодильник для застывания
И) осуществляют отпуск

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ СЛДАДКИХ БЛЮД
А) 40-45^{0}С
Б) 50-55^{0}С
В) 60-65^{0}С
Г) 70-75^{0}С
18. К ГОРЯЧИМ СЛАДКИМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТ
А) пудинг
Б) самбук
В) крем
Г) мусс

19. ЛЬЕЗОН ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
А) пудинга
Б) шарлотки
В) запеканки
Г) суфле

20. К ПУДИНГАМ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС
А) шоколадный
Б) молочный

В) абрикосовый
Г) малиновый

21. БЛЮДО ПРИНЯТО ГОТОВИТЬ ДЛЯ БАНКЕТОВ И НОВОГОДНИХ УЖИНОВ
А) шарлотки
Б) суфле
В) пудинга
Г) самбук

В заданиях с 22 по 26 заполните пропуски в предложениях
22. При отпуске мусс поливают _____.
23. Мусс можно приготовить без желатина, заменив его _____.
24. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты _____ в пышную пену.
25. Самбук отличается от мусса тем, что в него вводят _____.
26. При приготовлении киселей ягоды разминают _____ пестиком
В заданиях с 27 по 30выберите согласны ли вы с утверждением
27. ВИНОГРАД УКЛАДЫВАЮТ ЦЕЛОЙ ГРОЗДЬЮ И ПОСЫПАЮТ САХАРОМ
А) да Б) нет
28. ПЕРЕД ОТПУСКОМ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ УКЛАДЫВАЮТ В ВАЗОЧКИ ИЛИ НА ДЕСЕРТНУЮ ТАРЕЛКУ
А) да Б) нет
29. ЯГОДЫ МОЖНО ПОСЫПАТЬ САХАРНЫМ ПЕСКОМ ИЛИ РАФИНАДНОЙ ПУДРОЙ
А) да Б) нет
30. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОГИХ СЛАДКИХ БЛЮД БЕРУТ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ В СВЕЖЕМ, ЗАМОРОЖЕННОМ И КОНСЕРВИРОВАННОМ ВИДЕ
А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.
31. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ЯБЛОК ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ САЛАТА
А) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа
Б) доводят до кипения
В) с плодов снимают цедру и мелко нарезают
Г) апельсиновый настой процеживают
Д) вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают
Е) цедру заливают горячей водой
Ж) добавляют сахар
З) осуществляют отпуск

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных и горячих напитков»:

1. НОРМА ЗАКЛАДКИ МОЛОТОГО КОФЕ НА ОДНУ ПОРЦИЮ
А) 5-6 г
Б) 6-8 г
В) 8-11 г

2. В СОСТАВ НАПИТКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ВХОДИТ
А) желатин
Б) агар-агар

В) апельсиновый сок
Г) апельсиновая цедра
Заполните пропуски в предложениях

3. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____С.

В задании 3 установи соответствие
1.по-восточному
А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки,
взбитые с рафинадной пудрой
2.по-венски
Б) отпускают в чашка с молочной пенкой
3.чёрный
В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают
холодную кипячёную воду
4.по-варшавски
Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

4. Установи соответствие
1.хлебный квас
А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или
бокалы и отпускают по 150 мл на порцию.
Температура их должна быть 5-8^{0}С.
2.апельсиновый напиток
Б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и
подают с кусочками пищевого льда.
3.молочный коктейль
В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах,
а при групповом обслуживании – в кувшинах.
Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

В задания 5 и 6 установи правильную последовательность.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ НА МОЛОКЕ
А) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают
Б) добавляют сахар и горячее молоко
В) готовый кофе процеживают
Г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут
Д) насыпают молотый кофе по норме
Е) разливают в чашки и подают
Ж) кофейник ополаскивают кипятком
З) напиток доводят до кипения

6. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ
А) наливают кипяток на 1/3 объёма
Б) доливают оставшийся кипяток
В) в чайник насыпают заварку
Г) заварку наливают в чашку, доливают кипяток
Д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку
Е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут
Ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

В задании 7 установить истинность / ложность утверждений колонок 1и 2 и выбрать один из ответов, отмеченных буквами

А) Оба утверждения истинны
Б) Оба утверждения ложны
В) Истинно только утверждение колонки
Г) Истинно только утверждение колонки

1
Аромат чая зависит от содержания в нём эфирных масел, которые улетучиваются при длительном нагревании или кипячении.
Кофе крупного помола
даёт более ароматный
и прозрачный напиток

2
В горячем виде подают крюшоны, морсы, кофейные напитки, напитки из молока и сливок
Горячие напитки готовят
по мере спроса,
небольшими порциями,
лишь доведя до кипения,
не допуская длительного
нагревания и разогревания

3
При приготовлении вкусного, ароматного кофе необходимо как можно лучше извлечь экстрактивные вещества из сухого кофе. Для этого кофе не следует размалывать перед варкой
Чтобы не терялись
ароматические вещества
чая, сухой чай хранят
упакованным.

4
Нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа, так как он приобретает неприятный запах, теряет свой аромат и вкус
Температура подачи
горячих напитков 55^0С

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

8. НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК ПРОЦЕЖИВАЮТ
А) да Б) нет

9. В СОСТАВ ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА ВХОДИТ САХАР
А) да Б) нет

10. ПОДАЧА КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ
А) с молочными пенками от топлёного молока
Б) со взбитыми сливками
В) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой

11. НОРМА ОТПУСКА КОФЕ НАТУРАЛЬНОГО
А) 50-75 г
Б) 45-100 г
В) 100-150 г

12. ДЛЯ РАЗНЫХ СПОСОБОВ ЗАВАРИВАНИЯ НЕОБХОДИМО КОФЕ, РАЗМОЛОТОЕ ДО РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ. ВЫБЕРИ ВИД ПОМОЛА КОФЕ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВАРКИ НАСТОЯЩЕГО ТУРЕЦКОГО КОФЕ С ПОМОЩЬЮ ТУРКИ (ДЖЕЗВЫ)
А) средний помол
Б) грубый помол
В) тонкий экспресса помол
Г) тонкий помол
Д) порошкообразный помол

13. СРОК ХРАНЕНИЯ ЧАЯ
А) 30 минут
Б) 40 минут
В) 60 минут

Выберите согласны ли вы с утверждением
14. КОМПОТЫ ПРИГОТАВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ
А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.

15. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ С МОРОЖЕНЫМ
А) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают
Б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком
В) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты
Г) молоко соединяют с кофейным сиропом
Д) настаивают 10-15 минут
Е) процеживают
Ж) добавляют мороженое
З) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

В заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях
16. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ САХАР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО _____ В ВОДЕ И ПРОЦЕДИТЬ.
17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____ С.
18. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ _____.
19. ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ _____%.

Критерии оценивания:
18-19- «5»
15-17 - «4»
12 -14 –«3»
Менее 12- неудовлетворительно

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 °С
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 льезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»
а) яица, 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 250ºС);
в) не выдержали в форме для остывания.

7.Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»
1)_____
2)_____
3)_____
4)_____

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

63.2 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Экзаменационные вопросы

1.Ассортимент и товароведная характеристика чая.

2.Технология приготовления чая с сахаром.

3.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления чая с сахаром

4.Ассортимент и товароведная характеристика сухофруктов.

5.Технология приготовления компота из сухофруктов.

6.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из сухофруктов.

7.Ассортимент и товароведная характеристика какао.

8.Технология приготовления киселя.

9.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления киселя.

10.Ассортимент и товароведная характеристика кофе.

11.Технология приготовления какао.

12.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления какао.

13.Классификация сладких блюд.

14.Технология приготовления кофе.

15.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления кофе.

16.Ассортимент и классификация сладких блюд.

17.Технология приготовления компота из свежих яблок.

18.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих яблок.

19.Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд.

20.Технология приготовления компота из свежих ягод.

21.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного.

22.Технология приготовления желе яблочного.

23.Виды основного сырья для приготовления сладких блюд.

24.Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд.

25. Технология приготовления компота из сухофруктов.

26.Технология приготовления желе из молока.

27.Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления компота из сухофруктов и желе из молока.

28.Варианты оформления и подачи сладких блюд.

29.Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд.

30.Технология приготовления мусса клюквенного.

31.Правила хранения сладких горячих блюд.

32.Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков.

33.Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе.

34.Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод.

35.Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов, и ягод.

36.Правила хранения холодных сладких блюд.

37. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков.

38.Технология приготовления компота из консервированных яблок.

39.Технология приготовления самбука абрикосового.

40.Температурный режим и сроки хранения сладких блюд.

41.Значение сладких блюд в питании человека.

42.Технология приготовления крема ванильного.

43.Технология приготовления киселя из яблок.

44.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления крема ванильного и киселя из яблок.

45.Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке.

46.Технология приготовления киселя молочного.

47.Технология приготовления яблок в тесте жареных.

48.Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления киселя молочного и яблок в тесте жареных

49.Общая характеристика запечных сладких блюд.

50.Характеристика и классификация напитков.

51.Технология приготовления пудинга сухарного.

52.Характеристика посуды для подачи сладких блюд.

53.Значение напитков в питании человека.

54.Технология приготовления каши гурьевской.

55.Технология приготовления пудинга рисового.

56.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской и пудинга рисового.

57.Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.

58.Требования к организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд.

59.Технология приготовления шарлотки с яблоками.

60.Технология приготовления чая.

61.Способы подачи чая.

62.Требования к организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд.

63.Технология приготовления какао.

64.Технология приготовления самбука яблочного.

65.Перечислите оборудование для приготовления какао и самбука яблочного.

66.Требования к качеству и срок хранения горячих напитков.

67.Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков.

68.Технология приготовления многослойного желе.

69.Технология приготовления кофе черного.

70.Технология приготовления желе из апельсина.

71.Перечислите оборудование для приготовления мусса клюквенного.
72.Технология приготовления напитка лимонного
73.Технология приготовления кофе гляссе.
74.Перечислите оборудование для приготовления самбука абрикосового.
75.Технология приготовления киселя из черной смородины.

Демонстрационные задания

1. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Бисквит с какао-порошком», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Песочное с белковым кремом», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

3. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Корзиночка с кремом из сливок и варенья», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

4. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Слойка с яблочной начинкой», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

5. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Трубочка с кремом», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

6. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Миндальное», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

7. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Краковское», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

8. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка российская», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

9. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка сдобная с помадой», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

10. Составить технологическую карту на кондитерское изделие булочка «Веснушка», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

11. Составить технологическую карту на кондитерское изделие булочка «Октябренок», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в

приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

12. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка дорожная», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

13. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Печенье Золотистое», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

14. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Печенье банановое», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

15. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка с орехами», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

16. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка ванильная», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

17. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирог «Домашний с маком», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

18. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирог «Лакомка», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

19. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирог «Невский», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

20. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Бисквит круглый», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

21. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Невеста», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

22. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Свадебный», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

23. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Праздничный», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

24. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Творожно-йогуртовый», организовать рабочее место по приготовлению и принять

участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

25. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Миндальное», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

64. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

64.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля 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

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

64.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение профессионального модуля 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 направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
Код	**Наименование общих компетенций**			
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,2,3	2,3	1,2,3
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	2,3,5	3,4	1,2,3,4
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	4,3	1,3	3,4
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1,8	3,2	3,4
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	2,8	1,3	2
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	1,2	2	6,9
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	3,7	2,5	3,4,9
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной	1	1,5	2

	деятельности.			
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	3,4,5	1,2,6	1,2
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	5,6,7,8	2,4,5	1,2,4
	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	2,6	3,6	3
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3,5	6,7	6,7,10
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	4,6	4,6,7	1,2,4
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	4,7	4,5,6,7	1,2,4
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	3,5,7	4,5,6,7	1,2,4,5
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	7,8	1,4,5	1,2,5

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

З1-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

З2-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З3- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

З4- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З5- приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

З6- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, правила применения ароматических, красящих веществ, сухих сме-сей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З7- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З8- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

.

Уметь:

У1- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У4- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

У5- оценивать их качество и соответствие технологическим требовани ям;

У6- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

У7- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

Иметь практический опыт

ПО1- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

ПО5- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО6- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО7- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО8- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО9- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО10- контроля хранения и расхода продуктов

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная		
1.	Классификация, ассортимент хлебобулочных изделий сложного приготовления	устный опрос, тестирование	ОК 2,3,4 ПК 5.1, ПК5.6	З1-З8 У1-У7
2.	Классификация, ассортимент мучных кондитерских изделий сложного приготовления	устный опрос, тестирование	ОК 1,2 ПК5.1	З1-З8 У1-У7
3.	Характеристика процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный опрос, тестирование	ОК 2, 3 ПК 5.4	З1-З8 У1-У7
4.	Характеристика процессов оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный опрос, тестирование	ОК 2-5 ПК5.2	З1-З8 У1-У7
5.	Характеристика процессов подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 5.1-5.4	З1-З8 У1-У7
6.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 5.1-5.4	З1-З8 У1-У7

	хлебобулочных изделий			
7.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
8.	Характеристика и назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
9.	Ресурсное обеспечение, необходимых для использования при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
10.	Отделочные полуфабрикаты: сиропы и карамели, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
11.	Отделочные полуфабрикаты: желе и глазури, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
12.	Отделочные полуфабрикаты: кремы и мастика, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
13.	Отделочные полуфабрикаты: посыпки и крошки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
14.	Фарши и начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
15.	Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
16.	Подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-	З1-З8 У1-У7

	приготовления		ПК-5.6	
17.	Приготовление и подготовка к реализации праздничного хлеба	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
18.	Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
19.	Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
20.	Приготовление пирожных сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
21.	Подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
22.	Приготовление тортов сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7
23.	Подготовка к реализации тортов сложного ассортимента	устный опрос, тестирование	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	З1-З8 У1-У7

65. Показатели, критерии оценки компетенций

65.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации по МДК 05.01 и МДК 05.02

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
1.	Классификация, ассортимент хлебобулочных изделий сложного приготовления	ОК 2,3,4 ПК 5.1, ПК5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
2.	Классификация, ассортимент мучных кондитерских изделий сложного приготовления	ОК 1,2 ПК5.1	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
3.	Характеристика процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 2, 3 ПК 5.4	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы

4.	Характеристика процессов оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 2-5 ПК5.2	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
5.	Характеристика процессов подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 4,5,6 ПК 5.1-5.4	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
6.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий	ОК 4,5,6 ПК 5.1-5.4	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
7.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий	ОК1-ОК11 ПК5.1- ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
8.	Характеристика и назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	ОК1-ОК11 ПК5.1- ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
9.	Ресурсное обеспечение, необходимых для использования при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.	ОК1-ОК11 ПК5.1- ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
10	Отделочные полуфабрикаты: сиропы и карамели, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК1-ОК11 ПК5.1- ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
11	Отделочные полуфабрикаты: желе и глазури, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК1-ОК11 ПК5.1- ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
12	Отделочные полуфабрикаты: кремы и мастика, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК1-ОК11 ПК5.1- ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
13	Отделочные полуфабрикаты: посыпки и крошки, используемых	ОК1-ОК11 ПК5.1-	Вопросы для текущего	Экзаменационные

	при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК-5.6	контроля	вопросы
14	Фарши и начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
15	Приготовление хлебобулочных изделий сложного приготовления	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
16	Подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
17	Приготовление и подготовка к реализации праздничного хлеба	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
18	Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
19	Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
20	Приготовление пирожных сложного ассортимента	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
21	Подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
22	Приготовление тортов сложного ассортимента	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
23	Подготовка к реализации тортов сложного ассортимента	ОК1-ОК11 ПК5.1-ПК-5.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения

		анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

66. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

3.1 Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Типовые задания для оценки текущего контроля:

1. Дайте определение термину:

Сырье -

_____

2. Перечислите виды сырья для кондитерского производства:

Основные

_____.

Вспомогательные

_____

3. Дайте определение термину:

Мука -

_____

4. Охарактеризуйте показатели муки:

Показатели	**Характеристика**
Сорт муки	
Цвет муки	
Влажность	
Запах	

Кислотность	
Клейковина муки	
Газообразующая способность муки	

5. В таблице укажите, как используется пшеничная мука в кондитерском производстве в зависимости от сорта:

Сорт муки	Использование
Высший	
Первый	
Второй	

6. Дайте определение следующим терминам:

Клейковина муки - _____.

Газообразующая способность муки - _____.

7. В таблице укажите процентное содержание клейковины муки, ее качественные показатели и использование муки с разной клейковиной:

Использование муки в зависимости от ее клейковины			
Тип клейковины	**Содержание клейковины, %**	**Качественные показатели клейковины**	**Использование муки**
Сильная			
Средняя			
Слабая			

8. Почему муку перед использованием просеивают: _____.

9. Какие виды крахмала используют в кондитерском производстве: _____

10. В каких видах теста муку частично заменяют крахмалом: _____

11. Какие процессы происходят с крахмалом:

При замесе теста_____.

При выпечке _____

12. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала: _____

_____

13. Какое значение имеет сахар при изготовлении мучных кондитерских изделий:

Положительным является _____

_____

Отрицательным является _____
_____
___

14. Какое количество сахара-песка можно растворить из расчета на 1 л:
в холодной воде _____; в горячей воде _____._____
__

15. Укажите последовательность технологических процессов при подготовке к использованию следующих продуктов:
сахар-песок _____;
сахарный сироп _____;
мед _____;
карамельная патока _____.

16. Перечислите, в какие кондитерские изделия и полуфабрикаты добавляют:
мед _____;
карамельную патоку _____.

17. Задача: Определите, сколько килограмм сахарной пудры можно получить из 10 кг сахара-песка:
Решение_____
___
Ответ: _____.

18. Задача: Определите, какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить в пряничном тесте 2 кг сахара-песка.
Решение_____
____.
Ответ: _____.

19. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц: _____.

20. Почему белки яиц используют для приготовления кремов, зефира, воздушного теста:_____

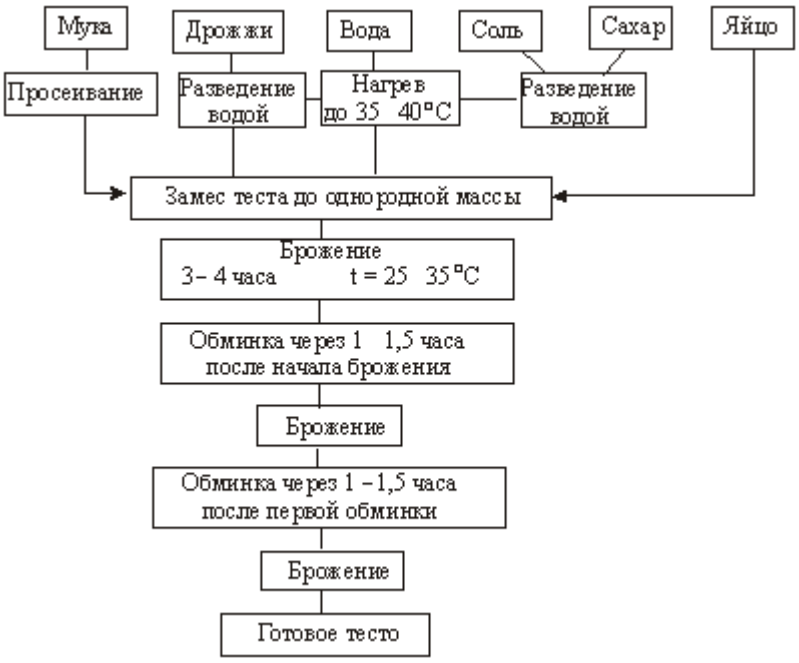
21. Какую роль играет желток яиц в приготовлении теста: _____
__.

22. Как определяют свежесть и доброкачественность яиц: _____
__.

23. Дайте определение следующим терминам:
Меланж - _____
Яичный порошок - _____

Начертить технологическую схему производства дрожжевого теста опарным способом:

Пример: Технологическая схема производства дрожжевого теста безопарным способом:



Контрольная работа № 1

1) Опарный способ приготовления дрожжевого теста.
2) Безопарный способ приготовления дрожжевого теста.
3) Преимущества и недостатки способов приготовления дрожжевого теста.
4) Процессы, происходящие при замесе теста.

Контрольная работа № 2

1) Процессы, происходящие при брожении теста.
2) Обминка, значение и количество.
3) Последовательность операций при разделке теста для разных видов изделий:

Особенности разделки теста для разных видов изделий	
для формового хлеба	
для подового хлеба	
для булочных изделий	
для сдобных изделий	

4) Описать способы разделки теста:

Способы разделки	
Механический	
Полумеханический	
Ручной	

5) Расстойка. Виды, цели, продолжительность, температурный режим.

Контрольная работа № 3

1) Процессы, происходящие при выпечке.
2) Подготовка изделий к выпечке.
3) Основные факторы, влияющие на продолжительность выпечки.
4) Упек, припек, выход готовых изделий. Понятие, методика расчета

Вопросы:

1. Какие этапы включает в себя технологический этап приготовления теста?
2. Под воздействием чего в тесте происходят физико-механические процессы?
3. Какой процесс при замесе теста протекает наиболее интенсивно?

4. Опишите три фазы теста. Какая из фаз образует в тесте клейковинный каркас.

5. Сколько воды способны связать и поглотить белковые вещества теста?

6. Опишите как механическое воздействие на тесто на разных стадиях замеса влияет на его реологические свойства.

7. Как активизировать дрожжи? Как проверить подъемную силу дрожжей?

8. Что такое протеолиз? Что такое амилолиз?

9. Какие вещества образуются в результате спиртового брожения, молочнокислого брожения?

10. Как образующиеся вещества влияют на свойства теста?

11. Как рецептура теста влияет на выбор способа разрыхления?

12. Что такое явление релаксации, явление тиксотропии? Когда происходят данные явления?

13. Почему вредно большое количество обминок?

14. Как выглядит хорошо выброженное тесто?

15. Как выглядит недобродившее тесто?

16. Как выглядит перебродившее тесто?

Контрольные работы по вариантам

1 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Сдобное пресное тесто.

2) Миндальное тесто (сырцовое, заварное).

2 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Вафельное тесто.

2) Бисквитное тесто (с подогревом, холодный способ).

3 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Пряничное тесто (сырцовое, заварное).

2) Заварное тесто.

4 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Песочное тесто.

2) Слоеное тесто.

Вопросы:

1. Какое сырьё используют для приготовления сдобного пресного теста. Чем можно заменить молочнокислые продукты при производстве сдобного пресного теста.

2. Перечислите возможные недостатки песочного полуфабриката и причины их возникновения. 2. Какая должна быть температура в помещении при замесе теста и почему.

3. В чём отличительная особенность бисквита «буше».

4. Для чего при производстве бисквита часть муки заменяют крахмалом.

Контрольные работы по вариантам

1 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Крем «Шарлотт».

2) Марципан (сырцовый, заварной).

2 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Крем «Гляссе».

2) Мастика (сырцовая, заварная).

3 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Крем «Новый».

2) Карамель (ливная, атласная).

4 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Крем «Птичье молоко».

2) Помада.

Вопросы

1. Расскажите технологию приготовления крема сливочного (основного) и перечислите требования к его качеству.

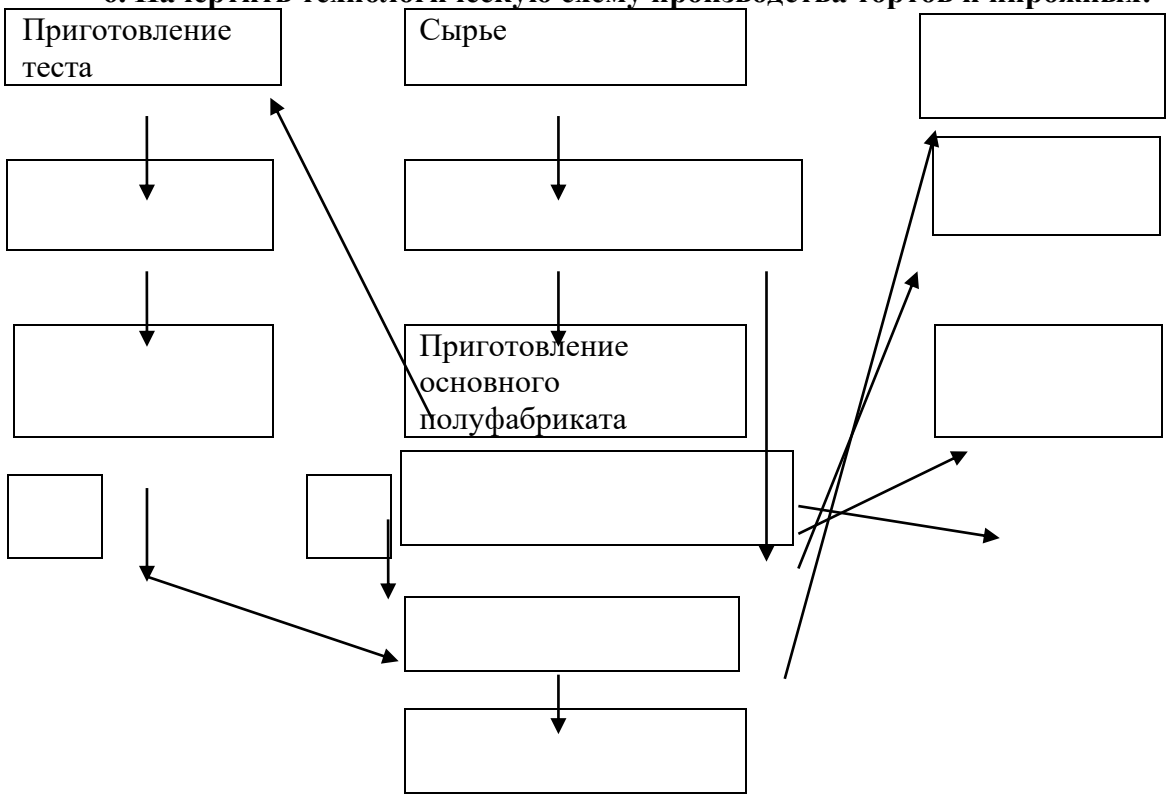
2. Почему к производству кремов предъявляют повышенные санитарные требования.

3. В чём отличие крема белкового заварного от белкового сырцового. Расскажите технологию приготовления крема белкового заварного.

4. Перечислите кондитерские изделия, которые вы знаете: _____.

5. Каково значение мучных кондитерских изделий в питании человека: _____ ____.

6. Начертить технологическую схему производства тортов и пирожных:



7. Закончить схему приготовления пирожного «Песочно-воздушное» с фруктовой начинкой:



8. Расскажите технологию приготовления пирожного «Трубочка с масляным кремом» из заварного теста. Перечислите возможные недостатки и причины их возникновения.

9. Расскажите основные этапы приготовления торта «Сказка».

10. Назовите основные этапы приготовления бисквитных пирожных.

11. Расскажите технологический процесс приготовления песочных корзиночек.

12. Расскажите технологию приготовления крошковых пирожных. Виды используемых полуфабрикатов.

13. Что способствует получению рассыпчатых изделий при изготовлении песочного теста.

14. Расскажите технологический процесс приготовления воздушно-миндальных пирожных. Виды брака при изменении температуры выпечки.

Задачи

1) Сколько необходимо муки, яиц и воды, чтобы приготовить заварной полуфабрикат (рец. № 15) для 1500 шт. пирожных «Трубочка» с кремом (рец. № 61).

2) Определить закладку муки с влажностью 14,5% для приготовления 500 шт. пирожных «Песочное с кремом» (рец. № 47д).

3) Рассчитать количество муки с влажностью 12,5% для 500 шт. булочек «Осенняя» (рец. № 122).

4) Рассчитать количество сырья для приготовления 5 кг воздушно-орехового полуфабриката (рец. № 20), если на производство поступили яйца куриные массой брутто 50 г.

5) Сколько необходимо сухого яичного порошка, чтобы произвести замену яиц в 100 кг песочного основного полуфабриката (рец. № 8).

6) Какое количество бисквитного полуфабриката необходимо для приготовления 15 шт. тортов «Подарочный» массой 0,5 кг (рец. № 1).

7) Какое количество сиропа для промочки (рец.№ 56) потребуется для приготовления 700 шт. пирожных «Бисквитное фруктово-желейное» (рец.№ 13).

8) Сколько шт. пирожных «Слойка с кремом» (рец. № 55а) можно нарезать из 10 кг слоеного полуфабриката (рец. № 13).

9) Определить сколько (кг)крема белкового можно приготовить из 300 шт. яиц с массой 48 г в скорлупе.

10) Какое количество муки влажностью 15% и воды необходимо для приготовления 20 кг слоеного полуфабриката (рец. № 21).

Варианты тестовых заданий №1-24

Выберите правильный ответ

1. Какой полуфабрикат используют для крошковых пирожных:
а) песочный;
б) бисквитный;
в) заварной;
г) воздушный;
д) слоеный.

2. Гарантийный срок хранения тортов и пирожных без отделки:
а) 72 ч.;
б) 36 ч.;
в) сутки.

3. Какие процессы происходят при брожении дрожжевого теста:
а) механические;
б) коллоидные;
в) физико-химические;
г) микробиологические.

4. Какой крем используют для прослаивания тортов:
а) белковый;
б) сливочный;
в) масляный;
г) сметанный.

5. При какой температуре выпекают изделия из дрожжевого теста:
а) 110-140°С;
б) 180-220°С;
в) 140-180°С.

6. Основное сырье для изготовления дрожжевого теста:
а) мука;
б) дрожжи;
в) сахар;
г) вода;
д) яйца.

7. Какой отделочный полуфабрикат используют для приготовления бабы ромовой:
а) желе, цукаты;
б) сироп, помада;
в) крем сливочный.

8. Разрыхление теста осуществляют несколькими способами. <u>Найти неправильный ответ</u>:
а) биологический – аммоний;
б) химический – сода;
в) механический – взбивание.

9. Трубочку с косым срезом используют для выполнения рисунка:
а) змейка, грибок, ветка винограда;

б) розы, бутоны роз, фалды
в) звездочка, ракушка, хризантема, бордюр.

10. Особенностью приготовления слоеного теста является:
а) замес теста и выпечка;
б) подготовка крема и заполнение изделий;
в) замес теста, подготовка масла и слоеобразование.

11. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
1) 12,5%;
2) 16,5%;
3) 15%.

12. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
1) пенообразователя;
2) загустителя;
3) увлажнителя.

13. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
1) разрыхления;
2) снижения упругих свойств теста;
3) пенообразования.

14. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость:
1) минеральные;
2) белковые;
3) органические.

15. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
1) 100°С;
2) 55°С;
3) 40°С.

16. На водопоглотительную способность муки влияет ее:
1) дисперсность;
2) зольность;
3) кислотность.

17. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и набухания белков и пластичность теста.
1) ограничивают и повышают;
2) повышают и понижают;
3) снижают и понижают.

18. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ:
1) декстринов;
2) студней;
3) меланоидинов.

19. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
1) 12 ч.;
2) 24 ч.;
3) 3-4 ч.

20. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
1) яйцепродуктов;
2) лимонной кислоты;
3) сахара.

21. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
1) сахар и разрыхлитель;
2) соль и сливочное масло;
3) яйца и вода.

22. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
1) яичные белки;
2) сахар;
3) мука.

23. Как называется крем, где используется масло сливочное, сахар, молоко:
1) шарлотт;
2) белковый;
3) заварной.

24. Как определить готовность помады:
1) на тонкую нить;
2) на мягкий шарик;
3) на твердый шарик.

25. Заварной крем используют:
а) для украшения изделий;
б) для склеивания и смазывания пластов;
в) для заполнения заварных изделий.

26. Нонпарель приготавливают:
а) из сахарной посыпки;
б) из готовой помады;
в) из песочной крошки.

27. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки:
а) основной бисквитный;
б) масляный бисквитный;
в) бисквит «буше».

28. Как называют красный пищевой краситель:
а) кармин;
б) тартразин;
в) индигокармин.

29. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной:

а) 1:3;

б) 1:2;

в) 1:1.

30. Температура хранения столовых яиц:

а) от 0 до 20 градусов;

б) не выше 20 градусов;

в) от 0 до 2 градусов.

31.Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе:

а) готовят яично-сахарный сироп;

б) готовят яично-молочный сироп;

в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру.

32. Наилучшая температура для развития дрожжей:

а) 17-20 градусов;

б) 28-32 градуса;

в) 45-50 градусов.

33. Как увеличить силу муки:

а) добавить крахмал;

б) добавить муку другого сорта;

в) добавить пищевую кислоту.

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации
Вопросы к демонстрационному экзамену

1. Классификация и способы замеса теста.
2. Технологические свойства муки, их влияние на качество готовой продукции.
3. Способы разрыхления теста. Их сравнительная характеристика.
4. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом.
5. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
6. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопарным способом.
7. Понятие упека, припека, выхода готовых изделий.
8. Приготовление бисквитного теста основным способом с подогревом.
9. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделий из него.
10. Технологический процесс приготовления воздушного теста.
11. Технологический процесс приготовления миндально-орехового теста.
12. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него.
13. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него.
14. Приготовление бисквитного теста холодным способом.
15. Процессы, происходящие при брожении теста. Обминка: понятие, значение и количество.
16. Особенности разделки теста для разных видов изделий.
17. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность и температурный режим.
18. Подготовка хлебобулочных изделий к выпечке. Факторы, влияющие на продолжительность выпечки.
19. Процессы, происходящие при выпечке сложных хлебобулочных изделий.
20. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.

21. Технология приготовления вафельного теста.
22. Приготовление пряничного теста заварным способом.
23. Приготовление пряничного теста сырцовым способом.
24. Характеристика пирожных и тортов, требования к качеству.
25. Бисквитный рулет. Технология приготовления, требования к качеству.
26. Приготовление бисквитных пирожных: «Буше», «Бисквитное» глазированное помадой.
27. Приготовление песочных пирожных. Ассортимент и требования к качеству.
28. Приготовление заварных пирожных. Ассортимент и требования к качеству.
29. Приготовление слоеных пирожных. Ассортимент и требования к качеству.
30. Приготовление фирменных и литерных тортов.
31. Приготовление крошковых пирожных.
32. Приготовление воздушных пирожных.
33. Украшения из желе. Виды, технология изготовления.
34. Украшения из фруктовой рисовальной массы.
35. Технология приготовления сырцового марципана.
36. Технология приготовления молочной мастики.
37. Технологический процесс приготовления желе на агаре.
38. Технология приготовления сахарной заварной мастики.
39. Технология приготовления сахарной сырцовой мастики.
40. Технологический процесс приготовления помады.
41. Стадии крепости сахарного сиропа, определяемые пробами.
42. Технологический процесс приготовления крема «Шарлотт». Его назначение.
43. Технологический процесс приготовления крема «Новый». Его назначение.
44. Технологический процесс приготовления крема «Гляссе». Его назначение.
45. Технологический процесс приготовления белкового заварного крема, белкового крема на агаре. Их назначение.
46. Определение качества и количества клейковины в пшеничной муке.
47. Технология приготовления карамели.
48. Технология приготовления заварного марципана.
49. Технология приготовления шоколадной глазури для глазирования поверхности тортов (кувертюр).
50. Виды и технология изготовления посыпки для украшения мучных кондитерских изделий.
51. Приготовление желе на желатине.
52. Украшения из помады.
53. Украшения из сахарных мастик и марципана.
54. Украшения из кандира, технология приготовления.
55. Украшения из шоколада. Темперирование шоколада, понятие, назначение операции.
56. Украшения из карамели. Виды карамельной массы.
57. Классификация отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и их использование.
58. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза.

Ситуационные задачи к демонстрационному экзамену:

1. Ситуация: Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, в чем причина.

2. Ситуация: Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый, в чем причина.

3. Ситуация: Заварной полуфабрикат осел, в чем причина.

4. Ситуация: Миндальный полуфабрикат расплывчатый, в чем причина.

5. Ситуация: Воздушный полуфабрикат оседает после выпекания, в чем причина.

6. Ситуация: Слоеное тесто имеет неравномерный подъем и вздутие, в чем причина.

7. Ситуация: Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем, в чем причина.

8. Ситуация: Бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша «Закал», в чем причина.

9. Ситуация: Песочный полуфабрикат очень расплывчатый, в чем причина.

10. Ситуация: Дрожжевое тесто кислое, в чем причина.

11. Ситуация: Мякиш изделий из дрожжевого теста с неравномерной пористостью, в чем причина.

12. Ситуация: Миндальный полуфабрикат сухой и жесткий, в чем причина.

13. Ситуация: Масса воздушного теста при отсадке расплывается, в чем причина.

14. Ситуация: Бисквитный полуфабрикат плотный. Небольшого размера, в чем причина.

15. Ситуация: Песочное тесто непластичное, при раскатывании крошится, изделия грубые, крошливые, в чем причина.

Демонстрационные задания

1. Проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов в производстве хлебобулочных изделий.

2. Определить соответствие качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к хлебобулочным изделиям.

3. Определить соответствие качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к кондитерским изделиям.

4. Подобрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий.

5. Подобрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и кондитерских изделий.

6. Продемонстрировать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в производстве хлебобулочных изделий.

7. Продемонстрировать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в производстве кондитерских изделий.

8. Выбрать и продемонстрировать один из способов отделки хлебобулочных изделий.

9. Выбрать и продемонстрировать один из способов отделки кондитерских изделий.

10. Выбрать и продемонстрировать один из вариантов оформления хлебобулочных изделий.

11. Выбрать и продемонстрировать один из вариантов оформления кондитерских изделий.

12. Выбрать и продемонстрировать одну из технологий приготовления какого-либо хлебобулочного изделия.

13. Выбрать и продемонстрировать одну из технологий приготовления какого-либо мучного изделия.

14. Выбрать и продемонстрировать одну из технологий приготовления какого-либо кондитерского изделия.

15. Оценить качество готового изделия.

16. Продемонстрировать технологию приготовления дрожжевого теста.
17. Продемонстрировать технологию приготовления пряничного полуфабриката.
18. Продемонстрировать технологию приготовления песочного полуфабриката.
19. Продемонстрировать технологию приготовления бисквитного полуфабриката.
20. Продемонстрировать технологию приготовления воздушного полуфабриката.
21. Продемонстрировать технологию приготовления заварного полуфабриката.
22. Продемонстрировать технологию приготовления слоеного полуфабриката.
23. Продемонстрировать технологию приготовления пресного сдобного теста.
24. Продемонстрировать технологию приготовления изделий из дрожжевого теста (по выбору).
25. Продемонстрировать технологию приготовления изделий из бездрожжевого теста (по выбору).
26. Продемонстрировать технологию приготовления пирожных на основе различных выпеченных полуфабрикатов (по выбору).
27. Продемонстрировать технологию приготовления тортов на основе различных выпеченных полуфабрикатов (по выбору).

Перечень экзаменационных вопросов

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства
3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.
4. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий
5. Технологическая документация, порядок ее разработки.
6. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
7. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования.
8. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления
9. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
10. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера
11. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
12. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.
13. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест.
14. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе.
15. Правила утилизации отходов.
16. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.
17. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий

18. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

19. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.

20. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.

21. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

22. Правила оформления заявок на склад.

23. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.

24. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования

25. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

26. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

27. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.

28. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

29. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

30. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

31. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).

32. Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.

33. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения

34. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

35. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

36. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения

37. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

38. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста.

39. Выявление дефектов теста и способы их устранения

40. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.

41. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

42. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

43. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

44. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

45. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении

46. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста

47. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.

48. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.

49. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.

50. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения

51. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.

52. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.

53. Использование сухих смесей промышленного производства.

54. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

55. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.

56. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

57. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.

58. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения

59. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.

67. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

67.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

67.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
	Наименование общих компетенций			
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,6	1,3,4,6,8, 10,12	1,4,5
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	6,9,10,16	1,5,6,9,11, 14,15,16	1,5
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	2,9	4,6,9,12,15	2,3
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	3,8,11,19	3,9,12,13	2
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	14,15,16	15,16	5
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	8,11	12,13	4,5
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	6,11	11,5	5
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	11	11	5
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	11,14,15	15,16	1,5
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности,	2,6,12,13,17	4,6,9,12,15	1,5

	планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере			
	Профессиональных компетенций			
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,4,7,13,17	1,2,4,6,7,8	1
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	1,8,10,12	10,11,12	3
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	8,11	10,12	2
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	18,19	10,11,13	2,3,5
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	8,11,	10,11,12,13	4,5

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

З1- нормативные правовые акты в области организации питания различные современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей

З2- основные перспективы развития отрасли;

З3- личных категорий потребителей;

З4- классификацию организаций питания;

З5- структуру организации питания;

З6- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

З7- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

З8- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

З9- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

З10- виды, формы и методы мотивации персонала;

З11- способы и формы инструктирования персонала;

З12- методы контроля возможных хищений запасов;

З13- основные производственные показатели подразделения организации питания;

З14- правила первичного документооборота, учета и отчетности;

З15- формы документов, порядок их заполнения;

З16- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

З17- правила составления калькуляции стоимости;

З18- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

З19- процедуры и правила инвентаризации запасов

Уметь:

У1- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли

У2- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

У3- организовывать рабочие места различных зон кухни;

У4- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

У5- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

У6- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У7- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

У8- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

У9- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

У10- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

У11- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

У12- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У13- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины

У14- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

У15- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

У16- организовывать документооборот.

Иметь практический опыт

ПО1- 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;

ПО2 - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

ПО3- осуществления текущего планирования делопроизводства;

ПО4- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

ПО5 - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная		
1	Отраслевые особенности организации питания: функции, основные направления деятельности.	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
2	Отраслевые особенности организаций питания: их классификация по различным признакам	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
3	Разработка ассортимента кулинарной продукции	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
4	Разработка ассортимента кондитерской продукции	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
5	Разработка ассортимента различных видов меню	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
6	Ресурсное обеспечение организации питания: товарными, трудовыми	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
7	Программное обеспечение управления расходом продуктов	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
8	Организация деятельности персонала	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5

9	Основные функции управления производственным подразделением организации питания.		ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
10	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала: принципы и виды	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
11	Расчет основных производственных показателей: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
12	Формы документов и порядок их заполнения	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
13	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
14	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
15	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5
16	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	устный опрос, тестирование	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	З1-З19; У1-У16 ПО1-ПО5

68. Показатели, критерии оценки компетенций

68.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации по МДК06.01

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
10.	Отраслевые особенности организации питания: функции, основные направления	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы

	деятельности.			
11.	Отраслевые особенности организаций питания: их классификация по различным признакам	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
12.	Разработка ассортимента кулинарной продукции	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
13.	Разработка ассортимента кондитерской продукции	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
14.	Разработка ассортимента различных видов меню	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
15.	Ресурсное обеспечение организации питания: товарными, трудовыми	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
16.	Программное обеспечение управления расходом продуктов	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
17.	Организация деятельности персонала	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
18.	Основные функции управления производственным подразделением организации питания.	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
19.	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала: принципы и виды	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
20.	Расчет основных производственных показателей: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
21.	Формы документов и порядок их заполнения	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
22.	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
23.	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
15	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы

16	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	ОК01-ОК11; ПК6.1-ПК6.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации ,

		высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

69. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

69.1 Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Теоретические вопросы для устного опроса.

1. Отрасль в структуре экономике.
2. Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли Основные понятия и определения.
3. Организационно-правовые формы предприятий пищевой промышленности.
4. Классификация, основные типы и классы предприятий пищевой промышленности.
5. Нормативная база деятельности предприятий пищевой промышленности: назначение, применение.
6. Принципы размещения предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
7. Понятие о рациональном размещении сети предприятий.
8. Факторы, влияющие на размещение предприятий
9. Производственная инфраструктура предприятия.
10. Виды продовольственного сырья, используемые в технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделиях.
11. Использование новых видов сырья (биологически активных и пищевых добавок, пищевых концентратов и т.п.).
12. Требования к сырью.
13. Материально-техническая база: понятие, назначение.
14. Предметы материально-технического назначения.
15. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.
16. Организация снабжения предприятий.
17. Основные требования к организации снабжения.
18. Источники снабжения и поставщики
19. Особенности продовольственного снабжения.
20. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.
21. Складское хозяйство: понятие, назначение, функции, состав, компоновки, основные требования
22. Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск).
23. Организация тарного хозяйства.
24. Тара: понятие, классификация, назначение, требования.
25. Организация тарооборота.
26. Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие.

27. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства

28. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации.

29. Производственный цикл.

30. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.

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

32. Оперативное планирование работы производства.

33. Производственная программа.

34. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции

35. Организация работы основных производственных цехов.

36. Прогрессивные методы организации на основе передовых технологий и механизации производственных процессов.

37. Заготовочные цеха.

38. Технологические процессы, линии и рабочие места в заготовочных цехах.

39. Доготовочные цеха.

40. Назначение, планировка, оснащение, расположение, режим работы, взаимосвязь с заготовочными цехами.

41. Специализированные цехи.

42. Вспомогательные производственные помещения.

43. Реализация продукциихлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне предприятия).

44. Организация реализации готовой продукции.

45. Особенности и порядок реализации готовой продукции хлеба, кондитерских и макаронных изделиях.

46. Персонал предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделиях.

47. Производственный персонал.

48. Обслуживающий персонал.

49. Организация труда персонала: понятие, характер труда, сущность, задачи

50. Особенности организациитруда производственного и обслуживающего персонала, специалистов. Должностные обязанности

51. Понятие о нормировании труда.

52. Классификация затрат рабочего времени.

53. Виды норм труда.

54. Табель учета рабочего времени

Практические задания

Комплект 1

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№ 1. В кафе общего типа с обслуживанием официантами, «СТС» общее количество посадочных мест – 75 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд, определите необходимое общее количество блюд для данного кафе.

№ 2. Проведите необходимые расчеты, 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).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции, выпускаемой партиями: салат мясной (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на февраль-месяц 2017 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня.
2. Работа в праздничные дни 1 день.
3. Был в командировке 2 дня.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 2

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 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.

№ 2. Проведите необходимые расчеты, 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).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции, выпускаемой партиями: Рассольник «Московский» (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на январь-месяц 2017 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
2. Работа в праздничные дни – 5 дней.
3. Работа в ночное время – 3 дня.
4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя (Сокращение рабочего дня на 50%).
5. Служебная командировка – 1 день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 3

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 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.

№ 2. Проведите необходимые расчеты, 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) (Таблица 1).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции, выпускаемой партиями: Борщ с фасолью и картофелем (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на декабрь-месяц 2016 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день – 10 ч.
3. Работа в праздничные дни – 1 день.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 4

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно- методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№1. В общедоступной столовой количество посадочных мест – 150 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд, определите необходимое общее количество блюд для данной столовой.

№ 2. Проведите необходимые расчеты, 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) (Таблица 1).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рулет из рыбы (Таблица 2).

№4. Оформите табель учета рабочего времени на ноябрь-месяц 2016 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня.
2. Работа в праздничные дни 1 день.
3. Был в командировке 2 дня. 4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Шестидневная рабочая неделя, 8-ми часовой рабочий день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 5

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 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.

№ 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.

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Шницель (говядина, котлетное мясо) (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на сентябрь-месяц 2016 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
2. Работа в праздничные дни – 5 дней.
3. Работа в ночное время – 3 дня.
4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя (Сокращение рабочего дня на 50%).
5. Служебная командировка – 1 день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 6

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 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 (Таблица 4).

№ 2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Ромштекс» (верхний кусок), «Мясо для шашлыка» (внутренний кусок), «Гуляш» (заплечная 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 (Таблица 3).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рулет с луком и яйцом (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на август-месяц 2017 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день – 10 ч.
3. Работа в праздничные дни – 1 день.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 7

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 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 – 5 ч.;
- 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.

№ 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).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Соус красный основной (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на февраль-месяц 2017 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня.
2. Работа в праздничные дни 1 день.
3. Был в командировке 2 дня.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 8

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 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 – 4 ч.;
- 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.

№ 2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бефстроганов» (поясничная часть, тонкий край), «Антрекот» (спинная часть, толстый край) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 900 кг говядины 1-ой категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу (Таблица 3).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Жаркое по-домашнему (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на январь-месяц 2017 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
2. Работа в праздничные дни – 5 дней.
3. Работа в ночное время – 3 дня.
4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя (Сокращение рабочего дня на 50%).
5. Служебная командировка – 1 день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 9

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№ 1. Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление творожного кекса, составила 25220 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.

№ 2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда в 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).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции, выпускаемой партиями: Вареники с картофелем и грибами (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на декабрь-месяц 2016 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день – 10 ч.
3. Работа в праздничные дни – 1 день.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Приложения к комплектам заданий:

Расчет производственной мощности цеха

Пример 1:

Условие:

Определить производственную мощность цеха при следующих условиях:

- количество станков производства в цехе на начало года – 70 ед.;
- с 1 ноября введено – 25 ед.;
- двухсменный режим работы;
- продолжительность смены – 8 ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляют 7% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 станка – 4 детали в час;
- с 1 мая выбыло 3 ед. оборудования;
- рабочих дней в году – 260.

Решение:

1. Производственная мощность цеха определяется как произведение количества станков, производительности одного станка за один час и эффективного фонда рабочего времени одного станка за год.

2. Определим среднегодовое количество оборудования:

Qсг.ст = Qнг.ст. + (Qвв.ст×n1/12) – (Qвыб.ст.×n2/12) = 70 ед. + (25ед.×2/12) – (3ед.×8/12) = 72 ед.

3. Рассчитаем режимный фонд рабочего времени одного станка за год:

Фреж = 260 дн. ×2 см. ×8 час = 4160 час.

4. Определим эффективный фонд рабочего времени как разницу между режимным фондом и простоями:

Фэф = 4160 – (4160×7%) 3 869 ч.

5. Производственная мощность цеха равна:

М = 72 ед. × 3869 час. ×4 дет./час. = 1 114 272 дет.

Пример 2:

Условие:

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 – 4 ч.;
- 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.

Решение:

Qсг.ст = 10 + (4×4/12) – (6×8/12) = 5 ед.

Фреж = 260 дн. × 2 смены × 4 часа =2080 ч

Фэф. = 2080 – (2080 ×10%) = 1872 ч.

М = 5 ед. ×1872 ч. ×12 кг/ч = 112320 кг.

Таблица 1

Столовая №_____

План-меню обеда на «___» _____ 2017 г.

№ по	Наименование блюд и	Кол-	Выпуск блюд партиями	Ответственны

Сборнику рецептур	закусок	во блюд	к 11 ч.	к 13 ч.	к 15 ч.	й за приготовление блюд повар
	1. Холодные блюда и закуски					
	Ростбиф холодный с овощным гарниром, соус хрен					
	Всего:					
	2. Молочнокислые продукты					
	Всего:					
	3. Первые блюда					
	Всего:					
	4. Вторые блюда					
	Всего:					
	5. Сладкие блюда					
	Всего:					
	ИТОГО:					
	6. Горячие напитки					
	Всего:					
	7. Холодные напитки					

	Всего:					
	8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия					
	Всего:					

Директор
Зав производством

Таблица 2

Выписка из бракеражного журнала

Наименование изделия	**Оценка качества блюд и изделий**			
	1 партия	**2 партия**	**3 партия**	**Ф.И.О. ответственного повара**
	10.30 ч. «Отлично»	12.30 ч. «Хорошо»	14.30 ч. «Удовлетворительно»	

Таблица 3

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.

Наименование частей туши	**Выход**		**Полуфабрикат**	**Масса одной порции нетто, г**	**Кол-во полуфабрикатов, шт., (порций)**	**Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов кг**
	%	**масса, кг**				
Котлетное мясо	40,3	403	Бифштекс рубленый	80	5037	402,96

Таблица 4

Завтрак (m 1)	**Обед (m 2)**
Всего	**Всего**

Тесты
Вариант 1

Выбрать правильные варианты ответов

1. К функциональным группам общественного питания не относятся помещения:

А) для приема и хранения продуктов;

Б) административно-бытовые;

В) производственные;

Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

2. К *заготовочным* цехам предприятий общественного питания не относятся:

А) холодный цех;

Б) овощной цех;

В) мясной цех;

Г) рыбный цех.

3. К *доготовочным* цехам предприятий общественного питания не относятся:

А) кондитерский цех;

Б) моечная кухонной посуды;

В) холодный цех;

Г) мясной цех.

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;

Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;

В) расположение не имеет значения, т. к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;

Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

5. К *вспомогательным* помещениям не относятся:

А) моечная столовой посуды;

Б) сервизная;

В) хлеборезка;

Г) мастерские.

6. Технологический процесс приготовления пищи - это:

А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;

Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;

В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;

Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

7. К способам *тепловой кулинарной обработки* не относится:

А) припускание;

Б) сортировка;

В) бланширование;

Г) пассерование.

8. Какое действие не является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

А) припускание;

Б) порционирование;

В) оформление;
Г) отпуск потребителю.

9. 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.

10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:
А) 2,5 м;
Б) 2,4 м;
В) 2,55 м;
Г) 1,8 м.

11. В составе складских помещений обязательными не являются:
А) стеллажи;
Б) подтоварники;
В) холодильники;
Г) бойлеры.

12. Производственные помещения традиционно не располагают:
А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
Б) на первых этажах с северной стороны здания;
В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
Г) на первых этажах с северной стороны здания.

13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
А) чешуеочистительных машины;
Б) требухочисток;
В) плавникорезок;
Г) головоотсекающих машин.

14. Субпродукты – это:
А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое животных и разделке туш;
Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса:
В) полуфабрикаты, не содержащие заменители мяса;
Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
15. 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.

16. В механическое оборудование холодного цеха не входят:
А) овощерезки;

Б) слойверы;
В) слайсеры;
Г) универсальный привод.

17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:
А) 10-14°С;
Б) 10-12°С;
В) 8 -12°С;
Г) 8 -14°С.

18. 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.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:
А) четыре;
Б) два;
В) шесть;
Г) три.

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:
А) 65-70°С;
Б) 45-55°С;
В) 35-40°С;
Г) 45-50°С.

21. 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.

22. По *конструктивным особенностям* раздаточные не различаются на:
А) немеханизированные;
Б) механизированные;
В) автоматизированные;
Г) неавтоматизированные.

23. Раздаточные *по способу реализации продукции* не подразделяются на:
А) специализированные;
Б) смешанные;
В) универсальные;
Г) комбинированные.

Перечень экзаменационных вопросов

1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.

2. Особенности и перспективы развития индустрии питания.

3. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей

4. 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.

5. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания.

6. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)

7. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)

8. Производственная и организационная структура организаций питания.

9. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.

10. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.

11. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков,

12. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа.

13. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

14. Виды меню и их характеристика.

15. Сезонность кухни и меню.

16. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.

17. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей.

18. Праздничные, тематические меню

19. . Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.

20. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.

21. Составление описаний блюд для меню.

22. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.

23. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей.

24. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.

25. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.

26. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню.

27. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.

28. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента

29. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).

30. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.

31. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами.

32. Материально-техническое обеспечение организации питания.

33. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).

34. Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания.

35. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.

36. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов

37. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.

38. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.

39. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.

40. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).

41. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.

42. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).

43. Основные функции управления производственным подразделением организации питания.

44. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.

45. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.

46. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.

47. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.

48. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия.

49. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.

50. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.

51. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам

52. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.

53. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.

54. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой).

55. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

56. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.

57. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).

58. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени

59. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.

60. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.

61. Производительность труда, факторы роста.

62. Методика расчета основных производственных показателей

63. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.

64. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.

65. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета

66. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения

67. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции

68. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.

69. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

70. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.

71. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.

72. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.

73. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.

74. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.

75. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха.

76. Общие требования к организации рабочих мест.

77. 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;вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).

78. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.

79. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка

80. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.

81. 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).

82. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.

83. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива.

84. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях.

85. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.

86. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля.

87. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.

88. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю.

89. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.

90. Анализ потребности персонала в обучении.

91. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов

92. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.

93. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы,

94. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.

95. Анализ, оценка результатов обучения.

96. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.

70. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

70.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в

программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по модулю ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

70.2 Перечень формируемых компетенций

Изучение профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар) направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
Код	**Наименование общих компетенций**			
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	5, 7	1	ПО.1-ПО.9
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	2, 5	4,5	ПО.1-ПО.9

	руководителем.			
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	6, 7	1,3	ПО.1-ПО.9
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	6, 7	2,3	ПО.1-ПО.9
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	6, 7	4,5	ПО.1-ПО.9
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	2, 3, 4	3,4	ПО.1-ПО.9
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	2, 3, 4	4	ПО.1-ПО.9
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	2, 3, 4	4	ПО.1-ПО.9
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	2, 3, 4	4	ПО.1-ПО.9
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	2, 3, 4	4	ПО.1-ПО.9
	Профессиональных компетенций			

ПК 7.1. Подготовка инвентаря. Оборудования и рабочего места повара к работе.

ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Иметь практический опыт

ПО1 - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО2 - оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО3 - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО4 - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО5 - разработки меню, ассортимента блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО6 - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО7 - приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

ПО8 - контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО9 - презентации готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

уметь:

У1 - изменять ассортимент блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

У2 - готовить блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

У3 - комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

У4 - творчески оформлять блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

У5 - готовить и презентовать блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

У6 - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

У7 - составлять калькуляцию на блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

У8 - проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;

У9 - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;

У10 - организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий;

знать:

З1 - требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

З2 - технологию приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

З3 - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

З4 - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий и их тепловой обработке;

З5 - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качества блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

З6- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

З7 - виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;

З8 - правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

З9 - специфику производственной деятельности организации питания, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

З10 - организацию питания, в том числе диетического;

З11 - принципы и приемы презентации блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

71. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

71.1 Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Тестовые задания для оценки освоения МДК 07.01:

Вариант 1

1. Основные типы предприятий общественного питания:

а) заготовочные, доготовочные ; в) столовая;
б) кафе, бары; г) ресторан.

2. Рестораны и бары подразделяются на классы:

а) первый, второй и третий; в) высший, первый и второй;
б) люкс, высший и первый; г) не подразделяется.

3. Столовые и закусочные подразделяются на классы:

а) люкс, высший и первый; в) не подразделяется ;
б) первый, второй и третий; г) высший, первый и второй .

4. Средства пожара тушения:

а) вода и песок; в) огнетушители;

б) гидропульты; г) все ответы верны.

5. Огнетушители могут быть:

а) густопенные, порошковые; в) кислотные;
б) водные; г) нет верного ответа.

6. Овощи подразделяются на:

а) группы; в) категории;
б) классы; г) нет верного ответа.

7. Сортировка и калибровка овощей необходима для:

а) улучшения тепловой обработки; в) нарезки овощей;
б) снижения отходов; г) нет верного ответа.

8. Форма нарезки овощей:

а) простая; в) фигурная;
б) сложная; г) все ответы верны.

9. Брусочки, дольки и ломтики:

а) простая нарезка; в) фигурная нарезка;
б) сложная нарезка; г) нет верного ответа.

10. Очищенные корнеплоды хранят:

а) при температуре 8 ºС, 13 час; в) при температуре 4 ºС, 12 час;
б) при температуре 6 ºС, 10 час; г) при температуре 1 ºС, 5 час.

11. Сульфитация картофеля:
а) предохраняет от потемнения; в) сохраняет вкус;
б) сохраняет форму; г) предохраняет от потерь.

12. Процент отходов зависит:
а) качества поступивших овощей; в) от времени года;
б) способа обработки овощей; г) все ответы верны.

13. Процент отходов при обработке картофеля в октябре месяце:
а) 35%; б) 22%; в) 25%; г) 28%.

14. Картофель, нарезанный, соломкой используют:
а) для варки; б) для жарки; в) для тушения; г) для запекания.

15. Свеклу, нарезанную, кубиками используют:
а) для жарки; в) для тушения;
б) в приготовление холодных блюд; г) для запекания.

16. Длина и толщина «брусочков» равна:
а) 3-4 см. и 0,7-1 см; в) 2-3 см и 0,5-0,7см;
б) 6-7см и 0,9 см; г) 5-6 см и 0,7-,08 см.

17. Толщина «кружочков» равна:
а) 2 – 2,5 мм; в) 1,5 – 2 мм;
б) 2,5 – 3 мм; г) 2,8 мм.

18. Картофель нарезанный «стружкой» используют:
а) для варки; в) для жарки;
б) для тушения; г) для запекания

19. Вид нарезки белокачаной капусты:
а) брусочками; в) шашками;
б) ломтиками; г) стружкой.

20. Для фарширования используют овощи:
а) свеклу; в) марковь;
б) перец; г) патиссон.

21. Качество рыбы определяют:
а) по цвету жабр; в) консистенции мякоти;
б) по цвету глаз и чешуи; г) все ответы верны.

22. Фигурная нарезка овощей:
а) кубики; в) звездочки;
б) дольки; г) брусочки.

23. Мороженую рыбу оттаивают:
а) на воздухе; в) в подсоленной воде, температура 10 ºС;
б) в микроволновке; г) в горячей воде, температура 45 ºС .

24. Чешуйчатую рыбу очищают:
а) электрическим скребком; в) ножом;
б) теркообразным ручным скребком; г) все ответы верны.

25. Очистку чешуи производят в направлении:
а) от головы к хвосту; в) от грудного плавника к голове;
б) от хвоста к голове; г) нет верного ответа.

26. Полость зачищают от пленки:
а) для сохранения формы; в) для сохранения цвета;
б) для сохранения вкуса; г) для сохранения консистенции.

27. Порционные куски «кругляш» с костями используют:
а) для запекания; в) для фарширования;
б) для жарки; г) нет верного ответа.

28. Порционные куски «кругляш» без костей используют:
а) для жарки; в) для фарширования;
б) для запекания; г) все ответы верны.

29. Пластование рыбы это:
а) филе с кожей, реберными и позвоночными костями;
б) филе с кожей и реберными костями;
в) чистое филе; г) все ответы верны.

30. Для варки нарезают порционные куски:
а) из филе с костями; в) чистое филе;
б) из филе с кожей и без костей; г) нет верного ответа.

Вариант 2

1. Чистое филе используют для приготовления:
а) рыбы во фритюре; в) рыба отварная;
б) рыбы жареная основным способом; г) фаршированная рыба.

2. Порционные куски рыбы хранят:
а) при температуре 0..-6 ºС, 8-10 ч; в) при температуре 0..-2 ºС, 6-8 ч;
б) при температуре 0..-12 ºС, 6-8 ч; г) при температуре 0..-10 ºС, 3-4 ч .

3. К бесчешуйчатой рыбе относятся:
а) треска, карась, карп; в) сом, угорь, сельдь;
б) щука, камбала, лещ; г) судак, карп, амур**.**

4. Что удаляют у рыбы, чтоб она не горчила:
а) хвостовой плавник; в) реберные кости;
б) грудной плавник; г) черную пленку.

5. Чем натирают бесчешуйчатую рыбу для облегчения обработки:
а) мукой; в) перцем;
б) солью; г) панировкой.

6. В каком цеху обрабатывают рыбу:

а) горячим; в) мясном;
б) овощном; г) мясорыбном.

7. При обработке, какой рыбы кожу снимают «чулком»:

а) чешуйчатой; в) осетровой;
б) бесчешуйчатой; г) нет верного ответа.

8. У какой рыбы с одной стороны удаляют чешую с другой пленку:

а) карп; в) камбала;
б) амур; г) зубатка.

9. «Жучки» удаляют у рыбы:

а) чешуйчатая; в) осетровая;
б) бесчешуйчатая; г) нет верного ответа.

10. Визигу можно удалить:

а) 2 способами; в) 4 способами;
б) 3 способами; г) 1 способом.

11. Панирование – это обваливание полуфабриката в:

а) муке; в) тертом хлебе;
) панировочных сухарях; г) все ответы верны.

12. Красная панировка - это:

а) мука первого сорта; в) черствый пшеничный хлеб; б) размолотый высушенный пшеничный хлеб; г) нет верного ответа.

13. Двойная панировка - это:

а) мука, льезон, белая панировка; в) панировочные сухари, вода, мука;
б) сырые яйца с молоком, мука; г) белая панировка, сырые яйца, мука.

14. В результате панирования:

а) уменьшается вытекание сока; в) улучшается цвет;
б) увеличивается масса; г) нет верного ответа.

15. Льезон - это:

а) смесь яиц с молоком (водой), с солью; в) смесь яиц с молоком;
б) смесь яиц с солью; г) смесь яиц с водой и перцем.

16. Полуфабрикат «Рыба в тесте» нарезают из филе рыбы:

а) судака; в) щуки;
б) осетровых; г) нет верного ответа.

17. Пласт для полуфабриката «Зраза донские» отбивают толщиной:

а) 0,6 – 1 см; в) 1 – 1,2 см;
б) 0,5 – 0,6 см; г) 0,8 – 1 см.

18. Зразы Донские имеют форму:

а) круглую; в) продолговатую;
б) овальную; г) округлую с заостренном концом.

19. Рыбу в тесте и зразы Донские панируют:
а) в двойной панировке; **в) в фигурной панировке;**
б) в мучной панировке; **г) красной панировке.**

20. Рыба «кольбер» имеет форму:
а) валика; в) восьмерки;
б) овала; г) брусочка.

21. Рыбные полуфабрикаты хранятся:
а) температура 2-6 ºС, 12 ч; в) температура 6-8 ºС, 18 ч;
б) температура 4-8 ºС, 14 ч; г) температура 0-2 ºС, 10 ч.

22. Для приготовления полуфабриката «Щука фаршированная» кожу:
а) не снимают; в) снимают звеньями;
б) снимают «чулком»; г) нет верного ответа.

23. При работе на мясорубке используют:
а) скалку; в) нож;
б) толкатель; г) вилку.

24. Для приготовления рыбного фарша используют полуфабрикат:
а) филе с реберными костями; в) филе с кожей и реберными костями;
б) чистое филе; г) нет верного ответа.

25. Полуфабрикат котлеты рыбные должны иметь массу:
а) 94 гр; в) 104 гр;
б) 86 гр; г) 114 гр.

26. Выбивание фарша обеспечивает:
а) пышность, сочность; в) плотность;
б) упругость; г) все ответы верны.

27. Котлеты рыбные имеют форму:
а) квадратную; в) овально – приплюснутую с заостренным концом;
б) овальную; г) круглую.

28. Котлеты рыбные панируют:
а) двойной панировке; в) красной панировке;
б) белой панировке; г) фигурной панировке**.**

29. Биточки рыбные должны быть:
а) диаметром 8см, толщиной 3 см; в) диаметром 6см, толщиной 2 см;
б) диаметром 4см, толщиной 2 см; г) диаметром 7см, толщиной 3,5 см**.**

30. Сколько делают надрезов для снятия кожи с соленой сельди:
а) 2; в) ни одного; б) 1; г) 3.

Вариант 3

1. Мясо омаров и лангустов извлекают:
а) вилкой; в) поварской иглой;
б) ножом; г) нет верного ответа.

2. Креветки отваривают:
а) 5 – 10 мин; в) 6 – 8 минут;
б) 3 – 4 мин; г) 10 – 12 мин.

3. Количество рыбных котлет из 9 кг рыбного фарша:
а) 110 шт; в) 104 шт;
б) 108 шт; г) 96 шт.

4. Чешуйчатую мелкую рыбу оттаивают в воде:
а) температура 15 – 17 ºС ; в) температура 20 ºС;
б) температура 10 - 15 ºС; г) температура 21 – 25 ºС**.**

5. При оттаивание рыбы в воду добавляют:
а) соду; в) соль;
б) уксус; г) сахар.

6. Сморчки после обработки варят:
а) удалить загрязнение; в) сохранить цвет;
б) удалить ядовитые вещества; г) сохранить вкус.

7. Чтобы удалить кожу со шляпки сыроежек:
а) замачивают в воде; в) отваривают;
б) ошпаривают кипятком; г) припускают.

8. Очищенный артишок смачивают:
а) водой; в) лимонной кислотой;
б) уксусом; г) нет верного ответа.

9. Обработанную зелень хранят:
а) 10 час; в) 18 час;
б) 2 час; г) 12 час.

10. Обработанные свежие грибы хранят:
а) 10 час; в) 12 час;
б) сразу готовят; г) нет верного ответа.

11. Капуста зачищенная хранится:
а) 24 час; в) 10 час;
б) 12 час; г) нет верного ответа.

12. Для обработки рыбы используют разделочную доску с маркировкой:
а) ОС; в) РС;
б) МС; г) РВ.

13. Овощи с фигурной нарезкой используют:
а) для украшения холодных блюд; в) в приготовление I – ых блюд;
б) в качестве гарнира; г) в приготовление салатов.

14. Для приготовления «голубцов» кочан капусты:
а) бланшируют; в) обдают кипятком;
б) отваривают; г) нет верного ответа.

15. Полуфабрикат мелкой рыбы «тушка»:
а) жарят во фритюре; в) фаршируют;
б) жарят основным способом; г) варят.

16. Количество отходов при обработке 15 кг морского окуня для жарки в целом виде: а) 4 кг; в) 3200 кг;
б) 3750 кг; г) 3500 кг.

17. Продукты в мясорубку загружают:
а) до пуска; в) во время работы;
б) после пуска; г) нет верного ответа.

18. Во время работы электромясорубки запрещается:
а) ремонтировать; в) зачищать «шнек»;
б) прочищать разгрузочное отверстие; г) все ответы верны.

19. Для приготовления теста – кляр необходимо:
а) мука, яйца, растительное масло, соль; в) мука, яйца, маргарин, соль;
б) мука, яйца, соль; г) нет верного ответа.

20. Запах морской рыбы можно устранить:
а) уксусом; в) солью;
б) перцем; г) растительным маслом.

21. Цвет пластинок с нижней стороны шампиньонов:
а) бледно - серый; в) бледно - розовый;
б) темно - серый; г) белый.

22. В состав овощей входят:
а) витамины РР и Д; в) витамины Е и К;
б) каротин, минеральные вещества; г) все ответы верны.

23. К клубнеплодам относятся:
а) морковь, свекла, редька; в) редис, морковь, хрен;
б) картофель, топинамбур; г) репа, свекла.

24. Время работы картофеля очистительной машины зависит:
а) от состояния кожуры; в) от сорта;
б) от внешнего вида; г) нет верного ответа.

25. Массу отходов определяют по формуле:
а) Мотх = Мбрутто : 100 · % отх; в) Мотх = Мбрутто · % отх : 100;
б) Мотх = Мнетто : 100 · % отх; г) Мотх = 100 : Мбрутто · % отх.

26. Массу нетто определяют по формуле:

а) Мнетто = Мбрутто : 100 · % отх; в) Мнетто = Мбрутто · % отх : 100;
б) Мнетто = Мбрутто : 100 (100 - % отх); г) нет верного ответа.

27. Массу брутто определяют по формуле:
а) Мбрутто = Мнетто : (100 - % отх); в) Мбрутто = Мнетто · % отх : 100;
б) Мбрутто = Мнетто : 100 (100 - % отх); г) нет верного ответа.

28. Способы очистки корнеплодов:
а) ручной, механический; в) химический;
б) биохимический; г) термический.

29. Почему рыбу перед жарением панируют:
а) для сохранения сочности; в) для сохранения цвета;
б) для сохранения вкуса; г) для сохранения запаха.

30. Для определения массы отходов необходимы данные:
а) из Сборника рецептур; в) из калькуляционной карты;
б) из технологической карты; г) нет верного ответа.

Вариант 4

1. Сульфитация картофеля:
а) предохраняет от потемнения; в) сохраняет вкус;
б) сохраняет форму; г) предохраняет от потерь.

2. Процент отходов зависит:
а) качества поступивших овощей; в) от времени года;
б) способа обработки овощей; г) все ответы верны.

3. Процент отходов при обработке картофеля в октябре месяце:
а) 35%; в) 25%; б) 22%; г) 28%.

4. Картофель, нарезанный, соломкой используют:
а) для варки; в) для тушения;
б) для жарки; г) для запекания.

5. Свеклу, нарезанную, кубиками используют:
а) для жарки; в) для тушения;
б) в приготовление холодных блюд; г) для запекания.

6. Длина и толщина «брусочков» равна:
а) 3-4 см. и 0,7-1 см; в) 2-3 см и 0,5-0,7см;
б) 6-7см и 0,9 см; г) 5-6 см и 0,7-,08 см.

7. Толщина «кружочков» равна:
а) 2 – 2,5 мм; в) 1,5 – 2 мм; б) 2,5 – 3 мм; г) 2,8 мм.

8. Картофель нарезанный «стружкой» используют:
а) для варки; в) для жарки;
б) для тушения; г) для запекания

9. Виды нарезки белокачаной капусты:

а) брусочками; в) шашками;
б) ломтиками; г) стружкой.

10. Для фарширования используют овощи:
а) свеклу; в) морковь;
б) перец; г) патиссон.

11. Рыбные полуфабрикаты хранятся:
а) температура 2-6 ºС, 12 ч; в) температура 6-8 ºС, 18 ч;
б) температура 4-8 ºС, 14 ч; г) температура 0-2 ºС, 10 ч.

12. Для приготовления полуфабриката «Щука фаршированная» кожу:
а) не снимают; в) снимают звеньями;
б) снимают «чулком»; г) нет верного ответа.

13. При работе на мясорубке используют:
а) скалку; в) нож;
б) толкатель; г) вилку.

14. Для приготовления рыбного фарша используют полуфабрикат:
а) филе с реберными костями; в) филе с кожей и реберными костями;
б) чистое филе; г) нет верного ответа.

15. Полуфабрикат котлеты рыбные должны иметь массу:
а) 94 гр; в) 104 гр;
б) 86 гр; г) 114 гр.

16. Выбивание фарша обеспечивает:
а) пышность, сочность; в) плотность;
б) упругость; г) все ответы верны.

17. Котлеты рыбные имеют форму:
а) квадратную; в) овально – приплюснутую с заостренным концом;
б) овальную; г) круглую.

18. Котлеты рыбные панируют:
а) двойной панировке; в) красной панировке;
б) белой панировке; г) фигурной панировке.

19. Биточки рыбные должны быть:
а) диаметром 8см, толщиной 3 см; в) диаметром 6см, толщиной 2 см;
б) диаметром 4см, толщиной 2 см; г) диаметром 7см, толщиной 3,5 см.

20. Сколько делают надрезов для снятия кожи с соленой сельди:
а) 2; в) ни одного;
б) 1; г) 3.

21. Капуста зачищенная хранится:
а) 24 час; в) 10 час;
б) 12 час; г) нет верного ответа.

22. Для обработки рыбы используют разделочную доску с маркировкой:
а) ОС; в) РС;
б) МС; г) РВ.

23. Овощи с фигурной нарезкой используют:
а) для украшения холодных блюд; в) в приготовление I – ых блюд;
б) в качестве гарнира; г) в приготовление салатов.

24. Для приготовления «голубцов» кочан капусты:
а) бланшируют; в) обдают кипятком;
б) отваривают; г) нет верного ответа.

25. Полуфабрикат мелкой рыбы «тушка»:
а) жарят во фритюре; в) фаршируют;
б) жарят основным способом; г) варят.

26. Количество отходов при обработке 15 кг морского окуня для жарки в целом виде:
а) 4 кг; в) 3200 кг;
б) 3750 кг; г) 3500 кг.

27. Продукты в мясорубку загружают:
а) до пуска; в) во время работы;
б) после пуска; г) нет верного ответа.

28. Во время работы электромясорубки запрещается:
а) ремонтировать; в) зачищать «шнек»;
б) прочищать разгрузочное отверстие; г) все ответы верны.

29. Для приготовления теста – кляр необходимо:
а) мука, яйца, растительное масло, соль; в) мука, яйца, маргарин, соль;
б) мука, яйца, соль; г) нет верного ответа.

30. Запах морской рыбы можно устранить:
а) уксусом; в) солью;
б) перцем; г) растительным маслом.

Эталон ответов

	Вариант 1	**Вариант 2**	**Вариант 3**	**Вариант 4**
1	а	а	в	а
2	б	в	б	г
3	в	в	в	б
4	г	г	б	б

5	а	б	в	б
6	а	г	б	б
7	б	б	в	а
8	г	в	в	в
9	а	в	б	в
10	в	б	б	б
11	а	г	б	а
12	г	б	в	б
13	б	а	а	б
14	б	а	б	б
15	б	а	б	б
16	б	б	б	а
17	а	б	б	в
18	в	в	г	б
19	в	а	а	в
20	б	в	а	г
21	г	а	в	г
22	в	б	б	в
23	в	б	б	а
24	г	б	а	б
25	б	б	а	б
26	б	а	б	б
27	б	в	а	б
28	в	б	а	г
29	г	в	а	а
30	б	г	а	а

3.5. Вопросы к квалификационному экзамену

1. Характеристика производственной инфраструктуры предприятия общественного питания.
2. Характеристика рыбного цеха.
3. Характеристика овощного цеха.
4. Характеристика мясного цеха.
5. Характеристика горячего цеха.
6. Характеристика холодного цеха.
7. Характеристика кондитерского цеха.
8. Механическая кулинарная обработка овощей.
9. Механическая кулинарная обработка рыбы.
10. Механическая кулинарная обработка мяса.
11. Механическая кулинарная обработка птицы.
12. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд.

13. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы.
14. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбного фарша.
15. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса.
16. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой массы и мясного фарша.

17. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы.
18. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
19. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и творога.
20. Ассортимент и технология приготовления супов.
21. Ассортимент и технология приготовления соусов.
22. Ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд
23. Ассортимент и технология приготовления горячих сладких блюд
24. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий.
25. Ассортимент и технология приготовления фаршей и начинок.
26. Ассортимент и технология приготовления кондитерских изделий.
27. Ассортимент и технология приготовления холодных и горячих напитков.
28. Правила хранения и отпуска готовой продукции.
29. Характеристика и правила оформления технологических карт.
30. Характеристика и правила оформления технико-технологических карт.
31. Характеристика и правила оформления сырьевой ведомости.
32. Характеристика и правила оформления бракеражного журнала.
33. Характеристика и правила оформления калькуляционной карты.
34. Характеристика меню, виды.
35. Правила составления и оформления меню.
36. Правила хранения сырья.
37. Определение качества поступившего сырья.
38. Требования качеству готовой продукции.
39. Квалификационная характеристика профессии «повар».
40. Правила санитарии и гигиены в работе «повара»
41. Правила технике безопасности при работе на механическом оборудовании. 42. Правила технике безопасности при работе на тепловом оборудовании.
43. Правила санитарии при уборке производственных помещений.
44. Правила санитарии во время мойки кухонной и столовой посуды.

72. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

72.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их

самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания (МДК.08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания и МДК.08.02Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач).

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля Паспорт фонда оценочных средств по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания (МДК.08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания и МДК.08.02 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач).

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме экзамена.

1. Перечень формируемых компетенций

Изучение ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания (МДК.08.01Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания и МДК.08.02 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач). направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
	Наименование общих компетенций			
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,3,5	1,2	1,2,3,4,5

ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем.	2,3,6,7	2,4,6,7	2,4
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1,2,7,8	1,3	1,3
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	6,7,8	2,4	3,4
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	2,7	1	1,2
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	1,2	2	5,6
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	2,3	2,3	5
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	1,2	1,3	1,2
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	3,5,6	1,4,6	6
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	2,4,7	1,5	5
	Наименование профессиональных компетенций			
ПК 8.1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.	2,4	2,4,5	3
ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.	3,5,7	2,5,6,7	5,6
ПК 8.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.	3,5,7	2,5,6,7	5,6
ПК 8.4	. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным	3,5,7	2,5,6,7	5,6

	программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.			
ПК 8.5.	Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями	3,5,7	2,5,6,7	5,6

2. Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения дисциплины студенты должны:

Знать:

З1 - ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

З2 - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд с учетом требований лечебного питания, правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

З3 - характеристика региональных видов сырья, продуктов;

З4 - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами,

З5 - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации напитков с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания;

З6 - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода напитков с учетом требований лечебного питания, правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов;

З7 - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами,

З8- процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания;

З9- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания, правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

З10- характеристика региональных видов сырья, продуктов;

З11- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами,

З12- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур

З13- температуру подачи кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания; требования к безопасности хранения кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания;

З14- правила маркирования упакованных кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания

Уметь:

У1. выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания,

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

У2. контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У3. сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд с учетом требований лечебного питания;

У4. контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом;

У5. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для блюд с учетом требований лечебного питания;

У6. контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

У7. изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

У8. организовывать приготовление, готовить блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

У9. выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания,

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;;

У10- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У11- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных напитков с учетом требований лечебного питания;

У12- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав напитков с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом;

У13- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для напитков с учетом требований лечебного питания;

У14- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

У15- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

У16-- организовывать приготовление, готовить напитков с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

У17- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания,

У18- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

У19- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У20- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания;

У21- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом;

У22- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания;

У23- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

У24- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

У25- организовывать приготовление, готовить кулинарные изделия с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

У26- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания с помощью компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением,

У27- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур,

У28- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,

У 29 - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов используя программное обеспечение: текстовые, графические, табличные и аналитические приложения,

У30- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,

У31- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,

У31- процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации блюд с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания;

Иметь практический опыт

ПО1 - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.

ПО.2. приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.

ПО.3. приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.

ПО.4. использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.

ПО.5. пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями.

3. Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ	Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная		
1	1. Цели и задачи лечебного питания	устный опрос, тестирование	ОК 2,3,4 ПК 8.1, ПК8.6	З1-З8, У1-У7
2	2 Виды диет лечебного питания	устный опрос, тестирование	ОК 4 ПК 8.1 8.2	З1-З8, У1-У7
3	3 Основные принципы приготовления блюд лечебных диет	устный опрос, тестирование	ОК 2,6,7 ПК 8.1;ПК8.2	З1-З8, У1-У7
4	4 Организация лечебного питания	устный опрос, тестирование	ОК 1,2 ПК8.1	З1-З8, У1-У7
5	5. Особенности приготовления блюд из овощей с учетом требований лечебного питания	устный опрос, тестирование	ОК 1,2 ПК8.1	З1-З8, У1-У7
6	6. Особенности приготовления	устный опрос,	ОК 1,2	З1-З8,

	блюд из молочных продуктов с учетом требований лечебного питания	тестирование	ПК 8.1	У1-У7
7	7. Особенности приготовления блюд из мяса с учетом требований лечебного питания	устный опрос, тестирование	ОК 2, 3 ПК 8.4	З1-З8, У1-У7
8	8. Особенности приготовления напитков с учетом требований лечебного питания	устный опрос, тестирование	ОК 2-5 ПК 8.2	З1-З8, У1-У7
9	9. Лечебные столы (диеты) по Певзнеру	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.4	З1-З8, У1-У7
10	10. Диета №1, 2,3,4	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.4	З1-З8, У1-У7
11	11. Диета №5, 6,7,8,9	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.4	З1-З8, У1-У7
12	12. Диета №10,11,12,13,14,15	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9	З1-З8, У1-У7
13	13. Значение использования компьютера со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 4.1-4.4	З1-З8, У1-У7
14	14.Расчет сырьевой ведомости одного дня работы по заданию	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9	З1-З8, У1-У7
15	15.Составление товарного отчета за один месяц работы ПОП	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 4.1-4.4	З1-З8, У1-У7
16	16.Работа с программой 1 С предприятие	устный опрос, тестирование	ОК 2-7,9	З1-З8, У1-У7
17	17. Работа с программно-технологическим комплексом «ХАССП-Общепит» 2.0	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	З1-З8, У1-У314
18	18.Работа с программой «ХАССП-Школьное питание»	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	З1-З8, У1-У314
19	19.Работа с программно-технологическим комплексом "НАССР-Кондитер"	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	З1-З8, У1-У314
20	20. Создание базы технологических документов, журналов для ПОП	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	З1-З8, У1-У314
21	21. Разработка технологической документации ТК, ТТК на компьютере	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	З1-З8, У1-У314
22	22. Разработка технологической документации (технологические	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-	З1-З8, У1-У314

	инструкции) на компьютере		8.5	
23	23. Расчет пищевой ценности блюд лечебного питания	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	З1-З8, У1-У314
24	24. Расчет калькуляции блюд лечебного питания	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	З1-З8, У1-У314
25	25. Расчет производственной программы	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	З1-З8, У1-У314
26	26. Использование программного обеспечения для составления технологической схемы приготовления блюд	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	З1-З8, У1-У314
27	27. Использование программного обеспечения для составления летнего и зимнего меню	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	З1-З8, У1-У314
28	28. Использование программного обеспечения для расчета численности работников и составления табеля рабочего времени	устный опрос, тестирование	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	З1-З8, У1-У314

4. Показатели, критерии оценки компетенций

Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации по МДК 08.01 и МДК 08.02

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания				
МДК 08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания				
1	1. Цели и задачи лечебного питания	ОК 2,3,4 ПК 8.1, ПК8.6	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
2	2 Виды диет лечебного питания	ОК 4 ПК 8.1 8.2	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
3	3 Основные принципы приготовления блюд лечебных диет	ОК 2,6,7 ПК 8.1;ПК8.2	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
4	4 Организация лечебного питания	ОК 1,2 ПК8.1	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
5	5. Особенности приготовления блюд из овощей с учетом	ОК 1,2 ПК8.1	Вопросы для текущего	Экзаменационные вопросы

	требований лечебного питания		контроля	
6	6. Особенности приготовления блюд из молочных продуктов с учетом требований лечебного питания	ОК 1,2 ПК 8.1	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
7	7. Особенности приготовления блюд из мяса с учетом требований лечебного питания	ОК 2, 3 ПК 8.4	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
8	8. Особенности приготовления напитков с учетом требований лечебного питания	ОК 2-5 ПК 8.2	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
9	Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.4	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
10	9. Лечебные столы (диеты) по Певзнеру	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.4		
11	10. Диета №1, 2,3,4	ОК 2,3,4 ПК 8.1, ПК8.6		
12	11. Диета №5, 6,7,8,9	ОК 4 ПК 8.1 8.2		
13	12. Диета №10,11,12,13,14,15	ОК 2,6,7 ПК 8.1;ПК8.2		
Раздел 2. МДК 08.02 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач				
МДК 08.02 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач				
10	13. Значение использования компьютера со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
11	14.Расчет сырьевой ведомости одного дня работы по заданию	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
12	15.Составление товарного отчета за один месяц работы ПОП	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
13	16.Работа с программой 1 С предприятие	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
14	17. Работа с программно-технологическим комплексом «ХАССП-Общепит» 2.0	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
15	18.Работа с программой «ХАССП-Школьное питание»	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
16	19.Работа с программно-технологическим комплексом	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего	Экзаменационные вопросы

	"НАССР-Кондитер"		контроля	
17	20. Создание базы технологических документов, журналов для ПОП	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
18	21. Разработка технологической документации ТК, ТТК на компьютере	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
19	22. Разработка технологической документации (технологические инструкции) на компьютере	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
20	23. Расчет пищевой ценности блюд лечебного питания	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
21	24. Расчет калькуляции блюд лечебного питания	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
22	25. Расчет производственной программы	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
23	26. Использование программного обеспечения для составления технологической схемы приготовления блюд	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
24	27. Использование программного обеспечения для составления летнего и зимнего меню	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы
25	28. Использование программного обеспечения для расчета численности работников и составления табеля рабочего времени	ОК 4,5,6 ПК 8.1-8.5	Вопросы для текущего контроля	Экзаменационные вопросы

5. Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.

«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

6. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

а. Контрольный тест для текущего контроля знаний (ОК 1,2-11)

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Чем можно заменить мясной бульон, для приготовления борща, по диете №5.

А) грибным отваром;
Б) куриным бульоном;
В) овощным отваром.

Тип задания – множественный выбор.

2.Какие супы разрешаются при диете №3

А) суп-пюре из тыквы;
Б) молочный суп с макаронными изделиями;
В) окрошка;
Г) холодный свекольник.

Тип задания – множественный выбор.

3.Как подготовить рис, для приготовления «Супа рисового протертого, молочного». Стол номер 1.

А) подготовленный рис промыть, залить кипящей водой и варить до полного разваривания, затем протереть через сито.
Б) подготовленный рис промыть, просушить, смолоть и отварить.
В) рис замочить в подсоленной воде и припустить на медленном огне до разваривания;

4. Установите последовательность сборки электрической мясорубки:

1) на другое окончание шнека необходимо надеть лезвие и решетку, обратив внимание на совпадение выступов и отверстий;
2) вставляя шнек, особое внимание уделите тому, чтобы выступ четко совпадал с отверстием на корпусе.
3)соединить корпус редуктора с металлическим корпусом шнека. Окончание шнека должно быть погружено в пластиковый паз редуктора.;
4) установить загрузочную чашу.
5) зафиксировать все детали с помощью прижимной гайки;

5. Выберите критерии оценки качества диетических яиц:

А) воздушная камера должна быть неподвижная, ее высота — не более 4 мм; желток прочный, едва видимый (контуры не видны), занимает центральное положение и не перемещается. Белок плотный, светлый, прозрачный.
Б) воздушная камера неподвижная (допускается некоторая подвижность), высота не более 7 мм; для яиц, хранившихся в холодильниках, — не более 9 мм. Желток малозаметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения; в яйцах, хранившихся в холодильниках, желток перемещается. Белок плотный (допускается недостаточно плотный), светлый, прозрачный.

6. Технология приготовления какого соуса описана ниже:

Яйца куриные обработанные варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко рубят. Зелень петрушки перебирают, промывают, мелко шинкуют. Для приготовления соуса в прокипяченное масло сливочное добавляют измельченные яйца куриные, зелень петрушки, соль поваренную йодированную, раствор 2%-ный кислоты лимонной, тщательно перемешивают, прогревают, помешивая, до температуры 80-85 °С.

а) соус сливочный;
б) соус на овощном отваре с яйцами;
в) польский.

Тип задания – множественный выбор.

7. Выберите правила приготовления основных соусов для лечебного питания:

А) муку не подвергать тепловой обработке, для приготовления соусов в лечебном питании;
Б) не использовать пшеничную муку;
В) пшеничную муку рекомендуют только подсушивать без изменения цвета;

Г) не следует применять жировую пассеровку;
Д) жировую пассеровку готовить на растительном масле;
Е) целесообразно отказаться от красного соуса и заменять его томатным (на основе белого);

Тип задания - множественный выбор.

8. Осуществите подбор овощей для приготовления овощного пюре, для меню стола №9 (сахарный диабет)

а) кабачки;
б) тыква;
в) картофель;
г) баклажан.

Тип задания множественный выбор

9.осуществить выбор основных показателей качества для бобовых.

А) внешний вид;
Б) размер;
В) выравненность;
Г) цвет;
Д) засоренность.

10. В связи с долгой тепловой обработкой перловой крупы, происходит потеря питательных веществ, какой крупой можно заменить перловку, чтоб сохранить полезные свойства гарнира.

А) кукурузная;
Б) овсяные хлопья;
В) ячневая;
Г) рис.

Тип задания – одиночный выбор.

11.Верно ли утверждение.

Для приготовления отварных блюд из моркови, свеклы, зеленого горошка соль не кладут.

А) да
Б) нет

12. С целью термического щажения в лечебном питании, температура подачи вторых горячих блюд из овощей, грибов и круп:

а) 450С;
б) 500С;
в) 600С;
г) 750С.

Тип задания - множественный выбор.

13.Эти овощные блюда готовят в протертом виде, для диеты № 1 их готовят паровыми и вареными, а для диеты № 2 — паровыми, вареными, тушеными и запеченными:

А) пудинг;
Б) зразы;
В) запеканки;
Г) котлеты;
Д) суфле;

Тип задания – одиночный выбор.

14.Технология приготовления, какого блюда, описана ниже: творог протирают и смешивают со сметаной, добавляют, яичные желтки, растертые с сахаром, муку молок, соль. Массу хорошо вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену и в несколько приемов в подготовленную массу. Выкладывают в смазанные маслом формы 3-4 см и варят на пару 35-45 минут.

А) пудинг из творога;
Б) суфле творожное;
В) ватрушки творожные;
Г) запеканка творожная.

Тип задания - множественный выбор

15.Форма ленивых вареников:

а) цилиндр;
б) ромбик;
в) квадратик;
г) кружочек.

16. Срок реализации блюд из яиц.

А) 60 минут;
Б)120 минут;
В)24 часа;
Г) не хранятся;

Тип задания - множественный выбор

17.Вид филе рыбы для котлетной массы в диетическом питании.

а) филе без кожи и костей;
б) филе с кожей без костей;
в) филе с кожей и реберными костями.

Тип задания - множественный выбор.

18.Выберите части туши. для пигтовления кнельной массы, при диете с механическим щажением.

А) мякоть лопатки;
Б) боковая часть;

В)покромка 1 категории.
Г) наружняя часть;
Д) тазобедренная часть;
Е) пашина;

Тип задания – одиночный выбор.

19.Технология приготовления какого соуса представлена ниже: В растертые с солью и сахаром сырые желтки небольшими порциями вводят растительное масло, непрерывно помешивая смесь деревянной лопаточкой. После полного соединения масла с желтками и образования густой однородной массы вливают раствор лимонной кислоты и хорошо размешивают.

А) польский;
Б) белый;
В) майонез;
Г) соус белый с яйцом.

20. Верно ли утверждение, что винегрет не используют для диеты № 3, т.к блюдо содержит много клетчатки и плохо влияет на перистальтику кишечника.

1)да;
2)нет.

Множественный выбор.

21.Какой хлеб используют, для приготовления бутербродов в лечебном питании.

а) ржаной свежий ;
б) черствый пшеничный (однодневный)
в) черствый пшеничный (двухдневной)
г) отрубной вчерашний.

22. Выберете перечень продуктов для приготовления рыбно паштета для диет № 1,2,5,7,8,9,10,15

А) филе рыбы минтая или трески, морковь, сливочное масло;
Б) филе рыбы морского окуня, камбалы, морковь, чеснок, масло сливочное;
В) филе рыбы кеты, семги, соль, перец, яблоки, сливочное масло.

23. Можно ли использовать язык для приготовления заливного в диетическом питании.

А) да;
Б) нет.

24. Выстроить последовательность приготовления киселя из клюквы:

1. в отвар добавляют сахар и доводят до кипения;
2 заваривают крахмалом и снимают с плиты;
3. ягоды промывают, протирают;
4. процеживают;
5 мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 минут;.
6. сок отжимают и процеживают;

7. вводят сок.

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
б	б	Б,г	в	в	в	а	А,г,е	А,б	в д	Б,в,г,е,ж,и,к	А,б,е	А,г,е	А,б,г	а	б	а	г	б	д	а	А,б,г	а	А,б	А,б,е	Б,д	Б,г,е	Б,г

Критерии оценивания:
18-19- «5»
15-17 - «4»
12 -14 –«3»
Менее 12- неудовлетворительно

Тесты по дисциплине

МДК 08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания

Выбрать правильный вариант ответа в заданиях 1-19

1. ЛЕЧЕБНЫМ ИЛИ ДИЕТИЧЕСКИМ НАЗЫВАЕТСЯ ПИТАНИЕ, НАЗЫВАЕТСЯ…

1) питание в лечебных целях

2) научно-обоснованное питание в лечебных целях или для предупреждения возникновения заболеваний

3) научно-обоснованное питание для предупреждения возникновения заболеваний

Эталон: 2)

2. ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ…

1) рационально сбалансированным по содержанию пищевых веществ

2) способствовать сохранению здоровья

3) рационально сбалансированным по содержанию пищевых веществ способствовать сохранению здоровья

Эталон: 3)

3. ПРИ ЛЕЧЕБНОМ ПИТАНИИ НЕОБХОДИМО ПРИНИМАТЬ ПИЩУ ДРОБНО В ДЕНЬ…

1) 6-7 раз

2) 3-4 раза

3) 4-5 раз

Эталон: 3)

4. ВИДЫ ЩАЖЕНИЯ ОТ РАЗДРАЖИТЕЛЕЙ…

1) механическое, химическое, диетическое

2) механическое, химическое, термическое

3) термическое, механическое, техническое

Эталон: 2)

5. К ОСНОВНЫМ ПРИЕМАМ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ПРИ ЛЕЧЕБНОМ ПИТАНИИ ОТНОСЯТ…

1) запекание, варка, пассерование,

2) варка на пару, припускание, запекание,

3) тушение, жаренье, варка,

Эталон: 2)

6. ТЕМПЕРАТУРА ОТПУСКА ГОРЯЧИХ БЛЮД ПРИ ТЕРМИЧЕСКОМ ЩАЖЕНИИ СОСТАВЛЯЕТ…

1) 65-75 С

2) 57-62 С

3) 69-72 С

Эталон: 2)

7. ТЕМПЕРАТУРА ОТПУСКА ХОЛОДНЫХ БЛЮД ПРИ ТЕРМИЧЕСКОМ ЩАЖЕНИИ СОСТАВЛЯЕТ…

1) 14С

2) 12С

3) 15С

Эталон: 3)

8. КАЧЕСТВО ГОТОВЫХ БЛЮД ОЦЕНИВАЕТ…

1) повара, диетсестры, заведующего, повара

2) повара, диетсестры, заведующего

3) бракеражная комиссия, диетсестра

Эталон: 1)

9. РАЦИОН ПИТАНИЯ ЭТО…

1) свежеприготовленные блюда, которые принимает больной;

2) диета, включающая в себя определенный комплекс блюд и продуктов;

3) специальные блюда и продукты, выписанные врачом

Эталон: 2)

10. К ОБЩЕПРИНЯТЫМ ДИЕТАМ ОТНОСЯТ…

1) 1,2,5,7,9,10,11,15

2) 1,2,5,7,9,10,11,12

3) 1,2,3,7,9,10,11,15

Эталон: 1)

11. ДИЕТА №1 НАЗНАЧАЕТСЯ…

1) при сахарном диабете

2) при варикозном расширении вен

3) при гастритах, язвах

Эталон: 3)

12. ДИЕТА №2 НАЗНАЧАЕТСЯ…

1) при болезнях сердца

2) при гастритах, колитах, болезнях челюстей

3) при ишемии, почечной недостаточности

Эталон: 2)

13. ДИЕТА №5 НАЗНАЧАЕТСЯ…

1) при ожирении

2) при болезнях сердца

3) при печени и желчного пузыря

Эталон: 3)

14. ДИЕТА №7 НАЗНАЧАЕТСЯ…

1) при пиелонефрите, почечной недостаточности

2) при сердечной недостаточности

3) при ишемии, стенокардии

Эталон: 1)

15. ДЛЯ ДИЕТЫ №1 ПРИГОТАВЛИВАЮТ СУПЫ…

1) супы-пюре, слизистые, супы-кремы, молочные

2) супы-пюре, слизистые, супы-кремы, заправочные

3) супы-пюре, слизистые, супы-кремы, холодные

Эталон: 3)

16. ДЛЯ ДИЕТЫ №2 ПРИГОТАВЛИВАЮТ СУПЫ…

1) супы-пюре, заправочные, бульоны, молочные, сладкие

2) супы-пюре, заправочные, бульоны, молочные, холодные

3) супы-пюре, заправочные, бульоны, молочные, разные

Эталон: 1)

17. ДЛЯ ДИЕТЫ №5 ПРИГОТАВЛИВАЮТ СУПЫ…

1) вегетарианские, заправочные, молочные, сладкие, холодные

2) вегетарианские, бульоны, молочные, сладкие, пюре

3) вегетарианские, без лука, молочные, сладкие, холодные

Эталон: 3)

18. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА БЛЮД ДАЕТСЯ ПО СИСТЕМЕ…

1) 3 бальной

2) 4 бальной

3) 5 бальной

Эталон: 3)

19. СУФЛЕ ИЗ ЯБЛОК ГОТОВЯТ ДЛЯ ДИЕТЫ…

1) №1,2,5

2) №2,5,7

3) №1,5,7

Эталон: 1)

Установить соответствие в заданиях 20-23

20. СООТНЕСТИ ДИЕТЫ И СУПЫ…

1) диета №1 А) заправочные вегетарианские супы без лука, молочные супы, сладкие супы, свекольник, окрошка

2) диета №2 Б) заправочные супы на некрепких бульонах, с ограниченным количеством соли или без нее, молочные супы, прозрачные супы

3) диета №5 В) супы-пюре, суп-крем, молочные супы с крупами, макаронами, тыквой и морковью на овощных отварах, сладкие супы в протертом виде

4) диета №7 Г) заправочные супы на некрепких бульонах с мелко нарубленными овощами, прозрачные бульоны с гарнирами

Эталон: 1-В; 2-Б; 3-А; 4-Г

21. СООТНЕСТИ ДИЕТЫ С ВТОРЫМИ БЛЮДАМИ И ГАРНИРАМИ…

А) диета №1 1) нежирные мясные и рыбные блюда отварные, припущенные и запеченные; отварные, запеченные, припущенные овощи, рассыпчатые и жидкие каши, запеканки, пудинги, блюда из обезжиренного творога отварные и запеченные

Б) диета №2 2) блюда из нежирной говядины, телятины, кур, рыбы в отварном, припущенном, паровом виде, рубленые изделия, протертые каши, пудинги, пюре, суфле, из овощей, некислый протертый творог.

В) диета №5 3) блюда из нежирной говядины, телятины, кур, рыбы в отварном, припущенном, паровом виде, рубленые изделия, протертые каши, пудинги, пюре, суфле, из овощей, некислый протертый творог, в т.ч. жареные без панировки, запеченные

Эталон: А-2; Б-3; В-1

22. СООТНЕСТИ НАЗВАНИЯ СУПА И ОСОБЕННОСТЯМ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ…

1) суп слизистый с рисом и курицей А) овощи нарезают соломкой, свеклу тушат, морковь и петрушку припускают, соединяют со свеклой, тушат со сливочным маслом. Капусту кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют тушеные овощи, варят 15-20 мин. Добавляют нарезанные помидоры, сахар, соль, лимонную кислоту.

2) бульон с яичными хлопьями Б) морковь, петрушку шинкуют и тушат с добавлением сливочного масла. Рис варят в воде с добавлением сливочного масла при слабом кипении до полуготовности, добавляют тушеные овощи, проваривают до готовности, протирают. Соединяют с белым соусом, доводят до кипения, заправляют маслом.

3) борщ В) мясной бульон доводят до кипения, вливают в него через дуршлаг размешанные сырые яйца, доводят до кипения. Отпускают с кусочком масла и зеленью

4) суп-пюре из риса Г) мякоть вареной курицы протирают. Рис разваривают до готовности, процеживают. В рисовый отвар вводят протертую мякоть кур, доводят до кипения. Перед отпуском заправляют маслом или льезоном.

Эталон: 1-Г; 2-В; 3-А; 4-Б

23. СООТНЕСТИ РЕЦЕПТУРЫ И НАЗВАНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД…

1) изюм, чернослив, яблоки, рис, соль, сахар, сливочное Масло А) суфле рыбное

2) филе трески, молоко, мука пшеничная, масло сливочное,
соль, яйца Б) бефстроганов из отварной говядины

3) говядина, морковь, петрушка, лук репчатый, соль, морковь, сметана, мука, бульон, масло сливочное В) суфле паровое из
капусты

4) цветная капуста, молоко, яйца, манная крупа, масло сливочное, Г) плов с фруктами

Эталон: 1-Г; 2-А; 3-Б; 4-В

Установить правильную последовательность в заданиях 24-27

24. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ ИЗ КЕФИРА…

1) набухший желатин растворяют в горячем сиропе

2) желе вынимают из формы

3) из сахара и воды готовят сироп

4) горячий сахаро-желатиновый сироп охлаждают до 50-60С

5) желатин заливают холодной кипяченой водой

6) в сироп вводят кефир

7) желе охлаждают до 20С

8) подают на тарелках, поливают вареньем

9) разливают в формочки, охлаждают до застывания

Эталон: 5,3,1,4,6,7,9,2,8

25. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРКОВНОГО СУФЛЕ С ТВОРОГОМ…

1) растирают сахар с желтками

2) вводят взбитые белки

3) протирают творог и припущенную морковь

4) подготовленную морковь мелко режут

5) белки яиц взбивают в крепкую пену

6) перемешивают манную крупу, растертые желтки, творог с морковью

7) раскладывают массу в подготовленные формы

8) готовое суфле вынимают из форм , подают с маслом сливочным

9) варят на пару

10) припускают в молоке с маслом до готовности

Эталон: 4,10,3,1,5,6,2,7,9,8

26. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОМЛЕТА ИЗ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ С МЯСОМ…

1) яично-молочную смесь смешивают с протертой говядиной

2) пропускают через мясорубку отварную говядину

3) заливают омлетную смесь в формы

4) молоко перемешивают с белками и солью

5) говядину отваривают до готовности

6) формы смазывают маслом

7) яичные белки отделяют от желтков

8) варят на пару

Эталон: 5,2,7,4,1,6,3,8

27. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ…

1) Чернослив соединяют со свеклой

2) Замачивают для набухания в воде, удаляют косточки

3) Заправляют сметаной или растительным маслом

4) Нарезанную свеклу припускают, охлаждают

5) Чернослив перебирают, промывают

6) Подготовленную свеклу нарезают кубиками или ломтиками

7) Подают украсив зеленью

Эталон: 5,2,6,4,1,3,7

Заполнить пробелы в заданиях 28-

28. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ…

1) ВАРЕНУЮ ГОВЯДИНУ ЗАЧИЩАЮТ ОТ ПЛЕНОК

2) ПРОПУСКАЮТ 2 РАЗА ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ

3) В МАССУ ВВОДЯТ_____ , _____ , _____

4) ПЕРЕМЕШИВАЮТ ДО ОДНОРОДНОГО СОСТОЯНИЯ

5) ФОРМЫ _____ _____

6) ВЫКЛАДЫВАЮТ В ФОРМЫ

7) ВАРЯТ НА _____ _____ 20-30 МИН.

8) ГОТОВОЕ СУФЛЕ _____

9) ИСПОЛЬЗУЮТ ГАРНИРЫ _____, _____ , _____

Эталон: 3) сливочное масло, желтки сырые, молочный соус; 5) смазывают маслом; 7) водяной бане; 8) вынимают из формы, перекладывая на тарелку; 9) картофельное пюре, вязкие каши, картофель в молоке

29. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВИТАМИННОГО НАПИТКА

ИЗ ШИПОВНИКА…

1) ШИПОВНИК ____, _____

2) ПЛОДЫ ЗАЛИВАЮТ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ И ___ _____ _____

3) НАСТАИВАЮТ СУТКИ

4) ПРОЦЕЖИВАЮТ И ДОБАВЛЯЮТ _____

5) ХРАНЯТ В _____

6) ИСПОЛЬЗУЮТ В ДЕНЬ НЕ БОЛЕЕ _____ ____

Эталон: 1) перебирают, промывают, 2) варят 10 мин, 4) сахар, 5) холодильнике,

6) 100 гр.

30. ПРИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ ПИЩИ НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫМИ ПОКАЗАТЕЛЯМИ ЯВЛЯЮТСЯ: ВНЕШНИЙ ВИД,_____,_____,_____, ВКУС. ОЦЕНКУ

ВКУСА НАЧИНАЮТ С НАИМЕНЕЕ_____,_____, И ДРУГИХ БЛЮД С ВЫРАЖЕННЫМ_____. ЕСЛИ БЛЮДО ОЧЕНЬ_____, ТО ВКУС ОПРЕДЕЛЯЮТ ПОСЛЕ _____.

Эталон: запах, цвет, консистенция; сладких, соленых, вкусом; горячее, охлаждения

2.2. Ситуационные задания

Вариант 1. Составить примерное 7-дневное меню для учащихся 1-4 классов

Вариант 2. Составить примерное 7-дневное меню для учащихся 5-8 классов

Вариант 3. Составить примерное 7-дневное меню для учащихся 9-11 классов

Вариант 4. Составить примерное 7-дневное меню для учащихся колледжей

Вариант 5. Составить двухдневное меню для диеты № 1

Вариант 6. Составить двухдневное меню для диеты №2

Вариант 7. Составить двухдневное меню для диеты №5.

Вариант 8. Составить однодневное пятиразовое меню для детей дошкольного возраста

7. Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы

9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.

15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

а. Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Экзаменационные вопросы

1. Цели и задачи лечебного питания
2 Виды диет лечебного питания
3 Основные принципы приготовления блюд лечебных диет
4 Организация лечебного питания
5. Особенности приготовления блюд из овощей с учетом требований лечебного питания
6. Особенности приготовления блюд из молочных продуктов с учетом требований лечебного питания
7. Особенности приготовления блюд из мяса с учетом требований лечебного питания
8. Особенности приготовления напитков с учетом требований лечебного питания
9. Лечебные столы (диеты) по Певзнеру
10. Диета №1, 2,3,4
11. Диета №5, 6,7,8,9
12. Диета №10,11,12,13,14,15
13. Значение использования компьютера со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
14.Расчет сырьевой ведомости одного дня работы по заданию
15.Составление товарного отчета за один месяц работы ПОП
16.Работа с программой 1 С предприятие
17. Работа с программно-технологическим комплексом «ХАССП-Общепит» 2.0
18.Работа с программой «ХАССП-Школьное питание»
19.Работа с программно-технологическим комплексом "НАССР-Кондитер"
20. Создание базы технологических документов, журналов для ПОП
21. Разработка технологической документации ТК, ТТК на компьютере
22. Разработка технологической документации (технологические инструкции) на компьютере
23. Расчет пищевой ценности блюд лечебного питания
24. Расчет калькуляции блюд лечебного питания
25. Расчет производственной программы
26. Использование программного обеспечения для составления технологической схемы приготовления блюд
27. Использование программного обеспечения для составления летнего и зимнего меню
28. Использование программного обеспечения для расчета численности работников и составления табеля рабочего времени

Демонстрационные задания

1. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 1, организовать

рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

2. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 2, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

3. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 3, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

4. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 4, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

5. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 5, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

6. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 6, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

7. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 7, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

8. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 8, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

9. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 9, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

10. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 10, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

11. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 11, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

12. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 12, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

13. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 13, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

14. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 14, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

15. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 15, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

9. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

а. Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

1.Паспорт фонда оценочных средств производственной практике ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

72.2 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в

рамках вида профессиональной деятельности: документирования хозяйственных операций и ведения бухгалтерского учета имущества организации:

- формирование профессиональных компетенций:

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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.- формирование общих компетенций:

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 руководителем.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

- приобретение практического опыта:

ПО1 - разработки ассортимента кулинарных полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

ПО5 - упаковки, хранения кулинарных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности;

ПО6 - контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

-систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях

по учебной практике по ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях по ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях предприятия, подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;
- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;
- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организации, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике
1	Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по охраны труда и техники безопасности.	1.Экскурсия по предприятию. 2.Прохождение инструктажей по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности. - ознакомление с учетной политикой организации – 6 часов..
2	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов в овощном и холодном цехах: 1. 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. 2. Подбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 4.Применение различных методов технологической обработки и их использования для блюд из овощей. 5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и

		регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП): мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.–6 часов.
3.	Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов в рыбном и мясном цехах:	1. 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 (система ХАССП). 2. Подбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 3.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода рыбных и мясных блюд, кулинарных изделий. 4.Применение различных методов технологической обработки и их использования для блюд из рыбы, мяса. 5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. – 6 часов.
4.	Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы в мясном цехе:	1. 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 (система ХАССП). 2. Подбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из мяса птицы. 4.Применение различных методов технологической обработки и их использования для блюд из птицы. 5. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со

		стандартами чистоты. – 6 часов
5.	Осуществление обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. – 6 часов
6.	Осуществление обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	1. Обработка различными методами экзотических и редких видов овощей и фруктов, приготовление из низа полуфабрикатов сложного ассортимента. 2. Соблюдение правил технологического процесса механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. 3. Подготовка фенхеля для фарширования. 4. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. 5. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. 6. Соблюдение правил перевязки артишоков и спаржи. 7. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Применение способов минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. 8. Применение методов определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. 9. Выполнение сложных форм нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. – 6 часов
7	Обработка различными методами экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление из низ полуфабрикатов сложного ассортимента.	1. Обработка различными методами экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление из низ полуфабрикатов сложного ассортимента. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода рыбных блюд, кулинарных изделий. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

		4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Охлаждение и замораживание рыбных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – 6 часов
8	Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мясных блюд и блюд из птицы, кулинарных изделий. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд из мяса и птицы, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выполнение этапов технологического процесса механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). 5. Применение методов обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Адаптирование рецептуры п/ф из мраморного мяса.

		6. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 7. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов из мяса и птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Применение способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. 9. Соблюдение правил охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. – 6 часов
9	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. – 6 часов
10	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Адаптация рецептур полуфабрикатов из овощей, грибов, фруктов, рыбы и нерыбного водного сырья с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Адаптация рецептур полуфабрикатов из мяса, птицы и дичи с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). – 6 часов

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции

«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

3.Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

Контрольный тест для текущего контроля знаний

Укажите цифровой код правильного ответа

1. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из мяса:

1. Жиловка и зачистка.
2. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.
3. Обмывание
4. Обсушивание
5. Обвалка отрубов.
6. Удаление клейма.
7. Деление на отруба.
8. Транспортировка в горячий цех.
9. Нарезка на полуфабрикаты.

2. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:

1. Нарезка полуфабрикатов.
2. Очистка рыбы от чешуи.
3. Размораживание рыбы.
4. Транспортировка в горячий цех.
5. Удаление плавников, головы.
6. Потрошение, промывание.

3. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:

а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу.

4. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:

а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в клейкое вещество глютин.

5. Укажите проценты потерь при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:

а) 5 -10%;
б) 30-33%;
в) 10-15%.

6. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г:

а) порционными кусками (кругляшом);
б) целиком;
в)разделывают на филе.

7. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой:

а) окунь;
б) маринка;
в) ставрида.

8. У каких рыб кожу снимают «чулком»:

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука:

а) котлеты, биточки;

б) зразы, тельное;

в) тефтели, фрикадельки.

10. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук:

а) котлеты;

б) зразы;

в) тефтели.

11. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей:

а) да;

б) нет.

12. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу:

а) нет;

б) да.

13. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

а) жарка;

б) брезирование;

в) термостатирование;

г) пассерование;

д) тушение;

е) бланширование;

ж) запекание.

14. Укажите основные ткани мяса:

а) мышечная;

б) костная;

в) соединительная;

г) соединяющая;

д) жировая;

е) красная.

15. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:

а) цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;

б) цвет на поверхности и разрезах – ярко- красный с синим оттенком;

в) консистенция – твердая (при постукивании издает звук);

г) запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

16. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:

а) имеет на поверхности туши сухую корочку;

б) цвет от белого до розового;

в) цвет от бледно-розового до красного;

г) консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается);

д) консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

17. Укажите способы размораживания мяса:

а) медленный способ;

б) быстрый способ;

в) в воде с добавлением соли.

18. Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:

а) в воду переходят дубильные вещества;

б) в воду переходят растворимые пищевые вещества;

в) в воду переходят растворимые экстрактивные вещества;

г) в воду переходят нерастворимые пищевые вещества.

19. Укажите определение обвалки:

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мякоти от костей.

20. Укажите использование частей мяса, содержащих мало соединительной ткани, по способу тепловой обработки:

а) для варки;

б) для жарки;

в) для тушения;

г) для запекания;

д) для припускания.

21. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:

1. шейная часть;
2. лопаточная часть;
3. грудинка;
4. покромка;
5. толстый край;
6. тонкий край;
7. вырезка;
8. пашина;
9. верхний кусок тазобедренной части;
10. наружный кусок тазобедренной части;
11. боковой кусок тазобедренной части;
12. внутренний кусок тазобедренной части.

22. Выберите правильный вариант ответа - чем отличается эскалоп от шницеля:

а) не панированный полуфабрикат;

б) нарезают из безкостной части корейки;

в) натуральный порционный полуфабрикат;

г) нарезают из тазобедренной части свинины.

23. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь:
а) лопаточную;
б) тазобедренную;
в) вырезку;
г) грудинку.

24. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы:
а) рубленая масса без особенностей;
б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
в) добавляется хлеб;
г) добавляется сливочное масло.

25. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке:
а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выпрессовывая воду;
б) превращается в глютин - растворяется в горячей воде;
в) полностью разрушается.

26. От чего зависит продолжительность размягчения мяса:
а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;
б) от количества коллагена в разных частях мяса;
в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

27. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:
а) мясо духовое;
б) бифштекс;
в) филе;
г) лангет;
д) антрекот;
е) шницель;
ж) ромштекс.

28. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:
а) шницель;
б) котлеты натуральные;
в) котлеты отбивные;
г) эскалоп;
д) плов;
е) рагу.

29. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:
а) шашлык по-карски;
б) шашлык по-кавказски;
в) каре ягненка;
г) котлеты натуральные.

30. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:
а) бефстроганов;
б) поджарка;

в) гуляш;
г) рагу;
д) пилав;
е) плов;
ж) азу.

31. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы:

1. Размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С.
2. Отрубают голову.
3. Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
4. Крылья отрубают по локтевой сустав.
5. Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
6. Опаливают.
7. Натирают мукой или отрубями.
8. Отрубают ноги на 1-2 см ниже заплюсневого сустава.
9. Тушку промывают.
10. Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
11. Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
12. Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости.

32. Как размораживают птицу:

а) на воздухе;
б) в воде;
в) комбинированным способом.

33. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а) в «кармашек»;
б) в «мешочек»;
в) клювиком.

34. Какова цель заправки птицы:

а) придать ей компактную форму;
б) ускорить процесс тепловой обработки;
в) удобнее нарезать на порционные куски.

35. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов:

а) ножки;
б) крылышки;
в) грудки.

36. Какие полуфабрикаты готовятся из филе птицы:

а) котлеты «по-киевски»;
б) шницель «по-столичному»;
в) котлеты «поварские».

37. Укажите виды рыб используемые для фарширования:

а) сом, навага, щука;
б) щука, судак, карп;
в) судак, треска, окунь.

38. Укажите осетровые породы рыб:

а) семга, стерлядь, горбуша;

б) камбала, палтус, осетр;

в) осетр, стерлядь, белуга.

39. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:

а) сом, зубатка, угольная, камбала;

б) судак, сом, сабля;

в) нототения, треска, хек.

40. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30 сек. и быстро перекладывают в холодную воду:

а) линь;

б) камбала;

в) судак.

41. Какое тесто готовится для полуфабриката «Рыба в тесте»:

а) темпура;

б) заварное;

в) кляр.

42. При подготовке поросенка для тепловой обработки необходимо:

а) замариновать поросенка;

б) замочить поросенка в холодной воде;

в) у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость;

г) при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде.

43. Укажите признаки качества тушек ягнят:

а) Мышцы хорошо развиты, бёдра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно.

б) Мясо должно быть пронизано толстыми жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой.

в) Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 месяцев) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 месяцев).

г) На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте.

д) Масса туши не менее 3 кг.

е) Ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделёнными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделёнными почками и околопочечным жиром.

ж) Туши должны быть свежими, без посторонних запахов.

з) Поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый.

44. Укажите экзотические виды рыб:

а) тунец, палтус, камбала;

б) дорада, сибас, черная треска;

в) ледяная рыба, форель, ставрида.

45. Решите задачу:

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г; % отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%.

Ответ: _____.

46. Родиной блюда «Карпаччо» является:

а) Австрия;

б) Франция;

в) Италия;

г) Швейцария.

47. Укажите термическое состояние мяса:

а) парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное;

б) парное, охлажденное, оттаявшее;

в) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее;

г) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

48. Дефростация мяса обеспечивает:

а) удобство приготовления полуфабрикатов;

б) улучшение вкусовых качеств мяса;

в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;

г) обеззараживание поверхности мяса.

49. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:

а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками;

б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками;

в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками.

50. Укажите части туши свинины:

1. корейка;
2. лопатка;
3. грудинка;
4. тазобедренная часть;
5. вырезка;
6. шея;
7. покромка.

51. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории:

а) 26,5%;

б) 14,8%;

в) 28,5 %

Основные показатели оценки результата	Оценка
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	*90-100% -5* *80-89 %- 4* *70-79 % -3* *Менее 70% -2*

Перечень вопросов к дифференцированному зачету.

91. Методы обработки и подготовки овощей для сложной нарезки. Ассортимент.
92. Куттеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
93. Порядок проведения бракеража сырья и полуфабрикатов.
94. Складское хозяйство: понятие, виды, характеристика, оснащение.
95. Мясокопчености. Классификация. Ассортимент. Характеристика. Требование к качеству
96. Определите, какое количество сливок 10% жирности равноценно по энергетической ценности 75 г сметаны 30% жирности
97. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, полуфабрикатов из кнельной массы.
98. Правила приема сырья со склада от поставщиков, методы определения их качества.
99. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
100. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом.
101. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
102. Мясорубка. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
103. Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложных блюд: (помидоры фаршированные яйцом и луком, грибами и луком; баклажаны фаршированные мясом; гогошары).
104. Мясорыхлители. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
105. Контроль осуществляемый санитарно – технологическими пищевыми лабораториями.
106. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.
107. Методы контроля качества, их классификация, краткая характеристика.
108. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса.
109. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.
110. Правила отбора «средней пробы»
111. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
112. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Размораживание. Фарширование тушек птицы, окорочков филе, свертывания рулетом, маринование.
113. Определение массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания.
114. Холодильные шкафы. Назначение. Правила эксплуатации.
115. Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной печени, для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, окорочков, филе. Приготовление «Галантина», стейков из гусиной и утиной печени.
116. Характеристика органолептической шкалы (5 отлично, 4 хорошо, 3 удовлетворительно, 2 плохо, 1 очень плохо)
117. Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
118. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы, печени для сложных блюд.
119. Органолептический метод исследования, его преимущество и недостатки.
120. Дефростеры. Назначение. Правила эксплуатации.
121. Исследования мясных натуральных полуфабрикатов органолептическим методом.
122. Основные характеристики и пищевая ценность ягнят, молочных поросят и

поросячьей головы.

123.Фаршемешалки. Назначение. Правила эксплуатации.

124.Технологический процесс механической кулинарии обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки из картофеля. Причины потемнения картофеля. Режим хранения и реализация.

125.Приготовление полуфабрикат из рыбы, для фарширование, свёртывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы.

126.Миксеры. Назначение. Правило эксплуатации.

127.Приготовление полуфабрикатов фаршированной и не фаршированной рыбы целой тушкой (щуки, судака, карпа).

128.Производственный инвентарь и инструменты для приготовления.

129.Исследование мясного бульона, пользуясь реакцией с сульфатом меди.

130.Приготовление фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного.

131.Исследование качества мяса и мясных полуфабрикат по универсальному индикатору (или лакмусовой бумажке).

132.Вакуумные машины для упаковки.

133.Ассортимент, Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, требование к качеству, подбор пряностей.

134.Правила охлаждения и замораживания полуфабрикат из птицы. Печени для сложных блюд.

135.Мясорубка. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

136.Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикат с учётом требования безопасности.

137.Исследование мясных рубленных натуральных полуфабрикат (котлеты, бифштексы) на присутствие хлеба с помощью раствора Люголя.

138.Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд..

139.Технология приготовления начинок для фарширования птицы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству.

140.Контроль, осуществляемый санитарно-технологическими пищевыми лабораториями.

141.Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

142.Методы обработки и подготовки гусиной и утиной печени. Подготовка печени для паштета. Требование к качеству.

143.Как готовят среднюю пробу мясных натуральных полуфабрикатов?

144.Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.

145.Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы предназначенных для варки, жарки, запекания.

146.Исследование творожных полуфабрикат на кислотность.

147.Требования к безопасности хранения домашней птицы, печени и полуфабрикатов из них, для приготовления сложных кулинарных блюд.

148.Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса.

149.Органолептический метод исследования, его преимущество и недостатки.

150.Определить массу нетто моркови, если на производстве 10 кг моркови.

151.Характеристика органолептической шкалы (5 отлично, 4 хорошо, 3 удовлетворительно, 2 плохо, 1 очень плохо)

152.Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы.

153.Определить выход лопатки и грудинки при разделке 200 кг баранины 2 категории.

154.Исследование мясных натуральных полуфабрикат органолептическим методом.

155.Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

156.Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полупотрошеных 1 категории.

157.Бракеражный журнал, назначение, ведение, возможность использования для различных видов контроля.

158.Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.

159.Определить массу нетто шампиньонов, если было обработано 50 кг грибов.

160.Составить технологическую схему приготовления полуфабриката для блюда «Галантин»

161.Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

162.Фаршемешалки. Назначение. Правила эксплуатации.

163.Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки окорока, грудинки молочного поросенка, каре ягнёнка.

164.Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложных блюд.

165.Составить технологическую схему полуфабриката для блюда паштет из печени говядины.

166.Товароведная характеристика. Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.

167.Определение массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания.

168.Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса

169.Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.

170.Требования к безопасности хранения домашней птицы, печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд в охлаждённом и замороженном виде.

171.Определить массу нетто капусты свежей, если брутто 300 кг.

172.Товароведная характеристика рыбного сырья, их пищевая ценность: лососевых, осетровых, щуки, карпа. Требования к качеству. Органолептическая оценка.

173.Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

174.Организация контроля качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

175.Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд размораживание, потрошение через спину, снятие кожи, нарезка на порционные куски.

176.Правила отбора «средней пробы»

177.Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.

178.Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, кнельной массы.

179.Правила приёма сырья со склада от поставщиков. Методы определения их качества.

180.Исследование качества мяса и мясных полуфабрикат по универсальному индикатору (или лакмусовой бумажке).

3.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

3.1Критерии оценки знаний студентов дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

72.3 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности: документирования хозяйственных операций и ведения бухгалтерского учета имущества организации:

- формирование профессиональных компетенций:

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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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.

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.

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.

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.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 руководителем.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

- приобретение практического опыта:

ПО1 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - 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;

ПО5 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО6 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

Задачами производственной практики являются:

-систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях по ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях предприятия, подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организации, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)
1	Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по охраны труда и техники безопасности.	1.Экскурсия по предприятию. 2.Прохождение инструктажей по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности. Ознакомление с учетной политикой организацииПрием продуктов, сырья, поступающих со склада и поставщиков, определение их качества, виды сопроводительной документации. Оценка состояния запасов сырья на производстве.
2	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	Проведение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Проведение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Проведение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса.
3.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.	Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления канапе, холодных закусок и блюд. Организация рабочих мест по приготовлению канапе. Организация рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Подготовка оборудования для безопасной эксплуатации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Участие в комбинировании различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд.
4.	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и птицы.	Разработка ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Организация рабочих мест по приготовлению холодных закусок. Оформление канапе, холодных закусок и блюд.
5.	Разработка ассортимента сложных холодных	Проведение расчета массы сырья для приготовления сложных холодных соусов. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложных холодных соусов.

	блюд и соусов.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.
6	Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	Определение степени готовности и качества сложных холодных соусов. Комбинирование различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов.Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.
7.	Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных соусов. Технология приготовления сложных холодных соусов.Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.
8	Декорирование блюд сложными холодными соусами.	Оформление холодных закусок, блюд, канапе. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим методом .
9	Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	Контроль качества и безопасность сложных холодных соусов. Оценивать состояние запасов сырья на производстве.Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции. Выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении холодной кулинарной продукции.
10	Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	Приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции. Оформление холодных закусок, блюд, канапе. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим методом.Сочетание украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Гарниры и заправки для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.
11	Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Сервировка, разработка способов подачи сложных холодных соусов. Декорирование тарелок соусами и другими оформительскими элементами.Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы. Оформление сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.
12	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике .

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается

		нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

3.Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

3.1 Контрольный тест для текущего контроля знаний

№ п/п	Вопросы 1-вариант
16.	Перед тепловой обработкой не промывают крупы: (множественный ответ) а) манную; б) пшенную; в) перловую;

	г) пшеничную.
17.	По консистенции каши подразделяются а) жидкие, крутые, откидные; б) рассыпчатые, крутые, вязкие; в) рассыпчатые, вязкие, жидкие; г) молочные, вязкие, жидкие
18.	Виды тепловой обработки при приготовлении биточков манных (множественный ответ) а) жарка основным способом; б) запекание в жарочном шкафу; в) варка на пару; г) варка на водяной бане
19.	Запеканку рисовую приготавливают из каши консистенции а) рассыпчатой; б) жидкой; в) вязкой; г) откидной
20.	Соотношение жидкости и макаронных изделий при варке сливным способом на 1 кг макарон берут жидкости: а) 2.0-3,0 л; б) 3.0- 4,0 л; в) 4-5 л; г) 5-6 л.
21.	Бобовые солят: а) в начале варки; б) в конце варки; в) вообще не солят; г) после закипания.
22.	Свежезамороженный зеленый горошек для сохранения витаминов следует погружать в воду: а) холодную; б) подсоленную; в) кипящую; г) теплую.
23.	Яичный порошок- это а) яйца «в мешочек»; б) утиные яйца; в) высушенная смесь белков и желтков; г) льезон
24.	Выбери правильное соотношение сроков варки для яиц различной консистенции: а) яйца всмятку 1) 2,5-3 мин б) яйца «в мешочек» 2) 10-12 мин в) яйца вкрутую 3) 4,5-5 мин Правильный ответ: а-1, б-3, в-2
25.	Сроки хранения блюд из творога: а) 72 часа; б) 24 часа и более; в) от 15 минут до 1 часа; г) 36 часов
26.	Отварные блюда из творога: а) вареники; б) сырники;

	в) запеканки; г) пудинги.
27.	Укажите химические разрыхлители: (множественный ответ) а) дрожжи; б) питьевая сода; в) углекислый аммоний; г) воздух.
28.	Тесто дрожжевое безопарным способом приготавливают, если: а) много сдобы; б) мало сдобы; в) нет сдобы; г) другое.
29.	Разрыхлителем песочного теста является: а) яйца; б) сахар; в) масло сливочное; г) дрожжи.
30.	Изделия расплывчатые по причине: а) длительная расстойка; б) тесто перекисло; в) тесто положено много соли; г) другое.

№ п/п	Вопросы 2-вариант
1.	Выберете операции подготовки крупы для приготовления каш из натуральной гречневой ядрицы (множественный ответ) а) перебирают; б) просеивают; в) поджаривают; г) промывают (множественный ответ)
2.	Выберете способы приготовления рассыпчатой рисовой каши (множественный ответ) а) сливной; б) припущенный; в) с полным поглощением воды; г) варят с добавлением жира
3.	Горький вкус мелким и дробленым крупам придает: а) мучель; б) крахмал; в) пектин; г) мука
4.	Для приготовления крупеника кашу варят: а) рассыпчатую; б) вязкую; в) жидкую; г) другое.
5.	Лук подвергают способу тепловой обработке для приготовления блюда «Пюре из бобовых с жиром и луком»: а) жарка; б) жарка во фритюре; в) пассерование;

	г) другое.
6.	Цель замачивания бобовых перед варкой: а) для сохранения формы в процессе варки; б) замедляет процесс развариваний; в) для улучшения вкуса и консистенции; г) для набухания клейковины
7.	Макароны сливным способом используют для приготовления: а) макаронника; б) лапшевника; в) макароны с томатом; г) другое.
8.	По технологии приготовления омлеты делят: а) натуральные, фаршированные, смешанные; б) из яиц, из сыра , из ветчины; в) из смеси яиц, только из яиц; г) только из гарнира
9.	Пудинг от запеканки отличается: а) в запеканку добавляют овощи и фрукты; б) в пудинг вводят взбитые в пышную массу яичные белки; в) в пудинг добавляют пищевую соду; г) в запеканку вводят взбитые в пышную массу яичные белки и овощи
10	Укажите правильную последовательность обработки яиц годных к употреблению: а) промываем в проточной воде; б) замачиваем на 10-15 мин.; в) обрабатываем раствором хлорамина; г) промываем в теплой воде с добавлением кальцинированной соды. Правильный ответ: б, г, в, а.
11.	Способ тепловой обработки для приготовлении пудинга из творога а) жаренье; б) запекание; в) варку; г) бланширование
12.	Разрыхлителем дрожжевого теста являются: а) дрожжи; б) лимонная кислота; в) углекислый аммоний; г) другое.
13.	Поверхность изделия покрыта трещинами по причине: а) недостаточная обминка; б) недостаточная расстойка; в) в тесто положено много соли; д) другое.
14.	Дрожжевое тесто не подходит по причине: а) тесто положено много сахара; б) тесто перегрето до температуры $55^{0;}$ в) недостаточно соли; г) другое.
15.	Механические способы разрыхления - это замес с помощью: (множественный ответ) а) дрожжей; б) взбивания; в) раскатка теста; г) другое.

1.3. Эталоны ответов к тестовым заданиям

№	Вариант 1	Вариант 2	Баллы
1	а, г	а, в, г	1
2	в	а, б, г	1
3	а, б	а	1
4	в	а	1
5	г	в	1
6	б	г	1
7	в	в	1
8	в	а	1
9	а-1; б-3; в-2	б	1
10	В	б, г,в, а.	1
11	А	б	1
12	б, в	а	1
13	Б	б	1
14	В	б,	1
15	А	б, в	1
Итого:			15

3.2.Решение расчётных задач

Задача №1.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 50 порций вязкой рисовой каши рецептура № 175.

Задача №2.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порций блюда «Пюре из бобовых с пассерованным луком и жиром». рецептура № 161.

Задача №3.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 20 порций блюда «Макаронник» рецептура № 573.

Задача №4

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порции блюда «Вареники с картофельным фаршем» рецептура №1040 .

Задача №5.

Определить количество воды и крупы для приготовления кукурузной каши рассыпчатой на 5 порций

Задача №6.

Сколько необходимо крупы, соли, жидкости, сливочного масла для приготовления 120 порций каши гречневой рассыпчатой? Выход одной порции 150г

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На 5 (отлично) оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно решает ситуационную задачу. Самостоятельно решает вопрос по данной ситуации.

На 4 (хорошо) выставляется, если обучающийся допустил небольшие неточности в решении ситуационной задачи, но с заданием справился самостоятельно. Он сумел увидеть проблемы, но предложил не полный вариант решения.

На 3 (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задачу на практике.

На 2 (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся не справился с задачей.

Эталоны ответов

Задача №1.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 50 порций блюда «Каша вязкая рисовая молочная»рецептура № .

1.Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Каша вязкая рисовая молочная»

2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 50 порций путем умножения массы брутто и нетто на 50.

Рецептура №: 175

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Норма закладки			
	1 порция		50 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	44	44	88	88
Вода	65	65	130	130
Молоко	100	100	200	200
Сахар	6	6	12	12
Масса каши	-	*200*	-	*400*
Масло сливочное	10	10	20	20
Сахар	10	10	20	20
Выход	-	220		

Задача №2.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порций блюда «Пюре из бобовых с пассерованным луком и жиром». рецептура № 161.

1.Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Пюре из бобовых с пассерованным луком и жиром»

2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 3 порций путем умножения массы брутто и нетто на 3.

Рецептура № 410/2

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию, г		На 3 порции, г	
	брутто	Нетто	брутто	нетто
Бобовые (фасоль или горох)	72.75	72	218.25	216
Масса отварных бобовых	-	150	-	3п/150
Лук репчатый	119	100/50	357	300/150
Чеснок	0.05	0.04	0.015	0.012
Масло растительное	15	15	45	45
Выход	-	200	-	3п/200

Задача №3.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порций блюда «Макаронник» рецептура № 573.

1.Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Макаронник»

2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 3 порций путем умножения массы брутто и нетто на 3.

Рецептура № 573

Наименование продуктов	Норма закладки			
	на 1 порцию, г		На 3 порции, г	
	брутто	нетто	нетто	брутто
Макароны	75	75	225	225
Вода	150	150	450	450
Молоко	100	100	300	300
Яйца	1/2шт	20	1 1/2шт	60
Сахар	10	10	30	30
Маргарин	5	5	15	15
Сухари	5	5	15	15
Масса п/ф	-	300	-	3п/300
Масса готового макаронника	-	250	-	3п/250
Масло сливочное	10	10	30	30
Выход	-	260	-	780

Задача №4

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порции блюда «Вареники с картофельным фаршем» рецептура № .

1.Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Вареники с картофельным фаршем»

2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 3 порций путем умножения массы брутто и нетто на 3.

Раскладка № 1040

№ п/п	Сырье	Норма закладки			
		На 1 порцию, г		На 3 порции, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
	Тесто для вареников № 1039:				
1	Мука пшеничная	57	57	171	171
2	Яйца	4	4	12	12
3	Молоко	20	20	60	60
4	Соль	1	1	3	3
	Выход	-	82	-	246
	Фарш № 1085:				
5	Картофель	128	91*	384	273*
6	Лук репчатый	32	13*	96	40*
7	Масло растительное	4	4	12	12
8	Соль	1	1	3	3
	Масса сырых вареников	-	185	-	555

	Масса вареных вареников	-	200	-	600
9	Сметана	20	20	60	60
	Выход	-	225	-	675

Задача №5.

Определить количество воды и крупы для приготовления кукурузной каши рассыпчатой на 5 порций

Решение: 200г порция – 0,2кг 0,2кг*5=1кг (каши)

333гр крупы кукурузной (из табл.) и 0,80л воды (из табл.)

Задача №6.

Сколько необходимо крупы, соли, жидкости, сливочного масла для приготовления 120 порций каши гречневой рассыпчатой? Выход одной порции 150г.

Решение:

120 ×0,150=18кг

крупа 180×,417=7,506кг

жидкость 18×0,79=14,22л

соль 180×,01=0,18кг

сливочное масло 180×,075=1,35кг

3.2 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Демонстрационные задания

1. Практическое приготовление сложных супов.
2. Оформление и подача сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции.
3. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов.
4 Практическое приготовление сложных горячих соусов.
5. Оформление и подача сложных горячих соусов.
6. Практическое приготовление сложных блюд из круп.
7. Практическое приготовление сложных блюд из макаронных изделий.
8. Оформление и подача сложных блюд из круп.
9. Оформление и подача сложных блюд из макаронных изделий.
10. Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей.
11. Практическое приготовление сложных блюд из овощей.
12. Оформление и подача сложных блюд из овощей.
13.Практическое приготовление сложных блюд из грибов и сыра.
14. Оформление и подача сложных блюд из грибов и сыра.
15. Практическое приготовление сложных блюд из яиц.
16. Оформление и подача сложных блюд из яиц.
17. Практическое приготовление сложных блюд из творога.
18. Оформление и подача сложных блюд из творога.
19. Практическое приготовление сложных блюд из рыбы.
20. Практическое приготовление сложных блюд из морепродуктов.
21. Оформление и подача сложных блюд из рыбы.
22. Оформление и подача сложных блюд из морепродуктов.
23. Приготовление сложных блюд из мяса.
24. Приготовление сложных блюд из птицы.
25. Оформление и подача сложных блюд из мяса.

26. Оформление и подача сложных блюд из птицы.

Вопросы для дифференцированного зачета

62. Значение супов в питании, классификация супов.

63. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбной рубленой массы, правила отпуска, требования к качеству.

64. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика, правила приготовления и подачи, требования к качеству, подбор гарниров и соусов.

65. Характеристика пищевой ценности различных бульонов.

66. Ассортимент, технология приготовления различных видов бульонов с учетом происходящих изменений.

67. Правила варки рыбы. Приготовление, отпуск, требования к качеству сложных блюд из отварной рыбы, подбор гарниров и соусов.

68. Приготовление и отпуск блюд из рубленой птицы, дичи и кролика, требования к качеству.

69. Правила варки заправочных супов.

70. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из запеченных овощей: овощи, запеченные в соусе; фаршированные овощи.

71. Правила тушения мяса крупным куском. Ассортимент, технология приготовления и правила подачи блюд из мяса, тушенного крупным куском.

72. Щи, их характеристика, технология приготовления, правила подачи. Ассортимент, требования к качеству.

73. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Ассортимент блюд.

74. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса: изменение белков мышечной и соединительной ткани, изменение массы и содержания растворимых веществ, формирование вкуса и запаха мясных блюд.

75. Борщи, их характеристика, технология приготовления, правила подачи. Ассортимент, требования к качеству.

76. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из овощных масс в запеченном виде: запеканок, пудингов, суфле.

77. Приготовление и отпуск блюд из натуральной рубленой массы из мяса, подбор гарниров и соусов, требования к качеству

78. Рассольники, их характеристика, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент, требования к качеству.

79. Обосновать правила жарки рыбы с учетом происходящих изменений с пищевыми веществами. Подберите ассортимент жареных блюд из рыбы для вашего предприятия и дайте рекомендации по их приготовлению и отпуску.

80. Приготовление и отпуск блюд из филе птицы, дичи и кролика, требования к качеству. Технологический процесс приготовления блюд из тушёной птицы.

81. Солянки, их характеристика, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент, требования к качеству.

82. Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченной рыбы, ассортимент блюд, требования к качеству, принципы подбора соусов.

83. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.

84. Супы с овощами и картофелем, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент. Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми.

85. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков мышечной и соединительной ткани, изменения массы и содержания растворимых веществ.

86. Приготовление, способы подачи блюд из мяса, жаренного порционными натуральными кусками; подбор гарниров и соусов

87. Пюреобразные супы, их классификация, общие правила приготовления, хранение и отпуск. Ассортимент пюреобразных супов.

88. Правила припускания рыбы. Приготовление, отпуск, требования к качеству сложных блюд из припущенной рыбы, подбор гарниров и соусов.

89. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного порционными кусками: мясо духовое; зразы отбивные; говядина в кисло-сладком соусе; говядина, тушенная с черносливом; чанахи.

90. Прозрачные супы, их характеристика, способы осветления прозрачных бульонов: мясных, рыбных, бульона-борщка. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульона.

91. Блюда из нерыбного водного сырья, ассортимент, особенности приготовления, правила отпуска.

92. Правила жарки птицы, дичи и кролика целыми тушками, порционирование, подбор гарниров и соусов.

93. Приготовление гарниров для прозрачных супов: тостов, различных гренок, профитролей, мучных изделий, гарниров из риса и др.

94. Ассортимент запеченных блюд из каш, технология приготовления и отпуск.

95. Приготовление, способы подачи блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками; подбор гарниров и соусов.

96. Характеристика ассортимента и технология приготовления холодных супов: окрошек, борща холодного, щей зеленых, свекольника, ботвиньи.

97. Приготовление и отпуск блюд из тушеных овощей, ассортимент, требования к качеству. Блюда из грибов.

98. Технологический процесс приготовления и отпуск сложных блюд из мяса, жаренного крупными кусками, ассортимент блюд, требования к качеству, подбор гарниров.

99. Значение соусов в питании, их классификация. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов: бульоны, мучная и овощная пассеровка.

100.Правила варки каш различных консистенций, отпуск, требования к качеству. Изделия из каш: запеканка, пудинг, крупеник, котлеты.

101.Правила варки и припускания мясопродуктов. Ассортимент, технология приготовления, правила отпуска сложных блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов.

102.Соус красный мясной и его производные, технология приготовления и использование.

103.Правила варки бобовых, приготовление и подача блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий, ассортимент, технология приготовления блюд из макаронных изделий

104.Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного мелкими кусками из говядины, свинины и баранины. Требования к качеству блюд..

105.Соусы белые мясные, ассортимент, технология приготовления и использование.

106.Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.

107.Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. .

108.Соусы рыбные, ассортимент, технология приготовления и использование.

109.Ассортимент запеченных блюд из каш, технология приготовления и отпуск.

110.Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из жареных и тушёных субпродуктов. Требования к качеству блюд.

111.Соусы грибные, сметанные и молочные, их ассортимент, технология приготовления и использование.

112.Значение блюд из яиц в питании. Характеристика яичных продуктов, их подготовка к тепловой обработке. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Блюда из вареных яиц, их приготовление и отпуск.

113.Правила запекания мяса. Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченного мяса. Блюда из мяса диких животных.

114.Приготовление и использование яично-масляных соусов и масляных смесей.

115.Приготовление и отпуск блюд из жареных и запеченных яиц.

116.Приготовление и отпуск блюд из натуральной рубленой массы из мяса, подбор гарниров и соусов, требования к качеству.

117.Соус-майонез и заправки, физико-химическая структура, характеристика, технология приготовления и использование.

118.Приготовление и отпуск блюд из жареных и запеченных яиц.

119.Приготовление и отпуск блюд из натуральной котлетной массы из мяса, подбор гарниров и соусов, требования к качеству.

120.Приготовление и использование соусов на уксусе. Характеристика и использование соусов промышленного производства.

121.Значение блюд из творога в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога, приготовление и отпуск горячих и холодных блюд из творога.

122.Правила жарки птицы, дичи и кролика целыми тушками, порционирования, подбор гарниров и соусов. Приготовление сложных блюд из птицы.

Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему

принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике по 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.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики 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**.**

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

72.4 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля 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.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках 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:

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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;

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;

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;

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;

- формирование общих компетенций:

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 руководителем.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

- приобретение практического опыта:

ПО1 - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по 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 МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- отработка умений и получение практического опыта работы в ООО «Скарлет»;
- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;
- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности.

73. Показатели, критерии оценки компетенций

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 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

1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами ООО «Скарлет» поселок Яблоновский	Ознакомление с ООО «Скарлет» поселок Яблоновский Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия.
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности.
3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами ООО «Скарлет» поселок Яблоновский стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию.
4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации)	Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников ООО «Скарлет» Выполнение заказа по приготовлению сложных бутербродов. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению сложных закусок.

	готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Выполнение заказа по приготовлению и оформлению сложных мясных салатов. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению сложных рыбных салатов. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению винегретов. Выполнение заказа по приготовлению сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению сложных холодных блюд из мяса. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению сложных холодных блюд из рыбы. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению сложных холодных блюд из птицы. Выполнение заказа по приготовлению и оформлению гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.
5.	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Контроль качества и безопасности готовых изделий. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и способов обслуживания.
6.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Обеспечение условий хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).
7.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.).	Самооценка используемых технологий приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов.
8.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бутербродов, канапе, салатов, холодных закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.

	визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
9.	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

3.Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Типовые задания для проведения промежуточного контроля:

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:

а) повышает калорийность;
б) придает цвет;
в) придают вкус и аромат.

2. Какой алгоритм приготовления 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 с закрытой крышкой.

3. С какой целью овощи для супов пассируют:
а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;
б) сокращения продолжительности варки;
в) изменения консистенции.

4. Какой формой нарезают капусту для борща «Московский»:
а) соломка;
б) шашки;
в) рубят.

5. Какие составляющие соуса красного основного:
а) красная мучная пассеровка, пассерованные коренья и репчатый лук, пассерованная томат-паста;
б) белая мучная пассеровка, пассерованные коренья и репчатый лук, пассерованная томат-паста;
в) белая жировая мучная пассеровка, пассерованные коренья и репчатый лук, пассерованная томат-паста.

6. Как размораживают сельскохозяйственную птицу:
а) на воздухе;
б) в воде;
в) комбинированный способ.

7. Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки:
а) тазобедренная часть, вырезка, грудинка;
б) вырезка, тонкий и толстый край;
в) вырезка, тонкий и толстый край; внутренний и верхний кусок.

8. У каких рыб кожу снимают «чулком»:
а) налим, угорь, бельдюга;
б) щука, навага, линь;
в) камбала, треска, сайда.

9. Какие овощи допускается хранить при температуре +4+2 в течение дня:
а) овощи жареные;
б) овощи тушеные;
в) овощи запеченные.

10. Картофельные зразы:
а) жарят во фритюре;

б) жарят основным способом;
в) запекают.

11. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания:
а) остывшая;
б) охлажденная;
в) мороженная.

12. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы:
а) пашина, обрезки;
б) покромка II категории;
в) вырезка.

13. Температура отпуска горячих овощных блюд:
а) не ниже 55°С;
б) не ниже 65°С;
в) не ниже 74°С.

14. Не добавляют манную крупу в котлеты:
а) свекольные;
б) капустные;
в) картофельные.

15. Для того, чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
а) стерилизация;
б) защипывание;
в) бланширование;
г) процеживание.

16. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:
а) сухая;
б) жировая;
в) холодная.

17. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции:
а) протирают;
б) сильно разваривают;
в) припускают мелко нарезанными.

18. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:
а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в клейкое вещество глютин.

19. 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.

20. 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.

21. Большую дичь с маленьким содержанием жировой ткани, после заправки:

а) филейную часть шпигуют шпиком;

б) заворачивают в тонкий слой шпика;

в) смазывают сметаной.

22. При варке картофеля наблюдаются следующие изменения крахмала:

а) декструкция крахмальных полисахаридов;

б) модификация крахмальных полисахаридов;

в) ретроградация крахмальных полисахаридов.

23. Шашлык по-карски нарезают из:

а) почечной части корейки;

б) мякоти окорока;

в) мякоти лопатки.

24. Какие питательные вещества содержатся в рыбе:

а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;

б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;

в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

25. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке:

а) 18-20%;

б) 15-20%;

в) 20-25%.

26. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим;

б) теплым;

в) остывшим.

27. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:

а) с открытой крышкой;

б) с закрытой крышкой.

28. Для приготовления белой пассеровки, просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

а) 80-90°С;

б) 50-60°С;

в) 110-120°С;

г) 130-140°С.

29. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус:

а) сметанного;
б) белого;
в) молочного;
г) красного.

30. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица:
а) потрошеная;
б) не ощипанная;
в) упитанная.

31. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости – промывают - вырезают место прикрепления плодоножки:
а) сладкий перец;
б) баклажан;
в) помидор;
г) огурец.

32. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:
а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу.

33. Чему способствуют экстрактивные вещества, которые в процессе тепловой обработки переходят в бульон:
а) улучшению цвета;
б) повышению калорийности;
в) возбуждению аппетита.

34. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:
а) сом, зубатка, угольная, камбала;
б) судак, сом, сабля;
в) нототения, треска, хек.

35. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом:
а) «Московский»;
б) «Украинский»;
в) «Флотский».

36. 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.

37. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов:
а) пассерование;
б) варка;

в) припускание.

38. К натуральным жареным блюдам относятся:
а) поджарка, бефстроганов;
б) бифштекс, лангет;
в) антрекот, гуляш.

39. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке:
а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при t = 40°С;
б) свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;
в) белки свертываются;
г) глютин при охлаждении образует желе.

40. Как определить готовность жареной рыбы:

а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
в) по вкусу, по внешнему виду.

41. Для варки в молоке, картофель нарезают:
а) брусочками;
б) ломтиками;
в) кубиками.

42. При температуре 170-180°С овощи жарят:
а) основным способом;
б) во фритюре;
в) в жарочном шкафу.

43. Производным какого соуса является соус томатный:
а) белого;
б) красного;
в) молочного;
г) лукового.

44. Для борщей «Флотский» и «Сибирский» белокочанную капусту нарезают:
а) шашками;
б) соломкой;
в) дольками

45. Продукты, входящие в натуральную рубленую массу:
а) мясо, лук, соль, перец;
б) мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец;
в) мясо, соль, перец, молоко или вода.

46. Шашлык по-карски нарезают:
а) кубиками;
б) по одному куску в виде брусочка;
в) соломкой.

47. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 сек. и быстро перекладывают в холодную воду:

а) линь;
б) камбала;
в) судак.

48. Для жарки из отварного, картофель нарезают:
а) брусочками;
б) ломтиками;
в) кружочками.

49. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени:
а) белое вино;
б) паровой;
в) польский;
г) рассол.

50. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
а) стерилизации;
б) защипывания;
в) бланширования;
г) процеживания.

51. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд:
а) в холодную;
б) в горячую;
в) в пряный отвар.

52. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают:
а) соломкой;
б) брусочками;
в) дольками.

53. Перезрелые помидоры используют:
а) для фарширования;
б) для приготовления соусов;
в) для салатов.

54. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг:
а) целиком;
б) кругляшом (порционным куском);
в) разделывают на филе.

55. Более длительная продолжительность варки:
а) на пару;
б) в воде.

56. К каким блюдам используют соус белый основной:
а) для запекания мяса или рыбы, супов;
б) к биточкам, котлетам из кур;
в) к блюдам из овощей, к сосискам.

57. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают:

а) соломкой;
б) дольками;
в) ломтиками.

58. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их:
а) в кипящую;
б) в холодную;
в) в теплую.

59. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой:
а) окунь;
б) маринка;
в) ставрида.

60. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

а) для фаршей, крупяных супов;	**1) кольца;**
б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;	**2) полукольца;**
в) для соусов, супов;	**3) крошка;**
г) для шашлыков, жарки во фритюре.	**4) дольки.**

61. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «Рагу овощное»:
а) дольками;
б) соломкой;
в) крошкой;
г) шашками.

62. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:
а) соломка;
б) шашки;
в) рубка.

63. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:
а) варка;
б) припускание;
в) тушение.

64. Для варки не используют:
а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

65. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г.:
а) порционными кусками (кругляшом);
б) целиком;
в) разделывают на филе.

66. Зачем мясо обсушивают:
а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;

б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
в) мясо после этого становится мягче.

67. Морковь пассируют:
а) для перехода в жир красящих веществ;
б) для улучшения вкуса;
в) для сохранения аромата.

68. Для чего настаивают супы после окончания варки:
а) для формирования вкуса и аромата;
б) для улучшения цвета;
в) чтобы овощи стали мягче.

69. Производным какого соуса является соус луковый:
а) белого;
б) красного;
в) томатного,
г) грибного.

70. Красный цвет мяса зависит от вещества:
а) коллаген;
б) глютин;
в) миоглобин.

71. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:
а) сухая;
б) жировая;
в) холодная.

72. Какую панировку используют для зраз рубленых:
а) сухарную;
б) двойную;
в) мучную;
г) хлебную.

73. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию:
а) 75, 100, 125;
б) 100, 125, 150;
г) 200.

74. Какой из рассольников готовят без картофеля:
а) «Ленинградский»;
б) «Московский»;
в) «Домашний».

75. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:
а) повышают калорийность;
б) придают цвет;
в) придают вкус и аромат.

76. Части мяса получаемые после обвалки свинины:

а) шея, грудинка, корейка, лопатка, окорок, обрезь;
б) толстый край, покромка, окорок, шея;
в) грудинка, лопатка, окорок.

77. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:
а) до 2 ч.;
б) 4 ч.;
в) 1 ч.;
г) 30 мин.

78. Для какого соуса используется коричневый бульон:
а) томатный;
б) луковый;
в) сметанный.

79. При отпуске блюда «Бифштекс с яйцом», яйцо кладут:
а) рядом с бифштексом;

80. Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде:
а) треску, камбалу, сома, окуня, судака, щуку, осетровую и др.;
б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку и др.;
в) лосося, зубана, ставриду, форель, сига и др.

81. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке:
а) варить при низкой температуре;
б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

82. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию:
а) картофель протерли горячим;
б) картофель протерли холодным;
в) добавили холодное молоко.

83. Какую солянку подают без сметаны:
а) сборную мясную;
б) грибную;
в) рыбную.

84. Какой вкус должен иметь борщ:
а) кислый;
б) сладковатый;
в) кисло-сладкий.

85. В состав какого рассольника входит крупа:
а) «Домашний»;
б) «Ленинградский»;
в) «Московский».

86. Для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль:
а) соус белое вино;
б) соус сухарный;
в) соус польский;

г) соус белый с яйцом.

87. Отварное мясо говядины и свинины хорошо сочетается с соусом:
а) белым;
б) красным;
в) сметанным.

88. Готовность жареного мяса крупным куском определяют:
а) по упругости;
б) по цвету сока;
в) по внешнему виду.

89. Пай-картофель, жаренный во фритюре, нарезают:
а) соломкой;
б) брусочками;
в) стружкой.

90. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции:
а) не добавили мучную пассеровку;
б) не добавили сахар, соль;
в) не добавили уксус.

91. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной:
а) составом мясных продуктов;
б) подачей;
в) отпуском.

92. Жареные блюда из домашней птицы:
а) цыплята табака, люля-кебаб;
б) котлеты по-киевски, птица по столичному;
в) чахохбили, рагу.

93. Фаршированные овощи:
а) варят;
б) запекают;
в) жарят.

94. На каких бульонах готовят солянки:
а) костных;
б) концентрированных;
в) бульонных кубиках.

95. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов:
а) до кислотосодержащих продуктов;
б) после кислотосодержащих продуктов;
в) одновременно с кислотосодержащими продуктами.

96. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют:
а) манную крупу;
б) муку;
в) крахмал.

97. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:

а) варка;

б) бланширование;

в) припускание.

98. Какой борщ готовят на грибном отваре:

а) с черносливом;

б) «Флотский»;

в) «Московский».

99. 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.

100. По способу тепловой обработке плов относят к блюдам:

а) запечённым;

б) тушёным;

в) жареным.

101. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

Демонстрационные задания

1. Приготовление открытых бутербродов.
2. Приготовление закрытых бутербродов.
3. Приготовление комбинированных бутербродов.
4. Приготовление горячих бутербродов.
5. Приготовление закусочных бутербродов (канапе).
6. Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки.
7. Приготовление салата из свежей капусты, квашенной капусты, салата витаминного.
8. Приготовление салатов из вареных овощей: картофеля, винегретов, икры грибной.
9. Приготовление салата рыбного.
10. Приготовление салата мясного.
11. Приготовление салата столичного.
12. Приготовление салата деликатесного
13. Приготовление ассорти мясного.
14. Приготовление ассорти рыбного.
15. Приготовление ветчины с гарниром.
16. Приготовление мяса заливного.
17. Приготовление студня говяжьего.
18. Приготовление закуски «русской».

19. Приготовление рыбы фаршированной.
20. Приготовление рыбы фаршированной заливной с гарниром.
21. Приготовление помидор фаршированных мясным салатом.
22. Приготовление помидор фаршированных рыбным салатом.
23. Приготовление яиц, фаршированных сельдью и луком.
24. Приготовление сельди с гарниром.
25. Приготовление сельди «Рольмопс».
26. Приготовление курицы фаршированной «Галантин».
27. Приготовление поросенка фаршированного.
28. Приготовление паштета из печени.
29. Приготовление паштета из свинины.
30. Приготовление паштета из птицы.
31. Приготовление сложных холодных соусов к закускам (по выбору).
32. Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни (по выбору).
33. Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии (по выбору).

Перечень вопросов на дифференцированный зачет

56. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления

57. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

58. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.

59. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)

60. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

61. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

62. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними

63. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.

64. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос

65. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации

66. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.

67. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

68. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.

69. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

70. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.

71. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни

72. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

73. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

74. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.

75. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

76. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.

77. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.

78. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.

79. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.

80. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.

81. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

82. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента

83. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

84. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.

85. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

86. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла

87. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

88. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.

89. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).

90. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

91. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

92. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

93. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

94. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

95. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

96. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.

97. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

98. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).

99. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).

100. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос

101. . Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).

102. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

103. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

104. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

105. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы,

курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.

106. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

107. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).

108. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

109. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).

110. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

4.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.2 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

74. Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике 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.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики 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.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

74.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля 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.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности 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:

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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;

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;

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;

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;

- формирование общих компетенций:

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 руководителем.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

- приобретение практического опыта:

ПО1 - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по 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 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;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях ООО «Скарлет» поселок Яблоновский;

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудникамиООО «Скарлет» поселок Яблоновский: формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 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

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость
Место проведения производственной практики: ООО «Скарлет» поселок Яблоновский		
1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами ООО «Скарлет» поселок Яблоновский	Ознакомление с ООО «Скарлет» поселок Яблоновский Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия.
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности.
3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами ООО «Скарлет» поселок Яблоновский , стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к готовым холодным и горячим десертам, напиткам сложного ассортимента при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию.
4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации	Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников ООО «Скарлет» поселок Яблоновский. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных холодных

	(презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	десертов (ягодных и шоколадные салаты). Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных холодных десертов - муссы. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных холодных десертов – кремы и суфле. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных горячих десертов – пудинги, гурьевская каша. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных горячих десертов – овощные кексы. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных горячих десертов – снежки из шоколада. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению сложных горячих десертов – фондю, десерты фламбе, шоколадно-фруктовый фондю. Выполнение заказов по приготовлению начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
5.	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Контроль качества и безопасности готовых изделий. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации холодных и горячих десертов, напитков с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и способов обслуживания .
6.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Обеспечение условий хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности) .
7.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.).	Самооценка используемых технологий приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментаи соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов.

8.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
9.	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике.

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

74.2 Контрольный тест для текущего контроля знаний

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Холодный цех по характеру производства относиться:
а. заготовочный
б. доготовочный
в. специализированный
г. универсальный

2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептур 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. Сюзет
г. Австрийские

7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:

а. БенМари (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. мелисса

14.Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:
а. средними кубиками
б. соломкой
в. мелким кубиком
г. целыми

15.Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:
а. бракеражном журнале
б.санитарном журнале
в.журнале контроля работников
г. другой вариант

16.Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:
а. по меню
б. по сборнику рецептур
в. по плану-меню
г. технологической карте

17. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:
а. усиления вкуса фруктов
б. сохранения витамина С
в. сохранения цвета
г. усиления аромата

18. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:
а. полухолодный
б. воздушный
в. безукоризненный
г. вознеси меня
д. варёные сливки
е. мокрый снег

19. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:
а. крекером
б. бисквитными пальчиками
в. песочным печеньем
г. зефиром
д. бисквитным печеньем
е. мармеладом
ж. курабье

20.Основанием и тортов-муссов могут быть:
а. макаронник
б. рисовый пудинг
в. кнели
г. творожная запеканка
д. бисквитный полуфабрикат

21.Фланы готовят из полуфабриката:
а. песочного
б. бисквитного
в.заварного
г. слоеного

22. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:
а. карамель
б. марципан
в.крем
г .франжипан
д. цветы

23. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:
а. карамель
б. крем
в. соус
г. нет значения

24.Сладкие омлеты готовят с добавлением:
а. джема
б. рома
в. персиком
г. яблоком

25. Продукты, составляющие основу шербетов:
а. сок фруктов
б. настой шиповника
в. коньяк
г. взбитые сливки
д. карамель
е. фруктовое пюре

26. Способы глазирования ягод:
а. сахарной пудрой
б. растопленным шоколадом
в. сахарным сиропом
г. взбитые белками
д. желейным сиропом

27. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:
а. йогурт
б. майонез
в. молоко
г. сметана
д. лимонный сок с портвейном
е. коньяк

28. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:
а. электрические плиты
б. кондитерская печь

в. фондюшница
г. пароконветомат
д. штепсельный

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
б	б	Б, г	в	в	в	а	А,г,е	А, б	в д	Б, в, г, е, ж, и, к	А,б,е	А,г,е	А,б,г	а	б	а	г	б	д	а	А,б,г	а	А, б	А,б,е	Б, д	Б,г,е	Б, г

Тестовые задания по теме «Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд»:

Выберите верный ответ:

1. Какова Масса (Г) Блюда «Яблоки В Тесте Жареные»?

а) 140;
б) 75;
в) 100…125.

2. Готовое желе хранят на холоде не более 12 часов

А) желе уплотняется
Б) карамелизуется
В) выделяет жидкость
Г) приобретает горький вкус

3. В какой момент в желе вводят отжатый сок

А) до растворения желатина
Б) во время растворения желатина
В) после растворения желатина
Г) перед подачей

4. Подают со сметаной, молоком и взбитыми сливками

А) землянику, клубнику, малину
Б) арбуз, дыню
В) апельсины, мандарины
Г) яблоки, груши

5. Основные этапы подготовки ягод для подачи

А) перебираем, промываем
Б) перебираем, промываем, обсушиваем
В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем

6. **Наибольшее количество витаминов содержится в**

А) горячих сладких блюдах
Б) желированыхблюдах
В) блюдах из свежих фруктов и ягод
Г) кремах

7. Во избежание потемнения и сохранения приятного внешнего вида, нарезанные яблоки смазывают
А) сахарным песком
Б) лимонным соком
В) сладким сиропом
Г) сладким соусом

8.Способ тепловой обработки тарталеток
а) запекание
б) выпекание

9.На 100 г. желе необходимо взять желирующего вещества
а) 25 г.
б) 15 г.
в) 8 г.

10. Манная каша и молочная пенка являются основой для приготовления
а) пудинга
б) самбука
в) каши гурьевской
г) крема

11. Тесто кляр используют для приготовления
а) шарлотки
б) яблоки, жаренные в тесте
в) пудинга
г) яблок печёных

12. К пудингу лучше подать соус
а) шоколадный
б) молочный
в) сметанный
г) грибной

13. В состав теста для яблок входит
а) крахмал
б) взбитые белки
в) сливки
г) льезон

в заданиях с 14,15 согласны ли вы с утверждением
14. На процесс студнеобразования большое влияние оказывает природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования
а) да б) нет

15. Чем выше концентрация желирующего вещества, тем меньше прочность студня и ниже температура их плавления
а) да б) нет

в задании установи правильную последовательность.
16. Приготовления желе из клюквы

а) охлаждают, разливают в формы
б) оформляют
в) вынимают желе из формы
г) клюкву перебирают, промывают, ошпаривают
д) подготавливают желатин
е) в жидкое желе вливают отжатый сок
ж) растирают деревянным пестиком
з) ставят желе в холодильник для застывания
и) осуществляют отпуск

17. Температура подачи горячих слдадких блюд
а) 40-45^{0}с
б) 50-55^{0}с
в) 60-65^{0}с
г) 70-75^{0}с
18. К горячим сладким блюдам относят
а) пудинг
б) самбук
в) крем
г) мусс

19. Льезон используют для приготовления
а) пудинга
б) шарлотки
в) запеканки
г) суфле

20. К пудингам с консервированными фруктами лучше подать соус
а) шоколадный
б) молочный
в) абрикосовый
г) малиновый

21. Блюдо принято готовить для банкетов и новогодних ужинов
а) шарлотки
б) суфле
в) пудинга
г) самбук

в заданиях с 22 по 26 заполните пропуски в предложениях
22. при отпуске мусс поливают _____.
23. мусс можно приготовить без желатина, заменив его _____.
24. мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты _____ в пышную пену.
25. самбук отличается от мусса тем, что в него вводят _____.
26. при приготовлении киселей ягоды разминают _____ пестиком
в заданиях с 27 по 30выберите согласны ли вы с утверждением
27. виноград укладывают целой гроздью и посыпают сахаром
а) да б) нет
28. перед отпуском подготовленные плоды и ягоды укладывают в вазочки или на десертную тарелку
а) да б) нет

29. ягоды можно посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой
а) да б) нет
30. для приготовления многих сладких блюд берут плоды и ягоды в свежем, замороженном иконсервированном виде
а) да б) нет

установи правильную последовательность.
31. восстанови последовательность подготовки яблок для оформления салата
а) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа
б) доводят до кипения
в) с плодов снимают цедру и мелко нарезают
г) апельсиновый настой процеживают
д) вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают
е) цедру заливают горячей водой
ж) добавляют сахар
з) осуществляют отпуск

тестовые задания по теме «приготовление холодных и горячих напитков»:

1. норма закладки молотого кофе на одну порцию
а) 5-6 г
б) 6-8 г
в) 8-11 г

2. в состав напитка из цитрусовых входит
а) желатин
б) агар-агар
в) апельсиновый сок
г) апельсиновая цедра
заполните пропуски в предложениях

3. температура подачи горячих напитков должна быть _____с.

в задании 3 установи соответствие
1.по-восточному
а) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки,
взбитые с рафинадной пудрой
2.по-венски
б) отпускают в чашка с молочной пенкой
3.чёрный
в) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают
холодную кипячёную воду
4.по-варшавски
г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

4. установи соответствие
1.Хлебный квас
а) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или
бокалы и отпускают по 150 мл на порцию.
температура их должна быть 5-8^{0}с.
2.апельсиновый напиток

б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и
подают с кусочками пищевого льда.
3.молочный коктейль
в) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах,
а при групповом обслуживании – в кувшинах.
пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

в задания 5 и 6 установи правильную последовательность.

5. Приготовления кофе на молоке
а) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают
б) добавляют сахар и горячее молоко
в) готовый кофе процеживают
г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут
д) насыпают молотый кофе по норме
е) разливают в чашки и подают
ж) кофейник ополаскивают кипятком
з) напиток доводят до кипения

6. Приготовления чая
а) наливают кипяток на 1/3 объёма
б) доливают оставшийся кипяток
в) в чайник насыпают заварку
г) заварку наливают в чашку, доливают кипяток
д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку
е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут
ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

8. Непосредственно перед употреблением апельсиновый напиток процеживают
а) да б) нет

9. В состав цитрусового напитка входит сахар
а) да б) нет

10. Подача кофе по-восточному
а) с молочными пенками от топлёного молока
б) со взбитыми сливками
в) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой

11. Норма отпуска кофе натурального
а) 50-75 г
б) 45-100 г
в) 100-150 г
12. Для разных способов заваривания необходимо кофе, размолотое до различной степени. выбери вид помола кофе, который используют для варки настоящего турецкого кофе с помощью турки (джезвы)
а) средний помол
б) грубый помол
в) тонкий экспресса помол
г) тонкий помол
д) порошкообразный помол

13. Срок хранения чая
а) 30 минут
б) 40 минут
в) 60 минут

выберите согласны ли вы с утверждением
14. Компоты приготавливают из свежих, сушённых или консервированных фруктов или ягод одного или нескольких видов
а) да б) нет

установи правильную последовательность.

15. Восстанови последовательность приготовления молочно-кофейного коктейля с мороженым
а) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают
б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком
в) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты
г) молоко соединяют с кофейным сиропом
д) настаивают 10-15 минут
е) процеживают
ж) добавляют мороженое
з) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

в заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях
16. **При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно _____ в воде и процедить.**
17. Температура подачи холодных напитков должна быть _____ с.
18. Для приготовления молочных прохладительных напитков рекомендуется использовать молоко или сливки _____.
19. **Потери при кипячении молока составляют _____%.**

Критерии оценивания:
18-19- «5»
15-17 - «4»
12 -14 –«3»
Менее 12- неудовлетворительно

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 °С
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 льезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»
а) яица, 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 250ºС);
в) не выдержали в форме для остывания.
7.Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»
1)_____
2)_____
3)_____
4)_____

74.3 Материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для дифференцированного зачета

1.Ассортимент и товароведная характеристика чая.
2.Технология приготовления чая с сахаром.
3.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления чая с сахаром
4.Ассортимент и товароведная характеристика сухофруктов.
5.Технология приготовления компота из сухофруктов.
6.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из сухофруктов.
7.Ассортимент и товароведная характеристика какао.
8.Технология приготовления киселя.

9.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления киселя.

10.Ассортимент и товароведная характеристика кофе.

11.Технология приготовления какао.

12.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления какао.

13.Классификация сладких блюд.

14.Технология приготовления кофе.

15.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления кофе.

16.Ассортимент и классификация сладких блюд.

17.Технология приготовления компота из свежих яблок.

18.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих яблок.

19.Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд.

20.Технология приготовления компота из свежих ягод.

21.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного.

22.Технология приготовления желе яблочного.

23.Виды основного сырья для приготовления сладких блюд.

24.Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд.

25. Технология приготовления компота из сухофруктов.

26.Технология приготовления желе из молока.

27.Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления компота из сухофруктов и желе из молока.

28.Варианты оформления и подачи сладких блюд.

29.Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд.

30.Технология приготовления мусса клюквенного.

31.Правила хранения сладких горячих блюд.

32.Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков.

33.Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе.

34.Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод.

35.Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов, и ягод.

36.Правила хранения холодных сладких блюд.

37. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков.

38.Технология приготовления компота из консервированных яблок.

39.Технология приготовления самбука абрикосового.

40.Температурный режим и сроки хранения сладких блюд.

41.Значение сладких блюд в питании человека.

42.Технология приготовления крема ванильного.

43.Технология приготовления киселя из яблок.

44.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления крема ванильного и киселя из яблок.

45.Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке.

46.Технология приготовления киселя молочного.

47.Технология приготовления яблок в тесте жареных.

48.Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления киселя молочного и яблок в тесте жареных

49.Общая характеристика запечных сладких блюд.

50.Характеристика и классификация напитков.

51.Технология приготовления пудинга сухарного.

52.Характеристика посуды для подачи сладких блюд.
53.Значение напитков в питании человека.
54.Технология приготовления каши гурьевской.
55.Технология приготовления пудинга рисового.
56.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской и пудинга рисового.
57.Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.
58.Требования к организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд.
59.Технология приготовления шарлотки с яблоками.
60.Технология приготовления чая.
61.Способы подачи чая.
62.Требования к организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд.
63.Технология приготовления какао.
64.Технология приготовления самбука яблочного.
65.Перечислите оборудование для приготовления какао и самбука яблочного.
66.Требования к качеству и срок хранения горячих напитков.
67.Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков.
68.Технология приготовления многослойного желе.
69.Технология приготовления кофе черного.
70.Технология приготовления желе из апельсина.
71.Перечислите оборудование для приготовления мусса клюквенного.
72.Технология приготовления напитка лимонного
73.Технология приготовления кофе гляссе.
74.Перечислите оборудование для приготовления самбука абрикосового.
75.Технология приготовления киселя из черной смородины.

Демонстрационные задания

1. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Бисквит с какао-порошком», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Песочное с белковым кремом», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

3. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Корзиночка с кремом из сливок и варенья», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

4. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Слойка с яблочной начинкой», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

5. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Трубочка с кремом», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям

качества.

6. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Миндальное», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

7. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Краковское», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

8. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка российская», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

9. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка сдобная с помадой», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

10. Составить технологическую карту на кондитерское изделие булочка «Веснушка», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

11. Составить технологическую карту на кондитерское изделие булочка «Октябренок», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

12. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка дорожная», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

13. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Печенье Золотистое», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

14. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Печенье банановое», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

15. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка с орехами», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

16. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка ванильная», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

17. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирог «Домашний с маком», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

18. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирог «Лакомка», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям

качества.

19. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирог «Невский», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

20. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Бисквит круглый», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

21. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Невеста», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

22. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Свадебный», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

23. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Праздничный», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

24. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Творожно-йогуртовый», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

25. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Миндальное», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

3.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

3.1Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их

самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике 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

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики 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

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

74.4 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля 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.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной 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:

- формирование 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 обслуживания;

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;

- формирование общих компетенций:

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 руководителем.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

- приобретение практического опыта:

ПО1 - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

ПО5 - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО6 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО7 - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО8 - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО9 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО10 - контроле хранения и расхода продуктов.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике 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, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях ООО «Скарлет»

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками ООО «Скарлет» поселок Яблоновский

): формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

75.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 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

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)
	Место проведения производственной практики: ООО «Скарлет» поселок Яблоновский	
1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами ООО «Скарлет» поселок Яблоновский	Ознакомление с ООО «Скарлет» поселок Яблоновский Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности
3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка безопасности основных продуктов

	качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами), стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил
4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников с ООО «Скарлет» Выполнение заказа на приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий. Выполнение заказа на приготовление и оформление пирогов и пирожков с различными фаршами. Выполнение заказа на приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. Выполнение заказа на приготовление и оформление кексов. Выполнение заказа на приготовление и оформление сложных бисквитных пирожных и тортов. Выполнение заказа на приготовление и оформление сложных песочных и слоеных пирожных и тортов. Выполнение заказа на приготовление и оформление заварных и крошковых пирожных. Выполнение заказа на приготовление и оформление сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов
5.	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Контроль качества и безопасности готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Обеспечение хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба
6.	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с	Обеспечение условий хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности) .

	учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
7.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.).	Самооценка качества выполнения заказа, безопасности оказываемой услуги питания .
8.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
9.	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания

		основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

76. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

3.1 Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Типовые задания для оценки текущего контроля:

1. Дайте определение термину:

Сырье -

_____

2. Перечислите виды сырья для кондитерского производства:

Основные

_____.

Вспомогательные

_____

3. Дайте определение термину:

Мука -

_____

4. Охарактеризуйте показатели муки:

Показатели	**Характеристика**
Сорт муки	
Цвет муки	
Влажность	
Запах	
Кислотность	
Клейковина муки	
Газообразующая способность муки	

5. В таблице укажите, как используется пшеничная мука в кондитерском производстве в зависимости от сорта:

Сорт муки	Использование
Высший	
Первый	
Второй	

6. Дайте определение следующим терминам:

Клейковина муки - _____.

Газообразующая способность муки - _____.

7. В таблице укажите процентное содержание клейковины муки, ее качественные показатели и использование муки с разной клейковиной:

Использование муки в зависимости от ее клейковины			
Тип клейковины	**Содержание клейковины, %**	**Качественные показатели клейковины**	**Использование муки**
Сильная			
Средняя			
Слабая			

8. Почему муку перед использованием просеивают: _____.

9. Какие виды крахмала используют в кондитерском производстве: _____

10. В каких видах теста муку частично заменяют крахмалом: _____

11. Какие процессы происходят с крахмалом:

При замесе теста_____.

При выпечке _____

12. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала: _____

_____

13. Какое значение имеет сахар при изготовлении мучных кондитерских изделий:

Положительным является _____

_____

Отрицательным является _____

_____

14. Какое количество сахара-песка можно растворить из расчета на 1 л:

в холодной воде _____; в горячей воде _____._____

15. Укажите последовательность технологических процессов при подготовке к использованию следующих продуктов:

сахар-песок _____;

сахарный сироп _____;

мед _____;

карамельная патока _____.

16. Перечислите, в какие кондитерские изделия и полуфабрикаты добавляют:

мед _____;

карамельную патоку _____.

17. Задача: Определите, сколько килограмм сахарной пудры можно получить из 10 кг сахара-песка:

Решение_____

Ответ: _____.

18. Задача: Определите, какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить в пряничном тесте 2 кг сахара-песка.

Решение_____

Ответ: _____.

19. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц: _____.

20. Почему белки яиц используют для приготовления кремов, зефира, воздушного теста:_____

21. Какую роль играет желток яиц в приготовлении теста: _____.

22. Как определяют свежесть и доброкачественность яиц: _____.

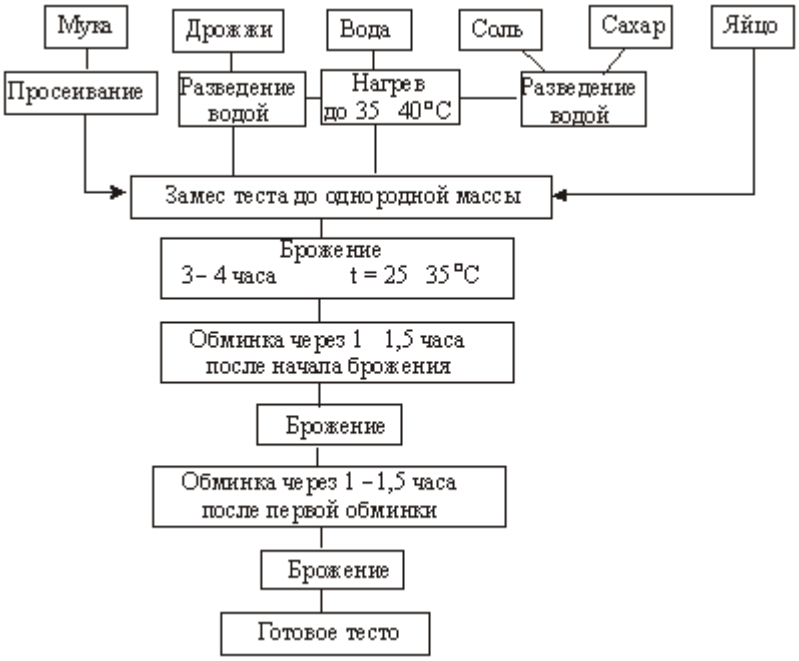
23. Дайте определение следующим терминам:

Меланж - _____

Яичный порошок - _____

Начертить технологическую схему производства дрожжевого теста опарным способом:

Пример: Технологическая схема производства дрожжевого теста безопарным способом:



Контрольная работа № 1

1) Опарный способ приготовления дрожжевого теста.

2) Безопарный способ приготовления дрожжевого теста.

3) Преимущества и недостатки способов приготовления дрожжевого теста.

4) Процессы, происходящие при замесе теста.

Контрольная работа № 2

1) Процессы, происходящие при брожении теста.

2) Обминка, значение и количество.

3) Последовательность операций при разделке теста для разных видов изделий:

Особенности разделки теста для разных видов изделий	
для формового хлеба	
для подового хлеба	
для булочных изделий	
для сдобных изделий	

4) Описать способы разделки теста:

Способы разделки	
Механический	
Полумеханический	
Ручной	

5) Расстойка. Виды, цели, продолжительность, температурный режим.

Контрольная работа № 3

1) Процессы, происходящие при выпечке.

2) Подготовка изделий к выпечке.

3) Основные факторы, влияющие на продолжительность выпечки.

4) Упек, припек, выход готовых изделий. Понятие, методика расчета

Вопросы:

1. Какие этапы включает в себя технологический этап приготовления теста?

2. Под воздействием чего в тесте происходят физико-механические процессы?

3. Какой процесс при замесе теста протекает наиболее интенсивно?

4. Опишите три фазы теста. Какая из фаз образует в тесте клейковинный каркас.

5. Сколько воды способны связать и поглотить белковые вещества теста?

6. Опишите как механическое воздействие на тесто на разных стадиях замеса влияет на его реологические свойства.

7. Как активизировать дрожжи? Как проверить подъемную силу дрожжей?

8. Что такое протеолиз? Что такое амилолиз?

9. Какие вещества образуются в результате спиртового брожения, молочнокислого брожения?

10. Как образующиеся вещества влияют на свойства теста?

11. Как рецептура теста влияет на выбор способа разрыхления?

12. Что такое явление релаксации, явление тиксотропии? Когда происходят данные явления?

13. Почему вредно большое количество обминок?

14. Как выглядит хорошо выброженное тесто?

15. Как выглядит недобродившее тесто?

16. Как выглядит перебродившее тесто?

Контрольные работы по вариантам

1 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Сдобное пресное тесто.

2) Миндальное тесто (сырцовое, заварное).

2 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Вафельное тесто.

2) Бисквитное тесто (с подогревом, холодный способ).

3 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Пряничное тесто (сырцовое, заварное).

2) Заварное тесто.

4 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Песочное тесто.

2) Слоеное тесто.

Вопросы:

1. Какое сырьё используют для приготовления сдобного пресного теста. Чем можно заменить молочнокислые продукты при производстве сдобного пресного теста.

2. Перечислите возможные недостатки песочного полуфабриката и причины их возникновения. 2. Какая должна быть температура в помещении при замесе теста и почему.

3. В чём отличительная особенность бисквита «буше».

4. Для чего при производстве бисквита часть муки заменяют крахмалом.

Контрольные работы по вариантам

1 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Крем «Шарлотт».

2) Марципан (сырцовый, заварной).

2 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Крем «Гляссе».

2) Мастика (сырцовая, заварная).

3 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Крем «Новый».

2) Карамель (ливная, атласная).

4 вариант

Описать технологию приготовления:

1) Крем «Птичье молоко».

2) Помада.

Вопросы

1. Расскажите технологию приготовления крема сливочного (основного) и перечислите требования к его качеству.

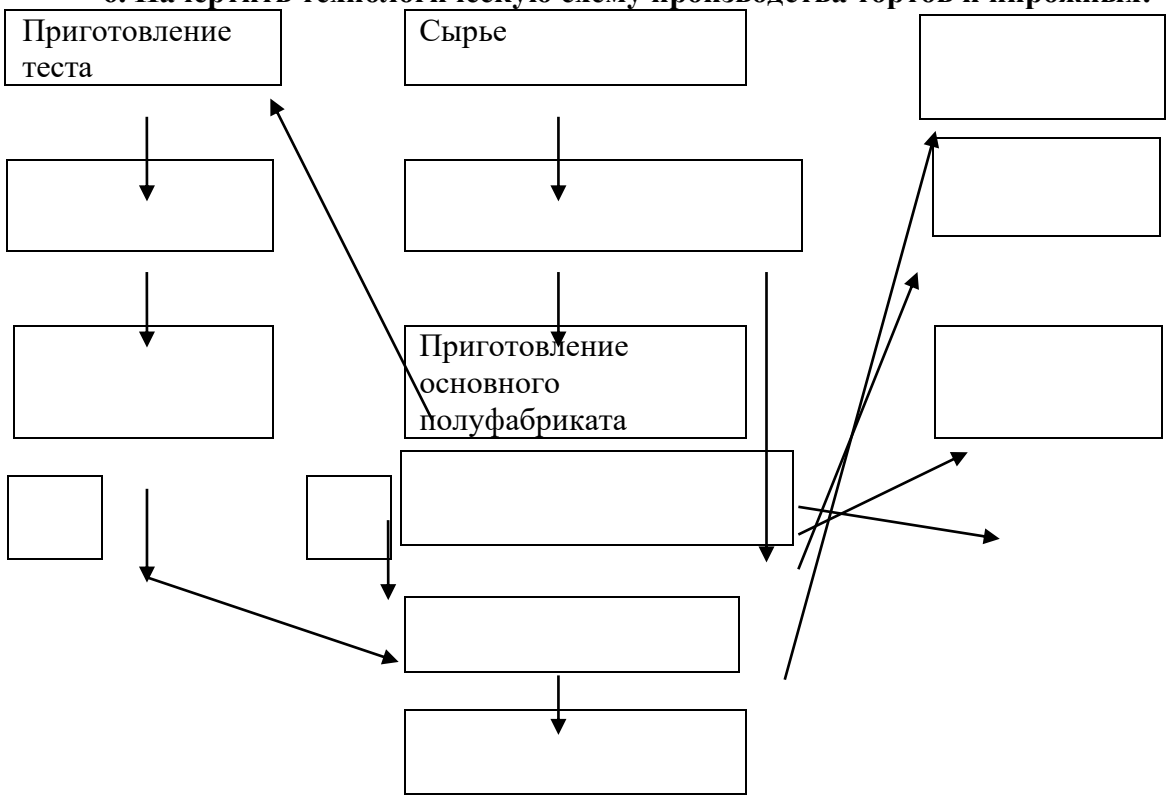
2. Почему к производству кремов предъявляют повышенные санитарные требования.

3. В чём отличие крема белкового заварного от белкового сырцового. Расскажите технологию приготовления крема белкового заварного.

4. Перечислите кондитерские изделия, которые вы знаете: _____.

5. Каково значение мучных кондитерских изделий в питании человека: _____.

6. Начертить технологическую схему производства тортов и пирожных:



7. Закончить схему приготовления пирожного «Песочно-воздушное» с фруктовой начинкой:



8. Расскажите технологию приготовления пирожного «Трубочка с масляным кремом» из заварного теста. Перечислите возможные недостатки и причины их возникновения.

9. Расскажите основные этапы приготовления торта «Сказка».

10. Назовите основные этапы приготовления бисквитных пирожных.

11. Расскажите технологический процесс приготовления песочных корзиночек.

12. Расскажите технологию приготовления крошковых пирожных. Виды используемых полуфабрикатов.

13. Что способствует получению рассыпчатых изделий при изготовлении песочного теста.

14. Расскажите технологический процесс приготовления воздушно-миндальных пирожных. Виды брака при изменении температуры выпечки.

Задачи

1) Сколько необходимо муки, яиц и воды, чтобы приготовить заварной полуфабрикат (рец. № 15) для 1500 шт. пирожных «Трубочка» с кремом (рец. № 61).

2) Определить закладку муки с влажностью 14,5% для приготовления 500 шт. пирожных «Песочное с кремом» (рец. № 47д).

3) Рассчитать количество муки с влажностью 12,5% для 500 шт. булочек «Осенняя» (рец. № 122).

4) Рассчитать количество сырья для приготовления 5 кг воздушно-орехового полуфабриката (рец. № 20), если на производство поступили яйца куриные массой брутто 50 г.

5) Сколько необходимо сухого яичного порошка, чтобы произвести замену яиц в 100 кг песочного основного полуфабриката (рец. № 8).

6) Какое количество бисквитного полуфабриката необходимо для приготовления 15 шт. тортов «Подарочный» массой 0,5 кг (рец. № 1).

7) Какое количество сиропа для промочки (рец.№ 56) потребуется для приготовления 700 шт. пирожных «Бисквитное фруктово-желейное» (рец.№ 13).

8) Сколько шт. пирожных «Слойка с кремом» (рец. № 55а) можно нарезать из 10 кг слоеного полуфабриката (рец. № 13).

9) Определить сколько (кг)крема белкового можно приготовить из 300 шт. яиц с массой 48 г в скорлупе.

10) Какое количество муки влажностью 15% и воды необходимо для приготовления 20 кг слоеного полуфабриката (рец. № 21).

Варианты тестовых заданий №1-24
Выберите правильный ответ

1. Какой полуфабрикат используют для крошковых пирожных:
а) песочный;
б) бисквитный;
в) заварной;
г) воздушный;
д) слоеный.

2. Гарантийный срок хранения тортов и пирожных без отделки:
а) 72 ч.;
б) 36 ч.;
в) сутки.

3. Какие процессы происходят при брожении дрожжевого теста:
а) механические;
б) коллоидные;
в) физико-химические;
г) микробиологические.

4. Какой крем используют для прослаивания тортов:
а) белковый;
б) сливочный;
в) масляный;
г) сметанный.

5. При какой температуре выпекают изделия из дрожжевого теста:
а) 110-140°С;
б) 180-220°С;
в) 140-180°С.

6. Основное сырье для изготовления дрожжевого теста:
а) мука;
б) дрожжи;
в) сахар;
г) вода;
д) яйца.

7. Какой отделочный полуфабрикат используют для приготовления бабы ромовой:
а) желе, цукаты;
б) сироп, помада;
в) крем сливочный.

8. Разрыхление теста осуществляют несколькими способами. <u>Найти неправильный ответ</u>:
а) биологический – аммоний;
б) химический – сода;

в) механический – взбивание.

9. Трубочку с косым срезом используют для выполнения рисунка:
а) змейка, грибок, ветка винограда;
б) розы, бутоны роз, фалды
в) звездочка, ракушка, хризантема, бордюр.

10. Особенностью приготовления слоеного теста является:
а) замес теста и выпечка;
б) подготовка крема и заполнение изделий;
в) замес теста, подготовка масла и слоеобразование.

11. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
1) 12,5%;
2) 16,5%;
3) 15%.

12. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
1) пенообразователя;
2) загустителя;
3) увлажнителя.

13. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
1) разрыхления;
2) снижения упругих свойств теста;
3) пенообразования.

14. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость:
1) минеральные;
2) белковые;
3) органические.

15. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
1) 100°С;
2) 55°С;
3) 40°С.

16. На водопоглотительную способность муки влияет ее:
1) дисперсность;
2) зольность;
3) кислотность.

17. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и набухания белков и пластичность теста.
1) ограничивают и повышают;
2) повышают и понижают;
3) снижают и понижают.

18. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ:

1) декстринов;
2) студней;
3) меланоидинов.

19. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

1) 12 ч.;
2) 24 ч.;
3) 3-4 ч.

20. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

1) яйцепродуктов;
2) лимонной кислоты;
3) сахара.

21. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

1) сахар и разрыхлитель;
2) соль и сливочное масло;
3) яйца и вода.

22. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

1) яичные белки;
2) сахар;
3) мука.

23. Как называется крем, где используется масло сливочное, сахар, молоко:

1) шарлотт;
2) белковый;
3) заварной.

24. Как определить готовность помады:

1) на тонкую нить;
2) на мягкий шарик;
3) на твердый шарик.

25. Заварной крем используют:

а) для украшения изделий;
б) для склеивания и смазывания пластов;
в) для заполнения заварных изделий.

26. Нонпарель приготавливают:

а) из сахарной посыпки;
б) из готовой помады;
в) из песочной крошки.

27. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки:

а) основной бисквитный;
б) масляный бисквитный;
в) бисквит «буше».

28. Как называют красный пищевой краситель:
а) кармин;
б) тартразин;
в) индигокармин.

29. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной:
а) 1:3;
б) 1:2;
в) 1:1.

30. Температура хранения столовых яиц:
а) от 0 до 20 градусов;
б) не выше 20 градусов;
в) от 0 до 2 градусов.

31.Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе:
а) готовят яично-сахарный сироп;
б) готовят яично-молочный сироп;
в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру.

32. Наилучшая температура для развития дрожжей:
а) 17-20 градусов;
б) 28-32 градуса;
в) 45-50 градусов.

33. Как увеличить силу муки:
а) добавить крахмал;
б) добавить муку другого сорта;
в) добавить пищевую кислоту.

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

1. Классификация и способы замеса теста.
2. Технологические свойства муки, их влияние на качество готовой продукции.
3. Способы разрыхления теста. Их сравнительная характеристика.
4. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом.
5. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
6. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопарным способом.
7. Понятие упека, припека, выхода готовых изделий.
8. Приготовление бисквитного теста основным способом с подогревом.
9. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделий из него.
10. Технологический процесс приготовления воздушного теста.
11. Технологический процесс приготовления миндально-орехового теста.
12. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него.
13. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него.
14. Приготовление бисквитного теста холодным способом.
15. Процессы, происходящие при брожении теста. Обминка: понятие, значение и количество.
16. Особенности разделки теста для разных видов изделий.

17. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность и температурный режим.

18. Подготовка хлебобулочных изделий к выпечке. Факторы, влияющие на продолжительность выпечки.

19. Процессы, происходящие при выпечке сложных хлебобулочных изделий.

20. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.

21. Технология приготовления вафельного теста.

22. Приготовление пряничного теста заварным способом.

23. Приготовление пряничного теста сырцовым способом.

24. Характеристика пирожных и тортов, требования к качеству.

25. Бисквитный рулет. Технология приготовления, требования к качеству.

26. Приготовление бисквитных пирожных: «Буше», «Бисквитное» глазированное помадой.

27. Приготовление песочных пирожных. Ассортимент и требования к качеству.

28. Приготовление заварных пирожных. Ассортимент и требования к качеству.

29. Приготовление слоеных пирожных. Ассортимент и требования к качеству.

30. Приготовление фирменных и литерных тортов.

31. Приготовление крошковых пирожных.

32. Приготовление воздушных пирожных.

33. Украшения из желе. Виды, технология изготовления.

34. Украшения из фруктовой рисовальной массы.

35. Технология приготовления сырцового марципана.

36. Технология приготовления молочной мастики.

37. Технологический процесс приготовления желе на агаре.

38. Технология приготовления сахарной заварной мастики.

39. Технология приготовления сахарной сырцовой мастики.

40. Технологический процесс приготовления помады.

41. Стадии крепости сахарного сиропа, определяемые пробами.

42. Технологический процесс приготовления крема «Шарлотт». Его назначение.

43. Технологический процесс приготовления крема «Новый». Его назначение.

44. Технологический процесс приготовления крема «Гляссе». Его назначение.

45. Технологический процесс приготовления белкового заварного крема, белкового крема на агаре. Их назначение.

46. Определение качества и количества клейковины в пшеничной муке.

47. Технология приготовления карамели.

48. Технология приготовления заварного марципана.

49. Технология приготовления шоколадной глазури для глазирования поверхности тортов (кувертюр).

50. Виды и технология изготовления посыпки для украшения мучных кондитерских изделий.

51. Приготовление желе на желатине.

52. Украшения из помады.

53. Украшения из сахарных мастик и марципана.

54. Украшения из кандира, технология приготовления.

55. Украшения из шоколада. Темперирование шоколада, понятие, назначение операции.

56. Украшения из карамели. Виды карамельной массы.

57. Классификация отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и их использование.

58. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза.

Демонстрационные задания

1. Проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов в производстве хлебобулочных изделий.
2. Определить соответствие качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к хлебобулочным изделиям.
3. Определить соответствие качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к кондитерским изделиям.
4. Подобрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий.
5. Подобрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и кондитерских изделий.
6. Продемонстрировать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в производстве хлебобулочных изделий.
7. Продемонстрировать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в производстве кондитерских изделий.
8. Выбрать и продемонстрировать один из способов отделки хлебобулочных изделий.
9. Выбрать и продемонстрировать один из способов отделки кондитерских изделий.
10. Выбрать и продемонстрировать один из вариантов оформления хлебобулочных изделий.
11. Выбрать и продемонстрировать один из вариантов оформления кондитерских изделий.
12. Выбрать и продемонстрировать одну из технологий приготовления какого-либо хлебобулочного изделия.
13. Выбрать и продемонстрировать одну из технологий приготовления какого-либо мучного изделия.
14. Выбрать и продемонстрировать одну из технологий приготовления какого-либо кондитерского изделия.
15. Оценить качество готового изделия.
16. Продемонстрировать технологию приготовления дрожжевого теста.
17. Продемонстрировать технологию приготовления пряничного полуфабриката.
18. Продемонстрировать технологию приготовления песочного полуфабриката.
19. Продемонстрировать технологию приготовления бисквитного полуфабриката.
20. Продемонстрировать технологию приготовления воздушного полуфабриката.
21. Продемонстрировать технологию приготовления заварного полуфабриката.
22. Продемонстрировать технологию приготовления слоеного полуфабриката.
23. Продемонстрировать технологию приготовления пресного сдобного теста.
24. Продемонстрировать технологию приготовления изделий из дрожжевого теста (по выбору).
25. Продемонстрировать технологию приготовления изделий из бездрожжевого теста (по выбору).
26. Продемонстрировать технологию приготовления пирожных на основе различных выпеченных полуфабрикатов (по выбору).
27. Продемонстрировать технологию приготовления тортов на основе различных выпеченных полуфабрикатов (по выбору).

77. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

77.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

77.2 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

- формирование общих компетенций:

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 руководителем.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

- приобретение практического опыта:

ПО1 -разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;

ПО2 -разработке 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;

ПО3 -презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ПО4 -осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПО5 -координации деятельности подчиненного персонала;

ПО6 -организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

ПО7 -контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;

ПО8 -проведении инвентаризации запасов;

ПО9 -планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

ПО10 -контроле качества выполнения работ;

ПО12 -организации текущей деятельности персонала;

ПО13 -планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;

ПО14 -инструктировании, обучении на рабочем месте;

ПО15 -оценке результатов обучения.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях организации на основе заключенных договоров;
- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;
- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;
- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с персоналом организации, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2.1 Тематический план и содержание производственной практики

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)
1.	Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	Ознакомление с ООО «Скарлет». Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия. Инструктаж персонала относительно требований к качеству приготовления продукции производства. Ознакомление с локальными актами предприятия

2.	Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	Изучение методов контроля качества приготовления продукции. Изучение документации о результатах контроля качества продукции производства
3.	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.	Умение планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала. Разработка мероприятий по контролю за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба
4.	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	Планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала. Организовывать рабочие места различных зон кухни. Разработка мероприятий по проведении инвентаризации на производстве
5.	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а также соблюдение этапов технологического процесса выпускаемой продукции. Оформление документации на различные операции учета по движению посуды и приборов
6.	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.	Методика оформления технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества, а также соблюдение этапов технологического процесса приготовления новых блюд. Методика оформления технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда

7.	Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	Разработка, презентация различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Ведение утвержденную учетно-отчетную Документацию. Разработка методов обнаружения дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения
8.	Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции. Работа бракеражной комиссии и заполнение бракеражного журнала – 6 часов.
9.	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	Изменение ассортимента в зависимости от изменения спроса. Составление калькуляцию стоимости готовой продукции. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню– 6 часов.
10.	Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Контроль соблюденияусловий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами – 6 часов.
11.	Ознакомление сГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	Изучение ГОСТ 30390-2013, продукции общественного питания, реализуемая населению. Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания

12.	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. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение утвержденную учетно-отчетную документацию
13.	Участие в составлении 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. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	Составление требований на отпуск товаров. Ознакомление с документацией по отпуску товаров. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
14.	Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	Управление персоналом в организациях питания. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения
15.	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).	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Изучение отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие)

16.	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 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.	Обучение инструктирование поваров, кондитеров, других категорий работников. Ознакомление с должностными обязанностями работников
17.	Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	Управление конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала. Ведение и составление табеля выхода на работу персонала
18.	Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	Ведение табеля учета рабочего времени работников.

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает

		неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

78. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

78.1 Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Теоретические вопросы для устного опроса.

1. Отрасль в структуре экономике.
2. Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли Основные понятия и определения.
3. Организационно-правовые формы предприятий пищевой промышленности.
4. Классификация, основные типы и классы предприятий пищевой промышленности.
5. Нормативная база деятельности предприятий пищевой промышленности: назначение, применение.
6. Принципы размещения предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
7. Понятие о рациональном размещении сети предприятий.
8. Факторы, влияющие на размещение предприятий
9. Производственная инфраструктура предприятия.
10. Виды продовольственного сырья, используемые в технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделиях.
11. Использование новых видов сырья (биологически активных и пищевых добавок, пищевых концентратов и т.п.).
12. Требования к сырью.
13. Материально-техническая база: понятие, назначение.

14. Предметы материально-технического назначения.

15. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.

16. Организация снабжения предприятий.

17. Основные требования к организации снабжения.

18. Источники снабжения и поставщики

19. Особенности продовольственного снабжения.

20. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.

21. Складское хозяйство: понятие, назначение, функции, состав, компоновки, основные требования

22. Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск).

23. Организация тарного хозяйства.

24. Тара: понятие, классификация, назначение, требования.

25. Организация тарооборота.

26. Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие.

27. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства

28. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации.

29. Производственный цикл.

30. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.

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

32. Оперативное планирование работы производства.

33. Производственная программа.

34. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции

35. Организация работы основных производственных цехов.

36. Прогрессивные методы организации на основе передовых технологий и механизации производственных процессов.

37. Заготовочные цеха.

38. Технологические процессы, линии и рабочие места в заготовочных цехах.

39. Доготовочные цеха.

40. Назначение, планировка, оснащение, расположение, режим работы, взаимосвязь с заготовочными цехами.

41. Специализированные цехи.

42. Вспомогательные производственные помещения.

43. Реализация продукциихлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне предприятия).

44. Организация реализации готовой продукции.

45. Особенности и порядок реализации готовой продукции хлеба, кондитерских и макаронных изделиях.

46. Персонал предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделиях.

47. Производственный персонал.

48. Обслуживающий персонал.

49. Организация труда персонала: понятие, характер труда, сущность, задачи

50. Особенности организациитруда производственного и обслуживающего персонала, специалистов. Должностные обязанности

51. Понятие о нормировании труда.

52. Классификация затрат рабочего времени.

53. Виды норм труда.
54. Табель учета рабочего времени

Практические задания

Комплект 1

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№ 1. В кафе общего типа с обслуживанием официантами, «СТС» общее количество посадочных мест – 75 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд, определите необходимое общее количество блюд для данного кафе.

№ 2. Проведите необходимые расчеты, 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).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции, выпускаемой партиями: салат мясной (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на февраль-месяц 2017 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня.
2. Работа в праздничные дни 1 день.
3. Был в командировке 2 дня.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 2

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 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.

№ 2. Проведите необходимые расчеты, 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).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции, выпускаемой партиями: Рассольник «Московский» (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на январь-месяц 2017 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
2. Работа в праздничные дни – 5 дней.
3. Работа в ночное время – 3 дня.
4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя (Сокращение рабочего дня на 50%).
5. Служебная командировка – 1 день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 3

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 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.

№ 2. Проведите необходимые расчеты, 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) (Таблица 1).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции, выпускаемой партиями: Борщ с фасолью и картофелем (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на декабрь-месяц 2016 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день – 10 ч.
3. Работа в праздничные дни – 1 день.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 4

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно- методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№1. В общедоступной столовой количество посадочных мест – 150 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд, определите необходимое общее количество блюд для данной столовой.

№ 2. Проведите необходимые расчеты, 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) (Таблица 1).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рулет из рыбы (Таблица 2).

№4. Оформите табель учета рабочего времени на ноябрь-месяц 2016 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня.

2. Работа в праздничные дни 1 день.

3. Был в командировке 2 дня. 4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.

5. Шестидневная рабочая неделя, 8-ми часовой рабочий день.

6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 5

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 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.

№ 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.

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Шницель (говядина, котлетное мясо) (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на сентябрь-месяц 2016 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.

2. Работа в праздничные дни – 5 дней.

3. Работа в ночное время – 3 дня.

4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя (Сокращение рабочего дня на 50%).

5. Служебная командировка – 1 день.

6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 6

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 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 (Таблица 4).

№ 2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Ромштекс» (верхний кусок), «Мясо для шашлыка» (внутренний кусок), «Гуляш» (заплечная 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 (Таблица 3).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Рулет с луком и яйцом (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на август-месяц 2017 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день – 10 ч.
3. Работа в праздничные дни – 1 день.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 7

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 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 – 5 ч.;
- 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.

№ 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).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Соус красный основной (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на февраль-месяц 2017 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня.
2. Работа в праздничные дни 1 день.
3. Был в командировке 2 дня.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 8

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 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 – 4 ч.;
- 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.

№ 2. Для планирования выполнения работ исполнителями, определите количество порций «Бефстроганов» (поясничная часть, тонкий край), «Антрекот» (спинная часть, толстый край) массой нетто установленной в Сборнике рецептур блюд для ПОП, которое можно приготовить из 900 кг говядины 1-ой категории.

Все необходимые данные сведите в таблицу (Таблица 3).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: Жаркое по-домашнему (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на январь-месяц 2017 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (табель прилагается):

1. Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день.
2. Работа в праздничные дни – 5 дней.
3. Работа в ночное время – 3 дня.
4. Неполный рабочий день по инициативе работодателя (Сокращение рабочего дня на 50%).
5. Служебная командировка – 1 день.
6. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Комплект 9

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№ 1. Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление творожного кекса, составила 25220 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.

№ 2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда в 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).

№ 3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции, выпускаемой партиями: Вареники с картофелем и грибами (Таблица 2).

№ 4. Оформите табель учета рабочего времени на декабрь-месяц 2016 г. по следующим данным, согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работа посменная, 2 дня через 2 дня.
2. Количество рабочих часов в день – 10 ч.
3. Работа в праздничные дни – 1 день.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Все остальные дни считать, как работа в дневное время.

№ 5. Выполнить тестирование (Тест прилагается).

Приложения к комплектам заданий:

Расчет производственной мощности цеха

Пример 1:

Условие:

Определить производственную мощность цеха при следующих условиях:

- количество станков производства в цехе на начало года – 70 ед.;
- с 1 ноября введено – 25 ед.;
- двухсменный режим работы;
- продолжительность смены – 8 ч.;
- регламентированные простои на ремонт оборудования составляют 7% от режимного фонда времени работы оборудования;
- производительность 1 станка – 4 детали в час;
- с 1 мая выбыло 3 ед. оборудования;
- рабочих дней в году – 260.

Решение:

1. Производственная мощность цеха определяется как произведение количества станков, производительности одного станка за один час и эффективного фонда рабочего времени одного станка за год.

2. Определим среднегодовое количество оборудования:

Qсг.ст = Qнг.ст. + (Qвв.ст×n1/12) – (Qвыб.ст.×n2/12) = 70 ед. + (25ед.×2/12) – (3ед.×8/12) = 72 ед.

3. Рассчитаем режимный фонд рабочего времени одного станка за год:

Фреж = 260 дн. ×2 см. ×8 час = 4160 час.

4. Определим эффективный фонд рабочего времени как разницу между режимным фондом и простоями:

Фэф = 4160 – (4160×7%) 3 869 ч.

5. Производственная мощность цеха равна:

М = 72 ед. × 3869 час. ×4 дет./час. = 1 114 272 дет.

Пример 2:

Условие:

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 – 4 ч.;
- 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.

Решение:

Qсг.ст = 10 + (4×4/12) – (6×8/12) = 5 ед.

Фреж = 260 дн. × 2 смены × 4 часа =2080 ч

Фэф. = 2080 – (2080 ×10%) = 1872 ч.

М = 5 ед. ×1872 ч. ×12 кг/ч = 112320 кг.

Таблица 1

Столовая №_____

План-меню обеда на «___» _____ 2017 г.

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд и закусок	Кол-во блюд	Выпуск блюд партиями			Ответственный за приготовление блюд повар
			к 11 ч.	к 13 ч.	к 15 ч.	
	1. Холодные блюда и закуски					
	Ростбиф холодный с овощным гарниром, соус хрен					
	Всего:					
	2. Молочнокислые продукты					
	Всего:					
	3. Первые блюда					
	Всего:					
	4. Вторые блюда					
	Всего:					

	5. Сладкие блюда					
	Всего:					
	ИТОГО:					
	6. Горячие напитки					
	Всего:					
	7. Холодные напитки					
	Всего:					
	8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия					
	Всего:					

Директор
Зав производством

Таблица 2

Выписка из бракеражного журнала

Наименование изделия	**Оценка качества блюд и изделий**			
	1 партия	**2 партия**	**3 партия**	**Ф.И.О. ответственного повара**
	10.30 ч. «Отлично»	12.30 ч. «Хорошо»	14.30 ч. «Удовлетворительно»	

Таблица 3

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.

Наименование частей туши	**Выход**		**Полуфабрикат**	**Масса одной порции нетто,**	**Кол-во полуфабрикатов, шт., (порций)**	**Фактический расход мяса на производство**
	%	**масса, кг**				

				г		**полуфабрикатов кг**
Котлетное мясо	40,3	403	Бифштекс рубленый	80	5037	402,96

Таблица 4

Завтрак (m 1)	**Обед (m 2)**
Всего	**Всего**

Тесты

Вариант 1

Выбрать правильные варианты ответов

1. К функциональным группам общественного питания не относятся помещения:

А) для приема и хранения продуктов;

Б) административно-бытовые;

В) производственные;

Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

2. К *заготовочным* цехам предприятий общественного питания не относятся:

А) холодный цех;

Б) овощной цех;

В) мясной цех;

Г) рыбный цех.

3. К *доготовочным* цехам предприятий общественного питания не относятся:

А) кондитерский цех;

Б) моечная кухонной посуды;

В) холодный цех;

Г) мясной цех.

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;

Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;

В) расположение не имеет значения, т. к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;

Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

5. К *вспомогательным* помещениям не относятся:

А) моечная столовой посуды;

Б) сервизная;

В) хлеборезка;

Г) мастерские.

6. Технологический процесс приготовления пищи - это:

А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;

Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;

В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;

Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

7. К способам *тепловой кулинарной обработки* не относится:

А) припускание;

Б) сортировка;

В) бланширование;

Г) пассерование.

8. Какое действие не является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

А) припускание;

Б) порционирование;

В) оформление;

Г) отпуск потребителю.

9. 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.

10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

А) 2,5 м;

Б) 2,4 м;

В) 2,55 м;

Г) 1,8 м.

11. В составе складских помещений обязательными не являются:

А) стеллажи;

Б) подтоварники;

В) холодильники;

Г) бойлеры.

12. Производственные помещения традиционно не располагают:

А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;

Б) на первых этажах с северной стороны здания;

В) на цокольных этажах с западной стороны здания;

Г) на первых этажах с северной стороны здания.

13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

А) чешуеочистительных машины;

Б) требухочисток;

В) плавникорезок;
Г) головоотсекающих машин.

14. Субпродукты – это:

А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое животных и разделке туш;

Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса:
В) полуфабрикаты, не содержащие заменители мяса;
Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

15. 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.

16. В механическое оборудование холодного цеха не входят:

А) овощерезки;
Б) слойверы;
В) слайсеры;
Г) универсальный привод.

17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

А) 10-14°С;
Б) 10-12°С;
В) 8 -12°С;
Г) 8 -14°С.

18. 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.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

А) четыре;
Б) два;
В) шесть;
Г) три.

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

А) 65-70°С;
Б) 45-55°С;
В) 35-40°С;
Г) 45-50°С.

21. 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.

22. По *конструктивным особенностям* раздаточные не различаются на:
А) немеханизированные;
Б) механизированные;
В) автоматизированные;
Г) неавтоматизированные.

23. Раздаточные *по способу реализации продукции* не подразделяются на:
А) специализированные;
Б) смешанные;
В) универсальные;
Г) комбинированные.

79. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

79.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачета

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут

продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

80. Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

80.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар).

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар):

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 7.1. Подготовка инвентаря. Оборудования и рабочего места повара к работе.

ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

Кроме вышеперечисленных профессиональных компетенций обучающиеся повторяют освоенные ранее виды деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – ПК 1.1-ПК 1.4;

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 – ПК 2.1-ПК 2.8;

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 – ПК 3.1-ПК3.7;

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 – ПК 4.1-ПК 4.6;

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 – ПК 5.1-ПК 5.6.

- формирование общих компетенций:

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 руководителем.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

- приобретение практического опыта:

ПО1 - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО2 - оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО3 - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО4 - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО5 - разработки меню, ассортимента блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО6 - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО7 - приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

ПО8 - контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО9 - презентации готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар);
- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях ООО «Южный» ресторан «У Зулимы»
- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;
- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудникамиООО «Южный» ресторан «У Зулимы»: формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)
	Место проведения производственной практики: ООО «Южный» ресторан «У Зулимы»	
1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами ООО «Южный» ресторан «У Зулимы»	Ознакомление с ООО «Южный» ресторан «У Зулимы»Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия .
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности .
3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами ООО «Южный» ресторан «У Зулимы» поселок Яблоновский стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к готовым холодным и горячим десертам, напиткам сложного ассортимента при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию.
4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, сервировки и их	Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников ООО «Южный» ресторан «У Зулимы» поселок Яблоновский Выполнение заказов по приготовлению и оформлению блюд и гарниров из овощей. Выполнение заказов по

	творческого оформления с учетом соблюдения выхода, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий на вынос и для транспортирования.	приготовлению и оформлению соусов, супов. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению горячих блюд из мяса, птицы. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению горячих блюд из рыбы, творога, яиц. Выполнение заказов по приготовлению и оформлению хлеба, сдобных хлебобулочных изделий. Выполнение заказов по приготовлению кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
5.	Организация хранения готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Контроль качества и безопасности готовых изделий. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделийс учетом требований к безопасности пищевых продуктов и способов обслуживания – 6 часов.
6.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Обеспечение условий хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).
7.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.).	Самооценка используемых технологий приготовления готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделийи соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов.
8.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и

	соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	кулинарных изделийв соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
9.	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике.

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

3.Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

3.1Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации
Тестовые задания для оценки освоения МДК 07.01:

Вариант 1

1. Основные типы предприятий общественного питания:
а) заготовочные, доготовочные; в) столовая;
б) кафе, бары; г) ресторан.

2. Рестораны и бары подразделяются на классы:
а) первый, второй и третий; в) высший, первый и второй;
б) люкс, высший и первый; г) не подразделяется.

3. Столовые и закусочные подразделяются на классы:
а) люкс, высший и первый; в) не подразделяется ;
б) первый, второй и третий; г) высший, первый и второй .

4. Средства пожара тушения:
а) вода и песок; в) огнетушители;

б) гидропульты; г) все ответы верны.

5. Огнетушители могут быть:
а) густопенные, порошковые; в) кислотные;
б) водные; г) нет верного ответа.

6. Овощи подразделяются на:
а) группы; в) категории;
б) классы; г) нет верного ответа.

7. Сортировка и калибровка овощей необходима для:
а) улучшения тепловой обработки; в) нарезки овощей;
б) снижения отходов; г) нет верного ответа.

8. Форма нарезки овощей:
а) простая; в) фигурная;
б) сложная; г) все ответы верны.

9. Брусочки, дольки и ломтики:
а) простая нарезка; в) фигурная нарезка;
б) сложная нарезка; г) нет верного ответа.

10. Очищенные корнеплоды хранят:
а) при температуре 8 ºС, 13 час; в) при температуре 4 ºС, 12 час;
б) при температуре 6 ºС, 10 час; г) при температуре 1 ºС, 5 час.

11. Сульфитация картофеля:
а) предохраняет от потемнения; в) сохраняет вкус;
б) сохраняет форму; г) предохраняет от потерь.

12. Процент отходов зависит:
а) качества поступивших овощей; в) от времени года;
б) способа обработки овощей; г) все ответы верны.

13. Процент отходов при обработке картофеля в октябре месяце:
а) 35%; б) 22%; в) 25%; г) 28%.

14. Картофель, нарезанный, соломкой используют:
а) для варки; б) для жарки; в) для тушения; г) для запекания.

15. Свеклу, нарезанную, кубиками используют:
а) для жарки; в) для тушения;
б) в приготовление холодных блюд; г) для запекания.

16. Длина и толщина «брусочков» равна:
а) 3-4 см. и 0,7-1 см; в) 2-3 см и 0,5-0,7см;
б) 6-7см и 0,9 см; г) 5-6 см и 0,7-,08 см.

17. Толщина «кружочков» равна:
а) 2 – 2,5 мм; в) 1,5 – 2 мм;
б) 2,5 – 3 мм; г) 2,8 мм.

18. Картофель, нарезанный «стружкой» используют:
а) для варки; в) для жарки;
б) для тушения; г) для запекания

19. Вид нарезки белокачаной капусты:
а) брусочками; в) шашками;
б) ломтиками; г) стружкой.

20. Для фарширования используют овощи:
а) свеклу; в) марковь;
б) перец; г) патиссон.

21. Качество рыбы определяют:
а) по цвету жабр; в) консистенции мякоти;
б) по цвету глаз и чешуи; г) все ответы верны.

22. Фигурная нарезка овощей:
а) кубики; в) звездочки;
б) дольки; г) брусочки.

23. Мороженую рыбу оттаивают:
а) на воздухе; в) в подсоленной воде, температура 10 ºС;
б) в микроволновке; г) в горячей воде, температура 45 ºС .

24. Чешуйчатую рыбу очищают:

а) электрическим скребком; в) ножом;
б) теркообразным ручным скребком; г) все ответы верны.

25. Очистку чешуи производят в направлении:
а) от головы к хвосту; в) от грудного плавника к голове;
б) от хвоста к голове; г) нет верного ответа.

26. Полость зачищают от пленки:
а) для сохранения формы; в) для сохранения цвета;
б) для сохранения вкуса; г) для сохранения консистенции.

27. Порционные куски «кругляш» с костями используют:
а) для запекания; в) для фарширования;
б) для жарки; г) нет верного ответа.

28. Порционные куски «кругляш» без костей используют:
а) для жарки; в) для фарширования;
б) для запекания; г) все ответы верны.

29. Пластование рыбы это:
а) филе с кожей, реберными и позвоночными костями;
б) филе с кожей и реберными костями;
в) чистое филе; г) все ответы верны.

30. Для варки нарезают порционные куски:
а) из филе с костями; в) чистое филе;
б) из филе с кожей и без костей; г) нет верного ответа.

Вариант 2

1. Чистое филе используют для приготовления:
а) рыбы во фритюре; в) рыба отварная;
б) рыбы жареная основным способом; г) фаршированная рыба.

2. Порционные куски рыбы хранят:
а) при температуре 0..-6 ºС, 8-10 ч; в) при температуре 0..-2 ºС, 6-8 ч;
б) при температуре 0..-12 ºС, 6-8 ч; г) при температуре 0..-10 ºС, 3-4 ч .

3. К бесчешуйчатой рыбе относятся:
а) треска, карась, карп; в) сом, угорь, сельдь;
б) щука, камбала, лещ; г) судак, карп, амур**.**

4. Что удаляют у рыбы, чтоб она не горчила:
а) хвостовой плавник; в) реберные кости;
б) грудной плавник; г) черную пленку.

5. Чем натирают бесчешуйчатую рыбу для облегчения обработки:
а) мукой; в) перцем;
б) солью; г) панировкой.

6. В каком цеху обрабатывают рыбу:

а) горячим; в) мясном;
б) овощном; г) мясорыбном.

7. При обработке, какой рыбы кожу снимают «чулком»:
а) чешуйчатой; в) осетровой;
б) бесчешуйчатой; г) нет верного ответа.

8. У какой рыбы с одной стороны удаляют чешую с другой пленку:
а) карп; в) камбала;
б) амур; г) зубатка.

9. «Жучки» удаляют у рыбы:
а) чешуйчатая; в) осетровая;
б) бесчешуйчатая; г) нет верного ответа.

10. Визигу можно удалить:
а) 2 способами; в) 4 способами;
б) 3 способами; г) 1 способом.

11. Панирование – это обваливание полуфабриката в:
а) муке; в) тертом хлебе;
) панировочных сухарях; г) все ответы верны.

12. Красная панировка - это:
а) мука первого сорта; в) черствый пшеничный хлеб;
б) размолотый высушенный пшеничный хлеб; г) нет верного ответа.

13. Двойная панировка - это:
а) мука, льезон, белая панировка; в) панировочные сухари, вода, мука;
б) сырые яйца с молоком, мука; г) белая панировка, сырые яйца, мука.

14. В результате панирования:
а) уменьшается вытекание сока; в) улучшается цвет;
б) увеличивается масса; г) нет верного ответа.

15. Льезон - это:
а) смесь яиц с молоком (водой), с солью; в) смесь яиц с молоком;
б) смесь яиц с солью; г) смесь яиц с водой и перцем.

16. Полуфабрикат «Рыба в тесте» нарезают из филе рыбы:
а) судака; в) щуки;
б) осетровых; г) нет верного ответа.

17. Пласт для полуфабриката «Зраза донские» отбивают толщиной:
а) 0,6 – 1 см; в) 1 – 1,2 см;
б) 0,5 – 0,6 см; г) 0,8 – 1 см.

18. Зразы Донские имеют форму:

а) круглую; в) продолговатую;
б) овальную; г) округлую с заостренном концом.

19. Рыбу в тесте и зразы Донские панируют:
а) в двойной панировке; в) в фигурной панировке;
б) в мучной панировке; г) красной панировке.

20. Рыба «кольбер» имеет форму:
а) валика; в) восьмерки;
б) овала; г) брусочка.

21. Рыбные полуфабрикаты хранятся:
а) температура 2-6 ºС, 12 ч; в) температура 6-8 ºС, 18 ч;
б) температура 4-8 ºС, 14 ч; г) температура 0-2 ºС, 10 ч.

22. Для приготовления полуфабриката «Щука фаршированная» кожу:
а) не снимают; в) снимают звеньями;
б) снимают «чулком»; г) нет верного ответа.

23. При работе на мясорубке используют:
а) скалку; в) нож;
б) толкатель; г) вилку.

24. Для приготовления рыбного фарша используют полуфабрикат:
а) филе с реберными костями; в) филе с кожей и реберными костями;
б) чистое филе; г) нет верного ответа.

25. Полуфабрикат котлеты рыбные должны иметь массу:
а) 94 гр; в) 104 гр;
б) 86 гр; г) 114 гр.

26. Выбивание фарша обеспечивает:
а) пышность, сочность; в) плотность;
б) упругость; г) все ответы верны.

27. Котлеты рыбные имеют форму:
а) квадратную; в) овально – приплюснутую с заостренным концом;
б) овальную; г) круглую.

28. Котлеты рыбные панируют:
а) двойной панировке; в) красной панировке;
б) белой панировке; г) фигурной панировке**.**

29. Биточки рыбные должны быть:
а) диаметром 8см, толщиной 3 см; в) диаметром 6см, толщиной 2 см;
б) диаметром 4см, толщиной 2 см; г) диаметром 7см, толщиной 3,5 см**.**

30. Сколько делают надрезов для снятия кожи с соленой сельди:
а) 2; в) ни одного; б) 1; г) 3.

Вариант 3

1. Мясо омаров и лангустов извлекают:

а) вилкой; в) поварской иглой;
б) ножом; г) нет верного ответа.

2. Креветки отваривают:
а) 5 – 10 мин; в) 6 – 8 минут;
б) 3 – 4 мин; г) 10 – 12 мин.

3. Количество рыбных котлет из 9 кг рыбного фарша:
а) 110 шт; в) 104 шт;
б) 108 шт; г) 96 шт.

4. Чешуйчатую мелкую рыбу оттаивают в воде:
а) температура 15 – 17 ºС ; в) температура 20 ºС;
б) температура 10 - 15 ºС; г) температура 21 – 25 ºС**.**

5. При оттаивание рыбы в воду добавляют:
а) соду; в) соль;
б) уксус; г) сахар.

6. Сморчки после обработки варят:
а) удалить загрязнение; в) сохранить цвет;
б) удалить ядовитые вещества; г) сохранить вкус.

7. Чтобы удалить кожу со шляпки сыроежек:
а) замачивают в воде; в) отваривают;
б) ошпаривают кипятком; г) припускают.

8. Очищенный артишок смачивают:
а) водой; в) лимонной кислотой;
б) уксусом; г) нет верного ответа.

9. Обработанную зелень хранят:
а) 10 час; в) 18 час;
б) 2 час; г) 12 час.

10. Обработанные свежие грибы хранят:
а) 10 час; в) 12 час;
б) сразу готовят; г) нет верного ответа.

11. Капуста зачищенная хранится:
а) 24 час; в) 10 час;
б) 12 час; г) нет верного ответа.

12. Для обработки рыбы используют разделочную доску с маркировкой:
а) ОС; в) РС;
б) МС; г) РВ.

13. Овощи с фигурной нарезкой используют:
а) для украшения холодных блюд; в) в приготовление I – ых блюд;
б) в качестве гарнира; г) в приготовление салатов.

14. Для приготовления «голубцов» кочан капусты:

а) бланшируют; в) обдают кипятком;
б) отваривают; г) нет верного ответа.

15. Полуфабрикат мелкой рыбы «тушка»:
а) жарят во фритюре; в) фаршируют;
б) жарят основным способом; г) варят.

16. Количество отходов при обработке 15 кг морского окуня для жарки в целом виде: а) 4 кг; в) 3200 кг;
б) 3750 кг; г) 3500 кг.

17. Продукты в мясорубку загружают:
а) до пуска; в) во время работы;
б) после пуска; г) нет верного ответа.

18. Во время работы электромясорубки запрещается:
а) ремонтировать; в) зачищать «шнек»;
б) прочищать разгрузочное отверстие; г) все ответы верны.

19. Для приготовления теста – кляр необходимо:
а) мука, яйца, растительное масло, соль; в) мука, яйца, маргарин, соль;
б) мука, яйца, соль; г) нет верного ответа.

20. Запах морской рыбы можно устранить:
а) уксусом; в) солью;
б) перцем; г) растительным маслом.

21. Цвет пластинок с нижней стороны шампиньонов:
а) бледно - серый; в) бледно - розовый;
б) темно - серый; г) белый.

22. В состав овощей входят:
а) витамины РР и Д; в) витамины Е и К;
б) каротин, минеральные вещества; г) все ответы верны.

23. К клубнеплодам относятся:
а) морковь, свекла, редька; в) редис, морковь, хрен;
б) картофель, топинамбур; г) репа, свекла.

24. Время работы картофеля очистительной машины зависит:
а) от состояния кожуры; в) от сорта;
б) от внешнего вида; г) нет верного ответа.

25. Массу отходов определяют по формуле:
а) Мотх = Мбрутто : 100 · % отх; в) Мотх = Мбрутто · % отх : 100;
б) Мотх = Мнетто : 100 · % отх; г) Мотх = 100 : Мбрутто · % отх.

26. Массу нетто определяют по формуле:
а) Мнетто = Мбрутто : 100 · % отх; в) Мнетто = Мбрутто · % отх : 100;

б) Мнетто = Мбрутто : 100 (100 - % отх); г) нет верного ответа.

27. Массу брутто определяют по формуле:
а) Мбрутто = Мнетто : (100 - % отх); в) Мбрутто = Мнетто · % отх : 100;
б) Мбрутто = Мнетто : 100 (100 - % отх); г) нет верного ответа.

28. Способы очистки корнеплодов:
а) ручной, механический; в) химический;
б) биохимический; г) термический.

29. Почему рыбу перед жарением панируют:
а) для сохранения сочности; в) для сохранения цвета;
б) для сохранения вкуса; г) для сохранения запаха.

30. Для определения массы отходов необходимы данные:
а) из Сборника рецептур; в) из калькуляционной карты;
б) из технологической карты; г) нет верного ответа.

Вариант 4

1. Сульфитация картофеля:
а) предохраняет от потемнения; в) сохраняет вкус;
б) сохраняет форму; г) предохраняет от потерь.

2. Процент отходов зависит:
а) качества поступивших овощей; в) от времени года;
б) способа обработки овощей; г) все ответы верны.

3. Процент отходов при обработке картофеля в октябре месяце:
а) 35%; в) 25%; б) 22%; г) 28%.

4. Картофель, нарезанный, соломкой используют:
а) для варки; в) для тушения;
б) для жарки; г) для запекания.

5. Свеклу, нарезанную, кубиками используют:
а) для жарки; в) для тушения;
б) в приготовление холодных блюд; г) для запекания.

6. Длина и толщина «брусочков» равна:
а) 3-4 см. и 0,7-1 см; в) 2-3 см и 0,5-0,7см;
б) 6-7см и 0,9 см; г) 5-6 см и 0,7-,08 см.

7. Толщина «кружочков» равна:
а) 2 – 2,5 мм; в) 1,5 – 2 мм; б) 2,5 – 3 мм; г) 2,8 мм.

8. Картофель нарезанный «стружкой» используют:
а) для варки; в) для жарки;
б) для тушения; г) для запекания

9. Виды нарезки белокачаной капусты:
а) брусочками; в) шашками;

б) ломтиками; г) стружкой.

10. Для фарширования используют овощи:
а) свеклу; в) морковь;
б) перец; г) патиссон.

11. Рыбные полуфабрикаты хранятся:
а) температура 2-6 ºС, 12 ч; в) температура 6-8 ºС, 18 ч;
б) температура 4-8 ºС, 14 ч; г) температура 0-2 ºС, 10 ч.

12. Для приготовления полуфабриката «Щука фаршированная» кожу:
а) не снимают; в) снимают звеньями;
б) снимают «чулком»; г) нет верного ответа.

13. При работе на мясорубке используют:
а) скалку; в) нож;
б) толкатель; г) вилку.

14. Для приготовления рыбного фарша используют полуфабрикат:
а) филе с реберными костями; в) филе с кожей и реберными костями;
б) чистое филе; г) нет верного ответа.

15. Полуфабрикат котлеты рыбные должны иметь массу:
а) 94 гр; в) 104 гр;
б) 86 гр; г) 114 гр.

16. Выбивание фарша обеспечивает:
а) пышность, сочность; в) плотность;
б) упругость; г) все ответы верны.

17. Котлеты рыбные имеют форму:
а) квадратную; в) овально – приплюснутую с заостренным концом;
б) овальную; г) круглую.

18. Котлеты рыбные панируют:
а) двойной панировке; в) красной панировке;
б) белой панировке; г) фигурной панировке.

19. Биточки рыбные должны быть:
а) диаметром 8см, толщиной 3 см; в) диаметром 6см, толщиной 2 см;
б) диаметром 4см, толщиной 2 см; г) диаметром 7см, толщиной 3,5 см.

20. Сколько делают надрезов для снятия кожи с соленой сельди:
а) 2; в) ни одного;
б) 1; г) 3.

21. Капуста зачищенная хранится:
а) 24 час; в) 10 час;
б) 12 час; г) нет верного ответа.

22. Для обработки рыбы используют разделочную доску с маркировкой:

а) ОС; в) РС;
б) МС; г) РВ.

23. Овощи с фигурной нарезкой используют:

а) для украшения холодных блюд; в) в приготовление I – ых блюд;
б) в качестве гарнира; г) в приготовление салатов.

24. Для приготовления «голубцов» кочан капусты:

а) бланшируют; в) обдают кипятком;
б) отваривают; г) нет верного ответа.

25. Полуфабрикат мелкой рыбы «тушка»:

а) жарят во фритюре; в) фаршируют;
б) жарят основным способом; г) варят.

26. Количество отходов при обработке 15 кг морского окуня для жарки в целом виде:

а) 4 кг; в) 3200 кг;
б) 3750 кг; г) 3500 кг.

27. Продукты в мясорубку загружают:

а) до пуска; в) во время работы;
б) после пуска; г) нет верного ответа.

28. Во время работы электромясорубки запрещается:

а) ремонтировать; в) зачищать «шнек»;
б) прочищать разгрузочное отверстие; г) все ответы верны.

29. Для приготовления теста – кляр необходимо:

а) мука, яйца, растительное масло, соль; в) мука, яйца, маргарин, соль;
б) мука, яйца, соль; г) нет верного ответа.

30. Запах морской рыбы можно устранить:

а) уксусом; в) солью;
б) перцем; г) растительным маслом.

Эталон ответов

	Вариант 1	**Вариант 2**	**Вариант 3**	**Вариант 4**
1	а	а	в	а
2	б	в	б	г
3	в	в	в	б
4	г	г	б	б
5	а	б	в	б

6	а	г	б	б
7	б	б	в	а
8	г	в	в	в
9	а	в	б	в
10	в	б	б	б
11	а	г	б	а
12	г	б	в	б
13	б	а	а	б
14	б	а	б	б
15	б	а	б	б
16	б	б	б	а
17	а	б	б	в
18	в	в	г	б
19	в	а	а	в
20	б	в	а	г
21	г	а	в	г
22	в	б	б	в
23	в	б	б	а
24	г	б	а	б
25	б	б	а	б
26	б	а	б	б
27	б	в	а	б
28	в	б	а	г
29	г	в	а	а
30	б	г	а	а

3.5. Вопросы к дифференцированному зачету.

1. Характеристика производственной инфраструктуры предприятия общественного питания.
2. Характеристика рыбного цеха.
3. Характеристика овощного цеха.
4. Характеристика мясного цеха.
5. Характеристика горячего цеха.
6. Характеристика холодного цеха.
7. Характеристика кондитерского цеха.
8. Механическая кулинарная обработка овощей.
9. Механическая кулинарная обработка рыбы.
10. Механическая кулинарная обработка мяса.
11. Механическая кулинарная обработка птицы.
12. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд.
13. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы.
14. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбного фарша.
15. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса.
16. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой массы и мясного фарша.
17. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы.
18. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

19. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и творога.
20. Ассортимент и технология приготовления супов.
21. Ассортимент и технология приготовления соусов.
22. Ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд
23. Ассортимент и технология приготовления горячих сладких блюд
24. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий.
25. Ассортимент и технология приготовления фаршей и начинок.
26. Ассортимент и технология приготовления кондитерских изделий.
27. Ассортимент и технология приготовления холодных и горячих напитков.
28. Правила хранения и отпуска готовой продукции.
29. Характеристика и правила оформления технологических карт.
30. Характеристика и правила оформления технико-технологических карт.
31. Характеристика и правила оформления сырьевой ведомости.
32. Характеристика и правила оформления бракеражного журнала.
33. Характеристика и правила оформления калькуляционной карты.
34. Характеристика меню, виды.
35. Правила составления и оформления меню.
36. Правила хранения сырья.
37. Определение качества поступившего сырья.
38. Требования качеству готовой продукции.
39. Квалификационная характеристика профессии «повар».
40. Правила санитарии и гигиены в работе «повара»
41. Правила технике безопасности при работе на механическом оборудовании. 42. Правила технике безопасности при работе на тепловом оборудовании.
43. Правила санитарии при уборке производственных помещений.
44. Правила санитарии во время мойки кухонной и столовой посуды.

81. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

81.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированному зачету

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

82. Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания.

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

82.1 Перечень формируемых компетенций

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности 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:

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля МДК 08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания

МДК 08.02 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач

Производственная практика направлена на:

- формирование профессиональных и общих компетенций

ПК 8.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.

ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.

ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.

ПК 8.4. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.

ПК 8.5. Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями.

- формирование общих компетенций:

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 руководителем.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

- приобретение практического опыта:

ПО1 - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.

ПО.2. приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.

ПО.3. приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.

ПО.4. использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.

ПО.5. пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях по МДК 08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания

МДК 08.02 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач-подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организаций, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях ООО «Скарлет» поселок Яблоновский;

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками ООО «Скарлет» поселок Яблоновский: формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.08 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость
Место проведения производственной практики: ООО «Скарлет» поселок Яблоновский		
1.	Организационный этап Знакомство с предприятием, правилами и требованиями работы.	Ознакомление с ООО «Скарлет» поселок Яблоновский Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия.
2.	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..	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности.
3.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд лечебного питания. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к готовым холодным и горячим десертам, напиткам сложного ассортимента при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию.
4.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и	Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников ООО «Скарлет» поселок Яблоновский.

	механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Подбор и рациональное использование сырья, соответствующего определенной диете.	Выполнение заказов по приготовлению и оформлению блюд лечебного и диетического питания
5.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд лечебного питания.	Контроль качества и безопасности готовых изделий. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации блюд лечебного и диетического питания
6.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд лечебного питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни столовой	Обеспечение условий хранения готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности) .
7.	Оформление и подача блюд в соответствии с планом - меню.	Самооценка используемых технологий приготовления блюд лечебного и диетического питания и соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов.
8.	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	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд лечебного и диетического питания. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
9.	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике.
10	Заполнение производственных журналов, отбор проб для суточной пробы, закладка и контроль хранения.	Заполнение производственных журналов, отбор проб для суточ-ной пробы, закладка и контроль хранения.
11	Порционирование и подача блюд лечебного питания. Составление заявки, расчет плана – меню на следующий день.	Порционирование и подача блюд лечебного питания. Составление заявки, расчет плана – меню на следующий день
12	Анализ выполненной работы.	Обработка фактического материала.

	Составление отчета по практике. Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника.	Написание отчета по практике.

3.Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно

		обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

4.Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Контрольный тест для текущего контроля знаний

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Чем можно заменить мясной бульон, для приготовления борща, по диете №5.

А) грибным отваром;
Б) куриным бульоном;
В) овощным отваром.

Тип задания – множественный выбор.

2.Какие супы разрешаются при диете №3

А) суп-пюре из тыквы;
Б) молочный суп с макаронными изделиями;
В) окрошка;
Г) холодный свекольник.

Тип задания – множественный выбор.

3.Как подготовить рис, для приготовления «Супа рисового протертого, молочного». Стол номер 1.

А) подготовленный рис промыть, залить кипящей водой и варить до полного разваривания, затем протереть через сито.
Б) подготовленный рис промыть, просушить, смолоть и отварить.
В) рис замочить в подсоленной воде и припустить на медленном огне до разваривания;

4. Установите последовательность сборки электрической мясорубки:

1) на другое окончание шнека необходимо надеть лезвие и решетку, обратив внимание на совпадение выступов и отверстий;
2) вставляя шнек, особое внимание уделите тому, чтобы выступ четко совпадал с отверстием на корпусе.
3)соединить корпус редуктора с металлическим корпусом шнека. Окончание шнека должно быть погружено в пластиковый паз редуктора.;
4) установить загрузочную чашу.
5) зафиксировать все детали с помощью прижимной гайки;

5. Выберите критерии оценки качества диетических яиц:

А) воздушная камера должна быть неподвижная, ее высота — не более 4 мм; желток прочный, едва видимый (контуры не видны), занимает центральное положение и не перемещается. Белок плотный, светлый, прозрачный.
Б) воздушная камера неподвижная (допускается некоторая подвижность), высота не более 7 мм; для яиц, хранившихся в холодильниках, — не более 9 мм. Желток малозаметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения; в яйцах, хранившихся в холодильниках, желток перемещается. Белок плотный (допускается недостаточно плотный), светлый, прозрачный.

6. Технология приготовления какого соуса описана ниже:

Яйца куриные обработанные варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко рубят. Зелень петрушки перебирают, промывают, мелко шинкуют. Для приготовления соуса в прокипяченное масло сливочное добавляют измельченные яйца куриные, зелень петрушки, соль поваренную йодированную, раствор 2%-ный кислоты лимонной, тщательно перемешивают, прогревают, помешивая, до температуры 80-85 °С.

а) соус сливочный;
б) соус на овощном отваре с яйцами;
в) польский.

Тип задания – множественный выбор.

10. Выберите правила приготовления основных соусов для лечебного питания:

А) муку не подвергать тепловой обработке, для приготовления соусов в лечебном питании;
Б) не использовать пшеничную муку;
В) пшеничную муку рекомендуют только подсушивать без изменения цвета;
Г) не следует применять жировую пассеровку;
Д) жировую пассеровку готовить на растительном масле;
Е) целесообразно отказаться от красного соуса и заменять его томатным (на основе белого);

Тип задания - множественный выбор.

11. Осуществите подбор овощей для приготовления овощного пюре, для меню стола №9 (сахарный диабет)

а) кабачки;
б) тыква;
в) картофель;
г) баклажан.

Тип задания множественный выбор

9.осуществить выбор основных показателей качества для бобовых.

А) внешний вид;
Б) размер;
В) выравненность;
Г) цвет;
Д) засоренность.

10. В связи с долгой тепловой обработкой перловой крупы, происходит потеря питательных веществ, какой крупой можно заменить перловку, чтоб сохранить полезные свойства гарнира.

А) кукурузная;
Б) овсяные хлопья;
В) ячневая;
Г) рис.

Тип задания – одиночный выбор.

11.Верно ли утверждение.

Для приготовления отварных блюд из моркови, свеклы, зеленого горошка соль не кладут.

А) да
Б) нет

12. С целью термического щажения в лечебном питании, температура подачи вторых горячих блюд из овощей, грибов и круп:

а) 450С;
б) 500С;
в) 600С;
г) 750С.

Тип задания - множественный выбор.

13.Эти овощные блюда готовят в протертом виде, для диеты № 1 их готовят паровыми и вареными, а для диеты № 2 — паровыми, вареными, тушеными и запеченными:

А) пудинг;
Б) зразы;
В) запеканки;
Г) котлеты;

Д) суфле;

Тип задания – одиночный выбор.

14.Технология приготовления, какого блюда, описана ниже: творог протирают и смешивают со сметаной, добавляют, яичные желтки, растертые с сахаром, муку молок, соль. Массу хорошо вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену и в несколько приемов в подготовленную массу. Выкладывают в смазанные маслом формы 3-4 см и варят на пару 35-45 минут.

А) пудинг из творога;
Б) суфле творожное;
В) ватрушки творожные;
Г) запеканка творожная.

Тип задания - множественный выбор

15.Форма ленивых вареников:

а) цилиндр;
б) ромбик;
в) квадратик;
г) кружочек.

16. Срок реализации блюд из яиц.

А) 60 минут;
Б)120 минут;
В)24 часа;
Г) не хранятся;

Тип задания - множественный выбор

17.Вид филе рыбы для котлетной массы в диетическом питании.

а) филе без кожи и костей;
б) филе с кожей без костей;
в) филе с кожей и реберными костями.

Тип задания - множественный выбор.

18.Выберите части туши. для пигтовления кнельной массы, при диете с механическим щажением.

А) мякоть лопатки;
Б) боковая часть;
В)покромка 1 категории.
Г) наружняя часть;
Д) тазобедренная часть;
Е) пашина;

Тип задания – одиночный выбор.

19.Технология приготовления какого соуса представлена ниже: В растертые с солью и сахаром сырые желтки небольшими порциями вводят растительное масло, непрерывно помешивая смесь деревянной лопаточкой. После полного соединения масла с желтками и

образования густой однородной массы вливают раствор лимонной кислоты и хорошо размешивают.

А) польский;
Б) белый;
В) майонез;
Г) соус белый с яйцом.

20. Верно ли утверждение, что винегрет не используют для диеты № 3, т.к блюдо содержит много клетчатки и плохо влияет на перистальтику кишечника.

1)да;
2)нет.

Множественный выбор.

21.Какой хлеб используют, для приготовления бутербродов в лечебном питании.

а) ржаной свежий ;
б) черствый пшеничный (однодневный)
в) черствый пшеничный (двухдневной)
г) отрубной вчерашний.

22. Выберете перечень продуктов для приготовления рыбно паштета для диет № 1,2,5,7,8,9,10,15

А) филе рыбы минтая или трески, морковь, сливочное масло;
Б) филе рыбы морского окуня, камбалы, морковь, чеснок, масло сливочное;
В) филе рыбы кеты, семги, соль, перец, яблоки, сливочное масло.

23. Можно ли использовать язык для приготовления заливного в диетическом питании.

А) да;
Б) нет.

24. Выстроить последовательность приготовления киселя из клюквы:

1. в отвар добавляют сахар и доводят до кипения;
2 заваривают крахмалом и снимают с плиты;
3. ягоды промывают, протирают;
4. процеживают;
5 мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 минут;.
6. сок отжимают и процеживают;
7. вводят сок.

5. Материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для дифференцированного зачета

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил..
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд лечебного питания. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
4. Подбор и рациональное использование сырья, соответствующего определенной диете.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд лечебного питания.
7. Особенности приготовления блюд лечебного питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни столовой
8. Оформление и подача блюд в соответствии с планом - меню.
9. 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
10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты
11. Заполнение производственных журналов, отбор проб для суточной пробы, закладка и контроль хранения.

12. Порционирование и подача блюд лечебного питания. Составление заявки, расчет плана – меню на следующий день.

Демонстрационные задания

1. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 1, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

2. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 2, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

3. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 3, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

4. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 4, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

5. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 5, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

6. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 6, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

7. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 7, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

8. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 8, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

9. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 9, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

10. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 10, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного

изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

11. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 11, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

12. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 12, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

13. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 13, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

14. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 14, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

15. Составить технологическую карту на блюдо диеты № 15, организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

6.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

6.1Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут

продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

83. Паспорт фонда оценочных средств по учебной практике по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

83.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика по МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

- приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1 - разработки ассортимента кулинарных полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

ПО5 - упаковки, хранения кулинарных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности;

ПО6 - контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Содержание учебной практики по МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала
Тема 1.1 Характеристика технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	1. Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности. 2. Формы организации труда, режим работы и правила внутреннего распорядка на учебной практике. 3. Проведение первичного инструктажа правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним на рабочем месте. 4. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. 5.Требования профессионального стандарта к работникам предприятий общественного питания. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. 6. Освоение приемов организации рабочих мест по ведению процессов приготовления, полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Подбор инвентаря и инструментов для обработки и приготовления полуфабрикатов для блюд сложной кулинарной продукции. Приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара.
Тема 1.2. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полу-фабрикатов	1. Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, подготовки к реализации. 2.Освоение приемов оценки наличия, проверки годности традиционных видов овощей и грибов, пряностей органолептическим способом. 3. Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, подготовки к реализации. 4. Освоение приемов проверки органолептических показателей, качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 5. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, и

	подготовки к реализации. 6. Освоение приемов проверки органолептических показателей, качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно

		грамотно.

84. Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

МДК 01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

1 вариант

1.Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

2. вариант

1.Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.

2.Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.

3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

3 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.

3.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

4 вариант

1 Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей

3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

Контрольный тест для текущего контроля знаний
Укажите цифровой код правильного ответа

1. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из мяса:

1. Жиловка и зачистка.
2. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов.
3. Обмывание
4. Обсушивание
5. Обвалка отрубов.
6. Удаление клейма.
7. Деление на отруба.
8. Транспортировка в горячий цех.
9. Нарезка на полуфабрикаты.

2. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:

1. Нарезка полуфабрикатов.
2. Очистка рыбы от чешуи.
3. Размораживание рыбы.
4. Транспортировка в горячий цех.
5. Удаление плавников, головы.
6. Потрошение, промывание.

3. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:

а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу.

4. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:

а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в клейкое вещество глютин.

5. Укажите проценты потерь при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:

а) 5 -10%;
б) 30-33%;
в) 10-15%.

6. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г:

а) порционными кусками (кругляшом);
б) целиком;
в)разделывают на филе.

7. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой:

а) окунь;
б) маринка;
в) ставрида.

8. У каких рыб кожу снимают «чулком»:

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

9. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука:

а) котлеты, биточки;

б) зразы, тельное;

в) тефтели, фрикадельки.

10. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук:

а) котлеты;

б) зразы;

в) тефтели.

11. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей:

а) да;

б) нет.

12. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу:

а) нет;

б) да.

13. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

а) жарка;

б) брезирование;

в) термостатирование;

г) пассерование;

д) тушение;

е) бланширование;

ж) запекание.

14. Укажите основные ткани мяса:

а) мышечная;

б) костная;

в) соединительная;

г) соединяющая;

д) жировая;

е) красная.

15. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:

а) цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;

б) цвет на поверхности и разрезах – ярко- красный с синим оттенком;

в) консистенция – твердая (при постукивании издает звук);

г) запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

16. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:

а) имеет на поверхности туши сухую корочку;

б) цвет от белого до розового;

в) цвет от бледно-розового до красного;

г) консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается);

д) консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

17. Укажите способы размораживания мяса:

а) медленный способ;

б) быстрый способ;

в) в воде с добавлением соли.

18. Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:

а) в воду переходят дубильные вещества;

б) в воду переходят растворимые пищевые вещества;

в) в воду переходят растворимые экстрактивные вещества;

г) в воду переходят нерастворимые пищевые вещества.

19. Укажите определение обвалки:

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мякоти от костей.

20. Укажите использование частей мяса, содержащих мало соединительной ткани, по способу тепловой обработки:

а) для варки;

б) для жарки;

в) для тушения;

г) для запекания;

д) для припускания.

21. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:

1. шейная часть;
2. лопаточная часть;
3. грудинка;
4. покромка;
5. толстый край;
6. тонкий край;
7. вырезка;
8. пашина;
9. верхний кусок тазобедренной части;
10. наружный кусок тазобедренной части;
11. боковой кусок тазобедренной части;
12. внутренний кусок тазобедренной части.

22. Выберите правильный вариант ответа - чем отличается эскалоп от шницеля:

а) не панированный полуфабрикат;

б) нарезают из безкостной части корейки;

в) натуральный порционный полуфабрикат;

г) нарезают из тазобедренной части свинины.

23. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь:

а) лопаточную;
б) тазобедренную;
в) вырезку;
г) грудинку.

24. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы:
а) рубленая масса без особенностей;
б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
в) добавляется хлеб;
г) добавляется сливочное масло.

25. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке:
а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выпрессовывая воду;
б) превращается в глютин - растворяется в горячей воде;
в) полностью разрушается.

26. От чего зависит продолжительность размягчения мяса:
а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;
б) от количества коллагена в разных частях мяса;
в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

27. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:
а) мясо духовое;
б) бифштекс;
в) филе;
г) лангет;
д) антрекот;
е) шницель;
ж) ромштекс.

28. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:
а) шницель;
б) котлеты натуральные;
в) котлеты отбивные;
г) эскалоп;
д) плов;
е) рагу.

29. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:
а) шашлык по-карски;
б) шашлык по-кавказски;
в) каре ягненка;
г) котлеты натуральные.

30. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:
а) бефстроганов;
б) поджарка;
в) гуляш;
г) рагу;
д) пилав;
е) плов;

ж) азу.

31. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы:

1. Размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С.
2. Отрубают голову.
3. Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
4. Крылья отрубают по локтевой сустав.
5. Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
6. Опаливают.
7. Натирают мукой или отрубями.
8. Отрубают ноги на 1-2 см ниже заплюсневого сустава.
9. Тушку промывают.
10. Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
11. Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
12. Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости.

32. Как размораживают птицу:

а) на воздухе;
б) в воде;
в) комбинированным способом.

33. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а) в «кармашек»;
б) в «мешочек»;
в) клювиком.

34. Какова цель заправки птицы:

а) придать ей компактную форму;
б) ускорить процесс тепловой обработки;
в) удобнее нарезать на порционные куски.

35. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов:

а) ножки;
б) крылышки;
в) грудки.

36. Какие полуфабрикаты готовятся из филе птицы:

а) котлеты «по-киевски»;
б) шницель «по-столичному»;
в) котлеты «поварские».

37. Укажите виды рыб используемые для фарширования:

а) сом, навага, щука;
б) щука, судак, карп;
в) судак, треска, окунь.

38. Укажите осетровые породы рыб:

а) семга, стерлядь, горбуша;
б) камбала, палтус, осетр;

в) осетр, стерлядь, белуга.

39. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:

а) сом, зубатка, угольная, камбала;

б) судак, сом, сабля;

в) нототения, треска, хек.

40. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30 сек. и быстро перекладывают в холодную воду:

а) линь;

б) камбала;

в) судак.

41. Какое тесто готовится для полуфабриката «Рыба в тесте»:

а) темпура;

б) заварное;

в) кляр.

42. При подготовке поросенка для тепловой обработки необходимо:

а) замариновать поросенка;

б) замочить поросенка в холодной воде;

в) у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость;

г) при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде.

43. Укажите признаки качества тушек ягнят:

а) Мышцы хорошо развиты, бёдра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно.

б) Мясо должно быть пронизано толстыми жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой.

в) Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 месяцев) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 месяцев).

г) На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте.

д) Масса туши не менее 3 кг.

е) Ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделёнными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделёнными почками и околопочечным жиром.

ж) Туши должны быть свежими, без посторонних запахов.

з) Поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый.

44. Укажите экзотические виды рыб:

а) тунец, палтус, камбала;

б) дорада, сибас, черная треска;

в) ледяная рыба, форель, ставрида.

45. Решите задачу:

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г; % отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%.

Ответ: _____.

46. Родиной блюда «Карпаччо» является:

а) Австрия;
б) Франция;
в) Италия;
г) Швейцария.

47. Укажите термическое состояние мяса:

а) парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное;
б) парное, охлажденное, оттаявшее;
в) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее;
г) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

48. Дефростация мяса обеспечивает:

а) удобство приготовления полуфабрикатов;
б) улучшение вкусовых качеств мяса;
в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
г) обеззараживание поверхности мяса.

49. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:

а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками;
б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками;
в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками.

50. Укажите части туши свинины:

1. корейка;
2. лопатка;
3. грудинка;
4. тазобедренная часть;
5. вырезка;
6. шея;
7. покромка.

51. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории:

а) 26,5%;
б) 14,8%;
в) 28,5 %

Основные показатели оценки результата	Оценка
Точность и скорость выполнения тестовых заданий, соответствие эталонов ответов	*90-100% -5* *80-89 %- 4* *70-79 % -3* *Менее 70% -2*

3

85. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

85.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

86. Паспорт фонда оценочных средств по учебной практике по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

86.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

- приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - 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;

ПО5 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО6 - контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

- уметь:

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Содержание учебной практики по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала
Тема 1.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Сервировка,

	варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Пластование рыбы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения сырья.
Тема 1.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Проверка органолептическим способом качества сырья. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов для сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Тема 1.5. Обработка, подготовка мяса диких животных	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Тема 1.6. Обработка и подготовка пернатой	Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани

дичи, кролика, птицы	пернатой дичи, птицы, кролика. Условия и сроки хранения пернатой дичи, птицы, кролика. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи, птицы, кролика. Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает

		полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

Типовые контрольные задания или иные материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

(приводятся все имеющиеся вопросы по вариантам контрольных работ для текущей аттестации по всем темам и указывается перечень компетенций, проверяемых оценочным средством)

2.1. Тестовые задания

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

Тема: Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1.**Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания состоит из стадий:**

а) трех
б) двух
в) одного

2. Прием сырья на предприятиях общественного питания осуществляется по признакам:

а) по количеству
б) по качеству
в) по усвояемости
г) другое

3. Выберите помещения для хранения скоропортящихся продуктов:

а) неохлаждаемые кладовые
б) охлаждаемые камеры
в) торговые помещения
г) технические помещения

4. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов осуществляется в цеху:

а) заготовочном
б) доготовочном
в) кондитерском
г) другое

5. В процессе тепловой обработки кулинарная продукция:

а) увеличивается в массе
б) обеззараживается
в) повышается её усвояемость
г) другое

6. К основным способам тепловой обработки относят:
а) пассерование
б) варка
в) тушение
г) жаренье

7. К механическому способу обработки продуктов относят:
а) маринование
б) измельчение
в) нагревание
г) другое

8. Температура при варке основным способом составляет:
а)110…120^{0}С
б) 80…90^{0}С
в) 100…102^{0}С
г) 90…95^{0}С

9**. Очищенные корнеплоды хранят при температуре от 0 до 4^{0}С не более:**
а) 12 часов
б) 6 часов
в) 24 часов
г) 2 часов

10. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы хранят:
а) 24 часа
б) 6 часов
в) 12 часов
г) 2 часа

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.

11. Горячие цехи организуются на предприятиях общественного питания:
а) заготовочных
б) доготовочных
в) с полным циклом производства
г) другое

12. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям:
а) государственных стандартов
б) технологическим картам
в) калькуляционных карточек
г) другое

13. Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах:
а) 23-25^{0}С
б) 16-18^{0}С
в) 19-21^{0}С
г) другое

14. Для получения концентрированного бульона на 1кг продукта берут:

а) 3,5 л воды
б) 4 л воды
в) 1,25 л воды
г) 2 л воды

15. При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой:
а) холодной
б) теплой
в) горячей
г) кипяченой

16. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет:
а) 2часа
б)1час
в) 3часа
г) 4часа

17. Горячие супы приготавливают в отделении горячего цеха:
а) холодном
б) суповом
в) соусном
г) другое

18. Оборудование для горячего цеха подбирают:
а) от места функционирования предприятия
б) по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием
в) от характера производства предприятия
г) другое

19. В горячем цеху для удобства организации приготовления горячих блюд секционное модулированное оборудование устанавливают:
а) островным способом
б) в виде технологических линий
в) в шахматном порядке
г) другое

20. Для приготовления бульонов используют оборудование:
а) пароконвектомат
б) электрическую сковороду
в) пищеварочный котел
г) другое

Тема Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.
21. Горячие соусы приготавливают в отделении горячего цеха:
а) соусном
б) суповом
в) холодном
г) другое

22. Для приготовления горячих соусов используют оборудование:
а) жарочный шкаф
б) тестомесильную машину
в) электрическую плиту
г) другое

23. На одну порцию блюда используют соуса:
а) 50г
б) 75г
в) 250г
г) другое

24. Температура подачи горячих соусов:
а) 40-50^{0}С
б) 50-60^{0}С
в) 65-70^{0}С
г) другое

25. По технологии приготовления соусы бывают:
а) холодные
б) основные
в) производные
г) другое

26. Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80^{0}С:
а) 3-4часа
б)1час
в) 6часов
г) другое

27. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливают:
а) электрическую плиту
б) пищеварочный котел
в) пароварочный шкаф
г) другое

28. Работа поваров соусного отделения начинается:
а) с ознакомлением производственной программы
б) подборкой технологических карт
в) оформлением блюд
г) другое

29. Для приготовления соусов в небольшом количестве на рабочем месте используют:
а) пищеварочный котел
б) кастрюли различной емкости
в) сковороды чугунные
г) другое

30. При подачи соуса к блюду отдельно его наливают в:

а) соусник
б) кокотницу
в) розетку
г) другое

Тема . Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

31. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе:
а) холодном
б) овощном
в) горячем
г) мясном

32.Бракераж готовой продукции предусматривает:
а) контроль за качеством продукции
б) опрос потребителей
в) установление цен на кулинарную продукцию
г) сроки хранения

33. Кулинарную продукцию оценивают органолептическими показателями:
а) запах
б) цена
в) внешний вид
г) вкус

34. Тепловое оборудование это:
а) тестомесильная машина
б) овощерезательная машина
в) электрическая плита
г) пароконвектомат

35. На средних и малых предприятиях, где осуществляется несколько неоднородных операций, преобладают рабочие места:
а) специализированные
б) основные
в) универсальные
г) другое

36. Из перечисленных приводов выделите универсальный:
а) ПГ-0,6
б) ПМ-1,1
в) ПУ-0,6
г) ПХ-0,6

37. Для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд предназначены:
а) электрические сковороды
б) фритюрницы
в) электрические мармиты
г) другое

38. В зависимости от качества и объема предоставляемых услуг предприятия общественного питания делятся на классы:

а) люкс
б) высшая
в) первая
г) другое

39. В электрической плите ПЭСМ-4ШБ под жарочной поверхностью находится:

а) инвентарный шкаф
б) жарочный шкаф
в) пекарный шкаф
г) подсобный шкаф

40. При необходимости транспортирования готовой продукции она доставляется в:

а) котлах
б) термосах
в) посуде с плотно закрывающимися крышками
г) другое

Зачетные вопросы для промежуточной аттестации

1.Измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом.

2. Нарезки вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фарширования традиционные виды овощей и грибов.

3. Хранения обработанных овощей и грибов, предохранение от потемнения обработанные овощи и грибы, удаление излишней горечи.

4.Порционирования обработанных овощей и грибов по группам и приготовление полуфабрикатов из них.

5.Изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов.

6.Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

7. Размораживания мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.

8.Обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую).

9. Хранения обработанной рыбы, и полуфабрикаты из неё в охлажденном и замороженном виде.

10.Порционирования обработанной рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из неё.

11. Изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.

12. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

13. Размораживания, обработки, подготовки различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

14. Приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

15. Хранения обработанной мяса, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.

87. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

87.1 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

88. Паспорт фонда оценочных средств по учебной практике по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по МДК. 03.01

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

88.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1 - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов;

уметь:

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

2. Содержание учебной практики по МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала
Тема 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	1.Отработка приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.
Тема 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1.Отработка приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки. 2.Отработка приемов изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Отработка приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания.
Тема 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Отработка приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания.

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт,

		анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

3.Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Типовые задания для проведения промежуточного контроля:

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:

а) повышает калорийность;

б) придает цвет;

в) придают вкус и аромат.

2. Какой алгоритм приготовления 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 с закрытой крышкой.

3. С какой целью овощи для супов пассируют:

а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;
б) сокращения продолжительности варки;
в) изменения консистенции.

4. Какой формой нарезают капусту для борща «Московский»:
а) соломка;
б) шашки;
в) рубят.

5. Какие составляющие соуса красного основного:
а) красная мучная пассеровка, пассерованные коренья и репчатый лук, пассерованная томат-паста;
б) белая мучная пассеровка, пассерованные коренья и репчатый лук, пассерованная томат-паста;
в) белая жировая мучная пассеровка, пассерованные коренья и репчатый лук, пассерованная томат-паста.

6. Как размораживают сельскохозяйственную птицу:
а) на воздухе;
б) в воде;
в) комбинированный способ.

7. Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки:
а) тазобедренная часть, вырезка, грудинка;
б) вырезка, тонкий и толстый край;
в) вырезка, тонкий и толстый край; внутренний и верхний кусок.

8. У каких рыб кожу снимают «чулком»:
а) налим, угорь, бельдюга;
б) щука, навага, линь;
в) камбала, треска, сайда.

9. Какие овощи допускается хранить при температуре +4+2 в течение дня:
а) овощи жареные;
б) овощи тушеные;
в) овощи запеченные.

10. Картофельные зразы:
а) жарят во фритюре;
б) жарят основным способом;
в) запекают.

11. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания:
а) остывшая;
б) охлажденная;
в) мороженная.

12. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы:
а) пашина, обрезки;
б) покромка II категории;
в) вырезка.

13. Температура отпуска горячих овощных блюд:
а) не ниже 55°С;
б) не ниже 65°С;
в) не ниже 74°С.

14. Не добавляют манную крупу в котлеты:
а) свекольные;
б) капустные;
в) картофельные.

15. Для того, чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
а) стерилизация;
б) защипывание;
в) бланширование;
г) процеживание.

16. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:
а) сухая;
б) жировая;
в) холодная.

17. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции:
а) протирают;
б) сильно разваривают;
в) припускают мелко нарезанными.

18. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки:
а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в клейкое вещество глютин.

19. 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.

20. 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.

21. Большую дичь с маленьким содержанием жировой ткани, после заправки:
а) филейную часть шпигуют шпиком;
б) заворачивают в тонкий слой шпика;

в) смазывают сметаной.

22. При варке картофеля наблюдаются следующие изменения крахмала:
а) декструкция крахмальных полисахаридов;
б) модификация крахмальных полисахаридов;
в) ретроградация крахмальных полисахаридов.

23. Шашлык по-карски нарезают из:
а) почечной части корейки;
б) мякоти окорока;
в) мякоти лопатки.

24. Какие питательные вещества содержатся в рыбе:
а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;
б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;
в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

25. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке:
а) 18-20%;
б) 15-20%;
в) 20-25%.

26. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:
а) горячим;
б) теплым;
в) остывшим.

27. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:
а) с открытой крышкой;
б) с закрытой крышкой.

28. Для приготовления белой пассеровки, просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
а) 80-90°С;
б) 50-60°С;
в) 110-120°С;
г) 130-140°С.

29. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус:
а) сметанного;
б) белого;
в) молочного;
г) красного.

30. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица:
а) потрошеная;
б) не ощипанная;
в) упитанная.

31. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости – промывают - вырезают место прикрепления плодоножки:

а) сладкий перец;
б) баклажан;
в) помидор;
г) огурец.

32. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:
а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу.

33. Чему способствуют экстрактивные вещества, которые в процессе тепловой обработки переходят в бульон:
а) улучшению цвета;
б) повышению калорийности;
в) возбуждению аппетита.

34. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:
а) сом, зубатка, угольная, камбала;
б) судак, сом, сабля;
в) нототения, треска, хек.

35. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом:
а) «Московский»;
б) «Украинский»;
в) «Флотский».

36. 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.

37. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов:
а) пассерование;
б) варка;
в) припускание.

38. К натуральным жареным блюдам относятся:
а) поджарка, бефстроганов;
б) бифштекс, лангет;
в) антрекот, гуляш.

39. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке:
а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при t = 40°С;
б) свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;
в) белки свертываются;
г) глютин при охлаждении образует желе.

40. Как определить готовность жареной рыбы:

а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
в) по вкусу, по внешнему виду.

41. Для варки в молоке, картофель нарезают:
а) брусочками;
б) ломтиками;
в) кубиками.

42. При температуре 170-180°С овощи жарят:
а) основным способом;
б) во фритюре;
в) в жарочном шкафу.

43. Производным какого соуса является соус томатный:
а) белого;
б) красного;
в) молочного;
г) лукового.

44. Для борщей «Флотский» и «Сибирский» белокочанную капусту нарезают:
а) шашками;
б) соломкой;
в) дольками

45. Продукты, входящие в натуральную рубленую массу:
а) мясо, лук, соль, перец;
б) мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец;
в) мясо, соль, перец, молоко или вода.

46. Шашлык по-карски нарезают:
а) кубиками;
б) по одному куску в виде брусочка;
в) соломкой.

47. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 сек. и быстро перекладывают в холодную воду:
а) линь;
б) камбала;
в) судак.

48. Для жарки из отварного, картофель нарезают:
а) брусочками;
б) ломтиками;
в) кружочками.

49. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени:
а) белое вино;
б) паровой;
в) польский;

г) рассол.

50. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
а) стерилизации;
б) защипывания;
в) бланширования;
г) процеживания.

51. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд:
а) в холодную;
б) в горячую;
в) в пряный отвар.

52. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают:
а) соломкой;
б) брусочками;
в) дольками.

53. Перезрелые помидоры используют:
а) для фарширования;
б) для приготовления соусов;
в) для салатов.

54. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг:
а) целиком;
б) кругляшом (порционным куском);
в) разделывают на филе.

55. Более длительная продолжительность варки:
а) на пару;
б) в воде.

56. К каким блюдам используют соус белый основной:
а) для запекания мяса или рыбы, супов;
б) к биточкам, котлетам из кур;
в) к блюдам из овощей, к сосискам.

57. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают:
а) соломкой;
б) дольками;
в) ломтиками.

58. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их:
а) в кипящую;
б) в холодную;
в) в теплую.

59. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой:
а) окунь;
б) маринка;

в) ставрида.

60. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

а) для фаршей, крупяных супов;	**1) кольца;**
б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;	**2) полукольца;**
в) для соусов, супов;	**3) крошка;**
г) для шашлыков, жарки во фритюре.	**4) дольки.**

61. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «Рагу овощное»:

а) дольками;
б) соломкой;
в) крошкой;
г) шашками.

62. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:

а) соломка;
б) шашки;
в) рубка.

63. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:

а) варка;
б) припускание;
в) тушение.

64. Для варки не используют:

а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

65. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г.:

а) порционными кусками (кругляшом);
б) целиком;
в) разделывают на филе.

66. Зачем мясо обсушивают:

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
в) мясо после этого становится мягче.

67. Морковь пассируют:

а) для перехода в жир красящих веществ;
б) для улучшения вкуса;
в) для сохранения аромата.

68. Для чего настаивают супы после окончания варки:

а) для формирования вкуса и аромата;
б) для улучшения цвета;
в) чтобы овощи стали мягче.

69. Производным какого соуса является соус луковый:
а) белого;
б) красного;
в) томатного,
г) грибного.

70. Красный цвет мяса зависит от вещества:
а) коллаген;
б) глютин;
в) миоглобин.

71. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса:
а) сухая;
б) жировая;
в) холодная.

72. Какую панировку используют для зраз рубленых:
а) сухарную;
б) двойную;
в) мучную;
г) хлебную.

73. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию:
а) 75, 100, 125;
б) 100, 125, 150;
г) 200.

74. Какой из рассольников готовят без картофеля:
а) «Ленинградский»;
б) «Московский»;
в) «Домашний».

75. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:
а) повышают калорийность;
б) придают цвет;
в) придают вкус и аромат.

76. Части мяса получаемые после обвалки свинины:
а) шея, грудинка, корейка, лопатка, окорок, обрезь;
б) толстый край, покромка, окорок, шея;
в) грудинка, лопатка, окорок.

77. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:
а) до 2 ч.;
б) 4 ч.;
в) 1 ч.;
г) 30 мин.

78. Для какого соуса используется коричневый бульон:
а) томатный;
б) луковый;

в) сметанный.

79. При отпуске блюда «Бифштекс с яйцом», яйцо кладут:
а) рядом с бифштексом;

80. Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде:
а) треску, камбалу, сома, окуня, судака, щуку, осетровую и др.;
б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку и др.;
в) лосося, зубана, ставриду, форель, сига и др.

81. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке:
а) варить при низкой температуре;
б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

82. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию:
а) картофель протерли горячим;
б) картофель протерли холодным;
в) добавили холодное молоко.

83. Какую солянку подают без сметаны:
а) сборную мясную;
б) грибную;
в) рыбную.

84. Какой вкус должен иметь борщ:
а) кислый;
б) сладковатый;
в) кисло-сладкий.

85. В состав какого рассольника входит крупа:
а) «Домашний»;
б) «Ленинградский»;
в) «Московский».

86. Для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль:
а) соус белое вино;
б) соус сухарный;
в) соус польский;
г) соус белый с яйцом.
87. Отварное мясо говядины и свинины хорошо сочетается с соусом:
а) белым;
б) красным;
в) сметанным.

88. Готовность жареного мяса крупным куском определяют:
а) по упругости;
б) по цвету сока;
в) по внешнему виду.

89. Пай-картофель, жаренный во фритюре, нарезают:
а) соломкой;

б) брусочками;
в) стружкой.

90. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции:
а) не добавили мучную пассеровку;
б) не добавили сахар, соль;
в) не добавили уксус.

91. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной:
а) составом мясных продуктов;
б) подачей;
в) отпуском.

92. Жареные блюда из домашней птицы:
а) цыплята табака, люля-кебаб;
б) котлеты по-киевски, птица по столичному;
в) чахохбили, рагу.

93. Фаршированные овощи:
а) варят;
б) запекают;
в) жарят.

94. На каких бульонах готовят солянки:
а) костных;
б) концентрированных;
в) бульонных кубиках.

95. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов:
а) до кислотосодержащих продуктов;
б) после кислотосодержащих продуктов;
в) одновременно с кислотосодержащими продуктами.

96. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют:
а) манную крупу;
б) муку;
в) крахмал.

97. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:
а) варка;
б) бланширование;
в) припускание.

98. Какой борщ готовят на грибном отваре:
а) с черносливом;
б) «Флотский»;
в) «Московский».

99. 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.

100. По способу тепловой обработке плов относят к блюдам:
а) запечённым;
б) тушёным;
в) жареным.

101. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного:
а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу.

4.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

4.3 Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по учебной практике по МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

88.2 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1 - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - 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;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов;

уметь:

У1 - 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;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

2.2 Содержание обучения по учебной практике МДК. 04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала
Тема 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	1.Отработка приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.
Тема 2. 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.	Отработка приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки. Отработка приемов изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента..
Тема 3. 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.	Отработка приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания.

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой

	баллов	компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Холодный цех по характеру производства относиться:

а. заготовочный

б. доготовочный

в.специализированный

г.универсальный

2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептур 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. Сюзет
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. мелисса

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.

17.Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:
а. бракеражном журнале
б. санитарном журнале
в. журнале контроля работников
г. другой вариант

18. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:
а. по меню
б. по сборнику рецептур
в. по плану-меню
г. технологической карте

19. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:
а. **усиления вкуса фруктов**
б. сохранения витамина С
в. сохранения цвета
г. усиления аромата

20. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:
а. полухолодный
б. воздушный
в. безукоризненный
г. вознеси меня
д. варёные сливки
е. мокрый снег

21. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:
а. крекером
б. бисквитными пальчиками
в. песочным печеньем
г. зефиром
д. бисквитным печеньем
е. мармеладом
ж. курабье

22.Основанием и тортов-муссов могут быть:
а. макаронник
б. рисовый пудинг
в. кнели
г. творожная запеканка
д. бисквитный полуфабрикат

23.Фланы готовят из полуфабриката:
а. песочного
б. бисквитного
в. заварного

г. слоеного

24. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:
а. карамель
б. марципан
в. крем
г . франжипан
д. цветы

25. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:
а. карамель
б. крем
в. соус
г. нет значения

26.Сладкие омлеты готовят с добавлением:
а. джема
б. рома
в. персиком
г. яблоком

27. Продукты, составляющие основу шербетов:
а. сок фруктов
б. настой шиповника
в. коньяк
г. взбитые сливки
д. карамель
е. фруктовое пюре

28. Способы глазирования ягод:
а. сахарной пудрой
б. растопленным шоколадом
в. сахарным сиропом
г. взбитые белками
д. желейным сиропом

29. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:
а. йогурт
б. майонез
в. молоко
г. сметана
д. лимонный сок с портвейном
е. коньяк

30. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:
а. электрические плиты
б. кондитерсая печь
в. фондюшница
г. пароконветомат

д. штепсельный

Тестовые задания по теме «Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд»:

Выберите верный ответ:

1. КАКОВА МАССА (г) БЛЮДА «ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕНЫЕ»?

а) 140;

б) 75;

в) 100…125.

2. ГОТОВОЕ ЖЕЛЕ ХРАНЯТ НА ХОЛОДЕ НЕ БОЛЕЕ 12 ЧАСОВ

А) желе уплотняется

Б) карамелизуется

В) выделяет жидкость

Г) приобретает горький вкус

3. В КАКОЙ МОМЕНТ В ЖЕЛЕ ВВОДЯТ ОТЖАТЫЙ СОК

А) до растворения желатина

Б) во время растворения желатина

В) после растворения желатина

Г) перед подачей

4. ПОДАЮТ СО СМЕТАНОЙ, МОЛОКОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

А) землянику, клубнику, малину

Б) арбуз, дыню

В) апельсины, мандарины

Г) яблоки, груши

5. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ЯГОД ДЛЯ ПОДАЧИ

А) перебираем, промываем

Б) перебираем, промываем, обсушиваем

В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем

6. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ СОДЕРЖИТСЯ В

А) горячих сладких блюдах

Б) желированых блюдах

В) блюдах из свежих фруктов и ягод

Г) кремах

7. ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОТЕМНЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПРИЯТНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА, НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ СМАЗЫВАЮТ

А) сахарным песком

Б) лимонным соком

В) сладким сиропом

Г) сладким соусом

8.СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТАРТАЛЕТОК

а) запекание

б) выпекание

9.НА 100 г. ЖЕЛЕ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА

а) 25 г.

б) 15 г.

в) 8 г.

10. МАННАЯ КАША И МОЛОЧНАЯ ПЕНКА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

А) пудинга
Б) самбука
В) каши гурьевской
Г) крема

11. ТЕСТО КЛЯР ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

А) шарлотки
Б) яблоки, жаренные в тесте
В) пудинга
Г) яблок печёных

12. К ПУДИНГУ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС

А) шоколадный
Б) молочный
В) сметанный
Г) грибной

13. В СОСТАВ ТЕСТА ДЛЯ ЯБЛОК ВХОДИТ

А) крахмал
Б) взбитые белки
В) сливки
Г) льезон

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

14. НА ПРОЦЕСС СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ БОЛЬШОЕ ВЛИЯНИЕ ОКАЗЫВАЕТ ПРИРОДА ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ЕГО КОНЦЕНТРАЦИЯ И ТЕМПЕРАТУРА СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ

А) да Б) нет

15. ЧЕМ ВЫШЕ КОНЦЕНТРАЦИЯ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ТЕМ МЕНЬШЕ ПРОЧНОСТЬ СТУДНЯ И НИЖЕ ТЕМПЕРАТУРА ИХ ПЛАВЛЕНИЯ

А) да Б) нет

В задании установи правильную последовательность.

16. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ ИЗ КЛЮКВЫ

А) охлаждают, разливают в формы
Б) оформляют
В) вынимают желе из формы
Г) клюкву перебирают, промывают, ошпаривают
Д) подготавливают желатин
Е) в жидкое желе вливают отжатый сок
Ж) растирают деревянным пестиком
З) ставят желе в холодильник для застывания
И) осуществляют отпуск

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ СЛДАДКИХ БЛЮД

А) 40-45^{0}С
Б) 50-55^{0}С
В) 60-65^{0}С
Г) 70-75^{0}С

18. К ГОРЯЧИМ СЛАДКИМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТ

А) пудинг
Б) самбук
В) крем
Г) мусс

19. ЛЬЕЗОН ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

А) пудинга
Б) шарлотки
В) запеканки
Г) суфле

20. К ПУДИНГАМ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС

А) шоколадный
Б) молочный
В) абрикосовый
Г) малиновый

21. БЛЮДО ПРИНЯТО ГОТОВИТЬ ДЛЯ БАНКЕТОВ И НОВОГОДНИХ УЖИНОВ

А) шарлотки
Б) суфле
В) пудинга
Г) самбук

В заданиях с 22 по 26 заполните пропуски в предложениях

22. При отпуске мусс поливают _____.
23. Мусс можно приготовить без желатина, заменив его _____.
24. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты _____ в пышную пену.
25. Самбук отличается от мусса тем, что в него вводят _____.
26. При приготовлении киселей ягоды разминают _____ пестиком

В заданиях с 27 по 30выберите согласны ли вы с утверждением

27. ВИНОГРАД УКЛАДЫВАЮТ ЦЕЛОЙ ГРОЗДЬЮ И ПОСЫПАЮТ САХАРОМ

А) да Б) нет

28. ПЕРЕД ОТПУСКОМ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ УКЛАДЫВАЮТ В ВАЗОЧКИ ИЛИ НА ДЕСЕРТНУЮ ТАРЕЛКУ

А) да Б) нет

29. ЯГОДЫ МОЖНО ПОСЫПАТЬ САХАРНЫМ ПЕСКОМ ИЛИ РАФИНАДНОЙ ПУДРОЙ

А) да Б) нет

30. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОГИХ СЛАДКИХ БЛЮД БЕРУТ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ В СВЕЖЕМ, ЗАМОРОЖЕННОМ И КОНСЕРВИРОВАННОМ ВИДЕ

А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.

31. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ЯБЛОК ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ САЛАТА

А) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа
Б) доводят до кипения
В) с плодов снимают цедру и мелко нарезают
Г) апельсиновый настой процеживают
Д) вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают
Е) цедру заливают горячей водой
Ж) добавляют сахар
З) осуществляют отпуск

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 °С
б) 6 ч t 2-6 °С

в) 36 ч t -2 -4 °С

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 льезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»
а) яица, 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 250ºС);
в) не выдержали в форме для остывания.

7.Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»
1)_____
2)_____
3)_____
4)_____

Материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для дифференцированного зачета

1.Ассортимент и товароведная характеристика чая.
2.Технология приготовления чая с сахаром.
3.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления чая с сахаром
4.Ассортимент и товароведная характеристика сухофруктов.
5.Технология приготовления компота из сухофруктов.
6.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из сухофруктов.
7.Ассортимент и товароведная характеристика какао.
8.Технология приготовления киселя.
9.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления киселя.
10.Ассортимент и товароведная характеристика кофе.
11.Технология приготовления какао.
12.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления какао.
13.Классификация сладких блюд.
14.Технология приготовления кофе.
15.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления кофе.
16.Ассортимент и классификация сладких блюд.
17.Технология приготовления компота из свежих яблок.
18.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих яблок.
19.Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд.
20.Технология приготовления компота из свежих ягод.
21.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного.
22.Технология приготовления желе яблочного.
23.Виды основного сырья для приготовления сладких блюд.
24.Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд.
25. Технология приготовления компота из сухофруктов.
26.Технология приготовления желе из молока.
27.Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления компота из сухофруктов и желе из молока.
28.Варианты оформления и подачи сладких блюд.
29.Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд.
30.Технология приготовления мусса клюквенного.
31.Правила хранения сладких горячих блюд.
32.Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков.
33.Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе.

34.Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод.

35.Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов, и ягод.

36.Правила хранения холодных сладких блюд.

37. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков.

38.Технология приготовления компота из консервированных яблок.

39.Технология приготовления самбука абрикосового.

40.Температурный режим и сроки хранения сладких блюд.

41.Значение сладких блюд в питании человека.

42.Технология приготовления крема ванильного.

43.Технология приготовления киселя из яблок.

44.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления крема ванильного и киселя из яблок.

45.Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке.

46.Технология приготовления киселя молочного.

47.Технология приготовления яблок в тесте жареных.

48.Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления киселя молочного и яблок в тесте жареных

49.Общая характеристика запечных сладких блюд.

50.Характеристика и классификация напитков.

51.Технология приготовления пудинга сухарного.

52.Характеристика посуды для подачи сладких блюд.

53.Значение напитков в питании человека.

54.Технология приготовления каши гурьевской.

55.Технология приготовления пудинга рисового.

56.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской и пудинга рисового.

57.Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.

58.Требования к организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд.

59.Технология приготовления шарлотки с яблоками.

60.Технология приготовления чая.

61.Способы подачи чая.

62.Требования к организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд.

63.Технология приготовления какао.

64.Технология приготовления самбука яблочного.

65.Перечислите оборудование для приготовления какао и самбука яблочного.

66.Требования к качеству и срок хранения горячих напитков.

67.Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков.

68.Технология приготовления многослойного желе.

69.Технология приготовления кофе черного.

70.Технология приготовления желе из апельсина.

71.Перечислите оборудование для приготовления мусса клюквенного.

72.Технология приготовления напитка лимонного

73.Технология приготовления кофе гляссе.

74.Перечислите оборудование для приготовления самбука абрикосового.

75.Технология приготовления киселя из черной смородины.

3.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

3.1Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по учебной практике по МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

88.3 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1 - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

ПО5 - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО6 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО7 - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО8 - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО9 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО10 - контроле хранения и расхода продуктов;

уметь:

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

У6 - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

У7 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

89.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

МДК. 05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование тем учебной практики	**Содержание учебного материала**
Тема 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.	Отработка приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
Тема 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Изучение способов оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.
Тема 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Отработка приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки.
Тема 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	Отработка приемов изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
Тема 5. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры..	Отработка приемов выбора применения методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Тема6. Последовательности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом особенностей заказа.	Применения методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от изменения ассортимента и спроса.
Сдача дифференцированного зачёта на основании аттестации по итогам практики	

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

90. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы

формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Вводный тест

№ п/п	Вопросы	Эталоны ответов
1.	Можно ли использовать для замеса муку зараженную мучными вредителями?	Нет, или можно с добавлением «Мажимикса».
2.	Можно ли использовать для замеса теста воду с температурой выше 60°С ?	Нет.
3.	Можно ли производить замес дрожжевого теста начиная с муки?	Нет.
4.	Требуется ли предварительная подготовка муки к замесу?	Да.
5.	Можно ли ставить тесто в холодное помещение для брожения?	Нет.
6.	Можно ли делать обминку теста, если мука слабая?	Нет.
7.	Можно ли узнать готовность теста по конечной кислотности?	Нет.
8.	Можно ли ставить жидкую опару в зимнее время?	Нет.
9.	Можно ли месить тесто на молодой опаре?	Нет.
10.	Зависит ли время расстойки теста от развеса изделий?	Да.
11.	Можно ли проводить расстойку изделий на сквозняке?	Нет.
12.	Можно ли смазывать изделий меланжем перед самой посадкой в печь?	Нет, только за 5 минут до выпечки.
13.	Можно ли определить температуру в пекарной камере без термометра?	Да.
14.	Зависит ли время выпечки от содержания сдобящих веществ теста?	Да.
15.	Зависит ли время выпечки от формы изделия?	Да.
16.	Определить время брожения безопарного теста: 1) 1 – 2 часа; 2) 4-5 часов; 3) 5-6 часов; 4) 3-3,5 часа.	3-3,5 часа. (4).
17.	Определите время брожения опары средней длительности: 1) 3 – 4часа; 2) 5 – 6 часов; 3) 1 – 2 часа; 4) 2 – 3 часа.	2-3 часа (4).
18.	Определить время брожения опарного теста: 1) 3 – 4 часа; 2) 5 – 6 часов; 3) 1 – 2 часа; 4) 2 – 3 часа.	5-6 часов (2).
19.	Назовите температуру безопарного теста: 1) 25; 2) 27; 3) 29; 4) 32.	32ºС (4).
20.	Какое брожение идёт в опаре? 1) спиртовое; 2) молочно-кислое; 3) уксусное; 4) масляно-кислое.	Спиртовое (1).
21.	Назовите температуру клейстеризации крахмала при выпечке: 1) 63; 2) 73; 3) 83; 4) 93.	73ºС (2).
22.	Какой цвет корки у изделия из кислого теста: 1) ярко окрашена; 2) бледная; 3) бледная с трещинами; 4) горелая.	Бледная с трещинами (3)
23.	Какой мякиш у изделия из пересоленного теста: 1) заминающийся; 2) липкий; 3) крошащийся; 4) с закалом.	Крошаший (3).

91.

Критерии оценок:

Степень профессиональной подготовленности (в баллах)				
«5»	«4»	«3»	«2»	«1»
23-22 верных ответов	21-17 верных ответов	16-13 верных ответов	12 -11 верных ответов	10 и менее верных ответов

92.

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

93. *Тестовые задания*

94.

№ п/п	Вопросы	Варианты ответа	Правильный ответ
1	Укажите, что даёт мука тесту.	А) Эластичность, пластичность; Б) Упругость, эластичность; В) Упругость, калорийность.	Б)
2	Опишите, чем дезинфицируют яйца в училище.	А) Хлорная известь; Б) Хлорамин; В) Ника 2.	В)
3	Выберите ответ, как влияет патока на тесто и сироп.	А) Не даёт черстветь тесту, дает калорийность сиропу; Б) Даёт тесту пышность, сиропу вкус; В) Предотвращает от черствения тесто и засахаривания сиропа.	В)
4	Назовите особенность состава сырья песочного теста?	А) Не входит никакая жидкость кроме яиц; Б) Входит много жиров в тесто; В) Входит много сахара в тесто.	А)
5	Укажите, температуру выпечки заварного теста.	А) t 220 ºС первые 15 минут, затем t 190 ºС; Б) t 200 ºС первые 15 минут, затем t 180 ºС; В) t 215 ºС первые 15 минут, затем t 195 ºС.	А)
6	Опишите, как подготавливают противни перед выпечкой пресного слоёного теста.	А) Смазывают растительным маслом; Б) Сбрызгивают холодной водой; В) Чистые листы прокаливают.	Б)
7	Чем отличается сдобно-пресный полуфабрикат от песочного полуфабриката?	А) В сдобно – пресный полуфабрикат входит жидкость: кисломолочные продукты либо жидкость с кислотами; Б) В песочное тесто входит больше жиров, что делает его рассыпчатым; В) Ничем.	А)
8	Укажите состав сырья на воздушный полуфабрикат «Меренги».	А) Мука, белки яиц, сахар, ванилин, лимонная кислота; Б) Белки яиц, сахарная пудра, лимонная кислота, ванилин; В) Сахар-песок, белки яиц,	В)

		ванильная пудра.	
9	Опишите, в чём отличие воздушного теста от миндального.	А) В миндальное тесто входят ядра миндаля, мука, но не входит ванильная пудра; Б) Технологией приготовления; В) В миндальное тесто входят орехи миндаля.	А)
10	Сколько способов разрыхления существует?	А) 3; Б) 4; В) 2.	Б)
11	Укажите соотношение сырья для сиропа в белковый крем.	А) 3:1 (Сахар, вода); Б) 4:1 (Сахар, вода); В) 5:1 (Сахар, вода).	Б)
12	Охарактеризуйте полуфабрикат: «Фруктовая начинка».	А) Это варенье; Б) Это вареные фрукты; В) Это повидло 1 кг уваренное с сахаром 300 гр до влажности 26%.	В)
13	Укажите, соотношение сырья желатина и воды для приготовления желе.	А) 1: 8-10 (желатин, вода); Б) 1:15 (желатин, вода); В) 1: 20 (желатин, вода).	А)
14	В чём отличие масляных кремов «Шарлотт» от «Гляссе»?	А) В сироп для крема «Шарлотт» входит молоко; Б) Ничем; В) В крем «Гляссе» входит эссенция.	А)
15	В какой крем входит мука?	А) Новый; Б) Зефир; В) Заварной.	В)
16	Какие бывают пирожные?	А) Нарезные, штучные; Б) Маленькие, большие; В) Сложные и простые.	А)
17	Какие бывают торты?	А) Одноярусные, многоярусные; Б) Круглые, квадратные, овальные, прямоугольные, фигурные. В) Литерные, массового производства, фигурные, фирменные.	В)
18	Укажите характеристику восточных национальных изделий.	А) Входит много сдобы (сахара, меда, орехов, яиц, масла и т. д); Б) Входит много пряностей; В) Входит много восточных фруктов.	А)
19	Для чего нужна стандартизация?	А) Контроля качества продукции; Б) Выдачи документов подтверждающих качество продукции.	А)
20	Для чего составляем калькуляционные карты?	А) Для определения стоимости кондитерского изделия (блюда); Б) Для определения наценки на изделие;	А)

		В) Для определения себестоимости изделия.	

95.

Критерии оценок:

Степень профессиональной подготовленности (в баллах)				
«5»	«4»	«3»	«2»	«1»
20-18 верных ответов	17- 14 верных ответов	13-11 верных ответов	10-6 верных ответов	5 и менее верных ответов

КОМПЛЕКТ КАРТОЧЕК-ЗАДАНИЙ

Тема: «Подготовка кондитерского сырья к производству»

Карточка-задание № 1

Задание:

Ответьте на следующие проблемные вопросы:

1. Почему муку просеивают, а масло зачищают?
2. Как и для чего проверяют влажность муки?
3. Что такое мажимикс и что будет, если его не добавить в тесто?

Карточка-задание № 2

Тема: «Подготовка кондитерского сырья к производству»

Задание:

1. Укажите, какие разрыхлители теста используют в кондитерском производстве.
2. Выпишите отличия пищевых ароматизаторов от эссенций и эмульсий.
3. Перечислите 4 способа разрыхления.

Карточка-задание № 3

Тема: «Подготовка кондитерского сырья к производству»

Задание:

1. Перечислите, какие жиры используют в кондитерском производстве. В чём их отличия.
2. Опишите, какие бывают яйцепродукты, подготовку их к производству, взаимозаменяемость этого сырья.
3. Как влияет крахмал на качество теста?

Карточка-задание № 4

Тема: «Подготовка кондитерского сырья к производству»

Задание:

1. Охарактеризуйте классификацию молочных продуктов, химический состав, влияние на тесто, их взаимозаменяемость.
2. Сахар, мёд и патока – опишите подготовку их и использование в производстве.
3. Для чего используют эссенции или коньяк (крепкого десертное вино) в кондитерском производстве.

Тема: «Дрожжевое тесто и изделия из него»

Задание: Карточка-задание № 1

Ответьте на следующие вопросы:

1. Чем отличается опарный способ от безопарного способа приготовления дрожжевого теста?
2. Что такое «сдоба»?
3. Можно ли готовить тесто на молодой опаре?

Карточка-задание № 2

Тема: «Дрожжевое тесто и изделия из него»

Задание:

1. Назовите ассортимент хлеба и хлебобулочный изделий.
2. Что такое обминка и сколько раз её делают?
3. Укажите, какие улучшители муки используют в хлебопечении.
4. Что такое заварка, какая у неё функция?

Карточка-задание № 3

Тема: «Дрожжевое тесто и изделия из него»

Задание:

1. Назовите ассортимент хлебобулочных изделий из опарного теста.
2. Составьте технологическую схему на одно изделие из ассортимента.

Карточка-задание № 4

Тема: «Дрожжевое тесто и изделия из него»

Задание:

1. Назовите ассортимент хлебобулочных изделий из безопарного теста.
2. Составьте технологическую схему на одно изделие из ассортимента.

Тема: «Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него»

Карточка-задание № 1

Задание:

1. Опишите два способа приготовления песочного теста.
2. Укажите ассортимент изделий из песочного теста.

Карточка-задание № 2

Задание:

1. Опишите четыре способа приготовления масляного бисквита.
2. Укажите ассортимент изделий из масляного бисквита.

Карточка-задание № 3

Задание:

1. Опишите все способы приготовления бисквитного теста.
2. Укажите ассортимент изделий из бисквитного теста.

Карточка-задание № 4

Задание:

1. Опишите приготовление пресного слоёного теста.
2. Укажите ассортимент изделий из пресного слоёного теста.

Карточка-задание № 6

Задание:

1. Опишите приготовление сдобно-сбивного полуфабриката.
2. Укажите ассортимент изделий из сдобно-сбивного полуфабриката.

Карточка-задание № 7

Задание:

1. Опишите технологию приготовления заварного теста.
2. Укажите ассортимент изделий из заварного теста.

Карточка-задание № 8

Задание:

1. Опишите технологию приготовления крошкового полуфабриката.
2. Укажите ассортимент изделий из крошкового полуфабриката.

Карточка-задание № 9

Задание:

1. Опишите технологию приготовления вафельного теста.
2. Перечислите ассортимент изделий из вафельного теста.

Карточка-задание № 10

Задание:

1. Опишите технологию приготовления воздушного, воздушно-орехового полуфабриката.
2. Укажите ассортимент изделий из воздушного, воздушно-орехового полуфабрикатов.

Карточка-задание № 11

Задание:

1. Опишите технологию приготовления миндального теста.
2. Укажите ассортимент изделий из миндального теста.

Карточка-задание № 12

Задание:

1. Опишите способы приготовления теста для хвороста.
2. Укажите особенности этого теста.

Тема: «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов

Карточка-задание № 1

Задание:

1. Укажите ассортимент сахаристых полуфабрикатов.
2. «Составьте технологическую схему приготовления помады основной.
3. В чём отличие полуфабрикатов: «Тиража» и инвертного сиропа?

Карточка-задание № 2

Задание:

1. Укажите ассортимент фруктово-ягодных полуфабрикатов.
2. Составьте технологическую схему приготовления полуфабриката «Фруктовые припасы»

Карточка-задание № 3

Задание:

1. Укажите ассортимент масляных кремов.
2. Составьте технологическую схему крема «Шарлотт».

Карточка-задание № 4

Задание:

1. Опишите два способа приготовления белкового крема.
2. Составьте технологическую схему на крем «Зефир».

Карточка-задание № 5

Задание:

1. Опишите технологию приготовление крема.
2. Укажите, для каких изделий используют заварной крем.

Карточка-задание № 6

Задание:

1. Опишите технологию приготовления сметанного крема и крема из сливок.
2. Укажите, для каких изделий использую сметанный крем и крем из сливок.

Карточка-задание № 7

Задание:

1. Какие вы знаете кремы растительного происхождения?
2. Какое сырьё используют в качестве наполнителей в кремы из растительных сл

растительных жиров)?

Карточка-задание № 8

Задание:

1. Что такое «Фонды», «Топы» и для чего их используют?
2. Какие новые производственные технологии в кондитерском деле вам известны?

Карточка-задание №9

Задание:
1. Перечислите ассортимент посыпок.
2. Для чего используются посыпки в кондитерском производстве?

Карточка-задание №10

Задание:
1. Опишите три способа приготовления мастики.
2. Для чего используются мастики в кондитерском производстве?

Карточка-задание № 11

Задание:
1. Опишите два способа приготовления марципана.
2. Для чего используются марципаны в кондитерском производстве?

Карточка-задание № 12

Задание:
1. Опишите приготовление белково-рисовальной массы (айсинг).
2. Для чего используется белково-рисовальная масса?

Тема: «Пирожные и торты»

Карточка-задание № 2

Задание:
1. Опишите ассортимент штучных пирожных.
2. Составьте технологическую схему приготовления одного из пирожных.
3. Составьте таблицу с указанием требований к качеству штучных пирожных.

Карточка-задание № 3

Задание:
1. Опишите требования к десертным пирожным (в наборах).
2. Составьте ассортимент пирожных для десертного набора.
3. Составьте таблицу с указанием требований к качеству десертных пирожных.

Карточка-задание № 4

Задание:
1. Опишите ассортимент тортов массового производства.
2. Составьте технологическую схему приготовления торта «Праздничный».
3. Составьте таблицу с указанием требований к качеству бисквитных тортов.

Карточка-задание № 5

Задание:
1. Укажите ассортимент фигурных тортов.
2. Составьте технологическую схему приготовления торта «Цыплята».
3. Составьте таблицу с указанием требований к качеству фигурных тортов.

Карточка-задание № 6

Задание:

1. Укажите ассортимент литерных тортов.
2. Составьте технологическую схему приготовления торта «Бисквитно-кремовый».
3. Составьте таблицу с указанием требований к качеству литерных тортов.

Карточка-задание № 7

Задание:

1. Укажите ассортимент фирменных тортов.
2. Составьте технологическую схему приготовления фирменного торта.
3. Составьте таблицу с указанием требований к качеству фирменных тортов.

Карточка-задание №

Задание:

1. Укажите требования к качеству заказных тортов.
2. Какие новые технологии вы знаете в приготовлении тортов?
3. Опишите пример приготовления торта по новой технологии приготовления.

Тема: «Мучные и кондитерские изделия пониженной калорийности»

Карточка-задание № 1

Задание:

1. Укажите ассортимент изделий с пониженным содержанием высококалорийных продукто
2. За счет каких продуктов идёт снижение калорийности?
3. Составьте технологическую схему приготовления булочки «Осенняя».

ТЕМАТИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

Вариант 1.

1. Опишите значение патоки крахмальной для теста и сиропов.

2Составьте алгоритм приготовления пирожных бисквитных нарезных с кремом.

3.Укажите разницу в характеристике песочного теста и сдобно пресного теста.

4.Укажите, при каких условиях и сколько времени хранят пирожные и торты: без отделки кремом, с белковым кремом или с фруктовой отделкой.

5.Охарактеризуйте понятие: «Сухие духи» либо «Букет».

6.Опишите технологию приготовления бисквитного торта «Сказка».

7.Составьте алгоритм последовательности операций приготовления тортов.

8.Что определяют лабораторным методом в жирах при приеме испытания сырья и готовых изделий.

9.Укажите последовательность операций приготовления низкокалорийной булочки «Розовой».

10.Составьте схему приготовления печенья: «Шакер-пури».

Вариант 2.

1. Опишите допустимые отклонения массы штучных пирожных.
2. Укажите, условия и сроки годности кондитерских изделий с взбитыми сливками.
3. Составьте алгоритм приготовления пирожного бисквитного фруктового «Буше».
4. Укажите условия и сроки хранения пирожных и тортов: со сливочным кремом.
5. Назовите, из каких операций состоит технология приготовления пирожных нарезных.
6. Назовите основные показатели, определяемые в яйцах и яйцепродуктах.
7. Опишите, что испытывают в углекислом аммонии, в лабораторных условиях.
8. Каков состав сырья для печенья крендель с корицей?
9. Укажите массу пирожных.
10. Составьте схему приготовления торта «Пешт».

Вариант 3.

1. Назовите отличие сырцовой мастики от заварной.
2. Опишите, как определить водопоглотительную способность муки.
3. Укажите отличие технологии приготовления тортов: «Прага» и «Сказка».
4. Укажите, при каких условиях и сколько времени хранят пирожные и торты: с заварным кремом.
5. Назовите, из каких операций состоит технология приготовления печенья: струдель с изюмом.
6. Назовите основные показатели, определяемые в сахарном песке и сахарной пудре.
7. Опишите, что испытывают в двууглекислой соде, в лабораторных условиях.
8. Каков состав сырья для печенья «Золотистого»?
9. Определите цель гигиенического сертификата.
10. Составьте схему приготовления торта «Прага».

Вариант 4.

1. Назовите основные виды посыпок.
2. Опишите процентное отношение в клейковине муки.
3. Чем отличается белковый заварной крем от сырцового?
4. Укажите, при каких условиях и сколько времени хранят желе и творожные кремы.
5. Назовите, из каких операций состоит технология приготовления печенья «Крендель с корицей».
6. Назовите основные показатели, определяемые во фруктовых начинках, варенье, повидле, цукатах.
7. Опишите, что испытывают в молочных продуктах в лабораторных условиях.
8. Назовите состав сырья для бисквита «Свежесть».
9. Укажите выход тортов массового производства.
10. Составьте схему приготовления торта «Сказка».

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачета

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по учебной практике по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

1. Перечень формируемых компетенций

Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего

освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

приобрести первоначальный практический опыт:

приобрести первоначальный практический опыт:

ПО 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПО 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПО 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение

деятельности подчиненного персонала

ПО 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПО 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте умения:

уметь:

У1. разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;;

У2. анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;;

У3. разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У4. принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;

У5. рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков

У6. рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;

У7. составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;

У8. выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;

У9. владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;

У10- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню;

У11- выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

У12- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

У13- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У14- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

У15- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

У16-- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

У17- выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

У18- взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;

У19- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

У20- рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;

У21- определять потребность для выполнения производственной программы;

У22- контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;

У23- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов;

У24- выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

У25- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

У26- определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

У27- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;

У28- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления блюд сложного ассортимента, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента,

У 29 - определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;

У30- организовывать рабочие места различных зон кухни;

У31- оценивать работу подчиненного персонала

2. Содержание обучения по учебной практике ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала
	Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Учебная практика.
1.Ознакомление с Уставом организации питания.	Обзорная лекция Знакомство с предприятием Знакомство с руководителем предприятия Знакомство с коллективом Изучение структуры и основного вида

	деятельности предприятия
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.	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
3.Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	Изучение видов структур и основного вида деятельности предприятия общественного питания.
4.Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Изучение правил составления нормативно – технологической документации, назначение и содержание; Формы контроля и соблюдение нормативно – технологической документации при приготовлении сложных блюд.
5.Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	Ознакомление с порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации
6.Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба на предприятии общественного питания.
7.Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей на предприятиях общественного питания. Выполнять расчёты состав и численность бригад поваров. Ознакомиться с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8.Участие в проведении инвентаризации на производстве.	Ознакомиться с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участвовать 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. Ознакомиться с порядком заполнения документов по производству. Участвовать в составлении требования в

	кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомиться с порядком заполнения инвентаризации
9.Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	Делать анализ ассортиментного перечня выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
10.Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	Делать расчет ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Оформление технологических и техни технологических карт на изготовленную п	Составить технологические и технико-технологические карты на: - холодные блюда и закуски; -горячие блюда и закуски; Оформить презентацию.
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. **Сдача дифференцированного зачета на основании аттестации по итогам учебной практики**	Составить технико-технологические карты на: - фирменные мучные, хлебобулочные, кондитерские изделия; - фирменные десерты; Оформить презентацию. Сдача зачета.

3. Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными

		документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

4. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

Комплект тестовых заданий по разделу 1.

1. Что не относится к понятию «управление персоналом»?

а) процесс руководства отдельными людьми;

б) метод общения с людьми;

в) искусство управления;

г) правильного ответа нет

2. Менеджер по работе с персоналом - это:

а) объект управления;

б) субъект управления;

в) исполнитель;

г) аппарат управления;

3. Управление персоналом – неотъемлемая часть науки:

а) менеджмент;

б) маркетинг;

в) сервисная деятельность;

г) экономика предприятия;

4. Какой вид стратегии управления персоналом может быть рекомендован предприятиям,

не располагающим достаточными финансовыми ресурсами?

а) стратегия импорта;

б) арендная стратегия;

в) аутсорсинг;

г) стратегия самообеспечения.

5. Для предприятия, имеющего филиалы в других регионах целесообразнее формировать структуру системы управления персоналом:

а) по функциональному принципу;

б) по территориальному принципу;

в) по смешанному принципу;

г) правильного ответа нет.

6. Какие мероприятия не относятся к рекрутингу?

а) поиск персонала;

б) проведение аттестации;

в) отбор персонала;

г) наѐм персонала.

7. «Пассивная технология» поиска предполагает инициативу со стороны:

а) самого работника;

б) службы персонала предприятия;

в) самого предприятия;

г) правильного ответа нет.

8. При отборе кандидатов на должность начальника отдела маркетинга следует использовать:

а) «технологию жесткого отбора»;

б) «технологию умеренного отбора»;

в) смешанную технологию;

г) правильного ответа нет.

9. К какому виду адаптации относится процесс привыкания работника к коллективу?

а) к общей адаптации;

б) к частной адаптации;

в) к социальной адаптации;

г) к профессиональной адаптации.

10. Что такое «аутсорсинг»?

а) стратегия управления персоналом, основанная на использовании предприятием потенциала других организаций;

б) метод управления персоналом;

в) принцип управления персоналом;

г) правильного ответа нет.

11. К какому этапу рекрутинга относится оформление и подписание трудового договора?

а) к отбору;

б) к поиску;

в) к найму;

г) правильного ответа нет.

12. В чѐм заключается различие между следующими вариантами арендной стратегии управления персоналом: «рентинг», «хайринг», «лизинг»?

а) в продолжительности периодов;

б) в работе с кадровым агентством;

в) в подходе к обучению кадров;

г) правильного ответа нет.

13. Что не относится к понятию «ротация»?

а) перевод работника на другую работу в пределах предприятия;

б) увольнение работника;

в) временное выбытие работника за пределы предприятия;

г) правильного ответа нет.

14. Что означает такой принцип управления персоналом как «законность»?

а) осуществление деятельности по управлению персоналом в строгом соответствии с существующими законами;

б) последовательность в работе с персоналом;

в) объективная оценка факторов макросреды;

г) объективная оценка факторов внутренней среды.

15. Кем определяется внутренняя мотивация?

а) самим работником;

б) работодателем;

в) высшим менеджером;

г) коллективом.

16. Чрезмерная централизация власти – это характерная черта:

а) демократического стиля управления;

б) авторитарного стиля;

в) либерального стиля;

г) правильного ответа нет.

17. Что означает такой принцип управления персоналом как реалистичность?

а) признание основной роли закона в работе по управлению персоналом;

б) всесторонняя объективная оценка всех факторов внешней среды и внутренней среды;

в) планомерность и последовательность в работе с персоналом;

г) достижение реальных целей.

18. Несоответствие работника занимаемой должности определяется:

а) по результатам аттестации;

б) непосредственным руководителем;

в) менеджером по работе с персоналом;

г) директором.

19. Выполнение работы по прямому принуждению это:

а) экономическая мотивация;

б) административная мотивация;

в) внутренняя мотивация;

г) внешняя мотивация.

20. На чем основаны психологические методы управления персоналом?

а) на познании психологии человека и структуры его потребностей;

б) на отношениях власти и подчинения;

в) на использовании материальных стимулов;

г) правильного ответа нет.

21. Наиболее действенными в рыночных условиях являются:

а) экономические методы управления персоналом;

б) социальные методы управления персоналом;

в) психологические методы управления персоналом;

г) организационно-административные методы управления персоналом.

22. При смене кадровой стратегии наибольшее значение приобретает следующий принцип управления персоналом:

а) реалистичность;

б) законность;

в) гибкость;

г) открытость.

23. Прямое административное указание, дисциплина, взыскание и поощрение относятся:

а) к экономическим методам управления;

б) к психологическим методам управления;

в) к организационно-административным методам управления;

г) к социальным методам управления.

24. Что такое «контроллинг персонала»?

а) адаптация персонала;

б) поиск, отбор, наем персонала;

в) выявление, учет, оценка и сравнение результатов деятельности персонала;

г) стимулирование деятельности персонала.

25. Что такое «ротация персонала»?

а) оценка и сравнение результатов деятельности работников организации;

б) аттестация работников организации;

в) оформление работника на соответствующую должность;

г) перемещение работников, необходимое в конкретно сложившихся обстоятельствах.

26. Общественное поощрение деятельности работника трудовым коллективом является мерой:

а) организационной мотивации;

б) социальной мотивации;

в) экономической мотивации;

г) нематериальной мотивации.

27. Качество и количество выполненной работы за определѐнный период времени оценивается:

а) высшим менеджером на уровне предприятия;

б) непосредственным начальником на рабочих местах;

в) менеджером по работе с персоналом на уровне предприятия;

г) правильного ответа нет.

28. К числу наиболее распространенных инструментов отбора персонала не относится:

а) собеседование;

б) тестирование;

в) анкетирование;

г) аттестация персонала.

29. Объявлен набор сотрудников на замещение должности технического исполнителя. Какую технологию отбора целесообразнее использовать в этом случае?

а) технологию умеренного отбора;

б) технологию жесткого отбора;

в) активную технологию;

г) пассивную технологию.

30. Умеренная жесткость, использование в течение 1-1,5 лет, использование новаторских, прогрессивных способов воздействия на ситуацию – это характерные черты:

а) реформистских методов управления;

б) консервативных методов управления;

в) антикризисных методов управления;

г) правильного ответа нет.

31. Консервативные методы управления персоналом используются:

а) в условиях кризиса;

б) в посткризисный период;

в) на стадии формирования организации;

г) в условиях стабильного развития организации.

32. Основным документом, подтверждающим завершение аттестации, и остающимся у работника, является:

а) аттестационный лист;

б) протокол заседания аттестационной комиссии;

в) график прохождения аттестации;

г) положение о проведении аттестации.

33. Чрезмерной жесткостью и радикализмом отличаются:

а) антикризисные методы управления персоналом;

б) консервативные методы управления персоналом;

в) реформистские методы управления персоналом;

г) правильного ответа нет.

34. Коллективный договор относится:

а) к локальным правовым актам предприятия по управлению персоналом;

б) к нормативно-правовым актам, содержащим нормы и нормативы в области управления персоналом;

в) к федеральным законам;

г) правильного ответа нет.

35. К нормативным документам в области управления персоналом, принимаемым на уровне Российской Федерации относятся:

а) этический кодекс поведения работников организации:

б) коллективный договор;

в) трудовой кодекс Российской Федерации;

г) положение о персонале организации.

36. Основные правила поиска, отбора, найма, адаптации и мотивации персонала организации определены:

а) в коллективном договоре;

б) в трудовом кодексе Российской Федерации;

в) в этическом кодексе поведения работников организации;

г) в положении о персонале организации.

37. Какие документы не относятся к нормативно-методической базе?

а) нормы времени;

б) методические указания;

в) федеральные законы;

г) разъяснения.

38. Материально-техническое обеспечение функционирования службы персонала – это:

а) мероприятия, нацеленные на удовлетворение службы персонала в материальных ресурсах;

б) нормативно-методическая база;

в) организационно-правовая база;

г) документационное обеспечение.

39. Что относится к информационному обеспечению функционирования службы персонала?

а) нормативно-методическое обеспечение;

б) документационное обеспечение;

в) организационно-правовое обеспечение;

г) правильного ответа нет.

40. Коммуникационное обеспечение функционирования службы персонала основано на использовании:

а) вербальной формы общения;

б) невербальной формы общения;

в) неречевых средств общения;

г) правильного ответа нет.

41. Документация по управлению персоналом должна разрабатываться в соответствии:

а) с Трудовым кодексом Российской Федерации;

б) с Общероссийским классификатором управленческой документации;

в) с Указом Президента Российской Федерации;

г) с Конституцией Российской Федерации.

42. Документационное обеспечение функционирования службы персонала основано на использовании:

а) вербальной формы общения;

б) невербальной формы общения;

в) воздействии на социальные условия работающих;

г) правильного ответа нет.

43. Разработка основных правил служебно-делового общения по телефону относится:

а) к документационному обеспечению;

б) организационно-правовому обеспечению;

в) к коммуникационному обеспечению;

г) к нормативно-методическому обеспечению.

44. Какие коллективы называются формальными?

а) образовавшиеся на любом предприятии;

б) образовавшиеся стихийно;

в) созданные руководством;

г) созданные на основе симпатии работников.

45. Что такое власть?

а) возможность влиять на других;

б) специфическое воздействие на подчиненных;

в) совокупность способов воздействовать на подчиненных;

г) любое влияние на людей.

46. Укажите наиболее правильное определение карьеры:

а) служебный рост, неуклонный подъем по ступеням организационной иерархии;

б) осознанное отношение человека к собственному движению по ступеням мастерства в избранной сфере деятельности;

в) механизм, постепенно приводящий к недееспособности, а потом и к невменяемости, единый для руководителей всех рангов.

цели и готовые ради этой цели на такой вектор;

г) отношения между членами организации, основанные на распределении материальных и нематериальных благ.

47. Карьерная стратегия - это:

а) процесс накопления людьми социальных установок и опыта, соответствующего их

социальным ролям;

б) совокупность процессов, которые побуждают, направляют и поддерживают поведение человека в направлении достижения определенной цели;

в) эффективное построение образов мира, в котором вы живете;

г) осознанный выбор человеком одного или нескольких векторов карьеры на основе представлений, которые сложились у него о возможности карьерного роста в определенной организации и его личной жизненной ситуации.

48. Организационная культура характеризуется как:

а) клановая, бюрократическая, предпринимательская, конкурентная;

б) горизонтальная, вертикальная, нисходящая, параллельная, центростремительная;

в) законная, экспертная, харизматическая, основанная на вознаграждении и на наказании;

г) классическая, неоклассическая, сетевая.

49. Виды власти характеризуются как:

а) клановая, бюрократическая, предпринимательская, конкурентная;

б) горизонтальная, вертикальная, нисходящая, параллельная, центростремительная;

в) законная, экспертная, харизматическая, основанная на вознаграждении и на наказании;

г) классическая, неоклассическая, сетевая;

50. Векторы карьеры характеризуются как:

а) клановый, бюрократический, предпринимательский, конкурентный;

б) горизонтальный, вертикальный, нисходящий, параллельный, центростремительный;

в) законный, экспертный, харизматический, основанный на вознаграждении и на наказании;

г) классический, неоклассический, сетевой;

д) правильного ответа нет.

5. Материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для дифференцированного зачета

1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.
2. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013).
3. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.
4. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.
5. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей.
6. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.
7. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента
8. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.
9. Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.
10. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами.
11. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).
12. Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания.
13. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.
14. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов
15. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения.
16. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.
17. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.
18. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.
19. Процесс аттестации работников предприятия.
20. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.
21. Психологические типы характеров работников.
22. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.
23. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала.
24. Методы дисциплинарного воздействия

6.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

3.1Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств по учебной практике УП 08.01 по ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики УП 08.01 по ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

95.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика УП 08.01 по ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания;

ПО2 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания;

ПО3 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания;

ПО4 - .Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;

ПО5 - Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями.

уметь:

У1. выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания,
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

У2. контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У3. сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд с учетом требований лечебного питания;

У4. контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом;

У5. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для блюд с учетом требований лечебного питания;

У6. контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

У7. изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

У8. организовывать приготовление, готовить блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

У9. выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания,
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;;

У10-контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У11-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных напитков с учетом требований лечебного питания;

У12-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав напитков с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом;

У13-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для напитков с учетом требований лечебного питания;

У14-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

У15-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на

основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У16--организовывать приготовление, готовить напитков с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У17-выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания,
У18-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
У19-контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У20-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания;
У21-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом;
У22-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания;
У23-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У24-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У25-организовывать приготовление, готовить кулинарные изделия с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У26-выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания с помощью компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением,
У27-использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур,
У28-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,
У 29 - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов используя программное обеспечение: текстовые, графические, табличные и аналитические приложения,
У30- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,
У31-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,

96. Содержание обучения по учебной практике УП 08.01 по ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала

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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	1.Отработка приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.
2.Приготовление, оформление блюд лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	Отработка приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки. Отработка приемов изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента..
3.Приготовление, оформление напитков лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	Отработка приемов приготовления, оформление напитков лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции
4. Приготовление, оформление и кулинарных изделий лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	Отработка приемов приготовления, оформление напитков лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции
5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий,	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных

эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
6.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов, проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Сдача дифференцированного зачета на основан аттестации по итогам учебной практики	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов, проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

97. Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации ,

		высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

98. Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Холодный цех при санатории по характеру производства относиться:

а. заготовочный

б. доготовочный

в.специализированный

г.универсальный

2. Рецептуры на блюда лечебного питания в Сборнике рецептур 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 лечебного питания 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.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

5. Во фруктовые салаты лечебного питания крупные плоды нарезают:

а. **средними кубиками**

б. соломкой

в. мелким кубиком

г. целыми

6.Контроль качества выпускаемых блюд лечебного питания регистрируется в:

а. бракеражном журнале

б. санитарном журнале

в. журнале контроля работников

г. другой вариант

7. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо лечебного питания:

а. по меню

б. по сборнику рецептур

в. по плану-меню

г. технологической карте

8. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:

а. **усиления вкуса фруктов**

б. сохранения витамина С

в. сохранения цвета
г. усиления аромата

9.Сладкие омлеты лечебного питания готовят с добавлением:
а. джема
б. рома
в. персиком
г. яблоком

10. Продукты, составляющие основу шербетов:
а. сок фруктов
б. настой шиповника
в. коньяк
г. взбитые сливки
д. карамель
е. фруктовое пюре

11. Способы глазирования ягод:
а. сахарной пудрой
б. растопленным шоколадом
в. сахарным сиропом
г. взбитые белками
д. желейным сиропом

12. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:
а. йогурт
б. майонез
в. молоко
г. сметана
д. лимонный сок с портвейном
е. коньяк

Материалы для промежуточной аттестации

Задача № 1. В школьной столовой по меню «молочный суп» для его приготовления необходимо 12 литров цельного пастеризованного молока, необходимо осуществить

замену на сухое молоко. Согласно данным таблицы взаимозаменяемости: дано брутто заменяемого продукта 1,0 кг, а эквивалентная масса заменяющего продукта 0,12 кг. Осуществите расчет.

Дано	Решение
Найти	

Задача № 2. Ситуационная задача: Необходимо описать подготовку мучной пассировки для приготовления соуса белого основного по диете № 2,10,15

Ответ:

Задача № 3. Для приготовления картофельного пюре поступило 300 кг картофеля, в январе месяце. Определить количество отходов и массы нетто.

Дано	Решение
Найти	

Задача № 4. Опишите условия и сроки хранения блюд из творога для диетического питания.

Блюдо	Условия и сроки хранения

Задача № 5 Необходимо приготовить фрикадельки для людей с заболеванием желудочно-кишечного тракта. Опишите процесс варки рыбы для максимального удаления экстрактивных веществ и сохранения питательности рыбы, в диетическом питании:

Ответ:

Задача №6. Рассчитать энергетическую ценность на блюдо «Говядина шпигованная»:

Наименование сырья	Количество сырья на 1 порцию,	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Пищевая ценность, г	
		На 100 г	Расчет	На 100 г	Расчет	На 100 г	Расчет	На 100 г	Расчет

Задача 7. Опишите, какие пищевые кислоты используют для приготовления заправок, для салатов в диетическом питании.

Ответ:

Задача 8. Верно ли утверждение, что при диете № 7 запрещается использовать шпинат для приготовления салатов. Обоснуйте ответ.

1. Да
2. 2. нет

Задача 9. Опишите значение холодных блюд для диетического питания и с какого возраста разрешается вводить в рацион детей холодные блюда.

Ответ:

Задача 10. Опишите процесс приготовления рыбы. Для холодных блюд из рыбы, для диетического питания.

Ответ:

3.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

3.1Критерии оценки знаний студентов на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

99. Паспорт фонда оценочных средств по учебной практике по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических расчетов, тестирования и **промежуточной аттестации** в форме дифференцированного зачета.

99.1 Перечень формируемых компетенций

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1 - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО2 - оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО3 - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО4 - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО5 - разработки меню, ассортимента блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО6 - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО7 - приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

ПО8 - контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО9 - презентации готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

уметь:

У1 - изменять ассортимент блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

У2 - готовить блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

У3 - комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

У4 - творчески оформлять блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

У5 - готовить и презентовать блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

У6 - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

У7 - составлять калькуляцию на блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

У8 - проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;

У9 - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;

У10 - организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий.

2. СОДЕРЖАНИЕ ЦЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)

Тема 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Тема 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.

Тема 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом типа питания, вида и свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Тема 4. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление блюд и гарниров из овощей.

Тема 5. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление соусов, супов.

Тема 6. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 7. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Приготовление горячих блюд из мяса, птицы.

Тема 8. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц.

Тема 9. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий.

Тема 10. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление кондитерских изделий.

Тема 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при

отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Тема 12. 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации , высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.
«Хорошо»	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно.

3.Контрольные задания материалы необходимые для оценки знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

3.1Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации
Тестовые задания для оценки освоения МДК 07.01:

Вариант 1

1. Основные типы предприятий общественного питания:
а) заготовочные, доготовочные; в) столовая;
б) кафе, бары; г) ресторан.

2. Рестораны и бары подразделяются на классы:
а) первый, второй и третий; в) высший, первый и второй;
б) люкс, высший и первый; г) не подразделяется.

3. Столовые и закусочные подразделяются на классы:
а) люкс, высший и первый; в) не подразделяется ;
б) первый, второй и третий; г) высший, первый и второй .

4. Средства пожара тушения:
а) вода и песок; в) огнетушители;

б) гидропульты; г) все ответы верны.

5. Огнетушители могут быть:
а) густопенные, порошковые; в) кислотные;
б) водные; г) нет верного ответа.

6. Овощи подразделяются на:
а) группы; в) категории;
б) классы; г) нет верного ответа.

7. Сортировка и калибровка овощей необходима для:
а) улучшения тепловой обработки; в) нарезки овощей;
б) снижения отходов; г) нет верного ответа.

8. Форма нарезки овощей:
а) простая; в) фигурная;
б) сложная; г) все ответы верны.

9. Брусочки, дольки и ломтики:
а) простая нарезка; в) фигурная нарезка;
б) сложная нарезка; г) нет верного ответа.

10. Очищенные корнеплоды хранят:
а) при температуре 8 ºС, 13 час; в) при температуре 4 ºС, 12 час;
б) при температуре 6 ºС, 10 час; г) при температуре 1 ºС, 5 час.

11. Сульфитация картофеля:
а) предохраняет от потемнения; в) сохраняет вкус;
б) сохраняет форму; г) предохраняет от потерь.

12. Процент отходов зависит:
а) качества поступивших овощей; в) от времени года;
б) способа обработки овощей; г) все ответы верны.

13. Процент отходов при обработке картофеля в октябре месяце:
а) 35%; б) 22%; в) 25%; г) 28%.

14. Картофель, нарезанный, соломкой используют:
а) для варки; б) для жарки; в) для тушения; г) для запекания.

15. Свеклу, нарезанную, кубиками используют:
а) для жарки; в) для тушения;
б) в приготовление холодных блюд; г) для запекания.

16. Длина и толщина «брусочков» равна:
а) 3-4 см. и 0,7-1 см; в) 2-3 см и 0,5-0,7см;
б) 6-7см и 0,9 см; г) 5-6 см и 0,7-,08 см.

17. Толщина «кружочков» равна:
а) 2 – 2,5 мм; в) 1,5 – 2 мм;
б) 2,5 – 3 мм; г) 2,8 мм.

18. Картофель, нарезанный «стружкой» используют:
а) для варки; в) для жарки;
б) для тушения; г) для запекания

19. Вид нарезки белокачаной капусты:
а) брусочками; в) шашками;
б) ломтиками; г) стружкой.

20. Для фарширования используют овощи:
а) свеклу; в) марковь;
б) перец; г) патиссон.

Вариант 2

1. Чистое филе используют для приготовления:
а) рыбы во фритюре; в) рыба отварная;
б) рыбы жареная основным способом; г) фаршированная рыба.

2. Порционные куски рыбы хранят:
а) при температуре 0..-6 ºС, 8-10 ч; в) при температуре 0..-2 ºС, 6-8 ч;
б) при температуре 0..-12 ºС, 6-8 ч; г) при температуре 0..-10 ºС, 3-4 ч .

3. К бесчешуйчатой рыбе относятся:
а) треска, карась, карп; в) сом, угорь, сельдь;

б) щука, камбала, лещ; г) судак, карп, амур**.**

4. Что удаляют у рыбы, чтоб она не горчила:
а) хвостовой плавник; в) реберные кости;
б) грудной плавник; г) черную пленку.

5. Чем натирают бесчешуйчатую рыбу для облегчения обработки:
а) мукой; в) перцем;
б) солью; г) панировкой.

6. В каком цеху обрабатывают рыбу:
а) горячим; в) мясном;
б) овощном; г) мясорыбном.

7. При обработке, какой рыбы кожу снимают «чулком»:
а) чешуйчатой; в) осетровой;
б) бесчешуйчатой; г) нет верного ответа.

8. У какой рыбы с одной стороны удаляют чешую с другой пленку:
а) карп; в) камбала;
б) амур; г) зубатка.

9. «Жучки» удаляют у рыбы:
а) чешуйчатая; в) осетровая;
б) бесчешуйчатая; г) нет верного ответа.

10. Визигу можно удалить:
а) 2 способами; в) 4 способами;
б) 3 способами; г) 1 способом.

11. Панирование – это обваливание полуфабриката в:
а) муке; в) тертом хлебе;
) панировочных сухарях; г) все ответы верны.

12. Красная панировка - это:
а) мука первого сорта; в) черствый пшеничный хлеб;
б) размолотый высушенный пшеничный хлеб; г) нет верного ответа.

13. Двойная панировка - это:
а) мука, льезон, белая панировка; в) панировочные сухари, вода, мука;
б) сырые яйца с молоком, мука; г) белая панировка, сырые яйца, мука.

14. В результате панирования:
а) уменьшается вытекание сока; в) улучшается цвет;
б) увеличивается масса; г) нет верного ответа.

15. Льезон - это:
а) смесь яиц с молоком (водой), с солью; в) смесь яиц с молоком;
б) смесь яиц с солью; г) смесь яиц с водой и перцем.

16. Полуфабрикат «Рыба в тесте» нарезают из филе рыбы:
а) судака; в) щуки;

б) осетровых; г) нет верного ответа.

17. Пласт для полуфабриката «Зраза донские» отбивают толщиной:
а) 0,6 – 1 см; в) 1 – 1,2 см;
б) 0,5 – 0,6 см; г) 0,8 – 1 см.

18. Зразы Донские имеют форму:

а) круглую; в) продолговатую;
б) овальную; г) округлую с заостренном концом.

19. Рыбу в тесте и зразы Донские панируют:
а) в двойной панировке; в) в фигурной панировке;
б) в мучной панировке; г) красной панировке.

20. Рыба «кольбер» имеет форму:
а) валика; в) восьмерки;
б) овала; г) брусочка.

Вариант 3

1. Мясо омаров и лангустов извлекают:
а) вилкой; в) поварской иглой;
б) ножом; г) нет верного ответа.

2. Креветки отваривают:
а) 5 – 10 мин; в) 6 – 8 минут;
б) 3 – 4 мин; г) 10 – 12 мин.

3. Количество рыбных котлет из 9 кг рыбного фарша:
а) 110 шт; в) 104 шт;
б) 108 шт; г) 96 шт.

4. Чешуйчатую мелкую рыбу оттаивают в воде:
а) температура 15 – 17 ºС ; в) температура 20 ºС;
б) температура 10 - 15 ºС; г) температура 21 – 25 ºС**.**

5. При оттаивание рыбы в воду добавляют:
а) соду; в) соль;
б) уксус; г) сахар.

6. Сморчки после обработки варят:
а) удалить загрязнение; в) сохранить цвет;
б) удалить ядовитые вещества; г) сохранить вкус.

7. Чтобы удалить кожу со шляпки сыроежек:
а) замачивают в воде; в) отваривают;
б) ошпаривают кипятком; г) припускают.

8. Очищенный артишок смачивают:

а) водой; в) лимонной кислотой;
б) уксусом; г) нет верного ответа.

9. Обработанную зелень хранят:
а) 10 час; в) 18 час;
б) 2 час; г) 12 час.

10. Обработанные свежие грибы хранят:
а) 10 час; в) 12 час;
б) сразу готовят; г) нет верного ответа.

11. Капуста зачищенная хранится:
а) 24 час; в) 10 час;
б) 12 час; г) нет верного ответа.

12. Для обработки рыбы используют разделочную доску с маркировкой:
а) ОС; в) РС;
б) МС; г) РВ.

13. Овощи с фигурной нарезкой используют:
а) для украшения холодных блюд; в) в приготовление I – ых блюд;
б) в качестве гарнира; г) в приготовление салатов.

14. Для приготовления «голубцов» кочан капусты:
а) бланшируют; в) обдают кипятком;
б) отваривают; г) нет верного ответа.

15. Полуфабрикат мелкой рыбы «тушка»:
а) жарят во фритюре; в) фаршируют;
б) жарят основным способом; г) варят.

16. Количество отходов при обработке 15 кг морского окуня для жарки в целом виде: а) 4 кг; в) 3200 кг;
б) 3750 кг; г) 3500 кг.

17. Продукты в мясорубку загружают:
а) до пуска; в) во время работы;
б) после пуска; г) нет верного ответа.

18. Во время работы электромясорубки запрещается:
а) ремонтировать; в) зачищать «шнек»;
б) прочищать разгрузочное отверстие; г) все ответы верны.

19. Для приготовления теста – кляр необходимо:
а) мука, яйца, растительное масло, соль; в) мука, яйца, маргарин, соль;
б) мука, яйца, соль; г) нет верного ответа.

20. Запах морской рыбы можно устранить:
а) уксусом; в) солью;
б) перцем; г) растительным маслом.

Вариант 4

1. Сульфитация картофеля:
а) предохраняет от потемнения; в) сохраняет вкус;
б) сохраняет форму; г) предохраняет от потерь.

2. Процент отходов зависит:
а) качества поступивших овощей; в) от времени года;
б) способа обработки овощей; г) все ответы верны.

3. Процент отходов при обработке картофеля в октябре месяце:
а) 35%; в) 25%; б) 22%; г) 28%.

4. Картофель, нарезанный, соломкой используют:
а) для варки; в) для тушения;
б) для жарки; г) для запекания.

5. Свеклу, нарезанную, кубиками используют:
а) для жарки; в) для тушения;
б) в приготовление холодных блюд; г) для запекания.

6. Длина и толщина «брусочков» равна:
а) 3-4 см. и 0,7-1 см; в) 2-3 см и 0,5-0,7см;
б) 6-7см и 0,9 см; г) 5-6 см и 0,7-,08 см.

7. Толщина «кружочков» равна:
а) 2 – 2,5 мм; в) 1,5 – 2 мм; б) 2,5 – 3 мм; г) 2,8 мм.

8. Картофель нарезанный «стружкой» используют:
а) для варки; в) для жарки;
б) для тушения; г) для запекания

9. Виды нарезки белокачаной капусты:
а) брусочками; в) шашками;
б) ломтиками; г) стружкой.

10. Для фарширования используют овощи:
а) свеклу; в) морковь;
б) перец; г) патиссон.

11. Рыбные полуфабрикаты хранятся:
а) температура 2-6 ºС, 12 ч; в) температура 6-8 ºС, 18 ч;
б) температура 4-8 ºС, 14 ч; г) температура 0-2 ºС, 10 ч.

12. Для приготовления полуфабриката «Щука фаршированная» кожу:
а) не снимают; в) снимают звеньями;
б) снимают «чулком»; г) нет верного ответа.

13. При работе на мясорубке используют:
а) скалку; в) нож;

б) толкатель; г) вилку.

14. Для приготовления рыбного фарша используют полуфабрикат:
а) филе с реберными костями; в) филе с кожей и реберными костями;
б) чистое филе; г) нет верного ответа.

15. Полуфабрикат котлеты рыбные должны иметь массу:
а) 94 гр; в) 104 гр;
б) 86 гр; г) 114 гр.

16. Выбивание фарша обеспечивает:
а) пышность, сочность; в) плотность;
б) упругость; г) все ответы верны.

17. Котлеты рыбные имеют форму:
а) квадратную; в) овально – приплюснутую с заостренным концом;
б) овальную; г) круглую.

18. Котлеты рыбные панируют:
а) двойной панировке; в) красной панировке;
б) белой панировке; г) фигурной панировке.

19. Биточки рыбные должны быть:
а) диаметром 8см, толщиной 3 см; в) диаметром 6см, толщиной 2 см;
б) диаметром 4см, толщиной 2 см; г) диаметром 7см, толщиной 3,5 см.

20. Сколько делают надрезов для снятия кожи с соленой сельди:
а) 2; в) ни одного;
б) 1; г) 3.

3.5. Вопросы к дифференцированному зачету.

1. Характеристика производственной инфраструктуры предприятия общественного питания.
2. Характеристика рыбного цеха.
3. Характеристика овощного цеха.
4. Характеристика мясного цеха.
5. Характеристика горячего цеха.
6. Характеристика холодного цеха.
7. Характеристика кондитерского цеха.
8. Механическая кулинарная обработка овощей.
9. Механическая кулинарная обработка рыбы.
10. Механическая кулинарная обработка мяса.
11. Механическая кулинарная обработка птицы.
12. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд.
13. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы.
14. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбного фарша.
15. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса.

16. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой массы и мясного фарша.
17. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы.
18. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
19. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и творога.
20. Ассортимент и технология приготовления супов.
21. Ассортимент и технология приготовления соусов.
22. Ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд
23. Ассортимент и технология приготовления горячих сладких блюд
24. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий.
25. Ассортимент и технология приготовления фаршей и начинок.
26. Ассортимент и технология приготовления кондитерских изделий.
27. Ассортимент и технология приготовления холодных и горячих напитков.
28. Правила хранения и отпуска готовой продукции.
29. Характеристика и правила оформления технологических карт.
30. Характеристика и правила оформления технико-технологических карт.
31. Характеристика и правила оформления сырьевой ведомости.
32. Характеристика и правила оформления бракеражного журнала.
33. Характеристика и правила оформления калькуляционной карты.
34. Характеристика меню, виды.
35. Правила составления и оформления меню.
36. Правила хранения сырья.
37. Определение качества поступившего сырья.
38. Требования качеству готовой продукции.
39. Квалификационная характеристика профессии «повар».
40. Правила санитарии и гигиены в работе «повара»
41. Правила технике безопасности при работе на механическом оборудовании.
42. Правила технике безопасности при работе на тепловом оборудовании.
43. Правила санитарии при уборке производственных помещений.
44. Правила санитарии во время мойки кухонной и столовой посуды.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

Критерии оценки знаний студентов на дифференцированному зачету

Оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их

самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший 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. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.